

HOLDENSTEDTER HOF

Das Landgasthaus in der Lüneburger Heide



UNSERE MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE
FÜR IHRE FEIERLICHKEIT





SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE,

aus den einzelnen Vorschlägen können Sie sich individuell Ihr persönliches Traummenü zusammenstellen. Alle Gerichte dienen nur als Anregung.

Für den Fall, dass Sie Zutaten / Beilagen austauschen möchten und Fragen, Anregungen oder Wünsche haben, stehen wir Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

Die Gerichte sind für alle vier Jahreszeiten geschrieben und können mit saisonalen Produkten ergänzt werden. Dies und alles andere werden wir mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch jederzeit gerne besprechen.

FINGERFOOD / CANAPÉS

CANAPÉS / BRÖTCHEN

Salami, Schnittkäse, Frischkäse	STÜCK 1,80 €
Pouardenbrust, Schinken, Kasseler	STÜCK 1,90 €
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Roastbeef	STÜCK 2,10 €
Krabben, Garnelen, Aal, Entenbrust, Parmaschinken, Rehrücken	STÜCK 2,50 €

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SORTIMENT 1

Bruschetta mit Tomate, Pesto und Zwiebeln	PRO PERSON 3,00 €
---	-------------------

SORTIMENT 2

Bruschetta mit Tomate, Kartoffelrösti mit Lachs Käsecracker	PRO PERSON 3,50 €
---	-------------------

SORTIMENT 3

Bruschetta mit Tomate Kartoffelrösti mit Thunfisch Fischpraline mit asiatischer Sauce Gemüsequiche mit Kräuterschmand	PRO PERSON 4,50 €
--	-------------------

SORTIMENT 4

Mini-Frühlingsrollen mit Shrimps Garnele im Knuspermantel Fisch-Tempura Tatar vom Rind mit geröstetem Schwarzbrot	PRO PERSON 5,50 €
--	-------------------



VORSPEISEN

FISCH

Matjestatar auf Kartoffelrösti	7,00 €
Geräucherte Forelle mit gebackenem Weißbrot	7,00 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti	7,50 €
Warmgeräucherter Lachs auf Kartoffel-Pesto-Salat	7,50 €
Zanderfilet auf Linsen-Gemüse-Vinaigrette	7,50 €
Variation vom Lachs	8,75 €
Doradefilet mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto	9,50 €
Räucheraalterrinen mit Meerrettichcreme	7,50 €
Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Kartoffelstroh	9,50 €
Asiatischer Gemüsesalat mit Dreierlei von der Garnele	10,50 €
Salat von Büsumer Krabben mit Avocado	10,50 €
Jacobsmuscheln mit drei Aromaten und Frisee	11,50 €



VEGETARISCH

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken
und gebratenen Champignons 5,75 €

Antipasti-Gemüse mit Pesto und Ruccola 6,25 €

Dreierlei Gemüsemousse mit Kräutersauce 6,00 €

FLEISCH

Sülze vom Tafelspitz in Gemüsegelee 7,00 €

Gebackene Schweinehaxe mit Kartoffel-Pesto-Salat 6,50 €

Poulardenbrust auf Linsensalat 7,50 €

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce) 9,25 €

Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan und Champignons 10,50 €

Entenleberparfait in Sauterengelee 8,00 €

Wachtelsalat mit grünem Spargel 10,50 €

Rehfilet »Hubertus« mit Birnen, Preiselbeeren und Walnüssen 11,00 €

Honigmelone mit Parmaschinken 9,00 €



SUPPEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe	4,00 €
Terrine	4,50 €
Holdenstedter Festtagssuppe (Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößen, Gemüse, Tafelspitz, Flädle und Grießklößen)	4,00 €
Kartoffelschaumsuppe mit Gemüse und Hackbällchen	4,25 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößen und Basilikum	4,25 €
Blumenkohlschaumsuppe mit Einlage	4,25 €
Sauerkrautschaumsuppe mit gebratener Blutwurst	4,50 €
Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl parfümiert	4,25 €
Ratatouilleschaumsuppe mit Pesto	4,25 €
Brunnenkresseschaumsuppe	4,50 €
Petersilienwurzelschaumsuppe mit Kräuterklößen	4,25 €
Curry-Chillisuppe mit Grönlandshrimps	5,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Garnelen-Tempura	8,00 €
Unsere Hummersuppe	5,50 €
Kalte weiße Tomatensuppe mit Thunfischtatar	9,50 €
Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe mit Lachs)	6,00 €



HAUPTGANG (PLATTENSERVICE)

