

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 €

Kraftbrühen und Cremesuppen

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

Hauptgerichte

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Wildschwein- oder Rehrücken und Rekeule „Baden Baden“ Rahmsoße,
Pfifferlinge, Preiselbeerbirne, Rotkohl, Mandelbrokkoli
Kartoffeln und Kroketten*
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 Kroketten*
16,00 €

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

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln
17,50 €

Dessert

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

Kalte Buffets ab 20 Personen

Niedersachsen Buffet 26,00 € 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

verschiedene Käsesorten

Brot, Brötchen und Butter

Vanilleeis mit warmen Kirschen und warmer Schokosoße

Gala Buffet 33,00 € 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 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

32,50 € 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

38,00 € 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-Ingwer-Cremesuppe, Brokkolicremesuppe*

Desserts zur Wahl

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

Kalt-Warmes Buffet 1
ab 20 Pers inkl. Suppe und Dessert
€ 32,50

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 Kroketten

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 Kroketten

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

Suppen zur Wahl

Niedersachsensuppe, 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 Pumpernickel

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

49,00 € pro Person

55,00 € 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:

3-7 Jahre 15,00 € für Speisen & Getränke

7-13 Jahre 35,00 € für Speisen & Getränke

ab 14 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 (Kaffee und Geschirr) berechnen wir 9,00 € pro
Person.*

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*

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