



RESTAURANT
HOTEL & FESTSAAL

Holdenstedter Hof

· EST 1997 ·

UNSERE MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE
FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

RESTAURANT
HOTEL & FESTSAAL

Holdenstedter Hof

· EST 1997 ·



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 ZUM EMPFANG

Sortiment 1

Bruschetta mit Tomate, Pesto und Zwiebeln

pro Person 4,50 €

Sortiment 2

Bruschetta mit Tomate

Kartoffelrösti mit Lachs

Käsecracker

pro Pers. 5,50 €

Sortiment 3

Bruschetta mit Tomate,

Geflügelcevapcici mit Oliven

Kleine Frühlingsrollen

pro Pers. 6,50 €

Sortiment 4

Kleine Frühlingsrollen

Garnele im Knuspermantel

Sushi mit Lachsfilet

Tatar vom Rind mit geröstetem Schwarzbrot

pro Pers. 8,50 €



FINGERFOOD | CANAPES

Canapés | Brötchen

Salami, Schnittkäse, Frischkäse, Brie	Stück 2,60 €
Pouardenbrust, Schinken, Kasseler	Stück 2,70 €
Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle, Roastbeef	Stück 3,00 €

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	11,50 €
Variation vom Lachs	13,50 €
Doradefilet mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto	13,50 €
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 €

Fleisch

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

Vegetarisch

Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke und gebratenen Champignons	9,50 €
Antipasti-Gemüse mit Pesto und Rucola	10,50 €
Roh mariniertes Fenchel mit gebackenen Graupen	10,00 €



Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,00 €
Holdenstedter Festtagssuppe (Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößen, Gemüse, Tafelspitz, Fädle und Grießklößen)	6,50 €
Kartoffelschaumsuppe mit Gemüse und Hackbällchen	6,00 €
Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößen und Basilikum	6,00 €
Blumenkohlschaumsuppe mit Einlage	6,50 €
Sauerkrautschaumsuppe mit gebratener Blutwurst	6,50 €
Sellerieschaumsuppe mit Trüffelöl parfümiert	6,50 €
Ratatouilleschaumsuppe mit Pesto	6,50 €
Champignonschaumsuppe mit Kräuterklößen	6,00 €
Curry-Chilisuppe mit Eismeerkrabben	7,00 €
Unsere Hummersuppe	8,00 €
Vichyssoise (kalte Kartoffelsuppe mit Lachs)	9,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Garnelen-Tempura	9,50 €
Kalte weiße Tomatensuppe mit Thunfischtatar	13,50 €

HAUPTGANG

Plattenservice

Bei 2 Fleischsorten ergibt sich der Preis aus dem Durchschnitt.

Berechnungsbeispiel:

Hirschbraten 23,50 € + Putenbrust 17,50 € = 41,00 € / 2 = 20,50 € Gesamtpreis

Schweine- oder Kasslernacknbraten in eigener Sauce	17,50 €
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce	17,50 €
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm	18,50 €
Schweinefilet mit Kräuterkruste	19,50 €
Geschmorte Rindertafelspitz in Rotweinsauce	20,50 €
Geschmorte Rinderbacken in Barolosauce	25,50 €
Geschmorte Lamnbraten in Kräuterjus	23,50 €
Hirschbraten in Wacholdersauce	23,50 €
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce	25,50 €
Steak aus der Rehkeule in Wacholdersauce	28,50 €
Kalbsrahmbraten in Madeirasauce	21,50 €
Rinderrücken im Ganzen mit Sc. Hollandaise	26,50 €
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce	32,50 €

FLEISCH

Geflügel

Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Champignons in Rahm,
Spätzle und Blattsalaten 17,50 €

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumsauce,
Gemüse und hausgemachten Nudeln 17,50 €

Krosse Bauernente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 26,50 €

Kotelett vom Stubenküken in Madeirasauce auf grünem Spargel
und hausgemachten Nudeln 23,50 €

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rosmarin, gebraten auf
Zucchini-Champignongemüse und Pistorisotto 24,50 €

Kalb

Kalbstafelspitz „Sous Vide“ Butterjus mit mediterranem
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 23,50 €

Gefüllter Kalbsrücken in Schnittlauchsauce, Kohlrabi und
Kartoffelplätzchen 26,50 €

Schwein

Schweinegeschnetzeltes in Riesling-Rahmsauce, Reis und Salat 17,50 €

Gefülltes Schweinefilet mit Wurzelgemüse, Champignons
und Herzoginkartoffeln 20,50 €