Bei 2 Fleischsorten ergibt sich der Preis aus der Quersumme: Berechnungsbeispiel für eine Gesellschaft von 20 Personen: Hirschbraten 17,25 € + Putenbrust 14,25 € = 31,50 € % 2 = 15,75 € - 7,5 % Rabatt = 14,50 € Gesamtpreis

Schweine- oder Kasselerbraten in eigener Sauce	12,50 €
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce	14,50 €
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm	14,75 €
Geschmorter Lammbraten in Kräuterjus	14,50 €
Schweinefilet im Ganzen oder Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste mit Champignonrahmsauce	16,00 €
Geschmorter Rindertafelspitz in Rotweinsauce	16,00 €
Hirschbraten in Wacholdersauce	17,50 €
Wildschweinbraten in Wacholdersauce	16,00 €
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce	19,50 €
Kalbsrahmbraten oder Kalbstafelspitz »rosa« in Madeirasauce	17,50 €
Rinderrücken im Ganzen mit Sauce Hollandaise	19,50 €
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Charlottensauce	22,00 €

Gemüse und Beilagen nach Absprache im Preis enthalten.

Salatteller pro Person 1,00 €. Hauptgänge können auch als Buffet serviert werden (Nachlaß von 1,00 € pro Pers.).



FLEISCH (TELLERSERVICE)

GEFLÜGEL

Piccata von der Putenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce,
Gemüse und hausgemachten Nudeln 14,00 €

Krosse Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 17,50 €

Kotelett vom Stubenküken in Madeirasauce auf grünem Spargel
und hausgemachten Nudeln 17,50 €

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten auf
Zucchini-Champignongemüse und Pistorisotto 18,00 €

KALB

Geschmorter Kalbstafelspitz in brauner Butterjus
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 17,00 €

Gefüllter Kalbsrücken in Schnittlauch-Senfsauce,
Kohlrabi und Kartoffelplätzchen 20,00 €

SCHWEIN

Geschnetzeltes aus der Schweinekeule
in Riesling-Rahmsauce und Reis 10,50 €

Gratinierter Schweinerücken mit Kohlrabi
und gebratenen Kartoffeln 12,25 €

Gefülltes Schweinefilet mit Wurzelgemüse,
Champignons und Herzoginkartoffeln 16,00 €



RIND

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce,
glacierte Möhren und Lauchpüree 15,50 €

Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste auf Blattspinat,
Kirschtomaten und Kartoffelgratin 22,00 €

LAMM

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus
auf Bohnenragout und weißes Bohnenpüree 13,50 €

Lammrücken mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert,
Kräuterjus, Tomaten-Artischockengemüse und Olivengnocchis 26,00 €

WILD

Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelkroketten 14,50 €

Kaninchenkeule mit Kräutern geschmort
auf Schmorgemüse und groben Schupfnudeln 16,75 €

Kaninchenrücken im Crêpemantel mit Zucchini,
Paprika und Gnocchis 19,00 €

Duett aus der Rehkeule in Wacholdersauce,
Wirsing und Semmelklöße 19,50 €

Rehrücken in Wacholderkruste mit Selleriepüree,
Wirsing und Schupfnudeln 23,00 €



FISCH

Welsfilet mit Speck und Thymian gebraten auf Gemüselinsen und Kartoffelpüree	13,25 €
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud mit gehobeltem Meerrettich und Kartoffeln	16,00 €
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauce auf Blattspinat und gebratenen Kartoffeln	16,50 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	17,00 €
Cordon Bleu vom Lachs und Zander mit Hummersauce, grünem Spargel und Nudeln	18,50 €
Doradefilet mit Pestosauce, mediterranem Gemüse und Risotto	18,50 €
Sandwich vom Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse und Reiskroketten	19,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln	10,50 €
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto	10,50 €
Zucchinischnitzel mit Paprika-Maisgemüse und Kartoffeln	10,50 €
Cous Cous mit gebackener Aubergine und Pesto	10,50 €
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons à la Crème	10,50 €



DESSERT

EIS

Vanilleeis mit heißen Früchten	5,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
Dreierlei Fruchtsorbet mit marinierten Früchten	5,75 €
Walnuß-Eisparfait mit Apfelkrapfen	6,25 €
Zweierlei Schokoladen-Eisparfait mit Schlosserbuben	6,25 €
Vanille-Eisparfait mit glacierten Kirschen	6,25 €
Amaretti-Eisparfait mit Kaffeesauce	6,25 €
After-Eight-Parfait mit Schokokrapfen	6,25 €

