



## 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 2,40 €
Poulardenbrust, Schinken, Kasseler	STÜCK 2,50 €
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Roastbeef	STÜCK 2,75 €
Krabben, Garnelen, Aal, Entenbrust, Parmaschinken,	STÜCK 2,90 €

## FINGERFOOD ZUM EMPFANG

### SORTIMENT 1

Bruschetta mit Tomate, Pesto und Zwiebeln	PRO PERSON 4,00 €
---	-------------------

### SORTIMENT 2

Bruschetta mit Tomate, Kartoffelrösti mit Lachs Käsecracker	PRO PERSON 5,00 €
---	-------------------

### SORTIMENT 3

Bruschetta mit Tomate Kartoffelrösti mit Thunfisch Fischpraline mit asiatischer Sauce Gemüsequiche mit Kräuterschmand	PRO PERSON 5,50 €
--	-------------------

### SORTIMENT 4

Kleine Frühlingsrollen Garnele im Knuspermantel Nigiri mit Lachsfilet Tatar vom Rind mit geröstetem Schwarzbrot	PRO PERSON 7,50 €
--	-------------------

## VORSPEISEN

### FISCH

Matjestatar auf Kartoffelrösti	10,50 €
Geräucherte Forelle mit gebackenem Weißbrot	11,50 €
Zanderfilet auf Linsen-Gemüsevinaigrette	11,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti	12,50 €
Warmgeräucherter Lachs auf Kartoffel-Pesto-Salat	12,50 €
California Rolls mit Thunfisch, Avocado und Gurke	10,50 €
Variation vom Lachs	13,50 €
Doradenfilet mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto	12,50 €
Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Kartoffelstroh	13,50 €
Asiatischer Gemüsesalat mit Dreierlei von der Garnele	13,50 €
Salat von Büsumer Krabben mit Avocado	14,50 €
Jacobsmuscheln mit drei Aromaten und Frisee	14,50 €



## VEGETARISCH

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken und gebratenen Champignons	8,50 €
Antipasti-Gemüse mit Pesto und Rucola	9,50 €
Roh marinierter Fenchel mit gebackenen Graupen	9,00 €

## FLEISCH

Gebackene Schweinehaxe mit Kartoffel-Pesto-Salat	10,50 €
Pouardenbrust auf Linsensalat	11,50 €
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	12,00 €
Honigmelone mit Parmaschinken	12,50 €
Roastbeefröllchen mit Oliven, Kapern und Rucola	12,00 €
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan und Champignons	13,50 €
Wachtelsalat mit grünem Spargel	13,50 €
Rehfilet „Hubertus“ mit Birnen, Preiselbeeren und Walnüssen	14,50 €

## SUPPEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe	5,50 €
Holdenstedter Festtagssuppe <i>(Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößen, Gemüse, Tafelspitz, Fädle und Grießklößen)</i>	5,50 €
Kartoffelschaumsuppe mit Gemüse und Hackbällchen	5,50 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößen und Basilikum	5,00 €
Blumenkohlschaumsuppe mit Einlage	5,50 €
Sauerkrautschaumsuppe mit gebratener Blutwurst	6,00 €
Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl parfümiert	5,50 €
Ratatouilleschaumsuppe mit Pesto	5,50 €
Champignonschaumsuppe mit Kräuterklößen	5,00 €
Curry-Chilisuppe mit Krabben	6,50 €
Unsere Hummersuppe	8,00 €
Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe mit Lachs)	8,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Garnelen-Tempura	9,00 €
Kalte weiße Tomatensuppe mit Thunfischtatar	11,50 €

## HAUPTGANG

(PLATTENSERVICE)

Bei zwei Fleischsorten ergibt sich der Preis aus dem Durchschnitt:  
Hirschbraten 20,50 € + Putenbrust 15,50 € = 36,00 € / 2 = 18,00 € Gesamtpreis)