Rind

Geschmorte Ochsenbacke in Barolosauce, glacierten Möhren
und Kartoffel-Lauchpüree 25,50 €

Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste auf Blattspinat, Kirschtomaten
und Kartoffelgratin 33,50 €

Lamm

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus auf Bohnengemüse
und Kartoffelkroketten 23,50 €

Lammrücken mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert,
Kräuterjus, Tomaten-Artischockengemüse und Olivengnocchis 34,50 €

Wild

Wildragout mit Rotkohl und Kartoffelkroketten 20,50 €

Kaninchenkeule auf Schmorgemüse und Schupfnudeln 21,50 €

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

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

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	16,50 €
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto	16,50 €
Zucchinischnitzel mit Paprika-Maisgemüse und Kartoffeln	16,50 €
Couscous mit gebackener Aubergine und Pesto	16,50 €
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons á la Creme	16,50 €

Fisch

Seelachsfilet mit Speck und Thymian, gebraten auf Gemüselinsen und Kartoffelpüree	20,50 €
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud mit gehobeltem Meerrettich und Kartoffeln	25,50 €
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauce auf Blattspinat und gebratenen Kartoffeln	24,50 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln	21,50 €
Cordon Bleu vom Lachs und Zander mit Hummersauce, grünem Spargel und Nudeln	25,50 €
Doradenfilet mit Pestosauce, mediterranem Gemüse und Risotto	25,50 €
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse und Reiskroketten	29,50 €

DESSERT

Eis

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



Cremes

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

Warmes

Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,00 €
Apfelbeignets mit Vanillesauce	8,00 €
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis	8,00 €
Banane im Brickteig gebacken mit Honigeis	8,00 €
Ananas-Schokoladenkrapfen mit Passionsfruchtsauce	8,00 €
Mohnschupfnudeln mit Mandeleis	8,00 €
Birnentarte mit Mandelsauce und Schokoladeneis	8,50 €
Topfenknödel in Haselnuss-Schmelze	8,50 €
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	9,00 €

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



BUFFETT »RUSTIKAL 1«

Suppe

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

Vorspeisen

Rustikaler Bauernsalat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika)

Balsamicodressing, Joghurtdressing

Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce

Gefüllte Eier, Geflügelsalat

Sauerfleisch mit Remouladensauce

Mini-Frikadelle mit Senf , Gebratene Hähnchenkeulen

Hauptgänge

Schweinenacknbraten in eigener Sauce

oder

Scheiben aus der Putenbrust in Curry-Früchtesauce

oder

Wildragout in Wacholdersauce

oder

Seelachsfilet in Senfsaatsauce

Beilagen nach Absprache

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme mit Obst

Ohne Suppe 33,50 € | mit Getränkepauschale 88,50 €

38,50 € | mit Getränkepauschale 93,50 €

Preise pro Person | Buffetpreis ab 20 Personen



BUFFETT »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

Roastbeef „Rosa“ mit Sc. Tatar

Marinierte Poulardenbrust mit Asiasalat

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Hauptgänge

Hirschkalbsbraten in Wacholdersauce

oder

Schweinefilet in Kräuterkruste

oder

Zanderfilet mit Rahmwirsing

oder

Poulardenbrust in Pilzrahm

Beilagen nach Absprache

Dessert

Marmorierte Schokoladenmousse mit marinierten Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Ohne Suppe 38,50 € | mit Getränkepauschale 93,50 €

