

Woltorfer Landkrug
Am Paradies 12, 31224 Peine
Telefon 05171/295800

Menüvorschläge 2021

*Für Ihre Veranstaltung bitten wir Sie um eine Besprechung 3-4 Wochen
vorher telefonisch zu vereinbaren! Vielen Dank!*

*Die Besprechungen können von Dienstag bis Donnerstag von
16.00 Uhr bis 19.00 Uhr vereinbart werden oder nach Absprache.*

Vorspeisen

Melonensalat mit Schafskäse, Ruccola und Oliven	5,30 €
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sour Creme	6,50 €
Gartenfrische Blattsalate mit Himbeervinaigrette und gebratenen Poulardenbruststreifen	6,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße	6,50 €
Frische bunte Tomaten mit Büffelmozzarella	6,50 €
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan	6,80 €
Pfirsichfächer mit Frischkäse an rosa gebratenen Entenbrustscheiben	7,50 €
Bruschetta mit Aioli und Garnelen	7,50 €
Gebratener Ziegenkäse auf Ruccola mit Birnen-Feigenmus und Honig	7,50 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

Kraftbrühen und Cremesuppen

Hochzeitssuppe / Niedersachsensuppe	3,80 €
Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen und Gemüsestreifen	3,80 €
Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen	3,80 €
Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Parmesangrießnockerln	3,80 €
Petersilienwurzelsuppe mit frittiertem Ruccola	3,80 €
Maronencremesuppe mit Petersiliencroutons	3,80 €
Joghurt-Kartoffelcremesuppe mit Ruccolapesto	3,50 €
Gurkencreme mit gerösteten Pinienkernen	3,50 €
Indische Geflügelcreme mit Hähnchenbrustwürfel	3,50 €
Tomatencremesuppe “Chantilly” mit Sahnehaube	3,50 €
Hamburger Krebsuppe mit Eismeergarnelen	3,50 €
Brokkolicreme mit Mandelsahne	3,50 €
Möhren-Ingwercreme mit Sahnehaube	3,50 €
Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	3,50 €

Kalte Buffets ab 15 Personen

Niedersachsen Buffet pro Person 21,00 € inkl. Suppe & Dessert

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße

Matjesfilet mit roten Zwiebeln und sauren Gurken

Schinkenplatte und hausschlachte Mettwurst

kleine Hähnchenschnitzel, Mettbällchen

hausgemachtes Thüringer Mett, Eierplatte

geräucherte Forelle und Räucherlachs

mit Meerrettichsahne

Eisbergsalat mit Mandarinen-Joghurt-Dressing

Tomatensalat, Nudelsalat, Rindfleischsalat

Deutsche Käsesorten

Brot, Brötchen und Butter

Apfel-Sahne-Kompott mit gebratenen Apfelscheiben

Gala Buffet pro person 29,00 € inkl. Suppe & Dessert

Joghurt-Kartoffelcremesuppe mit Ruccolapesto

Rehrücken auf Preiselbeersahne

Roastbeef mit Remoulade

Tafelspitz mit Kräutersoße

Rote Beete Carpaccio

Luftgetrockneter Schinken an einer Variation von Melone

gefüllte Poulardenbrust „Florentine“

rosa gebratene Entenbrust mit Sc. Cumberland

gebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße

kleine Auswahl an Räucherfisch

Eier mit Crevetten garniert, Tomate-Mozzarella

Bohnen-Gurkensalat, Ceasarsalat mit Parmesan und Croutons

Geflügelsalat „Indisch“

Käsebrett

Baguette, Brötchen und Butter

Panna Cotta mit Erdbeermark

Kalt-Warmes Buffet 1
ab 15 Pers inkl. Suppe und Dessert
pro Person € 25,00

Mettbällchen mit pikantem Dip, Melone-Schinken
Eierplatte, kleine Hähnchenschnitzel
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße
geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne
Graved Lachs mit Senf-Dillsoße
Blattsalate mit Mandarinen-Joghurt-Dressing
Bohnen-Gurkensalat, Tomatensalat, Deutsche Käsesorten

Poulardenbrust im Speckmantel auf Champignon a la creme
Krustenbraten mit Rahmsoße
Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette

Kalt-Warmes Buffet 2
ab 15 Pers. inkl. Suppe und Dessert
pro Person € 33,50

Tonato vom Schweinefilet mit Thunfischsoße und Kapern
rosa gebratener Rehrücken auf Preiselbeersahne
gefüllte Poulardenbrust „ Florentine “
rosa gebratene Entenbrust mit Sc. Cumberland
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße
kleine Auswahl an Räucherfisch, Eier mit Crevetten garniert
Tomate-Mozzarella, Gurken-Schmand-Salat
Geflügelsalat, Ceasarsalat mit Parmesan und Croutons, Käsebrett

Piccata Milanese auf Ratatouillegemüse, Damwildsteaks aus der Keule
Mandelbrokkoli, Speckbohnen und Rotkohl
Spätzle, Salzkartoffeln und Krokette

