

FESTLICH FEIERN & GENIEßEN
20
Jahre

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 bzw. Buffet 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 gern jederzeit zur Verfügung.*

*Die Gerichte sind für alle vier Jahreszeiten ausgelegt und können
selbstverständlich mit saisonalen Produkten ergänzt werden.*

*Dies und alles andere werden wir mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch
jederzeit gerne besprechen.*

**WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN
UND WÜNSCHEN IHNEN »GUTEN APPETIT«.**

Marco Bernotat & René Haaker

FINGERFOOD / CANAPES

CANAPÉS / BRÖTCHEN

Salami, Schnittkäse, Frischkäse	STÜCK 1,80 €
Poulardenbrust, Schinken, Kasseler	STÜCK 2,00 €
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Roastbeef	STÜCK 2,40 €
Krabben, Garnelen, Aal, Entenbrust, Parmaschinken,	STÜCK 2,70 €

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

Kleine Frühlingsrollen Garnele im Knuspermantel Nigiri mit Lachsfilet Tatar vom Rind mit geröstetem Schwarzbrot	PRO PERSON 6,50 €
--	-------------------

VORSPEISEN

FISCH

Matjestatar auf Kartoffelrösti	8,50 €
Geräucherte Forelle mit gebackenem Weißbrot	8,50 €
Zanderfilet auf Linsen-Gemüsevinaigrette	8,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti	9,00 €
Warmgeräucherter Lachs auf Kartoffel-Pesto-Salat	9,50 €
California Rolls mit Thunfisch, Avocado und Gurke	10,50 €
Variation vom Lachs	10,50 €
Doradenfilet mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto	10,50 €
Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Kartoffelstroh	11,50 €
Asiatischer Gemüsesalat mit Dreierlei von der Garnele	12,50 €
Salat von Büsumer Krabben mit Avocado	12,50 €
Jacobsmuscheln mit drei Aromaten und Frisee	13,50 €



VEGETARISCH

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken und gebratenen Champignons	6,50 €
Antipasti-Gemüse mit Pesto und Ruccola	7,50 €
Roh mariniertes Fenchel mit gebackenen Graupen	7,00 €

FLEISCH

Gebackene Schweinehaxe mit Kartoffel-Pesto-Salat	7,50 €
Poulardenbrust auf Linsensalat	8,50 €
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	10,50 €
Honigmelone mit Parmaschinken	10,50 €
Roastbeefröllchen mit Oliven, Kapern und Rucola	11,50 €
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan und Champignons	11,50 €
Wachtelsalat mit grünem Spargel	12,50 €
Rehfilet „Hubertus“ mit Birnen, Preiselbeeren und Walnüssen	12,50 €

SUPPEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe	4,00 €
Terrine	4,50 €
Holdenstedter Festtagssuppe (Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößen, Gemüse, Tafelspitz, Fädle und Grießklößen)	4,25 €
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	4,50 €
Champignonschaumsuppe mit Kräuterklößen	4,25 €
Curry-Chilisuppe mit Krabben	5,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Garnelen-Tempura	8,00 €
Unsere Hummersuppe	6,00 €
Kalte weiße Tomatensuppe mit Thunfischtatar	9,50 €
Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe mit Lachs)	6,50 €

HAUPTGANG (PLATTENSERVICE)

Bei zwei Fleischsorten ergibt sich der Preis aus dem Durchschnitt:
Hirschbraten 19,50 € + Putenbrust 14,50 € = 34,00 € / 2 = 17,00 € Gesamtpreis)

Schweine- oder Kasselernacknbraten in eigener Sauce	12,50 €
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce	14,50 €
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm	14,50 €
Geschmorter Lammbraten in Kräuterjus	15,50 €
Schweinefilet im Schinkenmantel	16,50 €
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste	16,00 €
Geschmorter Rindertafelspitz in Rotweinsauce	16,00 €
Geschmorte Kalbsbacken in Barolosauce	19,00 €
Hirschbraten in Wacholdersauce	19,50 €
Wildschweinbraten in Wacholdersauce	17,50 €
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce	21,50 €
Steak aus der Rehkeule in Wacholdersauce	23,50 €
Kalbsrahmbraten in Madeirasauce	18,50 €
Rinderrücken im Ganzen mit Sc. Hollandaise	21,00 €
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce	25,00 €

Gemüse und Beilagen nach Absprache im Preis enthalten.
Salatteller / Platte zum Hauptgang pro Person 1,00 €.
Hauptgänge können auch als Buffet serviert werden (Nachlass von 1,00 € pro Person).

