

Zur Alten Fuhrmanns-Schänke

Ihre Adresse in der Lüneburger Heide



Unsere Angebote

für Sie zusammengestellt



*Cornelia Kretzschmar und Carola Schröder
mit Mitarbeitern*

freuen sich auf Ihren Besuch.

Tel. 05054-98970

Fax 05054-989798

Email: info@fuhrmanns-schaenke.de

www.fuhrmanns-schaenke.de

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie unser Haus in Ihre engere Auswahl genommen haben, um Ihr Fest zu feiern.

Auf den nächsten Seiten haben wir verschiedene Menü-, Buffet und für die Sommermonate unsere Grillangebote, zusammengestellt. (winterliche Leckereien auf Anfrage)

Wir versuchen so gut es uns gelingt unsere Produkte aus der Region zu beschaffen. Unser Schweinefleisch und alle Wurstwaren beziehen wir von der Schlachterei Hiestermann mit Neulandzertifikat. Unser Brot kommt aus Beckedorf vom Bäcker Behn oder aus Sülze von Hemme.

Die Kartoffeln kommen aus Diesten von Herrn Gralher und die Eier vom Bauernhof aus der Region. Die Heidschnucken bekommen wir vom Heidschnuckenhof Kuhlmann und unser Wild kommt meistens aus dem heimischen Wald, solange der Vorrat reicht.

Auf Ihren Wunsch bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale.

Diese beinhaltet: zum Empfang

*** Riesling Sekt trocken, Hausmarke oder Prosecco Hausmarke mit Orangensaft
Weine*** Probsthof Riesling trocken, Rotwein Trocken, halbtrocken
Portugieser Weißherbst

***** alkoholfreie Getränke, Detmolder Pils vom Faß, Spirituosen nach Wunsch.
***** Alle Heißgetränke nach Wunsch

Der Preis pro Person

von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr 20,00 €

von 17.00 Uhr bis 2.00 Uhr 36,00 €

Champagner, Cocktails, Edel Spirituosen oder besondere Weine, werden nach Verzehr laut Kartenpreis abgerechnet.

Für Musiker und Animatoure berechnen wir pauschal an Speisen und Getränke 23,00 €.

Busfahrer haben grundsätzlich Speisen, Getränke und Übernachtung frei.

Menükarten, Tischwäsche, Servietten und Vasen mit Frischblumen sind in unseren Preisen enthalten. **Außer** Stoffservietten, da wir diese bestellen müssen berechnen wir pro Serviette einen Selbstkostenpreis in Höhe von 1,00 Euro.

Kuchen und Gebäck darf mitgebracht werden, dafür berechnen wir pro Person eine Servicepauschale von 1,20 €.

Bei Buffetbestellung berechnen wir, falls das Buffet noch einmal zur Nacht aufgebaut werden soll, eine Servicepauschale von pro Person 2,50 €

Wenn Sie andere Wünsche oder Vorstellungen haben, dann sprechen Sie uns gerne darauf an. Wir werden gemeinsam ein Fest gestalten, damit Sie und all Ihre Gäste rundherum zufrieden sind.

Erweitertes Frühstücksbuffet

ab 10 Personen von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl
verschiedene Sorten Marmelade ,
Heidehonig, Nutella
Butter, Diätmargarine
Joghurt und Quark natur
Cornflakes, Müsli, verschiedene Körner



Rührei mit gebratenen Speckscheiben
gekochte Eier, Eierplatte mit Remoulade

Katenschinken, Mettwurst
Thüringer Mett mit Zwiebeln
Hausmacher Wurst
Tomate Mozzarella
Gemischte Käseplatte
Gebeizte Lachsscheiben,
Geflügelsalat

Niedersächsische Hochzeitsuppe

Frische Früchteplatte und Preiselbeerquark
Milch, Orangensaft
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 17,50 €



