

FESTE FEIERN · GASTHAUS À LA CARTE
BIERGARTEN · HOTEL · TAGUNGSRÄUUME
UNSERE PARTNER · CATERING-SERVICE



Hotel · Restaurant · Saalbetrieb · Veranstaltungsservice



**HOTEL · RESTAURANT · SAALBETRIEB
CATERING- UND EVENTSERVICE**



Preise Stand:
Juni 2024

WILLKOMMEN ZUM WOHLFÜHLEN



Liebe Gäste!

Willkommen

Wir möchten Sie einladen, bei uns Gast zu sein und sich in eine Atmosphäre der Herzlichkeit, des Wohlfühlens und der Freundlichkeit zu begeben.

Wir sind ständig bemüht, unser Haus auf die Wünsche der Gäste einzustellen. Für diese Wünsche bieten wir Ihnen unseren ganzen Umfang an Gastlichkeit an.

Feste einfach zu feiern wie sie fallen, wird manchem Anlass nicht gerecht. Vielmehr erfordert eine gelungene Feier – ob im kleinen oder großen Kreis, im privaten oder geschäftlichen Rahmen – intensive Vorbereitung und professionelle Planung. Dabei möchten wir Ihnen behilflich sein.

Nachfolgend finden Sie die breite Palette unserer Angebote. Dennoch ist hier nicht vollständig aufgelistet, was Sie von uns erwarten können. Selbstverständlich erfüllen wir auch gern Sonderwünsche: wir kochen, servieren und dekorieren

nach Ihren eigenen Vorstellungen oder lassen uns etwas ganz Spezielles für ein besonderes Ereignis einfallen. Nutzen Sie unsere fachliche Kompetenz und langjährige Erfahrung. Wir nehmen uns gern die Zeit, Sie umfassend und individuell zu beraten, denn für uns ist es ebenso wichtig wie für Sie, das Beste aus Ihrem Fest zu machen.

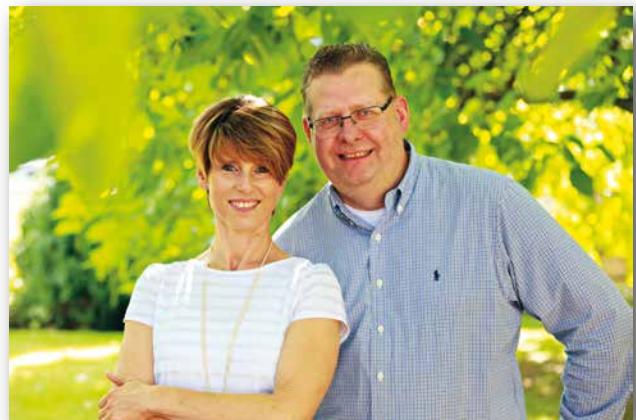
Wir freuen uns Ihre Feier ausrichten zu dürfen, bei uns in den Wendezeller Stuben, oder bei Ihnen zu Hause!

Für Ihre Bestellung möchten wir uns gerne Zeit nehmen. Bitte machen Sie telefonisch einen Beratungstermin:
Tel. (05303) 3131.

*Ihre Gastgeber
Petra Arnhold & Bernd Weymann*

**MAN SOLL DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST
HAT DARIN ZU WOHNEN.**

Zitat von Winston Churchill



UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIERN UND ANLÄSSE JEDER ART



Besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen.

Die **Wendezeller Stuben** sind für Feste und Feiern jeder Art der repräsentative Ort: Mit einem flexiblen Raumangebot, langjähriger Erfahrung im professionellen Veranstaltungsmanagement und dem Gespür für das „gewisse Etwas“ erarbeiten wir gern für Sie intelligente und individuelle Konzepte. Mit viel Liebe zum Detail bereiten wir Ihnen somit unvergessliche Momente. Lassen Sie sich verzaubern!

Rufen Sie uns an und vereinbaren

Sie Ihren persönlichen

Beratungstermin:

Telefon (05303) 3131.







Festsaal



Von der intimen Atmosphäre in kleiner Runde bis hin zum großen Fest für bis zu 380 Personen – wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der passenden Räumlichkeiten und unterstützen Sie mit Rat und Tat bei der Organisation Ihrer Festlichkeit.

Wir haben unseren Festsaal modernisiert. Mit neuer Decke, Wände, Fußboden, Thekenanlage und Klimaanlage wurde der Festsaal den anderen Räumen angepasst.

Auch der kulinarischen Vielfalt sind dabei keine Grenzen gesetzt – vom Buffet bis zum exklusiven Menü erfüllen wir jeden Ihrer Wünsche. Mit dem Team der **Wendezeller Stuben** wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Große Stube



Wintergarten



Kleine Stube



FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN BIETEN WIR DEN BESONDEREN RAHMEN

HOCHZEITSSAAL

Das Gesellschaftshaus Wendezeller Stuben bietet Ihnen ununterteilbare Räume und Säle für 25 bis 380 Personen. Erleben Sie den schönsten Tag im Leben in gediegener Atmosphäre mit exzellenter Küche. Im Sommer mit Freisitzfläche in unserem Biergarten.

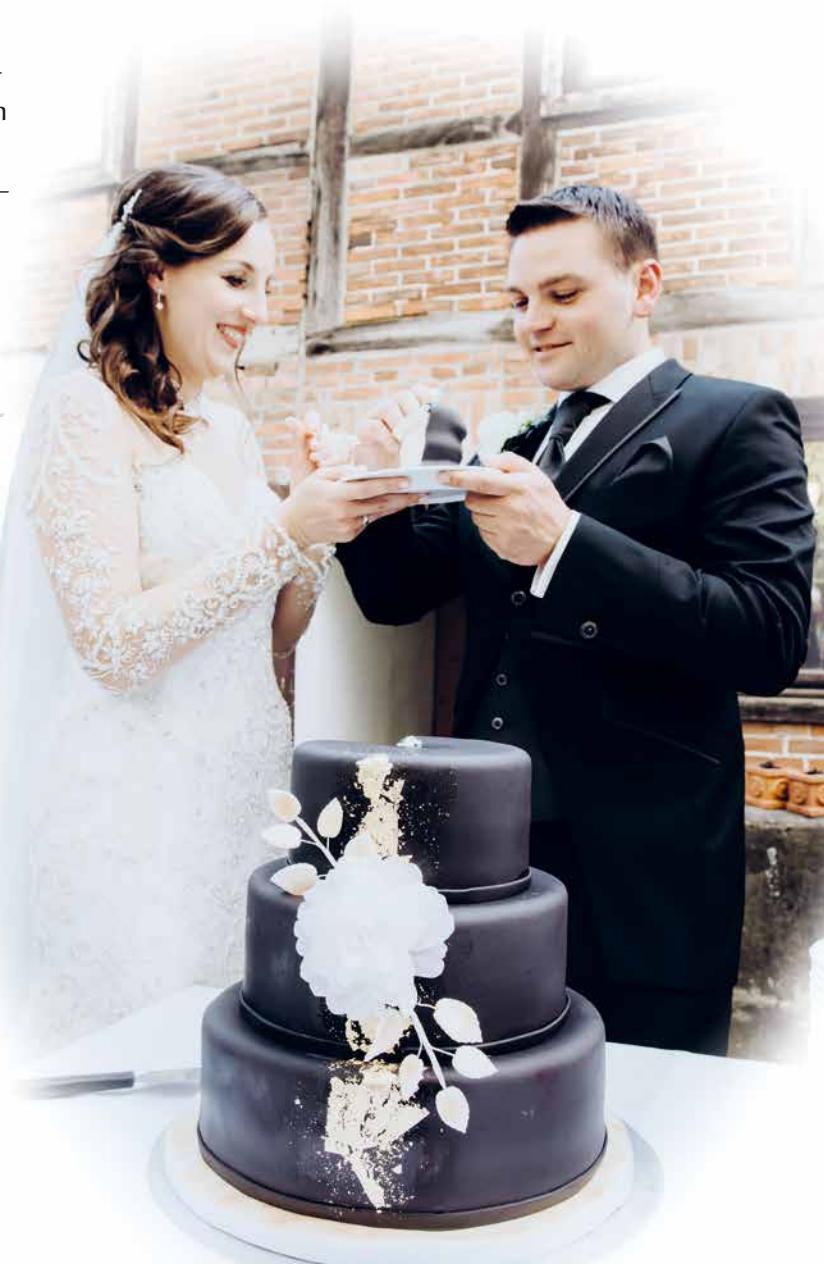
Für Sie und Ihre Gäste haben wir Hotelzimmer zur Verfügung. **HOCHZEITSHOTEL**



Annett Valentin Fotografie

FOTOLOCATION

Und für Ihre Hochzeitsfotos haben wir unseren Garten stilvoll angelegt (siehe Seite 16).