Schweine- oder Kasselernacknbraten in eigener Sauce	14,50 €
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce	15,50 €
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm	16,50 €
Geschmorter Lamnbraten in Kräuterjus	18,50 €
Schweinefilet im Schinkenmantel	17,50 €
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste	17,00 €
Geschmorter Rindertafelspitz in Rotweinsauce	17,50 €
Geschmorte Rinderbacken in Barolosauce	22,50 €
Hirschbraten in Wacholdersauce	22,50 €
Wildschweinbraten in Wacholdersauce	20,50 €
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce	24,50 €
Steak aus der Rehkeule in Wacholdersauce	27,50 €
Kalbsrahmbraten in Madeirasauce	20,50 €
Rinderrücken im Ganzen mit Sc. Hollandaise	25,50 €
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce	28,50 €

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 14,50 €

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce,  
Gemüse und hausgemachten Nudeln 15,50 €

Krosse Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 23,50 €

Kotelett vom Stubenküken in Madeirasauce  
auf grünem Spargel und hausgemachten Nudeln 21,50 €

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin, gebraten auf  
Zucchini-Champignongemüse und Pistorisotto 21,50 €

### KALB

Kalbstafelspitz „Sous Vide“ Butterjus mit mediterranem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 21,50 €

Gefüllter Kalbsrücken in Schnittlauchsauce,  
Kohlrabi und Kartoffelplätzchen 24,00 €

### SCHWEIN

Schweinegeschnetzeltes in Riesling-Rahmsauce,  
Reis und Salat 14,50 €

Gefülltes Schweinefilet mit Wurzelgemüse, Champignons  
und Herzoginkartoffeln 17,50 €

## RIND

Geschmorte Ochsenbacke in Barolosauce, glacierten Möhren und Kartoffel-Lauchpüree 23,50 €

Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste auf Blattspinat, Kirschtomaten und Kartoffelgratin 28,50 €

## LAMM

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus auf Bohnengemüse und Kartoffelkroketten 18,50 €

Lammrücken mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert, Kräuterjus, Tomaten-Artischockengemüse und Olivengnocchis 29,50 €

## WILD

Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelkroketten 17,50 €

Kaninchenkeule auf Schmorgemüse und Schupfnudeln 19,50 €

Kaninchenrücken im Crêpemantel mit Zucchini, Paprika und Gnocchi 23,50 €

Duett aus der Rehkeule in Wacholdersauce, Wirsing und Semmelklößen 24,50 €

Rehrücken in Wacholderkruste mit Selleriepüree, Wirsing und Schupfnudeln 29,00 €







## FISCH

Welsfilet mit Speck und Thymian, gebraten auf Gemüselinsen und Kartoffelpüree	17,50 €
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud mit gehobeltem Meerrettich und Kartoffeln	20,50 €
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauce auf Blattspinat und gebratenen Kartoffeln	19,50 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	18,50 €
Cordon Bleu vom Lachs und Zander mit Hummersauce, grünem Spargel und Nudeln	23,50 €
Doradenfilet mit Pestosauce, mediterranem Gemüse und Risotto	21,50 €
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse und Reiskroketten	26,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	13,50 €
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto	13,50 €
Zucchini schnitzel mit Paprika-Maisgemüse und Kartoffeln	13,50 €
Couscous mit gebackener Aubergine und Pesto	13,50 €
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons á la Creme	13,50 €

## DESSERT

### EIS

Vanilleeis mit heißen Früchten	7,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	7,00 €
Dreierlei Fruchtsorbet mit marinierten Früchten	7,50 €
Walnußeisparfait mit Apfelkrapfen	8,50 €
Zweierlei Schokoladeneisparfait mit Schlosserbuben	8,50 €
Vanilleisparfait mit glacierten Kirschen	8,00 €
Amaretti-Eisparfait mit Kaffeesauce	8,50 €
After-Eight-Parfait mit Schokokrapfen	8,50 €