Menüvorschläge

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

dazu servieren wir eine Vinaigrette

Bauernbaguette und Butter

6,50 €

Geräuchertes Forellenfilet von den Aschauteichen

mit Preiselbeersahne

dazu Bauernbaguette und Butter

7,20 €

geräucherte Lachscheiben an Röstiecken

dazu Sahnedip mit frischen Kräutern

6,90 €

Champignons im Bierteig gebacken

auf Blattsalat, dazu reichen wir Knoblauchdip

5,30 €

Schiffchen von der Honig Melone mit Katenschinken

5,80 €

Tomaten Mozzarellasalat

mit Basilikum dressing und Bauernbaguette

4,90 €

Fischteller „Fuhrmanns Schänke“

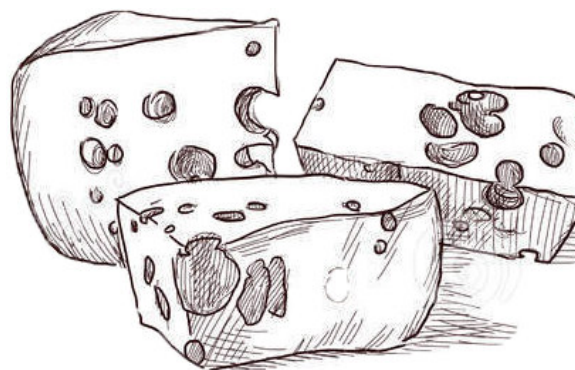
Geräucherter Aal und Lachsforelle von den Aschauteichen

und gebeizte Lachscheiben an einem Salatbukett

mit Dill-Honig-Senfsoauce, Preiselbeersahne

und Bauernbaguette

11,20 €



Suppen

*Niedersächsische Hochzeitsuppe
mit Mettbällchen, Eierstich, Karottenwürfel und Graupennudeln*
3,90 €

Gebundene Gurkenrahmsuppe mit Dill
3,70 €

Lauchcremesuppe mit Buttercroutons
3,50 €

Feine Tomatensuppe mit Basilikum und einer Sahnehaube
4,10 €

Broccolicremesuppe mit Lachsstreifen
4,10 €

*Kartoffel- Kräuterschaumsuppe mit
Schinkenstreifen*
4,10 €



Hauptgerichte

Schweinenackenbraten mit Champignonsauce
12,10 €

*Gebratene Hähnchenbrust auf einer
Tomaten-Paprika-Zucchini-Sauce*
14,50 €

Gebratene Schweinemedallions an Senf-Kräutersauce
17,80 €

*Mit Käse gespicktes Schweinefilet im Ganzen gebraten
dazu reichen wir eine milde Joghurtsauce*
17,90 €

Scheiben aus der Lammkeule mit Rosmarinsauce
16,80 €

*Zarter Hirschbraten an Rotweinsauce
mit Preiselbeerbirne und Apfelrotkohl*
17,50 €

*„Original Heidschnuckenbraten“
mit einer Pfifferlingsauce, Preiselbeerbirne
und Speckbohnen*
21,30 €



*Heimischer Wildschweinbraten an Backobstsauce
17,50 €*

*Zarter Rinderbraten mit einer Zwiebelsauce
16,80 €*

Fischgerichte und vegetarische Gerichte gerne auf Anfrage

*Zu den Hauptgerichten können sie folgende Beilagen auswählen
Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln,
Salzkartoffeln, grüne Bandnudel oder Reis,
und eine bunte Gemüseplatte(z. B. Kohlrabi, Möhren, Blumenkohl, Bohnen)
Apfelrotkohl oder Speckbohnen*

*Gerne bereiten wir Ihnen auch eine
bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkost - und Blattsalaten, dazu Zitronen-
Joghurtdressing und Vinaigrette
Hierfür berechnen wir pro Person 2,80 €*

*Diese Auswahl ist nur im Menü einheitlich auszuwählen,
nicht zum à la carte Verzehr. 2 Hauptgerichte zur Wahl sind möglich.*



Dessert

*Hausgemachte Rote Grütze (ohne Alkohol)
mit flüssiger Sahne 3,90 €
mit Vanillesauce 4,10 €*

*Gebackene Apfelringe in Zimt- Zucker mit Vanilleeis und Sahne
5,10 €*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
5,40 €*

*Hausgemachtes Heidehonigparfait auf Fruchtspiegel
mit Sahne 5,90 €*

*Hausgemachtes Quarkmousse mit
Caramelsauce 5,30 €*

*Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen
5,40 €*

*Schokoladenmousse mit Mangopüree
5,80 €*

*Hausgemachte Zitronencreme mit Sahne garniert
4,90 €*

*Hausgemachtes Danna Cotta mit Fruchtpüree
5,90 €*



Rustikales Buffet

*Ab 15 Personen
Preis pro Person 20,50 €*

*Hausgemachte
„Heidjer Kartoffelsuppe“*

*Rosenkohl mit Kassler- und Kochschinkenstreifen
überbacken mit herzhaftem Käse überbacken
Kartoffel- Lauch- Pilzauflauf*