CATERING- UND VERANSTALTUNGSSERVICE

Sie möchten Ihre Hochzeit oder eine Familienfeier zu Hause oder in einer anderen Location feiern? Kein Problem, denn mit unserem Catering- und Veranstaltungsservice liefern wir Ihnen nicht nur verschiedenste Buffets, sondern auch das nötige Equipment wie Geschirr, Gläser, Zelte, usw.

*wir bieten Pauschalangebote
für Ihre Feier an!*

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin:
Telefon (05303) 3131.



Annett Valentin Fotografie

„GASTHAUS“ À LA CARTE – REGIONALE KÜCHE IN GESELLIGEM AMBIENTE



Unser Restaurant verwöhnt Sie mit exquisiten Köstlichkeiten aus regionaler und internationaler Küche – von leckeren Kleinigkeiten, Salaten und Suppen über Vegetarisches bis hin zu Fleisch- und Fischgerichten (saisonale wechselnde Karte). Besonders beliebt sind unsere speziellen Buffets zu Ostern, Muttertag, Pfingsten und Weihnachten. Neben den Gerichten à la carte bieten wir eine Vielzahl leckerer, abwechslungsreicher Specials:

- Verschiedene Menüs (ab 10 Personen)
- Snack-Buffets (ab 20 Personen) mit köstlichen Kleinigkeiten im Stil des „Fingerfoods“
- Unsere exklusiven Veranstaltungsbuffets
- saisonale Buffets wie z.B. Spargelbuffets, Wildbuffets, Schlachtfeste und Themensonntage im Nov. / Dez.
- Flying Buffets und vieles mehr

Dagmar,
Service-Leitung
Restaurant.



Unser Aktionstag:
Mittwoch - Schnitzel

Das komplette Angebot unseres Restaurants – von der Suppe bis zum
Gala-Buffet finden Sie auf unserer Internetseite: www.wendezeller-stuben.de

Wir haben für Sie geöffnet:

Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertage ab 11.00 Uhr

Montag und Dienstag ist Ruhetag.

Für Veranstaltungen sind andere Öffnungszeiten, auch am Dienstag, möglich!



UNSER HOTEL – ÜBERNACHTEN IN GEMÜTLICHEN ZIMMERN



Ausruhen und Kraft tanken, das können Sie in unseren 13 individuell gestalteten Gästzimmern und 1 Suite – ideal für Brautpaare. Jedes Zimmer verfügt über ein Bad mit Dusche, TV und kostenlosem WLAN-Zugang.

Frühstück ab 6.00 bis 10.30 Uhr
Anreise ab 15.00 Uhr, Abreise bis 12.00 Uhr

Nach Braunschweig nur 15 Autominuten,
nach Wolfsburg nur 25 Autominuten und
zur A2 nur 5 Autominuten.

Lernen Sie unsere Umgebung kennen:

Braunschweig

Staatstheater Braunschweig

Volkswagen-Halle

Eintracht Stadion

SchlossArkaden Einkaufszentrum

Wolfsburg

Autostadt

Designer outlets Wolfsburg



*Hochzeitshotel:
Für eine
unvergessliche
Hochzeitsnacht.*



Die komplette Preisliste, Anfahrt
und Hotelbilder finden Sie auf
www.wendezeller-stuben.de
unter Hotel.

TAGUNGSRÄUME – BUSINESSAUFENTHALTE MIT ALLEN ANNEHMLICHKEITEN

Für Seminare oder sonstige Business-Veranstaltungen stehen Ihnen 6 Banketträume zwischen 20 und 320 m² zur Verfügung, die teilweise miteinander verbunden werden können.

Unser Haus verfügt über Tagungstechnik, bzw. können wir diese auch individuell besorgen. Für effektives Tagen bieten wir entsprechend leichte Küche an und kümmern uns in den Pausen mit aufmunternden Snacks um Sie.

Sie haben morgen wieder einen langen Tag oder eine lange Fahrt – bleiben Sie doch eine Nacht bei uns und gesellen Sie sich zu uns an die Theke. Speisen und trinken Sie zum Ausklang des Tages und schöpfen neue Kräfte in unseren Gästezimmern.

Fingerfood während der Pausen.

*Vereinbaren Sie einen persönlichen
Beratungstermin: Tel. (05303) 3131.*



UNSERE UNTERNEHMENS-PHILOSOPHIE

Die Zielsetzung

Ihre Erwartungen sind unser Ziel. Den Ansprüchen unserer Gäste stellen wir uns ohne Einschränkung und bemühen uns diese zu Ihrer Zufriedenheit zu erfüllen. Wir gehen auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse ein und erhoffen uns langfristige Bindungen und Geschäftsbeziehungen.

Das Team

Unsere Mitarbeiter tragen wesentlich zum Erfolg unseres Hauses bei. Sie zeichnen sich durch Freundlichkeit, Fachwissen, Fleiß und Flexibilität aus. Wir fördern berufliche Weiterbildung und bieten Ausbildungsplätze in allen Bereichen.

Unsere Gäste

Sind stets der Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Sie sollen sich wohlfühlen und genießen, was wir Ihnen liebevoll an einem schön gedeckten Tisch servieren. Ein Stück Lebensqualität im Alltag mit Menschen und für Menschen.

Die Lieferanten

Wir kaufen ausschließlich bei Lieferanten unseres Vertrauens, setzen auf Frische und Qualität unter Beachtung und Einbeziehung regionaler Produkte. Bei der Verarbeitung lassen wir größte Sorgfalt walten. Wir schonen natürliche Ressourcen und beachten die Aspekte des Umweltschutzes.





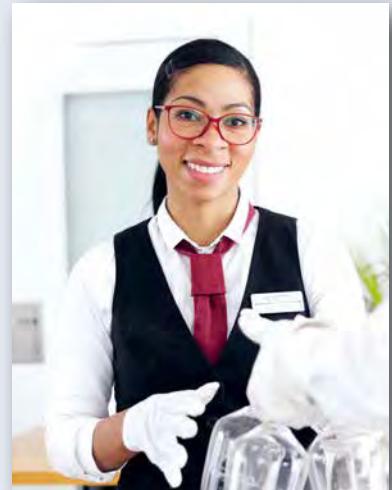
Restaurant mit abteilbarem Clubraum (klimatisiert)

- Bierstube für 20 Personen
- Clubraum für 25 Personen
- Wintergarten für 60 Personen
- Restaurant und Clubraum für 45 Personen
- Restaurant, Clubraum und Wintergarten für 105 Personen



Kleine Stube

- Lichtdurchflutet und klimatisiert
- für 20 Personen



Tereza, bei uns ausgebildet und weiterhin fester Bestandteil unseres Teams



Große Stube

- für 120 Personen
- mit mobilen Echtholzparkett als Tanzfläche
- mobile Theke
- VA Technik

Alle Räumlichkeiten
auf einen Blick



HERZLICH WILLKOMMEN

Festsaal

- für 230 Personen
- Zusammen mit der Großen Stube erweiterbar auf 350 Personen
- Bühne
- Tanzfläche
- Bild siehe Seite 4
- VA Technik



Unser Garten ist
nicht nur für Ihre
Hochzeitsfotos stilvoll
angelegt!

Freie Trauung in unserem Garten
Fotolocation für Ihre Hochzeitsfotos



CATERING- UND EVENTSERVICE

VON DER SCHLACHTEPLATTE BIS ZUM PARTY- UND CATERINGSERVICE AUF STERNE-NIVEAU

Wir freuen uns Ihre Feier auch bei Ihnen zu Hause ausrichten zu dürfen!