**Zu diesen Buffets reichen wir Butter,
verschiedene Sorten Baguette und Brötchen**

Suppen zur Wahl

Niedersachsensuppe, Tomatencremesuppe
Möhren-Ingwercremesuppe, Brokkolicremesuppe

Desserts zur Wahl

Panna Cotta mit Erdbeermark, Apfel-Sahne-Kompott
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert, 2 Cremés zur Wahl

Warmes Buffet 1 ab 20 Personen

26,50 € pro Person
inkl. Suppe & Dessert

Krustenbraten auf Sauerkraut mit Rahmsoße
Poulardenbrust im Speckmantel auf Champignon a la creme
verschiedene Fischfilets mit Senf-Dillsoße
Gemüse der Saison, Kroketten und Kartoffeln

Warmes Buffet 2 ab 20 Personen

30,50 € pro Person
inkl. Suppe & Dessert

Hirschkalbskeule mit Rahmsoße, Preiselbeerbirne
Schweinefilet in Gorgonzolasoße
verschiedene Fischfilets mit Hummersoße
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Kroketten und Basmatireis

Warmes Buffet 3 ab 20 Personen

36,00 € pro Person
inkl. Suppe & Dessert

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kräuterbutter, Speckbohnen
und Knoblauch-Kartoffelecken
Lammfilet auf Ratatouillegemüse, Thymiansoße und Sahnekartoffeln
Doradenfilet auf Tomaten-Zwiebelgemüse, Weißweinssoße und Basmatireis

Suppen zur Wahl

Niedersachsensuppe, Tomatencremesuppe
Möhren-Ingwercremesuppe, Brokkolicremesuppe

Desserts zur Wahl

Panna Cotta mit Erdbeermark, Apfel-Sahne-Kompott
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert, 2 Cremés zur Wahl

Viva Italia Buffet ab 30 Personen

33,50 € pro Person

Suppe

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Vitello Tonnato

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

Parmaschinken mit Melonenauswahl

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße

und verschiedene Gemüsesorten in Öl

Ceasarsalat mit Parmesan und Croutons

Italienische Käseauswahl

Baguette, Brötchen und Butter

warme Speisen

Piccata Milanese auf Ratatouillegemüse mit Tomatensoße und Pasta

Spaghetti mit Pesto und Garnelen

geschmorte Lammkeule auf Grillgemüse und Knoblauch-Kartoffelecken

Doradenfilets auf Zuckerschoten mit Hummersoße und Basmatireis

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit Erdbeermark

Canapés € 3,00 pro Stück

Entenbrust, Hähnchenbrust, Schweinefilet, Schinken, Ei mit Scampi Roastbeef, Lachs,

Forelle, Käse

Lachstatar auf Pumpernickel

Alle Preise inklusive z. Zt. gültiger Mehrwertsteuer und Bedienung

Barbecue 1 für 21,00 € pro Person

*Bratwurst, Schinkenriller, Käsegriller
Puten- und Nackensteak
4 verschiedene Salate
Chiabatta
Knoblauchkartoffeln
Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Barbecuesoße*

Barbecue 2 für 24,00 € pro Person

*Bratwurst, Schinkenriller
Puten- und Nackensteak
Schafskäse
Lachsfilet
Pfannengemüse
4 verschiedene Salate
Chiabatta
Knoblauchkartoffeln
Kräuterbutter
diverse Soßen*

Barbecue 3 für 32,00 € pro Person

*Schweinefilet, Rinderfilet, Lammfilet, Lachsfilet
Bratwurst, Käsegriller, Schinkenriller
Schafskäse
Putensteak
Pfannengemüse
4 verschiedene Salate
Chiabatta, Rosmarinkartoffeln
diverse Soßen und Buttersorten*

Brunch

10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

27,50 € pro Personen

Frühstück

verschiedene Säfte
Kaffee, Teeauswahl
Joghurt, frisches Obst
Müsli und Cornflakes
Speck und Rührei
gekochte Eier
verschiedene Brötchen, Croissant

kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Balsamicovinaigrette
Parmaschinken mit Melone
Fleisch-, Fisch- und Käseauswahl
verschiedene Gemüsesorten in ÖL

warme Speisen ab 12.00 Uhr

Crèmesuppe
warmer Braten, Gemüseauswahl
Filetgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln
Fisch mit Basmatireis

