

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

## Menüvorschläge

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	7,30 €
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sour Creme	8,50 €
Gartenfrische Blattsalate mit Himbeervinaigrette und gebratenen Poulardenbruststreifen	8,50 €
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße	8,50 €
Frische bunte Tomaten mit Büffelmozzarella	8,50 €
Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan	9,50 €
Pfirsichfächer mit Frischkäse an rosa gebratenen Entenbrustscheiben	9,50 €
Bruschetta mit Aioli und Garnelen	9,50 €
Gebratener Ziegenkäse auf Ruccola mit Birnen-Feigenmus und Honig	9,50 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

## *Kraftbrühen und Cremesuppen*

Hochzeitssuppe / Niedersachsensuppe	4,50 €
Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen und Gemüsestreifen	4,50 €
Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Parmesangrießnockerln	4,50 €
Petersilienwurzelsuppe mit frittiertem Ruccola	4,50 €
Maronencremesuppe mit Petersiliencroutons	4,50 €
Joghurt-Kartoffelcremesuppe mit Ruccolapesto	4,50 €
Gurkencreme mit gerösteten Pinienkernen	4,50 €
Indische Geflügelcreme mit Hähnchenbrustwürfel	4,50 €
Tomatencremesuppe “Chantilly” mit Sahnehaube	4,50 €
Hamburger Krebsuppe mit Eismeergarnelen	4,50 €
Brokkolicreme mit Mandelsahne	4,50 €
Möhren-Ingwercreme mit Sahnehaube	4,50 €
Champignoncremesuppe mit Sahnehaube	4,50 €

## Hauptgerichte

Schweine-Senfbraten und Poulardenbrust im Speckmantel, Rahmsoße  
Champignon á la creme, Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette  
17,50 €

Krustenbraten und Putenbrustbraten, Rahmsoße, Champignon á la creme  
Gemüse der Saison, Butterkartoffeln und Krokette  
17,50 €

Schweinefilet und Rindersaftbraten mit frischen Champignons, Rahmsoße  
Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette  
20,50 €

Piccata Milanese auf Ratatouillegemüse und Schweinefilet mit Datteln und Gorgonzola  
überbacken, Mandelbrokkoli und Meersalzkartoffeln  
22,00 €

Rindersaftbraten mit Rotweinschalotten und Poulardenbrust im Speckmantel  
Rahmsoße, Champignon á la creme, Gemüse der Saison, Kartoffeln und Krokette  
20,50 €

Schweinefilet mit einer Mett-Pilzfüllung und geschmorte Ochsenbacke mit frischen  
Rahmchampignons, Rahmsoße, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Krokette  
22,50 €

Rinderfilet und Schweinefilet mit Speckpfifferlingen, gebackenen Früchten, Rahmsoße,  
Sc. Bernaise, Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln und Krokette  
27,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse der Saison, Schweinefilet mit Datteln und  
Gorgonzola überbacken, Rahmsoße, Krokette und Kartoffeln  
22,50 €

Schweinefilet und Wildschwein- oder Rehkeule mit Pfifferlingen  
Rahmsoße, Gemüse der Saison, Herzoginkartoffeln und Krokette  
25,50 €

Scheiben von der Barbarie Entenbrust auf Orangenhonigsoße und  
Wildschwein- oder Rehkeule mit Rahmsoße, Gemüse der Saison, Rotkohl  
Maccairekartoffeln und Krokette  
26,90 €

Wildsteaks aus der Keule mit Preiselbeerbutter und Schweinefilet, Rotkohl, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Krokette  
25,50 €

Rinderfilet und rosa gebratene Entenbrust, Rahmsoße, Orangensoße, Gemüse der Saison, Rotkohl, Kartoffeln und Krokette  
28,50 €

Wildschwein- oder Rehrücken und Rekeule „Baden Baden“ Rahmsoße, Pfifferlinge Preiselbeerbirne, Rotkohl, Mandelbrokkoli, Kartoffeln und Krokette  
29,00 €

Rindergulasch mit Rotkohl und Spätzle  
16,00 €

Wildgulasch mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln  
17,00 €

Putengeschnetzeltes mit Blattsalat-Mandarinen-Joghurtdressing, Reis oder Spätzle  
16,00 €

Gyros (300g) mit Krautsalat, Zaziki und Baguette  
14,00 €

Haxen mit Rahmsoße, Senf, Sauerkraut oder Krautsalat und Kartoffelgratin  
16,00 €

Krustenbraten mit Rahmsoße, Sauerkraut oder Krautsalat und Krokette  
16,00 €

Schnitzel (3 Stück pro Person) mit Champignonsoße, Paprikasoße und geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Krokette und Gemüse  
21,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln  
17,50 €

## Dessert

Schoko-, Vanille-, Limetten- und Waldbeercreme 2 Sorten Cremes mit Eis und warmen Früchten	6,50 €
Cup Danmark Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße	5,80 €
Vanilleeis mit warmen Kirschen oder Himbeeren	5,80 €
Panna Cotta mit Erdbeermark	6,00 €
Apfel- und Bananenbeignets mit Zimtzucker und Vanilleeis	6,00 €
Honig-Beerenparfait oder Himbeerparfait mit Vanillesauce	6,00 €
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	6,50 €
Dessertteller „Woltorfer Landkrug“	8,50 €
Crépe mit Caramel-Pfirsichfächer und Vanilleeis	6,50 €
Windbeutel mit Kirschen	6,00 €
Schwarzwälder-Kirsch-Dessert	6,50 €
Grießflammerie mit Pfirsichkompott	6,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,00 €