Ihnen wird es an nichts fehlen, wir bringen mit:

Küchen-Equipment – Grill, Ofen und sämtliches Zubehör

Service-Equipment – vom Aschenbecher bis zum Zelt

Dekoration – Kerzenständer, Blumenarrangement, Stuhlhusen und Dekorationen nach Wunsch

Gedeck – von der Kaffeetafel bis Gänge-Menü, vom Vorspeisen- bis Dessertbesteck

Tische, Bestuhlung, Tafelwäsche und natürlich auch Zelte

Unser Personal ist dem Anlass entsprechend gekleidet



Wenn der Vater mit dem Sohne...
Nachfolger in Sicht, Sohn Peter –
Gesamtleitung Service.

*vereinbaren sie einen persönlichen
Beratungstermin: Tel. (05303) 3131.*



UNSERE RÄUMLICHKEITEN IM ÜBERBLICK





Catering-Impressionen

Belegte Brötchen



Ofenfrische halbe Bäckerbrötchen oder halbe Brotscheiben, lecker dekoriert, bestrichen mit frischer Butter

..... ab 10 Teile

Belegt mit Mettwurst, Braten, Putenbrust, gekochtem Schinken, rohem Schinken, Gouda, Camembert pro Stück **1,90 €**

Rustikal belegt mit Braunschweiger Mettwurst, Knackwurst, Leberwurst, Rotwurst, Zwiebelmett, Harzer Käse mit Schmalz

..... pro Stück **1,90 €**

Belegt mit Roastbeef, Parmaschinken, italienischer Mortadella

..... pro Stück **2,20 €**

Belegt mit Räucherlachs, Forelle pro Stück **2,60 €**

Mehrkornbrötchenhälften belegt wie oben zzgl. pro Stk. **0,30 €**

Partybrötchen belegt wie oben abzgl. pro Stk. **0,50 €**



Vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin: Tel. (05303) 3131.

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Wraps



Wraps und sandwiches

Wraps mit Frischkäse bestrichen und knackigem Salat gefüllt

ab 10 Hälften pro Sorte

Italia

Mit Parmaschinken, getrockneter Tomate,
Mozzarella und Basilikum á 2 Hälften 4,90 €

Sandwichs – siehe Wraps-Belegung á 2 Ecken 4,90 €

Spanische Sandwichs

Mit Serranoschinken, Manchego und Pesto . . . á 2 Ecken 4,90 €

Club sandwichs

Mit Huhn, Speckstreifen, Tomate und Käse . . . á 2 Ecken 4,90 €

Veggie Sandwichs

Mit Avocadocreme, Tomate, Pinienkerne und Kresse
. á 2 Ecken 4,90 €

Aperitif-Gebäck

Knuspriger Blätterteig, süß oder pikant gefüllt . . . Stück 1,70 €
Quiche/ Mürbeteigböden mit frischem Belag . . . Stück 1,90 €
Chestergebäck Stück 1,00 €

Mare

Mit Graved Lachs, Senf-Dill-Creme á 2 Hälften 4,90 €

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Indian Style

Mit Hähnchenbrust in Curry-Joghurt-Sauce á 2 Hälften 4,90 €

Tuna Style

Mit Thunfisch, Zwiebeln und Tomaten . . . á 2 Hälften 4,90 €





Weymanns Gute-Laune-Frühstück

Weymanns Gute-Laune-Frühstück ab 20 Personen

Wir servieren eine Auswahl verschiedener Brotsorten und Brötchen, dazu Bienenhonig, Marmelade und frische Landbutter.

Aufschnittplatte: ital. Salami & Braten, Knochenschinken, feine Leberwurst, Zwiebelmett, Wurst und Fleischsalat

Käsebrett: Gouda, Frischkäse und Brie, gekochte Eier, Naturjoghurt mit frischen

Früchten Preis pro Person 14,00 €

Möchten Sie gern brunchen? Dann ergänzen Sie doch „Weymanns-Gute-Laune-Frühstück“ mit folgendem:

Norweger Räucherlachs mit

Sahnemeerrettich Aufpreis pro Person 2,60 €

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum Aufpreis pro Person 1,90 €

Krabbensalat oder Geflügelsalat Aufpreis pro Person 2,80 €

Nürnberger Würstchen und Speck Aufpreis pro Person 3,40 €

Frisches Rührei mit Kräutern Aufpreis pro Person 2,10 €



Vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin: Tel. (05303) 3131.

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Canapés

Canapés

Canapés ab 10 Teile / Stück

Zur feinen Ergänzung eines Empfangs, als Arbeitsessen, als Willkommensgruß bei einer Veranstaltung oder einfach als köstliche Überraschung im Büro oder zu Hause. Canapés sind kleine appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Wir verwenden Roggen-, Grau-, Schwarz- und Mehrkornbrot.

Zartes Schweinefilet	Stück	2,10 €
Geräucherte Pouladenbrust	Stück	2,10 €
Gebratene Hähnchenbrust	Stück	2,10 €
Zwiebelmettwurst	Stück	2,10 €
Kasseler Rückenbraten	Stück	2,10 €
Italienische Salami	Stück	2,50 €
Holländer Käse mit Traube	Stück	2,10 €
Camembert, Preiselbeeren	Stück	2,10 €
Frischkäse-Creme mit Radieschen	Stück	2,10 €
Bergkäse mit Feigensenf	Stück	2,10 €

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	Stück	2,10 €
Roher Schinken	Stück	2,30 €
Parmaschinken mit Melonenspieß	Stück	2,60 €
Graved Lachs, Senf-Dill-Dip	Stück	2,80 €
Räucherlachs, Meerrettichcreme	Stück	2,60 €
Geräucherte Forellenfilets	Stück	2,60 €
Nordmeergarnele auf Kräuterquark	Stück	2,60 €
Argentinisches Roastbeef	Stück	2,60 €
Entenbrust-Tranchen mit Preiselbeersahne	Stück	2,60 €
Beefatar und Wachtelei	Stück	2,70 €

Wir empfehlen:

Zum Auftakt eines Menüs 3-4 Canapés

Für einen Empfang 7 Canapés

Zum Sattessen 10-12 Canapés



Fingerfood / Tapas und Co

..... Mindestabnahme 10 Stück je Sorte

Kalt

Mini Kabanossi	Stück	1,40 €
Hähnchen nuggets	Stück	1,40 €
Buffalo Chicken Wings	Stück	1,70 €
Schweinefilet auf Rösti	Stück	2,00 €
Mozzarella-Spieß mit Kirschtomaten	Stück	1,70 €
Melonenbällchen mit Parmaschinken	Stück	2,10 €
Mönchskopfkäse im Parmaschinkenmantel	Stück	2,80 €
Crêpesröllchen mit Frischkäsedip und Räucherlachs	Stück	2,10 €
Crostini mit Parmaschinken und Melone	Stück	2,60 €
Mini Pastetchen mit Kräuterfrischkäse	Stück	1,70 €
Ziegenkäsetaler im Speckmantel	Stück	2,10 €
Gefülltes Roastbeefröllchen	Stück	2,10 €
Gegrillte Paprika mit Chorizo	Stück	1,90 €
Oliven-Schafskäse-Spieße	Stück	1,70 €
Coppa, ital. luftgetrockneter Schinken mit Physalis	Stück	1,90 €
Schwarzbrottaler mit Taleggio, ital. Weichkäse . . .	Stück	1,90 €
Gefüllte Auberginenröllchen mit Schafskäse . . .	Stück	2,10 €
Serrano-Schinken mit Grissini	Stück	2,30 €
Artischocken-Spieße mit Coppa	Stück	2,10 €
Currykrabben im Tartelett	Stück	2,10 €
Bunte Antipasti-Spieße	Stück	2,60 €



Fotos nur Dekorationsbeispiele

Warm

Hähnchenbrust im Parmesanmantel	Stück	1,70 €
Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	2,10 €
Saté-Spießchen mit Erdnussrahne	Stück	1,40 €
Hähnchenspieß mit Woksause	Stück	1,40 €
Mettbällchen mit BBQ Sauce	Stück	1,40 €
Hähnchenbrust in Mandelkruste	Stück	1,70 €
Datteln im Speckmantel	2 Stück	2,10 €
Lachsfrädeln mit Wasabidip	Stück	1,70 €
Cocktailwiener	Stück	1,00 €
Shrimpsspieße mit Aioli-Dip	Stück	2,70 €
Riesengarnelen im Teigmantel mit Aioli-Dip . . .	Stück	1,90 €
Partyschnitzel	Stück	2,10 €
Kleine Saté von mariniert Hähnchenbrust mit Curry-Obst-Dip	Stück	1,70 €



Jeder kennt sie. Jeder mag sie. Sabine und Mechthild mit der längsten Betriebszugehörigkeit.