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

*Grillschinken mit feiner Remouladensauce
Speckkartoffelsalat*

Kartoffel- Gemüsesalat nach Art des Hauses

Frische, bunte Salatschüssel mit 2 verschiedenen Dressings

*Hausgemachte Rote Grütze (ohne Alkohol)
mit Vanillesauce*



Ländliches Buffet

*Ab 20 Personen
Preis pro Person 23,20 €*

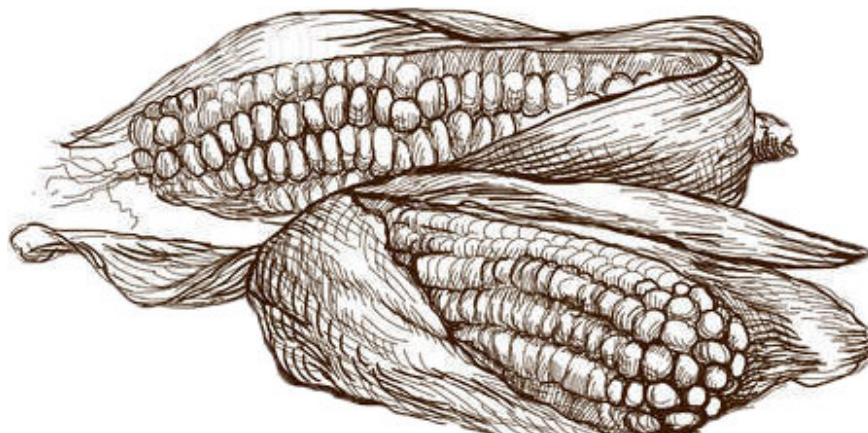
*Thüringer Mett mit Zwiebelwürfel
Hausmacher Wurst im Darm (Rotwurst
Leberwurst und Knappwurst)*

*Hähnchenkeule , Möhren- Apfelsalat,
Nudelsalat*

*Geflügelsalat, Matjesfilet mit Zwiebelringen
Kartoffelsalat
Wellfleisch mit Zwiebel- Essigdressing
Lauch - Käsesuppe*

*warme kleine Schnitzelplatte
mit Karottengemüse in Rahm
Grillschinken mit Gemüse und
Salzkartoffeln*

*Preiselbeerquark mit Vanillesauce
Brotauswahl und Butter*



Mediterranes Buffet

*Ab 20 Personen
Preis pro Person 29,20 €*

*Bruschetta verschieden belegt
italienischer Wurstaufschnitt und marinierte Champignonköpfe*

Tomate- Mozzarellascheiben mit Basilikum

*Antipasti
Insalata Mista*

Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Scampi in Knoblauchöl

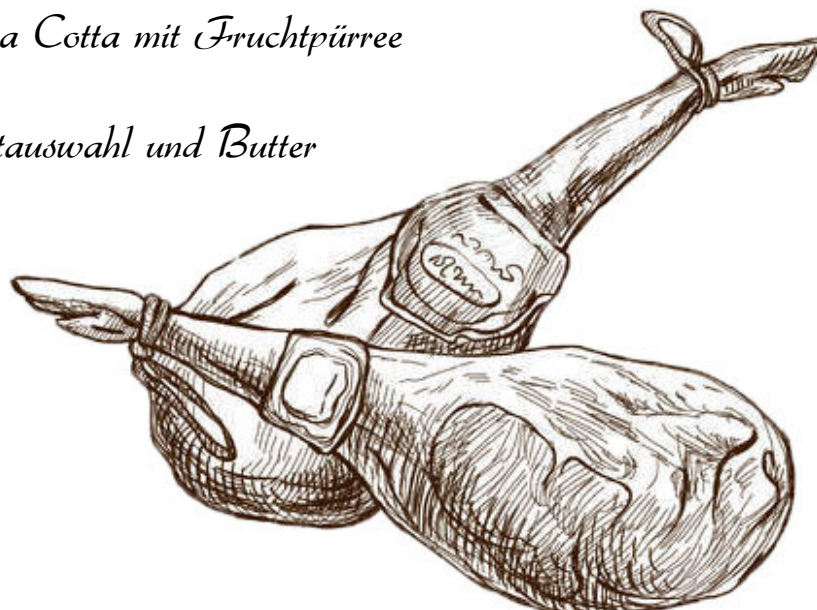
Minestrone

*„Brasato“
Zarter Rinderbraten in Rotweinsud mit Rosmarinkartoffeln
Lasagne Bolognese*