kleine Dessertauswahl

Hauptgerichte

Schweine-Senfbraten und Poulardenbrust im Speckmantel, Rahmsoße Champignon á la creme, Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette	14,50 €
Krustenbraten und Putenbrustbraten, Rahmsoße, Champignon á la creme Gemüse der Saison, Butterkartoffeln und Krokette	14,50 €
Schweinefilet und Rindersaftbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette	18,50 €
Piccata Milanese auf Ratatouillegemüse und Schweinefilet mit Datteln und Gorgonzola überbacken, Mandelbrokkoli und Meersalzkartoffeln	20,00 €
Rindersaftbraten mit Rotweinschalotten und Poulardenbrust im Speckmantel Rahmsoße, Champignon á la creme, Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette	16,50 €
Schweinefilet mit einer Mett-Pilzfüllung und geschmorte Ochsenbacke mit frischen Rahmchampignons, Rahmsoße, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Krokette	18,50 €
Rinderfilet und Schweinefilet mit Speckpfifferlingen, gebackenen Früchten, Rahmsoße, Sc. Bernaise, Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln und Krokette	23,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse der Saison, Schweinefilet mit Datteln und Gorgonzola überbacken, Rahmsoße, Krokette und Kartoffeln	19,50 €
Schweinefilet und Wildschwein- oder Rehkeule mit Pfifferlingen Rahmsoße, Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln und Krokette	22,50 €
Scheiben von der Barbarie Entenbrust auf Orangenhonigsoße und Wildschwein- oder Rehkeule mit Rahmsoße, Gemüse der Saison, Rotkohl Maccairekartoffeln und Krokette	22,90 €
Wildsteaks aus der Keule mit Preiselbeerbutter und Schweinefilet, Rotkohl, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Krokette	23,50 €
Rinderfilet und rosa gebratene Entenbrust, Rahmsoße, Orangensoße, Gemüse der Saison, Rotkohl, Kartoffeln und Krokette	26,50 €

Alle Preise inklusive z. Zt. gültiger Mehrwertsteuer und Bedienung

Wildschwein- oder Rehrücken und Rekeule „Baden Baden“ Rahmsoße, Pfifferlinge Preiselbeerbirne, Rotkohl, Mandelbrokkoli, Kartoffeln und Kroketten	27,00 €
Rindergulasch mit Rotkohl und Spätzle	12,00 €
Wildgulasch mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	14,00 €
Putengeschnetzeltes mit Blattsalat-Mandarinen-Joghurtdressing, Reis oder Spätzle	11,00 €
Schaschlik (3 Stück pro Person) mit Krautsalat und Baguette	11,50 €
Gyros (300g) mit Krautsalat, Zaziki und Baguette	10,00 €
Haxen mit Rahmsoße, Senf, Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffelgratin	12,00 €
Krustenbraten mit Rahmsoße, Sauerkraut oder Krautsalat und Kroketten	12,00 €
Schnitzel (3 Stück pro Person) mit Champignonsoße, Paprikasoße und geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kroketten und Gemüse	19,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln	15,50 €

Alle Preise inklusive z. Zt. gültiger Mehrwertsteuer und Bedienung

Dessert

Schoko-, Vanille-, Limetten- und Waldbeercrème 2 Sorten Cremes mit Eis und warmen Früchten	5,50 €
Cup Danmark Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße	4,80 €
Vanilleeis mit warmen Kirschen oder Himbeeren	4,80 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	5,00 €
Apfel- und Bananenbeignets mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,00 €
Honig-Beerenparfait oder Himbeerparfait mit Vanillesauce	5,00 €
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	5,50 €
Dessertteller „Woltorfer Landkrug“	5,50 €
Crêpe mit Caramel-Pfirsichfächer und Vanilleeis	5,50 €
Windbeutel mit Kirschen	5,00 €
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert	5,50 €
Grießflammerie mit Pfirsichkompott	5,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	5,00 €
Käsekuchen mit Kirschen oder Mandarinen	5,00 €
Sahnemilchreis mit warmen Früchten	5,00 €
Apfel-Sahne-Kompott mit gebratenen Apfelscheiben	5,00 €

Getränkepauschalen

Aperol Sprizz, Sekt
alkoholfreie Getränke

Bier

Schnaps

Weißwein, Rotwein

Espresso, Cappuccino

Mitternachtskaffee

40,00 € pro Person

42,00 € pro Person mit Mixgetränken

Die Getränkepauschale beschränkt sich auf 9 Stunden.

Für jede weitere Stunde berechnen wir 120,00 €.

Musiker werden mit je 30,00 € pauschal für Speisen & Getränke
abgerechnet

Kinder werden bei einer Pauschale wie folgt berechnet:

0-6 Jahre kostenfrei

7-10 Jahre 15,00 € für Speisen & Getränke

11-15 Jahre 30,00 € für Speisen & Getränke

ab 16 Jahren voll

Stuhlhusse 3,00 € pro Stuhl

Allgemeine Informationen zu Ihrer Veranstaltung

**Für eine Besprechung bitten wir Sie, einen Termin
3-4 Wochen vorher telefonisch zu vereinbaren!**

**Für ein Kaffee-Gedeck berechnen wir 8,00 € pro Person, darin
enthalten sind warme Getränke und Geschirr.**

Zeitlicher Rahmen Ihre Veranstaltung:

Sehr gern können wir Ihre Veranstaltung bis 4:00 Uhr in der Früh
betreuen, spätestens bis zu dieser Uhrzeit sollte Ihre Veranstaltung
ausgeklungen sein