## Kalte Buffets ab 20 Personen

### Niedersachsen Buffet 23,00 € 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

\*\*\*

Vanilleeis mit warmen Kirschen und warmer Schokosoße

### Gala Buffet 31,00 € pro Person 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

**Warmes Buffet 1 ab 20 Personen**

**28,50 € pro Person**

**inkl. Suppe & Dessert**

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

**Warmes Buffet 2 ab 20 Personen**

**32,50 € pro Person**

**inkl. Suppe & Dessert**

Hirschkalbskeule mit Rahmsauce, Preiselbeerbirne  
Schweinefilet in Gorgonzolasauce  
verschiedene Fischfilets mit Hummersauce  
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Kroketten und Basmatireis

**Warmes Buffet 3 ab 20 Personen**

**38,00 € pro Person**

**inkl. Suppe & Dessert**

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

**Suppen zur Wahl**

Niedersachsuppe, Tomatencremesuppe  
Möhren-Ingwer-Cremesuppe, Brokkolicremesuppe

**Desserts zur Wahl**

Panna Cotta mit Erdbeermark, Schwarzwälder-Kirsch-Dessert  
2 Cremés zur Wahl, Vanilleeis mit warmen Kirschen und warmer Schokosauce

**Kalt-Warmes Buffet 1**  
**ab 20 Pers inkl. Suppe und Dessert**  
**€ 29,50**

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 20 Pers. inkl. Suppe und Dessert**  
**€ 37,00**

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, Caesarsalat 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**

Niedersachsuppe, Tomatencremesuppe  
Möhren-Ingwer-Cremesuppe, Brokkolicremesuppe

**Desserts zur Wahl**

Panna Cotta mit Erdbeermark, Schwarzwälder-Kirsch-Dessert  
2 Cremés zur Wahl, Vanilleeis mit warmen Kirschen und warmer Schokosoße

**Viva Italia Buffet ab 30 Personen**  
**37,00 € 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 € 4,00 pro Stück***

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

Forelle, Käse

Lachstatar auf Pumpnickel

### Barbecue 1 für 25,00 € pro Person

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

### Barbecue 2 für 28,00 € pro Person

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

### Barbecue 3 für 35,00 € pro Person

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

## Getränkepauschalen

Aperol Sprizz, Sekt  
alkoholfreie Getränke  
Bier  
Schnaps  
Weißwein, Rotwein  
Espresso, Cappuccino  
Mitternachtskaffee

45,00 € pro Person  
50,00 € pro Person mit Mixgetränken

Die Getränkepauschale beschränkt sich auf 8 Stunden.  
Für jede weitere Stunde berechnen wir 130,00 €.

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 20,00 € für Speisen & Getränke  
11-14 Jahre 35,00 € für Speisen & Getränke  
ab 15 Jahren voll

Stuhlhusse 5,00 € 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

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

# Allgemeine Vertragsbedingungen/Bewirtungsvertrag

## Allgemeines

Unser Ziel ist es, Ihnen eine wunderschöne Veranstaltung/Feierlichkeit zu organisieren.

Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.

Diese allgemeinen Vertragsbedingungen stellen den Vertragsinhalt dar, zu dem die Firma „Woltorfer Landkrug“, nachfolgend als Leistungsträger benannt, üblicherweise einen Bewirtungsvertrag abschließt. Grundsätzlich ist der Veranstalter auch der Vertragspartner. Im Zweifelsfalle gilt der Besteller als Vertragspartner des Leistungsträgers, insbesondere, wenn er für andere namentlich genannte Personen bestellt oder mitbestellt hat.

Besteller und Veranstalter haften im Zweifelsfalle gesamtschuldnerisch.

Die Leistung in Anspruch nehmende Personen sind Gäste im Sinne der Vertragsbedingungen.

## Rücktritt und Stornierung

Buchungen werden mit Unterzeichnung des Vertrages vom Auftraggeber verbindlich.

Bei Rücktritt werden Verwaltungskosten bzw. Stornogebühren gemäß der nachfolgenden Aufstellung verrechnet:

Stornierung ab 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 25% des Auftragsvolumens.

Stornierung ab 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 50% des Auftragsvolumens.

Stornierung ab 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% des Auftragsvolumens.

Stornierung 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn: 100% des Auftragsvolumens.

Eine Reduzierung der bestellten Personenzahl kann innerhalb von 2 Tagen vor dem Veranstaltungstermin in der Rechnungsstellung nicht mehr berücksichtigt werden.

## Haftung des Leistungsträgers für Schäden

Für mitgebrachte persönliche Gegenstände und Garderobe übernimmt der Woltorfer Landkrug keine Haftung. Gleiches gilt für Geschenke zu Feierlichkeiten. Wir bitten Sie, nach der Feierlichkeit die persönlichen Geschenke zu sichern.

## Rechnungsfälligkeit

Rechnungen sind 7 Tage nach der Veranstaltung/Bewirtung zu begleichen. Die Bezahlung kann in bar, mit EC-Karte oder per Überweisung erfolgen.

## Wirksamkeit der Vertragsbedingungen

Diese Bedingungen werden mit Bestellung und Annahme anerkannt.

Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen.

Die Anzahl der Mitarbeiter im Servicebereich richtet sich nach der Anzahl der Gäste und der Intensität der gewünschten Serviceleistung.

## Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist der Woltorfer Landkrug, Am Paradies 12, 31224 Peine. Auch im Falle einer Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung. Für alle Streitigkeiten aus dem Bewirtungsvertrag wird das für den Leistungsträger sachlich und örtlich zuständige Gericht vereinbart.

Ort, Datum und Unterschrift

Unterschrift Veranstalter

Woltorfer Landkrug