



Unsere Räumlichkeiten

Für Feierlichkeiten jeder Art für bis zu 40 Personen bieten wir Ihnen einen stilvollen, gemütlichen Rahmen in unseren beiden Clubräumen. Für die genaue Planung Ihrer Feier vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit 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 15 Personen.

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

Kleiner Clubraum

Bestuhlung

Tafel bis zu 21 Personen



Bestuhlung

3 Tische a 8 Pers.bis zu 24 Personen

Bestuhlung
Personen

3 Tische (1x9/2x11 Pers.)max. 31

Bestuhlung

T-Form bis zu 18 Personen

Großer Clubraum



Bestuhlung
Personen

Einzeltische bis zu 54

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

Gebratene Garnelen 9,50

mit Blattsalat und Himbeer – Vinaigrette, Knoblauchbrot

Warme Vorspeise

Gemüsespagettini 10,50

Mit gratiniertem Ziegenkäse

Suppen

Tasse Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,00

Tasse Kraftbrühe mit kleinen Grießbällchen 5,50

Tasse Kürbiscremesuppe 5,50

Tasse Karotten – Ingwersuppe 5,50

Tasse Rinderkraftbrühe 5,50

mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte mit einer Fleischvariation

Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule

Holunder-Wildsauce, Preiselbeer - Birnenkompott, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speckstibbe, Kroketten und Heidekartoffel

Portion 26,40 Satt 32,00

Zarte Entenbrust

mit fein abgeschmeckter Orangensauce, Rahmwirsing hausgemachten Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Kroketten

Portion 26,80 Satt 34,60

Gebratene Maispouladenbrust

mit Blattspinat, Geflügelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln

Portion 23,00 Satt 28,40

Rinderroulade

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck, heidekartoffeln und Kroketten

Portion 20,60 Satt 25,40

Knusprige Gänsebrust

in einer pikanten Sauce mit Rosinen und Mandeln, gefüllter Bratapfel oder Apfeltartat, Rosenkohl, Rotkohl Butterkartoffeln und Kartoffelklöße

Preis auf Anfrage

Hirschkeulenbraten

in einer Pilz - Wildrahmsauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speck und Apfelrotkohl Salzkartoffeln und Kroketten oder Kartoffelklöße

Portion 22,80 Satt 28,40

Rehrücken, rosa gebraten

Mit einer feinen Wacholdersauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, karamellisierte Möhren, grüne Bohnen mit krossem Speck, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis

Preis auf Anfrage

Hauptgerichte mit zwei Fleischvariationen

Panierte Kalbsschnitzel und Maispouladenbrust

Portion 32,00 Satt 37,80

Rahmsauce, geschmorte Pilze (je nach Saison), frische Buttermöhren
und Apfellauchgemüse, verschiedene Blattsalate mit Orangen-Dressing
Kartoffelröstis und Rosmarin-Kartoffen

Hähnchenschnitzel, Schweinefilet-Medaillons

Portion 25,00 Satt 30,00

in einer Kürbiskern – Panade, Sauce Bernaise, Rahmsauce
Gemüse der Saison, Möhren mit Zitronenpfeffer
Kartoffelröstis und gebratene Rosmarinkartoffeln

Rinderschmor- und Schweinebraten

Portion 24,00 Satt 29,00

mit bunter Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten
Gurkensalatm oder Krautsalat

Entenbrust und Wildschweinbraten

Portion 25,60 Satt 32,40

mit Orangensauce und Wildsauce mit Pilzen,
Gemüsevariation, Apfelrotkohl
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln oder Kroketten

Vegetarische Hauptgerichte

Gnocchi

19,00

Champignons, Pesto und verschiedene Blattsalate mit einer Himbeer-Vinaigrette

Risotto

18,90

mit Brokkoli und Pilzen, Blattsalat Himbeer – Vinaigrette

Bandnudeln

19,00

mit einer Gorgonzola Sauce, Kirschtomaten, Ruccola und einem Mix aus Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing

Sesampfannkuchen

18,80

mit Kaiserschoten, Paprika, Champignons und Sojasprossen gefüllt (Asia-Style), Blattsalat mit Himbeerdressing

Dessert

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern

8,50

dazu eine Kugel Pistazieneis und Aprikosenkompott

Dessert Variation

10,50

Panna Cotta, Himbeerragout, Mousse von der dunklen Schokolade, Vanille Mascarpone und Pistazieneis

Eisvariation

7,50

Erdbeer-, Vanille-, Schokoladeneis mit Sahnehaube

Schokoladenmousse

8,50

aus weisser und dunkler Schokolade mit frischen Beeren

Vanilleeis

7,50

mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne

Tiramisu

8,50

mit Melonensalat

Vanilleeis

7,50

mit warmen Rotwein – Pflaumen und Sahne

Vanilleeis

7,50

mit „Roter Grütze“ und Sahne

Aperitiv - Auswahl

Sekt 0,1l 3,50

Sekt mit Orangensaft 0,1l 3,50

Orangensaft 0,1l 1,40

Hugo 0,1l 3,80

Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limettenscheibe

Lillet Wildberry 0,1l 3,80

Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, gefrorene Himbeeren

Maritini Floreale 0,1l *-alkoholfrei* 3,80

Martini Floreale, Schweppes Tonic Water oder Schweppes Wildberry,
Orangenscheibe oder gefrorene Himbeeren

Martini Vibrante 0,1l *-alkoholfrei* 3,80

Martini Vibrante, Schweppes Tonic Water, Orangenscheibe

Kir Royal 0,1l 3,50

Sekt, Creme de Cassis, Zuckerrand

Limoncello-Spritz 0,1l 3,80

Limoncello, Sekt, Soda, Limettenscheibe

Red Hugo 0,1l 3,80

Holunderblütensirup, Campari, Sekt, Limettenscheibe

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 9,50 pro Person
VARIANTE 2	Gebackener Obstkuchen und Blechkuchen Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen	Gedeckpreis 12,00 pro Person

Kaffeespezialitäten sind nicht enthalten und werden separat berechnet. Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Veranstaltung mit Mittagessen und Kaffeetafel bis max. 17.30 Uhr zur Verfügung stehen.