Wir empfehlen Ihnen an warmen & kalten
Fingerfood-Spezialitäten 8-10 Stück pro Person,
Zum Sattessen 16 Stück . . . Mindestabnahme 10 Stück je Sorte



Fingerfood &

Beispiel für Fingerfood-Buffet

oder Gabelmenü Preise nach Auswahl

Warm – Auf kleinen Snacktellern, Glastellern oder Porzellanschiffchen angerichtet:

Aus der kleinen Tasse: Bouillabaisse mit Krustentierspieß
Trüffelkartoffelbällchen mit Trüffel-Crème fraîche
Kleine Kartoffelpuffer an Lachsstreifen mit Graved Dip
Braunschweiger Speckpflaumen
Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ auf Pestopüree
Wildfilet auf Rotkrautsalat mit Pfefferkirschen
Aufregend gewürztes Lamm-Curry mit Cashewkernen auf Basmati-Ananasreis
Gebratene Jakobsmuschel auf Kartoffel-Sellerie-Püree
Frische Pasta in Steinpilzsauce mit Parmesanspäne

Kalt – In Weckgläschchen, auf Gourmetlöffeln oder Porzellanschiffchen angerichtet:

Tranchen vom Hirschrücken auf Waldorfsalat
Parmaschinken und Melone
Medaillons von der Hähnchenbrust im Sesammantel
Schweinefilet auf Röstbrot
Rindertatar mit Perlzwiebeln
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Gambas
Crêpe mit Rauchlachsfüllung
Petersiliensalat mit frischer Minze



Snackmenüs bestehen aus beliebig vielen Gängen, die auf kleinen Tellern, Gourmetlöffeln, Glastellern und in Weckgläsern angerichtet werden. Die Speisen werden von unseren Servicekräften über die Veranstaltungszeit gereicht. Alle Speisen sind einfach von der Hand oder mit einem Besteckteil zu essen.

Je nach Personenzahl benötigt man 1-2 Köche, die alle Speisen vor Ort in Ihrer Küche oder Location frisch zubereiten.
Wir beraten gern bei der Zusammenstellung. **Tel. (05303) 3131.**

Beispiel für ein Snackmenü Preise nach Auswahl

Warm

Gebratene Rehfiletspitzen mit Preiselbeer-Pfeffersauce und Feigenknödel
Käse Soufflé vom alten Gouda
Lauwarmer Thunfisch mit Sesam auf gebratenem Wokgemüse Streifen von der Maispoularde an Rosmarinjus mit toskanischem Gemüse
Schellfisch auf Blattspinat mit Senfsaatsauce
Perhuhnbrust auf Mörchelrisotto

Kalt

Entenleberterrine auf Kürbisbrot
Crevette Rosé an Limon Crème fraîche
Gemüse-Carpaccio mit Bärlauchvinaigrette und gebratener Rotbarbe
Geflügelcocktail in Curry-Koriandercreme, frische Feigen und Ananas
Fourme d'Ambert mit Feigen und Feigensenf
Brillat-Savarin mit gegrillter Paprika

Tapas

Snacks aus dem kleinen Weckglas ab 10 Personen

- Scheiben vom Tafelspitz auf Wildkräutersalat
Kleine Saté von mariniertem Hähnchenbrust mit Curry-Obst-Dip
Mini Jägerschnitzel auf Waldpilzsalat
Vitello mit Stielkaper
Würzige Fleischbällchen auf Couscous und Salsa Verde
Caesar Cocktail mit Garnelen
Geräucherte Forellenfilets auf Gurken-Dip
Tatar vom Fjord- und Räucherlachs mit Kresseschmand
Currywurstsalat
Geflügel-Staudensellerie-Salat mit rosa Beeren
Partyfrikadelle auf Neubokeler Kartoffelsalat
Poulardenspieß auf Tomaten-Fenchelsalat mit Minzjoghurt

6 Gläser pro Person 17,50 €

Fingerlöffel-Foodplatte ab 10 Personen

- Gefüllte Roastbeefröllchen
Poulardenspieß auf Tomaten-Fenchelsalat mit Minzjoghurt
Gefüllte Mürbeteigförmchen
Mini Jägerschnitzel auf Waldpilzsalat
Würzige Fleischbällchen auf Couscous und Salsa Verde (grüne Sauce)
Schwarzbrottaler mit Taleggio (ital. Weichkäse)
Caesar Cocktail mit Garnelen
Vitello mit Stielkaper
Crostini mit Parmaschinken und Melone
Ziegenkäsetaler im Speckmantel
Früchteplatte

9 Teile pro Person 19,50 €



Wir stehen für Qualität. Küchenchef Maik Krüger und Küchenchef Stefan Barthels.

Party Platte ab 10 Personen

- Kleine Hähnchenkeulen
Würzige Mettbällchen auf Neubokeler Kartoffelsalat
Party Schnitzel
Gegrillte Putenmedaillons mit Pfirsich-Käse-Creme
Bergkäse mit Feigensenf
Gegrillte Paprika mit Chorizo (scharfe, spanische Wurst)
Geräucherte Forellenfilets auf Gurken Dip
Mini Pastetchen mit Kräuterfrischkäse

8 Teile pro Person 16,00 €

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Heiße suppen und Eintöpfe

Heiße Suppen und Eintöpfe ab 10 Personen á 400 g

Hochzeitssuppe mit Spargel, Klößchen, Eierstich und Nudeln pro Person 4,00 €
Fruchtige Tomatensuppe pro Person 3,70 €
Möhren-Orangensuppe mit frischem Ingwer und Chili pro Person 4,00 €
Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan-Croûtons pro Person 4,20 €
Käse-Creme-Suppe mit Mett und Lauchzwiebeln pro Person 4,20 €
Ungarische Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage pro Person 4,40 €
Kartoffelsuppe mit Bärlauch pro Person 3,50 €
Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne pro Person 3,70 €

Suppen

Erbseintopf mit Wursteinlage pro Person 4,50 €
Linseneintopf mit frischem Wurzelgemüse und Kräutern pro Person 4,30 €
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch pro Person 4,50 €
Frühlingseintopf von feinem Gemüse. pro Person 4,50 €
Chili con Carne pro Person 5,60 €
Fischsuppe mit Zander, Wels, Garnelen und Forellenfilet im Fenchelsud gegart pro Person 8,70 €
Braunschweiger Mumme Gulaschsuppe pro Person 5,10 €

Weitere suppen und Eintöpfe nach saison / Angebot

Dazu empfehlen wir Ihnen frisches Baguette, Partybrötchen, Ciabatta pro Person 0,70 €

Vereinbaren sie einen Beratungstermin:
Telefon (05303) 3131.



Brunhilda, von uns als Köchin ausgebildet. Bei der Teilnahme der Braunschweiger Stadtmeisterschaften die beste praktische Prüfung abgelegt.

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Weymanns Spezialitäten

Warm ab 10 Personen
Fleischeinlage pro Person ca. 280 g

Mit den warmen Köstlichkeiten aus den „Wendezeller Stuben“
wird Ihr Fest zum Fest, bei dem sie „feste“ mitfeiern können...