### CREMES

Vanillecreme mit Himbeermark	7,50 €
Niedersächsische Welfenspeise mit Beerensorbet	7,00 €
Grießflammerie mit glacierten Kirschen	7,00 €
Quarkmousse mit Beerengrütze	7,00 €
Zitronencreme mit marinierten Früchten	7,00 €
Baileys-Mousse mit Orangen	7,50 €
Bananenmousse mit Kirschsauce und Orangenhippen	7,50 €
Creme Brûlée mit Krokanteis	7,00 €
Helles und dunkles Schokoladenmousse	7,50 €
Passionsfruchtcreme mit Bananensalat	7,50 €
Panna cotta mit Pfirsich- oder Himbeermark	7,50 €
Latte-Macchiato-Mousse mit Mango-Schokoladenkrapfen	8,50 €

## DESSERT

### WARMES

Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Apfelbeignets mit Vanillesauce	7,50 €
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis	8,00 €
Banane im Brickteig gebacken mit Honigeis	8,00 €
Ananas-Schokoladenkrapfen mit Passionsfruchtsauce	8,00 €
Mohnschupfnudeln mit Rotweineis	7,50 €
Birnentarte mit Mandelsauce und Schokoladeneis	8,50 €
Topfenknödel in Haselnuss-Schmelze	8,00 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Ananas und Passionsfruchtsorbet	8,50 €

### VARIATION

Unsere Dessertvariation	9,50 €
Dreierlei von einer ausgewählten Komponente (z. B. Schokoladenmousse, Schokoladenparfait, Schokoladenkuchen)	9,00 €
Dreierlei verschiedene Dessert´s	8,50 €

*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, Joghurtdressing  
Hausgebeizter Lachs  
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  
Seelachs in Senfsaatsauce  
Beilagen nach Absprache

### DESSERT

Zitronencreme mit Obst  
Rote Grütze mit Vanillesauce

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 30,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 85,50 €

PREIS PRO PERSON 34,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 89,50 €

(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

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 34,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 89,50 €

PREIS PRO PERSON, 38,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 93,50 €

(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 Parmesan  
Vittelo Tonnato  
Tomate mit Mozzarella und Pesto  
Melone mit Parmaschinken  
Dreierlei italienischer Käse

### HAUPTGÄNGE

Lammkeule in Rosmarinjus  
oder  
Piccata vom Zander  
oder  
Saltimbocca von der Maispoularde  
oder  
Ochsenbacke in Rotweinsauce in eigener Jus  
Beilagen nach Absprach

### DESSERT

Tiramisu „Klassik“  
Panna Cotta mit Himbeermark

PREIS PRO PERSON, OHNE SUPPE 38,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 93,50 €

PREIS PRO PERSON KOMPLETT 42,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 97,50 €

(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  
Futo Tempura mit Chicken und Mango  
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 40,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 95,50 €

PREIS PRO PERSON 44,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 99,50 €

(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 26,50 / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 81,50 €  
(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 35,50 € / MIT GETRÄNKEPAUSCHALE 90,50 €**  
(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

(3 KOMPONENTEN)

PREIS PRO PERSON KOMPLETT 38,50 € / MIT 8 STUNDEN GETRÄNKEPAUSCHALE 93,50 €  
PREIS PRO PERSON OHNE VORSPEISE 29,50 € / MIT 8 STUNDEN GETRÄNKEPAUSCHALE 84,50 €  
(BUFFETPREIS AB 20 PERSONEN)



## GERICHTE ZUR MITTERNACHT

PREISE PRO PERSON

Currywurst mit Pommes	6,00 €
Fischplatte	
<i>(gebeizter Lachs, Aal, Matjesfilet, Rollmöpse, Stremellachs)</i>	9,50 €
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 13,50 €



## 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, Longdrinks, Witteringer 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**

**7,50 € PRO PERSON.**

## ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Cocktailpauschale

(3 Stunden und drei frisch zubereitete Cocktails nach Absprache)

**PRO PERSON 6,00 €**

Freie Trauung unter den Platanen (ohne Redner, Getränke und Hussen)

**PRO PERSON 5,00 €**



**HOLDENSTEDTER HOF**  
Das Landgasthaus in der Lüneburger Heide



# 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.