Italienische Käseauswahl

Hausgemachtes Panna Cotta mit Fruchtpüree

Mediterrane Brotauswahl und Butter



Quer-Beet Buffet

Ab 20 Personen

Preis pro Person 32,50 €

Rosa gebratene Roastbeefscheiben

Honigmelone mit Katenschinken

*Hausgemachte Tomatencremesuppe
mit Basilikum*

frische Champignonköpfe in Knoblauchöl

Tomate Mozzarella mit Balsamico-Vinaigrette

Bunte Salatschüssel

Hausgemachter Geflügelsalat

Apfel- Möhrensalat

verschiedene Makrelenfilets

geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

gebeizte Lachscheiben und Riesengarnelen

grüne Bandnudeln mit Schinkensahnesauce

Schweinefilet im ganzen gebraten mit Käse gespickt

dazu eine milde Joghurtsauce

buntes Gemüse und Kroketten

bunter Käseigel

Zitronencreme und

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Brotauswahl, Baguette und Partybrötchen



Großes Fuhrmanns-Schänken Buffet

*Ab 20 Personen
Preis pro Person 44,70 €*

*Melone mit geräuchertem Katenschinken
Zarte Roastbeefscheiben und Cocktailsauce
Schweinemedallions mit bunten Früchten garniert*

Niedersächsische Hochzeitsuppe

*Geflügelsalat „Hawaii“, Broccoli-Schinkensalat, Garnelensalat
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Balsamico
Blattsalatauswahl und Rohkostsalate bunt gemischt mit
zwei verschiedenen Dressings*

*gebeizte Lachsscheiben mit Sahne-Dill-Meerrettich
Geräucherter Aal und mild geräucherte Heidelachsforelle
von den Aschauteichen mit Preiselbeersahne
Riesengarnelen bunt garniert*

*Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce und grünen Bandnudeln
Zarter Hirschbraten mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Kroketten
Käseauswahl vom Brett mit Früchten garniert*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse*

Brotauswahl, Partybrötchen und Butter



Brunch

ab 20 Personen von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Angebot 1

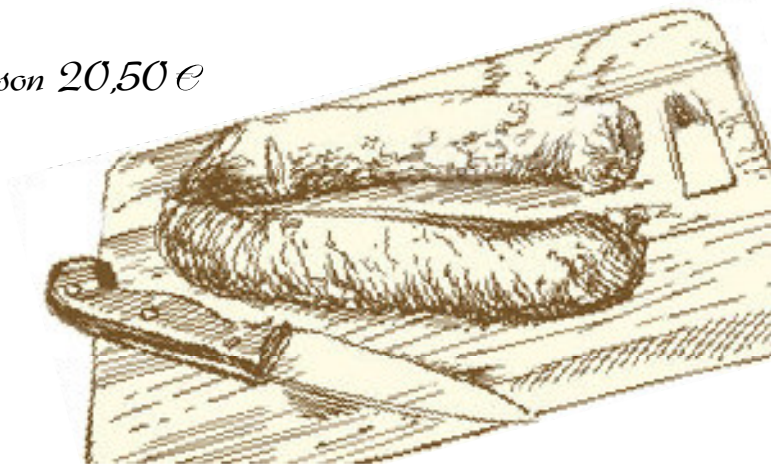
Verschiedene Brotsorten
Brötchenauswahl
verschiedene Sorten Marmelade ,
Heidehonig, Nutella
Butter, Diätmargarine
Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner

Rührei mit Speck
Katen Schinken, Mettwurst
Hausmacher Wurst
Tomate Mozzarella
Gemischtes Käsebrett

Niedersächsische Hochzeitsuppe
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit 2 Dressings
Hausgemachter Hackbraten in Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse
Nürnberger Rostbratwürste mit leckerem Dip

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Früchtequark
Milch, Orangensaft
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 20,50 €



Brunch

ab 20 Personen 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Angebot 2

Verschiedene Brotsorten, Brötchenauswahl
verschiedene Sorten Marmelade ,
Heidehonig, Nutella
Butter, Diätmargarine
Korn Flakes, Müsli, verschiedene Körner

Rührei mit Speck
Gemischter Aufschnitt, Katen Schinken, Mettwurst
Tomate mit Mozzarella
Gemischtes Käsebrett

Kartoffel- Kräuterschaumsuppe mit Schinkenstreifen
Geflügelsalat, Gurkensalat
Rohkostsalate und Blattsalate mit 2 Dressings
gebeizte Lachsscheiben mit Dill-, Honig-, Senfsauce
Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Champignonrahm -Schnitzel mit buntem Gemüse und Kroketten
warme Hackbällchen mit leckerem Dip

Frische Früchteplatte
Milch, Orangensaft
Tee, Kaffee und Kakao

Preis pro Person 23,50 €