Toskanabraten, Schweinenacken mit
italienischen Kräutern mariniert Preis pro Person 9,00 €

Spießbraten mit Honig glaciert und
Senf-Majoran-Zwiebeln gefüllt Preis pro Person 9,00 €

Zarte Lammkeule fein gewürzt an Rosmarinjus
Preis pro Person 11,00 €

Medaillons vom Schweinefilet an „Café de Paris“-Sauce
Preis pro Person 11,00 €

Grillhaxe vom Schinkeneisbein Preis pro Person 7,00 €

Geschmorte Rosmarinhähnchenbrust an Barolosauce
Preis pro Person 11,00 €

Schweizer Sahnebraten vom Schweinenacken, mit Käse
und Kochschinken gefüllt und in Sahnesauce gebacken
Preis pro Person 10,00 €

Jägerbraten, gefüllter Nacken mit Brät und Pilzen, Sauce
Preis pro Person 9,50 €

Gyrosfanne „Athen“, dünn geschnittenes Schweinefleisch
in griechischen Gewürzen eingelegt und gebraten
Preis pro Person 8,50 €



Weymanns

Rinderbrust natur oder gepökelt mit Meerrettichsauce

Preis pro Person 11,00 €

Zungenragout mit Saucischen, Mettbällchen und Champignons Preis pro Person 12,00 €

Entenbrustfilet im eigenen Saft geschmort an Grand Marnier-Sauce Preis pro Person 11,00 €

„**Mummebraten**“ vom Schweinenacken mit Braunschweiger Mummesauce Preis pro Person 9,50 €

Schnitzelpfanne, in der Pfanne ausgebacken, verschiedene panierte Schnitzel vom Schwein und Hähnchen mit zwei Saucen nach Wahl Preis pro Person 10,00 €

Rinderbraten vom Weideochsen an Burgundersauce Preis pro Person 10,50 €

Braunkohlessen mit frischer oder geräucherter Bregenwurst, Kasseler, Bauchfleisch . . Preis pro Person 10,50 €

Sauerfleisch, hausgemacht vom Schweinenacken Preis pro Person 5,80 €

Holzfällermolle, Spareribs, Krustenschinken, Mettbällchen und Hähnchenkeule auf Sauerkraut . . Preis pro Person 15,00 €

Rosmarinbraten vom Schweinenacken

mit pikanter Sauce Preis pro Person 9,00 €

Kalbsbraten an Estragonsahne Preis pro Person 13,00 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit frischen Champignons à la Crème Preis pro Person 11,00 €

Currywurstpfanne mit Baguettebrot . . Preis pro Person 5,50 €

Rahmgeschnetzeltes aus der Geflügelbrust in Estragon-Senf-Sauce Preis pro Person 9,50 €

Geschmorte Rinderroulade, klassisch gefüllt, in herzhafter Sauce Preis pro Person 12,50 €

Sauerbraten vom heimischen Rind mit Rosinensauce Preis pro Person 10,50 €



Fotos nur Dekorationsbeispiele

Spezialitäten

Spargelessen Preis auf Anfrage / Saisonbedingt

- Salat von weißem und grünem Spargel in heller Balsamicovinaigrette
Rauchlachscarpaccio mit Spargelspanen und Orangen Dip
Stangenspargel mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
Schnitzel vom Schwein in feiner Semmelpanade, in der Pfanne ausgebacken
Schinkenauswahl
Neubokeler Kartoffeln
Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Bayrisch Creme



Fischspezialitäten

- Garnelenpfanne** mit Oliven, Kräutern, Knoblauch, Tomaten und
Frühlingslauch Preis pro Person **11,50 €**

- Jumbogarnelen** in Chili-Knoblauchöl gebraten, hausgemachtes Aioli,
dazu französisches Baguettebrot 5 Stück **16,50 €**

- Fangfrisches Zanderfilet** auf Gemüse Julienne
mit Salbeibutter Preis pro Person **13,00 €**

- Tranchen vom Lachsfilet** an Limettensauce Preis pro Person **10,50 €**

Weitere Gerichte wie Matjes,
Pilze und Wild werden je
nach Saison angeboten.

Beilagen

Beilagen jeweils pro Person á 200 g

..... ab 10 Personen pro Artikel

Kleine Neubokeler Kartoffeln, angebraten und mit Meersalz und Rosmarin gewürzt	3,00 €
Salzkartoffeln in Petersilienbutter geschwenkt	2,00 €
Schwäbische Spätzle	2,30 €
Rösti-Taler 4 Stück	3,00 €
Kartoffelgratin im Rahmkäse gebacken	3,60 €
Kartoffelklöße mit brauner Bröselbutter	3,00 €
Bratkartoffeln in Rippenspeck und Zwiebeln gebraten	3,50 €
Jahreszeitliche Gemüseauswahl	3,80 €
Apfelsauerkraut	2,50 €
Mediterranes Gemüse (Ratatouille) mit Crème fraîche abgeschmeckt	3,80 €



Jan, bei uns ausgebildet als Koch und weiterhin fester Bestandteil im Team.

Pasta

Pastagerichte und vegetarische Gerichte

..... ab 10 Personen

Schwäbische Käsespätzle

mit braun geschmorten Zwiebeln . . . Preis pro Person 6,00 €

Vegetarische Nudeln in Pestorahm, Zucchinis, Zwergtomaten und Wiesenchampignons Preis pro Person 8,00 €

Hausgemachte Lasagne

mit leckerer Sauce Bolognese Preis pro Person 8,00 €

Penne Nudeln mit gebratenen Geflügelstreifen

in Tomaten-Rosso-Sauce Preis pro Person 8,50 €

Tagliatelle mit scharfer italienischer Mettwurst, Chili, Knoblauch, dazu Parmesanspäne . . . Preis pro Person 8,90 €

Penne Carbonara, mit gebratenem Schinken

und Parmesan in Käse-Sahnesauce . . . Preis pro Person 8,70 €

Spätzle-Pfanne, Schwäbische Eierspätzle mit Romanescoröschen, Fingermöhren, Champignons und Kasselerstreifen Preis pro Person 9,00 €

Gnocchi an Grana Padano-Sauce mit Kirschtomaten, Rucola und gehobelten Steinchampignons . . . Preis pro Person 9,00 €

Vegetarisches Kartoffel-Curry mit Sojabohnen, Mango, Pilzen und Paprika Preis pro Person 9,00 €

Vereintieren sie einen
Beratungstermin:
Telefon (05303) 3131.

Fotos nur Dekorationsbeispiele



Dessert

Dessert ab 10 Personen á 150 g

Zitronencreme 2,80 €

Mousse von Bitterschokolade 3,00 €

Tiramisu 3,00 €

Braunschweiger Rote Grütze mit Vanillesauce 2,80 €

Panna cotta mit Beerengragout 2,80 €

Obstsalat von frischen Früchten 3,50 €

Welfencreme mit eingekochten Früchten 2,80 €

„Errötetes Mädchen“ Buttermilchmousse mit Waldbeeren 2,80 €

Aufgeschlagene Mascarpone-Quarkcreme mit Limoncello 3,00 €

Grießflammerie auf Pfirsichsalat 2,80 €

Amarettocreme mit Amarettinis 2,80 €



Vereinbaren Sie einen persönlichen
Beratungstermin: Tel. (05303) 5131

Kalte Fleisch- & Fischspezialitäten

Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten, köstlich arrangiert

Platten ab 10 Personen

Braunschweiger Schlachtemolle

Schlackwurst, Braunschweiger Mettwurst, Leberwurst, Knackwurst, verschiedene Sorten Braten, Sauerfleisch mit Mixed

Pickles Preis pro Person 9,00 €

Knabberspaßplatte

Mettbällchen, Mini-Kabanossi, Käse-Spieße, Nuggets, Chicken Wings, kleine Saté von mariniertem Hähnchenbrust mit verschiedenen Saucen und Dip, dazu Brot-Snacks und Laugengebäck Preis pro Person 11,50 €

Gemischte Fleischplatte Klassik

Kleine Steaks und Lendchen, Hähnchenkeule, Hähnchenschnitzel, kleine Fleischbällchen, dekorativ angerichtet, dazu zwei verschiedene Dips Preis pro Person 13,00 €

Medaillon-Spezialitäten

Zarte Medaillons vom Rind, Kalb, Hähnchen und Schwein, mit delikaten Saucen, raffiniert garniert, dazu Waldorfsalat

. Preis pro Person 12,00 €

Fischplatte „Klassische Art“

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Makrelenfilet, geräucherte Forellenfilets, gefüllte Eier mit Shrimps und Kaviar, Cocktailsauce

. Preis pro Person 13,50 €

Käsespezialitäten-Platte

Auswahl an Hart- und Weichkäse, mild und pikant, mit Früchten garniert, dazu Feigensenf Preis pro Person 13,50 €