FLEISCH (TELLERSERVICE)

GEFLÜGEL

Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit
Champignons in Rahm, Spätzle und Blattsalaten 11,50 €

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce,
Gemüse und hausgemachten Nudeln 14,50 €

Krosse Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 21,50 €

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

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin, gebraten auf
Zucchini-Champignongemüse und Pistorisotto 19,50 €

KALB

Kalbstafelspitz „Sous Vide“ Butterjus mit mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 17,50 €

Gefüllter Kalbsrücken in Schnittlauchsauce,
Kohlrabi und Kartoffelplätzchen 21,00 €

SCHWEIN

Schweinegeschnetzeltes in Riesling-Rahmsauce,
Reis und Salat 12,50 €

Gefülltes Schweinefilet mit Wurzelgemüse, Champignons
und Herzoginkartoffeln 16,50 €

RIND

Geschmorte Ochsenbacke in Barolosauce, glacierten Möhren
und Kartoffel-Lauchpüree 17,50 €

Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste auf
Blattspinat, Kirschtomaten 25,00 €

LAMM

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus auf Bohnengemüse
und Kartoffelkroketten 15,50 €

WILD

Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelkroketten 15,50 €

Kaninchenkeule auf Schmorgemüse und Schupfnudeln 17,50 €

Kaninchenrücken im Crêpemantel mit Zucchini,
Paprika und Gnocchi 19,50 €

Duett aus der Rehkeule in Wacholdersauce,
Wirsing und Semmelklößen 21,50 €

Rehrücken in Wacholderkruste mit Selleriepüree, Wirsing
und Schupfnudeln 27,00 €



FISCH

Welsfilet mit Speck und Thymian, gebraten auf Gemüselinsen und Kartoffelpüree	15,50 €
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud mit gehobeltem Meerrettich und Kartoffeln	18,50 €
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauce auf Blattspinat und gebratenen Kartoffeln	18,50 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	17,50 €
Cordon Bleu vom Lachs und Zander mit Hummersauce, grünem Spargel und Nudeln	19,50 €
Doradenfilet mit Pestosauce, mediterranem Gemüse und Risotto	20,50 €
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse und Reiskroketten	24,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	12,50 €
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto	12,50 €
Zucchini schnitzel mit Paprika-Maisgemüse und Kartoffeln	12,50 €
Couscous mit gebackener Aubergine und Pesto	12,50 €
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons á la Creme	12,50 €

DESSERT

EIS

Vanilleeis mit heißen Früchten	5,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	5,50 €
Dreierlei Fruchtsorbet mit marinierten Früchten	6,00 €
Walnußeisparfait mit Apfelkrapfen	6,25 €
Zweierlei Schokoladeneisparfait mit Schlosserbuben	6,25 €
Vanilleeisparfait 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	6,00 €
Baileys-Mousse mit Orangen	6,25 €
Bananenmousse mit Kirschsauce 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- oder Himbeermark	6,00 €
Latte-Macchiato-Mousse mit Mango-Schokoladenkrapfen	6,50 €

DESSERT

WARMES

Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50 €
Apfelbeignets mit Vanillesauce	5,50 €
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis	6,00 €
Banane im Brickteig gebacken mit Honigeis	6,00 €
Ananas-Schokoladenkrapfen mit Passionsfruchtsauce	6,00 €
Mohnschupfnudeln mit Rotweineis	6,25 €
Birnentarte mit Mandelsauce und Schokoladeneis	6,25 €
Topfenknödel in Haselnuss-Schmelze	6,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Passionsfruchtsorbet	6,50 €
Früchte-Gratin mit Mandeleis	6,50 €
Haselnuss-Schokoladensouffle mit karamellisiertem Apfel	7,50 €

VARIATION

Unsere Dessertvariation	8,00 €
Dreierlei von einer ausgewählten Komponente (z. B. Schokoladenmousse, Schokoladenparfait, Schokoladenkuchen)	7,50 €
Dreierlei verschiedene Dessert´s	6,50 €

Alle Desserts sind als Tellerservice berechnet.

