



Restaurant *Amme's* Landhaus

Braunschweiger Strasse 2
29358 Eicklingen
www.HotelZurErholung.de
info@HotelZurErholung.de
Tel. Restaurant 05144 – 8216
Tel. Hotel 05144 – 3671

Für Feierlichkeiten jeder Art für bis zu 40 Personen bieten wir Ihnen einen stilvollen, gemütlichen Rahmen in unseren beiden Clubräumen. Bitte reservieren Sie Ihren Termin rechtzeitig. Für die genaue Planung Ihrer Feier reicht ein persönlicher Termin bis 4 Wochen vor der Veranstaltung mit uns, in dem wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen können.

Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten einen Menübaukasten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Alle Preise sind gültig im Rahmen eines 3-Gang-Menüs ab 12 Personen. Bis 12 Personen ist es jederzeit auch möglich bei uns a-la-carte zu speisen. Erwarten Sie mehr Gäste empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menü. Wünschen Sie ein Menü mit Wahlmöglichkeit, das heißt Sie haben den Wunsch, Ihren Gästen eine Auswahl an Hauptgerichten anzubieten, so geht das bei uns bis zu einer Anzahl von 25 Personen. Hierbei handelt es sich dann, um eine zusammengestellte Auswahl aus unserer jeweils aktuellen Speisekarte.

Übersicht der Möglichkeiten

- bis 12 Personen: Speisen a-la-carte

- 12 – 25 Personen einheitliches Menü aus unseren Vorschlägen (abweichende Hauptgänge für Vegetarier sowie Kinder möglich)
oder
Menü mit verschiedenen Hauptgängen (3-4) aus unserer aktuellen Speisekarte (Festlegung der Gerichte erst 10 Tage vor Veranstaltung – saisonal bedingt)

- ab 25 Personen einheitliches Menü aus unseren Vorschlägen (abweichende Hauptgänge für Vegetarier sowie Kinder möglich)

Die finale Personenzahl Ihrer Veranstaltung erbitten wir bis 3 Tage vor Veranstaltung. Diese Personenzahl ist die Berechnungsgrundlage. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 50% vom Menüpreis.

Wir hoffen, Sie finden alle Informationen und stehen Ihnen ansonsten für Ihre Wünsche und Fragen jederzeit gern zur Verfügung.

Unsere Räumlichkeiten

Kleiner Clubraum

Bestuhlung Tafel

bis zu 21 Personen

Bestuhlung 3 Tische a 8 Pers.

bis zu 24 Personen

Bestuhlung 3 Tische (1x9/2x11 Pers.)

max. 31 Personen

Bestuhlung T-Form

bis zu 18 Personen

Großer Clubraum

Bestuhlung Einzeltische

bis zu 44 Personen

Kamm-Form

bis zu 38 Personen

U-Form

bis zu 38 Personen



Der Menübaukasten

Kalte Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 5,50
mit Apfelstreifen und Himbeer – Dressing

Hausgemachte „Anti Pasti“ 9,50
mit Serranoschinken und warmen Baguette

Warme Vorspeise

Gebratene Jacobsmuscheln 9,50
und Bruschetta mit Tomaten

Suppen

Tasse Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,00

Tasse Kraftbrühe mit kleinen Grießbällchen 5,50

Tasse Kürbiscremesuppe 5,50

Tasse Tomatencremesuppe 5,50

Tasse Karotten – Ingwersuppe 5,50

Tasse Rinderkraftbrühe 5,50
mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte mit einer Fleischvariation

Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule	25,00
<i>Holunder-Wildsauce, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speckstibbe, Kroketten und Heidekartoffel</i>	
Zarte Entenbrust	24,00
<i>mit fein abgeschmeckter Orangensauce, kleinem Rosenkohl, hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Kroketten</i>	
Gebratene Perhuhnbrust	25,00
<i>mit Blattspinat, Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce, Rosmarinkartoffeln und einem Salatmix mit Himbeer-Vinaigrette</i>	
Rinderroulade	22,00
<i>mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck, Heidekartoffeln, Kroketten</i>	
Knusprige Gänsebrust	25,00
<i>in einer pikanten Sauce mit Rosinen und Mandeln, gefüllter Bratapfel oder Apfeltartar, Rosenkohl, Rotkohl, Butterkartoffeln und Kartoffelklöße</i>	
Hirschkeulenbraten	25,00
<i>in einer Pfifferlings- Wildrahmsauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speck und Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (evt. auch kleine Kartoffelklöße)</i>	
Hirschrückensteaks	27,00
<i>rosa gebraten mit einer Kirsch- Pfeffersauce, Pfirsich mit Preiselbeeren, Rosmarinkartoffel und Kroketten, Apfellauchgemüse und Bohnen mit Speck</i>	

Rehrücken, rosa gebraten 31,00
*mit einer Wacholdersauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
karamellisierte Möhren, frische Bohnen mit krossem Speck,
hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis*

Hauptgerichte mit zwei Fleischvariationen

Panierte Kalbsschnitzel und Rehmedaillons 31,00
*Rahmsauce, geschmorte Pilze (je nach Saison), frische
Buttermöhren und Apfellauchgemüse, Kartoffelröstis und
Rosmarin-Kartoffeln*

Hähnchenschnitzel in einer Kürbiskern-Panade
Schweinefilet-Medaillons 24,00
*Sauce Bernaise, Zitronengrassauce, Gemüse der Saison,
Möhren mit Zitronenpfeffer, Kartoffelröstis und
gebratene Rosmarinkartoffel*

Rinderschmor- und Schweinebraten 19,00
mit bunter Gemüseplatte, Salzkartoffeln,
Kroketten und Gurkensalat oder Krautsalat

Entenbrust und Wildschweinbraten 27,00
mit Orangensauce und Holunderwildsauce,
bunter Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
Salzkartoffeln oder Kroketten, Orangensauce und
Holunder-Wildsauce

Vegetarische Hauptgerichte

Gnocchi	19,00
<i>mit einer Variation von Saitlingen, Shiitake-Pilzen und Champignons (Pilze variieren nach Saison), Parmesan, Pesto und verschiedene Blattsalate mit einer Himbeer-Vinaigrette</i>	
Gemüsekaiserschmarrn	19,00
<i>mit gerösteten Kürbiskernen und einer Variation von Saitlingen, Shiitake-Pilzen und Champignons, Parmesan, Pesto und verschiedene Blattsalate mit einer Himbeer-Vinaigrette</i>	
Bandnudeln	19,00
<i>mit einer Gorgonzola Sauce, Kirschtomaten, Ruccola und einem Mix als Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing</i>	
Wirsingroulade (Wintersaison)	19,00
<i>gefüllt mit Couscous auf Paprika - Rahmgemüse</i>	

Dessert

Vanilleeis <i>mit warmen Rotwein – Pflaumen und Sahne</i>	6,50
Vanilleeis mit warmer „Roter Grütze“ und Sahne	6,50
Topfenmousse <i>an Heidelbeeren – Grütze</i>	7,50
Früchtebecher mit frischen Früchten und Sahne	5,90
Cassis-Mousse <i>(schwarze Johannisbeere)</i>	7,50
Schokoladenmousse <i>aus weisser und dunkler Schokolade mit frischen Beeren</i>	8,50
Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne</i>	6,50
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern <i>dazu eine Kugel Pistazieneis und Aprikosenkompott</i>	7,50
Tiramisu mit Feigenkompott	7,50

Kaffeetafel

Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit am Nachmittag mit Ihren Gästen gemütlich bei Kaffee und Kuchen den Tag ausklingen zu lassen.

Variante 1

Kuchen bringen Sie mit

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 5,50

Variante 2

Gebackener Obstkuchen und Blechkuchen

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 9,50

Variante 3

Tortenbuffet nach Abspache

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 14,50

Kaffeespezialitäten sind nicht enthalten und werden separat berechnet. Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Veranstaltung mit Mittagessen und Kaffeetafel bis max. 17.00 Uhr zur Verfügung stehen.