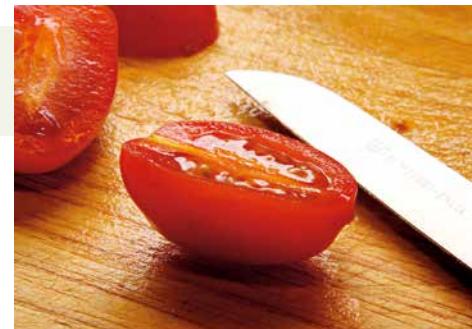


Frische Salate

Salate	ab 10 Personen á 150 g	Griechischer Bauernsalat , gemischter, marinierter Salat mit Feta-Käse und Oliven	3,80 €
Krautsalat , weiß oder rot	2,10 €	Strauchtomaten mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto mariniert	3,20 €
Gemischter Salat vom Braunschweiger Markt	2,90 €	Italienische Antipasti je nach Saison in Olivenöl gebraten mit Balsamico-Dressing	5,20 €
Nizza-Salat , wie gemischter Salat, zusätzlich: Schinken, Eier, Oliven, Käsestreifen und Thunfisch . . .	3,60 €	Rucolasalat mit Parmesan, Pinienkernen und Kirschtomaten	3,60 €
Bayerischer Wurstsalat mit frischer Paprika, Gewürzgurken, Wurst und Käsestreifen	2,90 €	Salat von Neubokeler Kartoffeln mit Gewürzgurken, Eiern und Schnittlauchröllchen	2,90 €
Geflügelsalat „Südsee“ mit Früchten und Champignons in Currycreme	3,40 €	Cesar Salad Römersalatherzen mit Croûtons, geröstetem Speck und Parmesan-Dressing	3,00 €
Garnelensalat mit Champignons, Staudensellerie, Spargel und französischer Vinaigrette	4,00 €		

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Unsere Dressingauswahl: Hausdressing (cremig),
Französische Vinaigrette oder American-Joghurt-Dressing





Aus der Backstube

Backwaren
von der 5 Sterne
Bäckerei Grete



Brotkorb

Heidebrot, Gersterbrot, Körnerbrot,
Brötchenauswahl und Butter Preis pro Person 2,80 €

Mediterraner Brotkorb

Baguette, Ciabatta, Oliven-Ciabatta, Landbrot
und hausgemachtes Pesto Preis pro Person 3,30 €

Baguette-Stangen 420 g Stück 3,70 €

Laugenbrezel Stück 2,00 €

Kuchen und Torten Preis auf Anfrage

Kalte und Warme Buffets

Buffets sind die wahren Klassiker – stets frisch, genussvoll angerichtet und mit Liebe für Sie garniert

Anti Pasti Buffet ab 10 Personen

Gegrillte Zucchini mit Balsamico-Essig und Olivenöl
Eingelegte Auberginen in Tomatenmarinade mit Schafskäse
Tomaten mit Mozzarella in Basilikumvinaigrette
Geschmorte Paprika
Melone mit Parmaschinken
Coppa, ital. luftgetrockneter Schinken mit Physalis
Tacchino Tonnato, von der Putenbrust, mit Thunfischsauce und Kapern
Eingelegte Artischocken in Vinaigrette und Knoblauchsauce
Oliven und Peperoni
Südländische Käseauswahl
Ciabatta, Grissinistangen, Oliven-Ciabatta und hausgemachtes Pesto



Vereinbaren sie einen persönlichen Beratungstermin: Tel. (05303) 3131.

..... pro Person 21,50 €



Fotos nur Dekorationsbeispiele

Landhaus Buffet



Landhaus Buffet ab 20 Personen

Vorspeisen

Braunschweiger Wurstspezialitäten, wie Mettwurst,
Knackwurst, Fleischwurst, Leberwurst
Gemischtes Schinkenbrett
Schweinebraten mit Jus
Mild geräucherter Kasselerbraten
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken mit Remouladesauce,
Cornichons, Perlzwiebeln
Garnierte Eier auf Fleischsalat
Ackersalat mit Senf-Dressing
Knackiger Blumenkohlsalat mit Kräutern und Streifen
vom Saftschinken
Matjesfilet mit separat gereichter Sauce mit Äpfel, Zwiebeln
und Gurken
Käsevielfalt mit Trauben
Landkäse mit Schmalz
Bauernbrot, Gersterbrot, Tafelbrötchen, Butter

Kalt pro Person 19,50 €
Kalt / Warm pro Person 25,00 €

Die warmen Gerichte sind aus-
tauschbar mit den Gerichten
von den Seiten 31/32.

Warm

Spießbraten vom Schweinenacken mit Senf-Majoran-Zwiebeln
gefüllt, dazu Krautsalat und deftige Bratkartoffeln
Rotbarschfilet auf cremigem Spinat mit Weißwein-Schmand-
Sauce, dazu kleine, gebratene Kartoffeln



Fotos nur Dekorationsbeispiele

Markttag Buffet



Buffet „Niedersächsischer Markttag“ . . . ab 20 Personen

Vorspeisen

- Medaillons vom Schweinefilet mit Obstgarnitur
- Geräucherte Geflügelbrust vom niedersächsischen Landgockel
- Oldenburger Entenbrust mit Sauce Cumberland
- Landschinken aus der Räucherkammer an Melone
- Räucherfischauswahl, Honig- Senf-Dill-Sauce und Limetten-Sahnemeerrettich
- Shrimpssalat in Cognaccreme
- Garnierte Eier mit Kaviar
- Carpaccio von Fleischtomaten und cremigem Ziegenkäse
- Pflückfrische Salate mit separater Dressingauswahl
- Niedersächsisches Käsebrett
- Heideziegenkäse mit Feigensenf
- Harzer Käse mit Schmalz und Röstzwiebeln
- Gersterbrot, Vollkornbrot, Körnerbrot, Baguette, Butter,

Warm

- Braunschweiger „Mummebraten“ mit Gemüseauswahl
frisch vom Markt dazu Zwiebelbratkartoffeln
- Zanderfilet auf Tomaten-Zucchini-Gemüse mit
in Petersilie geschwenkten Kartoffeln

Die warmen Gerichte sind austauschbar mit den Gerichten von den Seiten 31/32.

Dessert

- Welfencreme mit eingelegten Früchten
- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Kalt. pro Person **24,50 €**

Kalt / Warm / Dessert pro Person **29,50 €**



Fotos nur Dekorationsbeispiele

Mediterranes

Mediterranes Buffet ab 25 Personen

Die warmen Gerichte sind austauschbar mit den Gerichten von den Seiten 31/32.

Vorspeisen

- Parmaschinken an Netzmelone
- Scharfe italienische Salami
- Gegrillte Hähnchenbrust „Toskana“, Tomaten-Basilikum Creme
- Rauchlachs-Carpaccio mit Parmesan
- Tacchino Tonnato (Geflügelbrust mit Thunfischsauce und Kapern)
- Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto mariniert
- Mediteraner Pastasalat mit Thunfisch und knackigen Gemüse
- Pikanter Geflügelsalat mit Staudensellerie und rosa Beeren
- Rucolasalat mit Nüssen und halbgetrockneten Tomaten
- Antipasti (gegrilltes Gemüse in Olivenöl)
- Italienische Käseauswahl mit Oliven
- Ciabatta, Olivenciabatta, Baguette, hausgemachtes Pesto

Warm

- Toskanabraten, Schweinenacken mit italienischen Kräutern mariniert, südländisches Gemüse, dazu Kartoffeln, gewürzt mit Meersalz
- Gebratenes Wildlachsfilet auf Pesto-Bandnuedeln

Dessert

- Stracciatellamousse mit Amarenakirschen
- Aufgeschlagene Mascarpone-Quarkcreme mit Limoncello



Kalt. pro Person 25,00 €

Kalt/warm/Dessert pro Person 31,50 €

Geburtstags- / Hochzeits-Buffet ab 25 Personen

Vorspeisen

Coppa (luftgetrockneter Schinken) mit Physalis

Parmaschinken mit persischen Feigen garniert

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) und Kapernäpfel

Gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouillesalat

Variationen vom Carpaccio

Rinder- und Lachsfilet mit einer Trüffelvinaigrette

und Parmesanspäne

Antipasti (gegrilltes Gemüse in Olivenöl)

Sonnengereifte Tomatenscheiben mit cremigem Ziegenkäse
und Walnussöl

Geflügelcocktail in Curry-Koriandercreme, frische Feigen
und Ananas

Rucolasalat mit Nüssen und halbgetrockneten Tomaten

Meeresfrüchtesalat

Italienische Käsevielfalt mit eingelegten Oliven

Ciabatta, Olivenciabatta, Baguette, Landhausbrot,
hausgemachtes Pesto, Tomaten-Chili-Butter



Warm

Geschmorte Rosmarinhähnchenbrust an Barolosauce

Mediterranes Pfannengemüse, Tagliatelle

Dorade auf Romatomaten-Zucchinigemüse

Drillinge mit Meersalz und Rosmarin gewürzt

Die warmen Gerichte sind aus
tauschbar mit den Gerichten
von den Seiten 31/32.