Bei Plattenservice berechnen wir einen Aufpreis von 0,50 €.





UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

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.*

»RUSTIKAL 1«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Rustikaler Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika)
Balsamicodressing, Joghurdressing
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle
Gefüllte Eier, Geflügelsalat
Sauerfleisch mit Remouladensauce
Mini-Frikadelle mit Senf
Gebratene Hähnchenkeulen
Brie und Gouda vom Brett

HAUPTGÄNGE

Schweinenacknbraten in eigener Sauce
oder
Scheiben aus der Putenbrust in Curry-Früchtesauce
oder
Wildragout in Wacholdersauce
oder
Barschfilet in Senfsaatsauce
Beilagen nach Absprache

DESSERT

Zitronencreme mit Obst
Rote Grütze mit Vanillesauce

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 23,50 €

PREIS PRO PERSON, KOMPLETT 26,50 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 66,50 € / 8 STUNDEN
(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)

»RUSTIKAL 2«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Rustikaler Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika)
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Hausgebeizter Lachs, Forelle, Matjesfilet
Gefüllte Eier, Geflügelsalat
Roastbeef „Rosa“ mit Sc. Tatar
Marinierte Poulardenbrust mit Asiasalat
Schweinefiletmedaillons mit Lebermousse
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Käseplatte mit Trauben

HAUPTGÄNGE

Hirschkalbsbraten in Wacholdersauce
oder
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste
oder
Lachsfilet mit Rahmwirsing
oder
Gefüllte Poulardenbrust
Beilagen nach Absprache

DESSERT

Marmorierte Schokoladenmousse auf marinierten Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 27,50 €

PREIS PRO PERSON, KOMPLETT 30,50 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 70,50 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)



»ITALIENISCH«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen, Kresse und Croutons,
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Antipasti
Rindercarpaccio mit Basilikumvinaigrette
Vittello Tonnato
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Melone mit Parmaschinken
Salat von Meeresfrüchten mit Tomaten und Oliven
Dreierlei italienischer Käse

HAUPTGÄNGE

Lammkeule in Rosmarinjus
oder
Piccata vom Zander
oder
Saltimbocca von der Maispoularde
oder
Geschmorte Kalbsbäckchen in eigener Jus
Beilagen nach Absprache

DESSERT

Tiramisu „Klassik“
Panna Cotta mit Himbeermark

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 32,00 €

PREIS PRO PERSON, KOMPLETT 35,00 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 75,00 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)



»HOLDENSTEDTER HOF«

SUPPE

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

VORSPEISEN

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen, Kresse und Croutons
Balsamicodressing, Joghurtdressing
Scheiben vom Rinderrücken mit Croutons und Pilzvinaigrette
Lachs im Ganzen gegart mit Curry und Chili
Lachs-Creperoulade
California Rolls mit Avocado und Garnele
Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Limonen
Mediterraner Gemüsesalat, Tomate-Mozzarella
Dreierlei französischer Käse mit Feigensenf

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ochsenbacke in Barolosauce
oder
Roastbeef im Ganzen gebraten
oder
Zanderfilet mit Curry-Chilisauce
oder
Steak aus der Rehkeule

Beilagen nach Absprache

DESSERT

Unser Dessertbuffet

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 32,00 €

PREIS PRO PERSON, KOMPLETT 35,00 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 75,00 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)

GRILLBUFFET »RUSTIKAL«

Marinierte Poulardenbrust, Schweinenackensteak,
Salsiccia, Käsekrakauer, Spareribs, Kabeljau in Folie

Gegrilltes Gemüse, Maiskolben, Schafskäse, Folienkartoffeln, Röstkartoffeln

Verschiedene Dips und Buttersorten, Bauernsalat mit zweierlei Dressings,
Kartoffelsalat, Nudelsalat

DESSERT

Zitronenquark mit marinierten Früchten



PREIS PRO PERSON 22,50 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 62,50 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)