CREMES

Vanillecreme mit Himbeermark	5,75 €
Niedersächsische Welfenspeise mit Beerensorbet	5,75 €
Grießflammerie mit glacierten Kirschen	5,50 €
Quarkmousse mit Beeren	5,75 €
Zitronencreme mit marinierten Früchten	5,75 €
Bailey`s-Mousse mit Orangen	6,25 €
Bananenmousse mit Kirschsaucе und Orangenhippen	6,25 €
Creme Brûlée mit Krokanteis	6,00 €
Helles und dunkles Schokoladenmousse	6,25 €
Passionsfruchtcreme mit Bananensalat	6,25 €
Panna Cotta mit Pfirsich	6,25 €
Latte-Macciato-Mousse mit Mango-Schokoladenkrapfen	6,25 €
Herrencreme mit Kirschbrandsauce	6,25 €



WARMES

Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50 €
Apfelbeignets mit Vanillesauce	4,50 €
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis	5,75 €
Banane im Brickteig gebacken mit Honigeis	5,75 €
Ananas-Schokoladenkrapfen mit Passionsfruchtsauce	6,00 €
Mohnschupfnudeln mit Rotweineis	5,75 €
Birnentarte mit Mandelsauce und Schokoladeneis	6,25 €
Topfenknödel in Haselnussschmelze	6,25 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Passionsfruchtsorbet	6,50 €
Früchte-Gratin mit Mandeleis	6,50 €
Haselnuss-Schokoladensoufflé mit karamellisiertem Apfel	8,50 €

VARIATION

Unsere Dessertvariation	8,00 €
Dreierlei von einer ausgewählten Komponente (z. B. Schokoladenmousse, Schokoladenparfait, Schokoladenkuchen)	7,50 €
Dreierlei verschiedene Desserts	7,00 €

Alle Desserts sind als Tellerservice berechnet, bei Plattenservice berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.



UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

(BUFFETS ERST AB 20 PERSONEN)

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

*unsere »Komplett«-Buffetvorschläge sind für Sie als Anregung gedacht.
Für den Fall, dass Sie Zutaten oder Beilagen austauschen oder weglassen möchten
und Fragen, Anregungen oder Wünsche haben,
stehen wir Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.*

*Die Gerichte sind für alle vier Jahreszeiten geschrieben und können mit saisonalen
Produkten ergänzt werden. Dies und alles andere werden wir mit Ihnen in einem persönlichen
Gespräch jederzeit gerne besprechen.*

RABATTSTAFFELUNGEN

Ab 40 Personen 10%

Ab 60 Personen 12,5%



»RUSTIKAL 1«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Rustikaler Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika),
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brot, Butter

Hausgebeizter Lachs, Forelle, Matjessalat
Gefüllte Eier, Geflügelsalat
Sauerfleisch mit Remouladensauce
Mini-Frikadelle mit Senf
Gebratene Hähnchenkeulen
Kartoffel-Specksalat
Brie und Gouda vom Brett

HAUPTGÄNGE

Schweinenackenbraten in eigener Sauce
oder
Scheiben aus der Putenbrust in Curry-Früchtesauce
oder
Wildragout in Wacholdersauce
oder
Barschfilet in Senfsauce

DESSERT

Zitronencreme mit Obst
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person, ohne Suppe 23,50 € | mit Suppe 26,50 €



»RUSTIKAL 2«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Rustikaler Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika),
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brot, Butter

Hausgebeizter Lachs, Forelle, Matjessalat
Gefüllte Eier, Geflügelsalat
Roastbeef »Rosa« mit Sauce Tatar
Tafelspitzsülze in Gemüsegelee
Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse
Kartoffel-Specksalat
Brie und Gouda vom Brett

HAUPTGÄNGE

Hirschkalbsbraten in Wacholdersauce
oder
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce
oder
Lachsfilet mit Rahmwirsing
oder
Gefüllte Poulardenbrust

DESSERT

Marmorierte Schokoladenmousse auf marinierten Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person, ohne Suppe 27,50 € | mit Suppe 30,50 €



»ITALIENISCH«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen, Kresse und Croutons,
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brot, Butter

Antipasti

Rindercarpaccio mit Basilikumvinaigrette
Vittelo Tonnato
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Melone mit Parmaschinken
Salat von Meeresfrüchten mit Tomaten und Oliven
Dreierlei italienischer Käse

HAUPTGÄNGE

Lammhaxe mit geschmortem Gemüse und Olivengnoccis
oder
Piccata vom Zander mit Penne in Tomaten-Fenchelgemüse
oder
Saltimbocca von der Maispoularde auf Tomatenrisotto
oder
Geschmorte Involtini mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Tiramisu mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeermark
Marinierte Früchte mit Amaretto