Dessert

Panna Cotta mit Beerenkompott

Sauerkirsch-Tiramisu

Große Obstplatte mit frisch geschnittenen Früchten

..... pro Person 35,00 €

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Gala Buffet

Gala Buffet ab 40 Personen

Vorspeisen

- Luftgetrockneter Schinken mit persischen Feigen, Grissini Röllchen
- Fenchelsalat mit Physalis
- Medaillons an Mandel-Lauchsalat
- Tafelspitz im Bergkräutersud
- Hirschrücken an Calvados Chutney
- Rauchlachs- und Räucherfischvariationen mit Limonentopping
- Cocktail von Eismeer Shrimps in feiner Dillsauce
- Feldsalat mit Speckstreifen, Pinienkerne und Granatapfelfeldressing
- Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella
- Variationen von saisonalen Salaten, Dressingauswahl
- Gebratene Champignons mit frischen Kräutern in Walnussöl
- Erlesene Käseauswahl, hart und weich, mild und pikant
- Heideziegenkäse mit Wild-Blütenhonig und Feigensenf
- Brot und Tafelbrötchen von der 5-Sterne Bäckerei Grete
- Landbutter, Tomatenbutter, Pesto

Die warmen Gerichte sind austauschbar mit den Gerichten von den Seiten 31/32.

Warm

- Roastbeef – Sous vide gegart, mit Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce
- Bohnen im Rippenspeckmantel, Honigmöhren
- Geschmorte Steinchampignons, Rösti Taler
- Saiblingfilet auf Champagner-Traubenkraut
- gebratene Drillinge mit Meersalz gewürzt

Dessert

- Braunschweiger Kaffeehaus Mousse
- Kleine Windbeutel mit Ananascreme
- Mousse von Prosecco und Pfirsich-Minz-Confit
- Früchteauswahl

..... pro Person 36,90 €

Unsere Küchenchefs Maik Krüger und Stefan Barthels.



Vegetarisches Buffet ab 25 Personen

Vorspeisen

- Geschmorte Pilze in Vinaigrette auf Salatbeet
- Minipasteten mit Basilikum-Frischkäse
- Gebackene Champignons mit Wildkräuterndip
- Strauchtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
- Möhren-Apfelsalat
- Rohkostsalate mit Sprossen und separater Dressingauswahl
- Gemüsesalat in Kürbiskerndressing
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

Warm

- Italienisch gefüllte Pfannkuchen mit Ricotta, Spinat, Kräutern, in fruchtiger Tomatensauce und mit Parmesan gratiniert
- Mailänder Grillgemüse mit Kräuterbutter, Erdäpfel mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Meersalz gewürzt, dazu Sourcreme
- Sellerieschnitzel in Müslikruste mit Basilikum-Crème fraîche

Fotos nur Dekorationsbeispiele



Dessert

- Buttermilchmousse mit Fruchtsauce
- Obstsalat mit Nüssen

Kalt pro Person 18,00 €

Kalt / Warm / Dessert pro Person 24,50 €

Brunch Buffet

Brunch Buffet ab 20 Personen

Kalt

Braunschweiger Wurstspezialitäten wie:

Mettwurst, Knackwurst, Fleischwurst, Leberwurst, gemischtes Schinkenbrett, frisches Mett und Kochschinken

Käseauswahl mit Trauben

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Garnierte Eier auf Fleischsalat

Naturjoghurt und Quark

Müsli, getrocknete Früchte

Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Haselnüsse

Frisch geschnittenes Obst

Verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella

Gemischte Tafelbrötchen, Croissants, Plundergebäck

Warm

Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen, kleine Mettbällchen und Grilltomaten

oder

Geschnetzeltes „Züricher Art“ aus der Geflügelbrust mit Champignons in einer feinen Sahnesauce, dazu Buttererbse mit Spätzle

..... pro Person 22,00 €



Grillbuffet ab 20 Personen

Grillspezialitäten

- Steaks vom Jungschweinsattel
- Charoluxe Rinderhüftsteak
- Lammlachsmedaillons mit Knoblauchpfeffer
- Brust von der Pouarde, asiatisch mariniert
- Lammspieße mit Oliven
- Gyros-Steak
- Schweinefiletspieße mit Bacon
- Spare Ribs
- Amaretto Pflaumenspieß im Baconmantel
- Lachsfilet in Zitronen-Kräuterpesto
- Scampispieße im Rosmarinöl
- Doradenfilet mit mediterranen Kräutern
- Kleiner Italiener – Fenchelbratwurst
- Thüringer Bratwurst
- Schinkenkrakauer
- Kartoffelspieße mit Rippenspeck und Zwiebeln

Vegetarisch

- Ofenkartoffel in eigener Schale vom Grill
- Strauchtomaten mit Grill-Käse

Saucen / Dips

- Tomatenketchup
- Tafelsenf / Salsa-Sauce
- Barbecuesauce / Café de Paris-Dip
- Zaziki / Kräuerquark
- Sweet-Chili
- Whiskey-Dip

wir können Ihnen
Grillfachkräfte
und Holz- oder
Gasgrills zur
Verfügung stellen.
Telefon
(05303) 3131.



Salatbuffet

- Pflückfrische Salate mit Sprossen und Dressingauswahl
- Feldsalat mit Kirschtomaten, gebratenem Bacon und gerösteten Brotchips
- Krautsalat
- Paprikasalat mit cremigem Schafskäse
- Nudelsalat – italienischer Art mit halbgetrockneten Tomaten und Oliven
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Neubokeler Pellkartoffelsalat mit Gartenkräutern in sommerlich leichter Sauce
- Anti Pasti, mediterranes Gemüse, gegrillt in Olivenöl
- Toskanischer Steinchampignon-Pasta-Salat
- Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln
- Coleslaw Salat (frischer Krautsalat mit Joghurt-Dressing)
- Bulgur mit Feta, Gemüse, halbgetrocknete Tomaten, Thymian und Chili
- Strauchtomaten mit cremigem Schafskäse und Lauchzwiebeln
- Gemüse-Sticks mit Blue-Cheese Dip / Gartenkräuter-Quark
- Ofenfrisches Baguettebrot und Ciabatta
- Würzige Kräuterbutter

..... Preis je nach Zusammenstellung

50 *Grillbuffet*

Equipment

Rechaud / Chafing-Dish ist ein Behälter zum Warmhalten von Speisen. Beim Einsatz von Blechen oder Behältern liegen diese über einem Wasserbad, um die Hitze auf die Einsätze besser zu verteilen und um dadurch ein Anbrennen der Speisen zu verhindern. Zuerst heißes Wasser einfüllen, ca. 2 – 3 cm über dem Boden. Die Bleche oder Behälter einsetzen und die Brennpaste anzünden. Die Brenndauer beträgt ca. 2 – 2 1/2 Stunden.



Leihgebühr Rechaud inkl. 2 Brennpasten pro Stk. 8,00 €

Kleines Gedeck

Mittelteller, Messer und Gabel pro Gedeck 1,50 €

Mittleres Gedeck

Großer Teller, Messer und Gabel pro Gedeck 1,80 €

Großes Gedeck

Mittelteller, großer Teller, Dessertteller,
Messer, Gabel, Teelöffel (zweifach) pro Gedeck 3,80 €

Kaffeegedeck

Kuchenteller, Kaffeetasse mit Untertasse,
Kuchengabel, Kaffeelöffel pro Gedeck 2,50 €

Silberbesteck Preis auf Anfrage

Servicekräfte pro Std. 37,00 €

Köche / Grillkräfte pro Std. 42,00 €

Bei Speisenlieferungen mit Zusatzleistung wie Geschirr, Bestecke, Gläser, Koch / Servicekräfte werden 19% berechnet.