GRILLBUFFET »ELEGANT«

Rumpsteak, marinierte Hähnchenbrust, Schweinefilet

Lammcevapcici, Wildschweinbratwurst

Garnelen in der Schale, Kabeljau in Folie

Gegrilltes Gemüse, Maiskolben, Schafskäse, Folienkartoffeln, Röstkartoffeln

Verschiedene Dips und Buttersorten

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Tomate- Mozzarella, Antipasti

Kartoffel-Pesto-Salat, Couscous-Salat, Mediterraner Nudelsalat

DESSERT

Verschiedene Sorbets mit Mascarpone und marinerten Früchten

PREIS PRO PERSON 30,50 €

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 70,50 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)

»HOCHZEITSSPEZIAL«

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti
und Honig-Senfsauce

Niedersächsische Hochzeitssuppe

HAUPTGANGBUFFET

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsauce

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Hirschkalbsbraten in Wacholdersauce

Gemüse der Saison

Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl

Semmelklöße

Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

UNSER DESSERTBUFFET

PREIS OHNE VORSPEISE MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 65,50 € / 8 STUNDEN

KOMPLETT MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 73,50 € / 8 STUNDEN

(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)

GERICHTE ZUR MITTERNACHT

PREISE PRO PERSON

Currywurst mit Pommes	5,00 €
Fischplatte (gebeizter Lachs, Aal, Matjesfilet, Rollmöpfe, Stremellachs)	7,50 €
Französische Käseauswahl mit Brotsortiment	6,50 €
Rustikale Gulaschsuppe mit Baguette	4,00 €
Rustikale Kartoffelsuppe mit Baguette	3,50 €

MITTERNACHTSBUFFET

Zur späteren Stunde servieren wir Ihnen auch gern ein kleines rustikales Buffet:

Hausgebeizter Lachs, Matjes, Käseplatte, Eiersalat, Geflügelsalat,
Frikadellen, Hähnchenkeule, frisches Mett, Sauerfleisch,
Tomaten und saure Gurken sowie frisches Baguette.

PREIS PRO PERSON 10,50 €



UNSERE PAUSCHALANGEBOTE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Damit Sie fest kalkulieren können, bieten wir Ihnen unsere Pauschalangebote.

Diese beinhalten eine Getränkepauschale von 8 Stunden.

Hier können Sie und ihre Gäste nach Herzenswunsch die ausgesuchten Getränke, vom Sekt bis zum Kaffee, genießen.

INHALT DER GETRÄNKEPAUSCHALE

Für den Empfang stehen Ihnen Orangensaft, Haussekt oder Prosecco bereit.

Spezielle Weißweine, Rotweine, Wittinger Premium Pils, Weizenbier, Mineralwasser

und alkoholfreie Getränke, Spirituosen, Kaffee oder Kaffeespezialitäten

werden am Tisch oder am Tresen serviert.

DIE KOSTEN FÜR JE EINE VERLÄNGERUNGSTUNDE BETRAGEN 6,00 € PRO PERSON.



BLUMENPAUSCHALE

Ebenfalls kümmern wir uns gern für Sie um Ihre Tischdekoration, sodass die Tische mit jahreszeitlich passenden Blumengestecken geschmückt sind und jeder Gast zur Erinnerung eine Menükarte mitnehmen kann.

PREIS PRO PERSON 3,50 €

ZUSÄTZLICHE ANGBOTE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Longdrinkpauschale (Longdrinks jeglicher Art)

PREIS PRO PERSON 2,00 €

Barkeeper (Knuts Mixbecher) mit 3 verschiedenen Cocktails (4 Stunden)

PAUSCHALE 250,00 €

Freie Trauung unter den Platanen (ohne Redner)

PREIS PRO PERSON 5,00 €

Stuhlhusen

PREIS PRO PERSON 2,50 €

CATERING

VIELFÄLTIG & AUSSERGEWÖHNLICH

Ob zu Geburtstagen, Taufen, Jubiläen, Firmenfeiern,
Grillfesten – ganz gleich zu welchem Anlass.

Zuverlässig und perfekt organisiert übernehmen wir die Verpflegung Ihrer Gäste.

Wir servieren Fingerfood, Flying Food, festliche Buffets, Menüs
und auf Wunsch passende Getränke – zugeschnitten auf Ihr Budget
und Ihre individuellen Wünsche.





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