Preis pro Person, 42,50 € | mit Getränkepauschale 97,50 €

Preise pro Person | Buffetpreis ab 20 Personen

BUFFET »HOLDENSTEDTER HOF«

Suppe

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

Vorspeisen

Blattsalate mit Kirschtomaten, Kernen und Croûtons

Balsamicodressing, Joghurtdressing

Scheiben vom Rinderrücken mit Pilzen und Cashewkernen

Mildgeräucherter Lachs mit Gurken und Senfkörnern

California Rolls mit Avocado und Garnele

Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Limonen

Mediterraner Gemüsesalat

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

Ohne Suppe 45,50 € | mit Getränkepauschale 100,50 €

Komplett 49,50 € | mit Getränkepauschale 104,50 €

Preise pro Person | Buffetpreis ab 20 Personen

ITALIENISCHES BUFFET

Suppe

Suppe nach Wahl wird am Tisch serviert

Vorspeisen

Blattsalate mit Kernen und Croûtons, Balsamicodressing, Joghurtdressing

Antipasti, Rindercarpaccio mit Parmesan, Vitello Tonnato,

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Melone mit Parmaschinken

Hauptgänge

Lammkeule in Rosmarinjus

oder

Piccata vom Zander

oder

Saltimbocca von der Maispoularde

oder

Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce

Beilagen nach Absprache

Dessert

Tiramisu »Klassik«

Panna Cotta mit Himbeermark

Ohne Suppe 42,50 € | mit Getränkepauschale 97,50 €

Komplett 47,50 € | mit Getränkepauschale 102,50 €

Preise pro Person | Buffetpreis ab 20 Personen



GRILLBUFFET »RUSTIKAL«

Marinierte Poulardenbrust, Schweinenackensteak,

Wildcevapcici, Käsekrakauer

Zanderfilet in Folie

Gegrilltes Gemüse, Schafskäse, Röstkartoffeln

Verschiedene Dips und Buttersorten, Bauernsalat mit zweierlei Dressings,

Kartoffelsalat, Nudelsalat

Zitronenquark mit marinierten Früchten

31,50 € | mit Getränkepauschale 86,50 €

Preis pro Person



GRILLBUFFET »ELEGANT«

Rumpsteak, marinierte Hähnchenbrust,

Lammcevapcici, Wildschweinbratwurst

Garnelen in der Schale, Zander in Folie

Gegrilltes Gemüse, Schafskäse, Röstkartoffeln

Verschiedene Dips und Buttersorten

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Tomate- Mozzarella, Antipasti

Kartoffel-Pesto-Salat, Couscous-Salat, Mediteraner Nudelsalat

Verschiedene Sorbets mit Mascarpone und marinierten Früchten

39,50 € | mit Getränkepauschale 94,50 €

Preis pro Person



HOCHZEITSSPEZIAL

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti
und Honig-Senfsauce
Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hauptgangbuffet

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Hirschkalbsbraten in Wacholdersauce
Gemüse der Saison
Rahmwirsing, Apfel-Rotkohl
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Dessertbuffet

3 Komponenten

45,50 € | mit 8 Stunden Getränkepauschale 100,50 €

Preis pro Person Komplett

35,50 € | mit 8 Stunden Getränkepauschale 90,50 €

Preis pro Person ohne Vorspeise

BRUNCH

Kalt

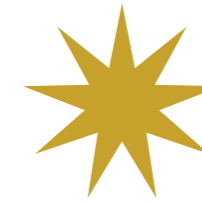
Verschiedene Brot- und Brötchensorten
Butter, Margarine
Honig, hausgemachte Marmelade
Obstplatte, Naturjoghurt
Roastbeef, Schinken, Kassler, Thüringer Mett,
Geflügelauflauf
Forelle, hausgebeizter Lachs
Verschiedene Käsesorten
Tomate Mozzarella
Geflügelsalat, Eiersalat, Fleischsalat
Gemügesticks, marinierte Avocado

Warm

Rührei, Speck, Nürnberger Bratwürste,
Kalbsfrikadellen, Geflügelschnitzel

45,50 € | pro Person





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.

15,00 € | pro Person



GERICHTE ZUR MITTERNACHT

Currywurst mit Pommes	7,00 €
Fischplatte (gebeizter Lachs, Butterfisch, Makrele, Stremellachs)	13,50 €
Französische Käseauswahl mit Brotsortiment	8,50 €
Rustikale Gulaschsuppe mit Baguette	6,50 €
Rustikale Kartoffelsuppe mit Baguette	5,50 €



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, Longdrinks, Kaffee oder Kaffeespezialitäten
werden am Tisch oder am Tresen serviert.*

Die Kosten für je eine Verlängerungsstunde betragen

bis 2:00 Uhr 7,50 € | ab 2:00 Uhr 8,50 €

Preise pro Person

ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

Cocktailpauschale

3 Stunden und drei frisch zubereitete Cocktails nach Absprache

6,00 €

Freie Trauung unter den Platanen

(ohne Redner, Getränke und Hussen)

5,00 €



RESTAURANT
HOTEL & FESTSAAL

Holdenstedter Hof

· EST 1997 ·

Holdenstedter Str. 64 | 29525 Uelzen | T (05 81) 97 63 70
www.holdenstedterhof.de | kontakt@holdenstedterhof.de