Lieferung in der Gemeinde Wendeburg,

Völkenrode und Watenbüttel pro Fahrt 20,00 €

Außerhalb berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale nach Entfernung:

ab 15 km pro Fahrt 25,00 €

ab 20 km pro Fahrt 30,00 €

ab 25 km pro km 1,50 €

Zzgl. Kosten je nach Aufwand / Aufbau.



Unser Silberbesteck.

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen

Speisen können Allergene und Zusatzstoffe enthalten. Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Seit 13.12.2014 verpflichtet uns der Gesetzgeber, die Allergene und Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoffe, (3) Geschmacksverstärker, (4) Süßungsmittel, (5) Milcheiweiß, (6) Phosphat, (7) Koffein, (8) Chinin

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesamsamen, (L) Schwefeldioxid/Sulfite, (M) Lupinen, (N) Weichtiere, (O) Äpfel, (P) Zwiebeln

Salatdressing kann 2, 4, 5, E, F, G, I, J, P enthalten. **Brot** zum Salat kann A, C, E, G, I enthalten. **Salate** können 1, 2, 4, A, C, E, G, K, O, P enthalten.

*Unser Restaurant- und Catering-Team informiert
Sie gerne über die Zusatzstoffe und Allergenen.*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns schriftlich vereinbart worden sind.

Zahlungsmodalitäten

Die Ware ist bei Abholung bzw. Lieferung in bar zu bezahlen. Bei Lieferung auf Rechnung hat die Zahlung ohne Abzug eines Skontos innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt zu erfolgen. Für jede Mahnung kann die Firma „Wendezeller Stuben“ 2,50 € als Mahnkosten verlangen. Bei Zahlungsverzug werden die derzeit üblichen Bankzinsen berechnet. Alle Preise verstehen sich ausschließlich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Bei Speisenlieferung berechnen wir 7%. Bei Speisenlieferungen mit Zusatzleistung wie Geschirr, Bestecke, Gläser, Koch / Servicekräfte werden 19% berechnet.

Termine

Wir sind bemüht, vereinbarte Termine einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz

von bis zu 60 Minuten zu. Für Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt, wie Unruhen, Streik, Stau usw., übernimmt die Firma „Wendezeller Stuben“ keine Haftung.

Sorgfaltspflicht

Der Besteller verpflichtet sich, ihm übergebenes Material äußerst sorgfältig und pfleglich zu behandeln. Bruch, Beschädigung oder Fehlmengen gehen zum Neuwert zu Lasten des Bestellers. Miet- und Leihgegenstände werden von der Firma „Wendezeller Stuben“ lagersauber übergeben, leichte Verunreinigungen sind in Kauf zu nehmen.

Schäden

Die Firma „Wendezeller Stuben“ ist bemüht, einwandfreie Ware zu liefern. Der Besteller erkennt durch seine Unterschrift auf dem Lieferschein an, dass ihm einwandfreie und vollzählige Ware ausgehändigt worden ist. Unberührt davon bleibt die Möglichkeit, verdeckte Mängel unverzüglich nach Bekanntwerden zu rügen. Ansonsten gilt die Lieferung als genehmigt. Für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden, die durch oder mit Miet- und Leihgegenständen verursacht werden, kann die Firma „Wendezeller Stuben“ keine

Haftung übernehmen. Der Mieter haftet grundsätzlich für alle Beschädigungen, Bruch sowie Fehlmengen der ihm überlassenen Mietgegenstände. Für notwendige Lagerung bzw. Bewachung der Mietgegenstände hat der Mieter ausreichend Sorge zu tragen.

Mietdauer

Die in unserer Preisliste aufgeführten Mietgebühren beziehen sich auf eine Dauer von drei Tagen ohne Sonn- und Feiertage (Mieteinheit). Der Abhol- und Rückgabetag gilt jeweils als ein ganzer Tag. Nimmt der Kunde den Mietgegenstand über eine solche Mieteinheit hinaus in Anspruch, so sind wir berechtigt, für jede neue Mieteinheit jeweils die Gebühr in voller Höhe zu erheben.

Eigentumsvorbehalt

Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren nebst Transportmittel und Mietgegenständen bis zur vollständigen Zahlung unserer Forderungen vor.

Weitervermietung

Weitervermietung von Mietgegenständen bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Firma „Wendezeller Stuben“. Für dabei abhanden gekommene oder beschädigte Sachen haftet der Besteller auf den Neupreis.

Transportbedingungen

Die Transport- und Fahrkosten sind im Mietzins nicht enthalten. Bei Lieferung der Inventarien aller Art erfolgt die Anlieferung bis hinter die erste verschließbare ebenerdige Tür. Voraussetzung dafür ist eine störungsfreie und direkte Anfahrtmöglichkeit zum Abladeort. Bei Anlieferung und Aufbau, sowie das Verteilen und Einsammeln, des Inventars durch die Firma „Wendezeller Stuben“ berechnet diese eine Kostenpauschale nach Aufwand entspre-

chend der Preisliste. Der Kunde ist gehalten, die Firma „Wendezeller Stuben“ bei Auftragerteilung über die örtlichen Gegebenheiten des Empfangsortes zu informieren. Für Verspätungen der Lieferung wegen fehlender oder falscher Ortsbeschreibung übernimmt die Firma „Wendezeller Stuben“ keine Haftung.

Übergabe und Rückgabe

Wir übergeben Geschirr, Bestecke und Gläserteile maschinenge-spült. Der Kunde ist gehalten die Mietgegenstände einschließlich der Transportbehälter in sauberen Zustand auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist. Das Zählen und die Prüfung des gemieteten Ge-schirrs geschieht im Lager des Vermieters. Wenn der Mieter dabei sein möchte, muss ein genauer Zeitpunkt der Prüfung vereinbart werden. Wenn der Mieter dieser Prüfung in unserem Lager nicht beiwohnt, gelten die auf dem Lieferschein angegebenen Mengen unserer Zählung. Bestellte Leihgaben müssen unabhängig vom Gebrauch bezahlt werden. Stornierungen müssen 3 Tage vorher erfolgen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für Übergabe und Zahlung ist Wendeburg. Gerichts-stand ist, auch für Wechselscheck- und Urkundenverfahren, so-weit gesetzlich zulässig, Braunschweig.

Stand Februar 2024

Unsere Partner, bei denen wir unser exclusives Catering anbieten

Wir helfen Ihnen gerne dabei und bewirken Sie dort mit unserem bewährten Catering- und Event-Service. Zum Beispiel in folgenden Locations.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.



FESTWERK unter den Eichen,
Dedenhausen
(oben)

Dornse im Altstadtrathaus,
Braunschweig
(unten links)

jakob-kemenate,
Braunschweig
(unten rechts)

Inhaltsverzeichnis



Willkommen in den „Wendezeller Stuben“	1
Unsere Räumlichkeiten	2
Hochzeitsangebote	6
Restaurant	8
Hotel	10
Tagungsräume	12
Unsere Unternehmensphilosophie	13
Alle Räumlichkeiten auf einen Blick	14
Catering- und Eventservice	17
Impressionen als Anregung aus dem Hochzeitssaal	18
Übersicht unserer Räume	20
Cateringservice	22
Ofenfrische Bäckerbrötchen	22
Wraps und Sandwichs	23
Aperitif Gebäck	23
Weymanns „Gute Laune“ Frühstück	24
Canapés	25
Fingerfood / Tapas und Co.	26
Heiße Suppen und Eintöpfe	30
Weymanns Spezialitäten	31
Beilagen	34
Pastagerichte	35
Desserts	36
Kalte Fleisch- und Fischspezialitäten	37
Frische Salate	38
„Aus der Backstube“	40
Kalte und Warme Buffets	41
Equipment und Lieferbedingungen	51
Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen	52
Allgemeine Geschäftsbedingungen	52
Unsere Partner	54



Hotel · Restaurant · Saalbetrieb · Veranstaltungsservice

Wendezeller Stuben

Gesellschaftshaus

Gesellschaftshaus Wendezeller Stuben

Braunschweiger Straße 35 . 38176 Wendeburg

Telefon (05303) 3131 . Telefax (05303) 3380

info@wendezeller-stuben.de . www.wendezeller-stuben.de



Gestaltung . www.verlag-uwe-krebs.de



FINDEN SIE UNS AUCH BEI
WENDEZELLER STUBEN