Preis pro Person, ohne Suppe 31,00 € | mit Suppe 34,00 €



»HOLDENSTEDTER HOF«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen, Kresse und Croutons,
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brot, Butter

Scheiben vom Rinderrücken mit Croutons und Pilzvinaigrette
Gebratenes Lachsfilet mit Curry, Chili und cremigen Gurkensalat
Poulardengalantine mit marinierten Linsen
Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Limonen
Mediterraner Gemüsesalat
Dreierlei französischer Käse mit Feigensenf

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Schmorgemüse und Gnocchis
oder
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Pilz-Zwiebelgemüse
und gebratenen Kartoffeln
oder
Zanderfilet mit Gemüserisotto
oder
Rehbraten in Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

DESSERT

Unser Dessertbuffet

Preis pro Person, ohne Suppe 33,00 € | mit Suppe 36,00 €



»FRANZÖSISCH«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen, Kresse und Croutons,
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Brot, Butter

Entenleberparfait in Sauterengelee
Geflügelterrinen mit Cumberland sauce
Lachs-Kräutercrêpetorte mit Senfvinaigrette
Krustentiermousse mit Gurken
Dreierlei französischer Käse

HAUPTGÄNGE

Coq au vin (geschmortes Hähnchen)
oder
Verschiedene Edelfische in Safran-Hummerfond
oder
Geschmorte Rinderbacke in Rotweinsauce
oder
Kalbstafelspitz »rosa« mit Cous Cous

DESSERT

Unser Dessertbuffet

Preis pro Person, ohne Suppe 29,50 € | mit Suppe 32,50 €



GRILLBUFFET

Rinderentrecôte, Garnelenspieß, marinierte Poulardenbrust,
Schweinenackensteak, Salsiccia, Käse-Krakauer und
Kabeljau in Folie, Maiskolben, gegrilltes Gemüse,
Folienkartoffeln, gegrillte Kartoffeln

Verschiedene Dips und Buttersorten, Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Ciabatta-Brot, Baguette, Tomate Mozzarella,
Antipasti, Kartoffel-Pestosalat,
asiatischer Reissalat, mediterraner Nudelsalat

DESSERT

Mascarpone mit frischen Früchten und hausgemachten Sorbets

Preis pro Person 24,50 €



»AMUSE-GUEULE« MENÜ

DAS KULINARISCHE »HIGHLIGHT«
FÜR FESTE DER AUSSERGEWÖHNLICHEN ART.

Wir servieren Ihnen ein mehrgängiges
„Amuse Gueule“-Menü.
(Raffinierte winzige Wonnen als Kehlenfreude)

Das heißt, wir servieren Ihnen elf unterschiedliche Gerichte,
die jeweils als kleine Portion zubereitet sind. Das Außergewöhnliche ist,
dass Sie im Stehen oder Sitzen die Gaumenfreuden zu sich nehmen können,
ideal für formlose Feiern mit oder auch ohne musikalische Untermalung.

Preis pro Person 40,00 €



RABATTE / PAUSCHALEN

RABATTSTAFFELUNG

AB 20 PERSONEN	7,5 %
AB 40 PERSONEN	10 %
AB 60 PERSONEN	12,5 %

KINDER

Für Kinder unter 4 Jahren ist das Essen kostenfrei, bei Kindern bis 12 Jahren werden 50 % des Essenspreises berechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

Als Empfangsgetränk steht ein Orangensaft, Haussekt oder Prosecco bereit. Spezielle Weißweine und Rotweine, unsere Fassbiere, deutsches Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, spezielle Spirituosen, Longdrinks, Kaffeespezialitäten servieren wir am Tisch.

Hierfür wird eine Aufwandspauschale berechnet.

KAFFEE- UND KUCHENPAUSCHALE

Hausgemachter Kuchen, Kaffee, Tee oder Schokolade // pro Person 7,50 €

TELLERPAUSCHALE

Gerne können Sie Ihren Kuchen auch mitbringen, wir berechnen Ihnen für den Aufwand // pro Pers. 1,50 €

TRAUERFEIERPAUSCHALE

- Hausgemachter Butterkuchen
- belegte Brötchen oder Brot
- Kaffee, Wasser und Apfelsaft // pro Pers. 12,50 €
- mit Suppe vorweg // pro Pers. 15,50 €

HOLDENSTEDTER HOF
Das Landgasthaus in der Lüneburger Heide

Holdenstedter Str. 64 | 29525 Uelzen | T (05 81) 97 63 70 | F (05 81) 97 63 72 0

www.holdenstedterhof.de | kontakt@holdenstedterhof.de