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

Hotel · Restaurant · Saalbetrieb · Veranstaltungsservice

Wendezeller Stuben

Gesellschaftshaus

HOTEL · RESTAURANT · SAALBETRIEB
CATERING- UND EVENTSERVICE

Preise Stand: Februar 2024

WILLKOMMEN ZUM WOHLFÜHLEN

Willkommen

Liebe Gäste!

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

Anne Gehrmann, Service-Leitung Bankett.

Wintergarten

Kleine Stube

FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN BIETEN WIR DEN BESONDEREN RAHMEN

HOCHZEITSSAAL

Das Gesellschaftshaus Wendezeller Stuben bietet Ihnen unterteilbare 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.

HOCHZEITSHOTEL

Für Sie und Ihre Gäste haben wir Hotelzimmer zur Verfügung.

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!

Annett Valentin Fotografie

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

„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 (saisonal 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, Schlachtefeste und Themensonntage im Nov. / Dez.
- Flying Buffets und vieles mehr

Restaurant

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 Gästezimmern und 1 Suite – ideal für Brautpaare. Jedes Zimmer verfügt über ein Bad mit Dusche, TV und kostenlosen WLAN-Zugang.

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

Hochzeitshotel: Für eine unvergessliche Hochzeitsnacht.

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

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.

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.

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.

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, Stuhlhussen 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

Dai Witte,
Leitung Kalte Küche

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 Sandwichs

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 €**

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

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 €**

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

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

Clubsandwichs
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 €**

Fotos nur Dekorationsbeispiele

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 . . . . . 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 Poulardenbrust	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 €
Beeftatar 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 €
Hähnchennuggets	Stück	1,40 €
Buffalo Chicken Wings	Stück	1,70 €
Schweinefilet auf Röstbrot	Stück	2,00 €
Mozzarellaspieß 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

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

Warm

Hähnchenbrust im Parmesanmantel	Stück	1,70 €
Pflaumen im Speckmantel	2 Stück	2,10 €
Saté-Spießchen mit Erdnusssahne	Stück	1,40 €
Hähnchenspieß mit Woksauce	Stück	1,40 €
Mettbällchen mit BBQ Sauce	Stück	1,40 €
Hähnchenbrust in Mandelkruste	Stück	1,70 €
Datteln im Speckmantel	2 Stück	2,10 €
Lachsfrikadellen 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 marinierter Hähnchenbrust mit Curry-Obst-Dip	Stück	1,70 €

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 Weckgläschen, 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 Morchelrisotto

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 marinierter 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 €**

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

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)
Ceasar Cocktail mit Garnelen
Vitello mit Stielkaper
Crostini mit Parmaschinken und Melone
Ziegenkäsetaler im Speckmantel
Früchteplatte

. . . . . 9 Teile pro Person **19,50 €**

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

Suppen

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 €**

Erbseneintopf 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 €**

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

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin:
Telefon (05303) 3131.

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 €**

Gyrospfanne „Athen", dünn geschnittenes Schweinefleisch in griechischen Gewürzen eingelegt und gebraten
. . . . . Preis pro Person **8,50 €**

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 Spargelspänen 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 €
Apfelrotkohl, Sauerkraut . . . . . 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 €**

Vereinbaren 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 Beerenragout	**2,80 €**
Obstsalat von frischen Früchten	**3,50 €**
Welfencreme mit eingelegten 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) 3131.

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 marinierter 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

Krautsalat, weiß oder rot . . . . . 2,10 €

Gemischter Salat vom Braunschweiger Markt . . . . . 2,90 €

Nizza-Salat, wie gemischter Salat, zusätzlich:
Schinken, Eier, Oliven, Käsestreifen und Thunfisch . . . 3,60 €

Bayerischer Wurstsalat mit frischer Paprika, Gewürzgurken,
Wurst und Käsestreifen . . . . . 2,90 €

Geflügelsalat „Südsee“ mit Früchten
und Champignons in Currycreme . . . . . 3,40 €

Garnelensalat mit Champignons, Staudensellerie,
Spargel und französischer Vinaigrette . . . . . 4,00 €

Griechischer Bauernsalat, gemischter,
marinierter Salat mit Feta-Käse und Oliven . . . . . 3,80 €

Strauchtomaten mit Mozzarella
und hausgemachtem Pesto mariniert . . . . . 3,20 €

Italienische Antipasti je nach Saison in
Olivenöl gebraten mit Balsamico-Dressing . . . . . 5,20 €

Rucolasalat mit Parmesan, Pinienkernen
und Kirschtomaten . . . . . 3,60 €

Salat von Neubokeler Kartoffeln mit Gewürzgurken,
Eiern und Schnittlauchröllchen . . . . . 2,90 €

Ceasar Salad Römersalatherzen mit Croûtons,
geröstetem Speck und Parmesan-Dressing . . . . . 3,00 €

Fotos nur Dekorationsbeispiele

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

Frische Salate

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

. . . . . pro Person **21,50 €**

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

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 austauschbar 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,

Fotos nur Dekorationsbeispiele

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 €**

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-Bandnudeln

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 austauschbar 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 Eismeershrimps in feiner Dillsauce
Feldsalat mit Speckstreifen, Pinienkerne und Granatapfeldressing
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, Honigmöhrchen
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 Wildkräuterdip
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

Dessert

Buttermilchmousse mit Fruchtsauce
Obstsalat mit Nüssen

Kalt . . . . . pro Person **18,00 €**
Kalt / Warm / Dessert . . . . . pro Person **24,50 €**

Fotos nur Dekorationsbeispiele

Vegetarisches

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 Buttererbsen mit Spätzle

. . . . . pro Person **22,00 €**

Grillbuffet . . . . . ab 20 Personen

Grillspezialitäten
Steaks vom Jungschweinsattel
Charoluxe Rinderhüftsteak
Lammlachsmedaillons mit Knoblauchpfeffer
Brust von der Poularde, asiatisch mariniert
Lammspieße mit Oliven
Gyros-Steak
Schweinefiletspieße mit Bacon
Spare Rips
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

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

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

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

Fotos nur Dekorationsbeispiele

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 **1,20 €**

Mittleres Gedeck
Großer Teller, Messer und Gabel . . . . . pro Gedeck **1,40 €**

Großes Gedeck
Mittelteller, großer Teller, Dessertteller,
Messer, Gabel, Teelöffel (zweifach) . . . . . pro Gedeck **3,20 €**

Kaffeegedeck
Kuchenteller, Kaffeetasse mit Untertasse,
Kuchengabel, Kaffeelöffel . . . . . pro Gedeck **2,00 €**

Silberbesteck . . . . . Preis auf Anfrage

Servicekräfte . . . . . pro Std. **35,00 €**

Köche / **Grillkräfte** . . . . . pro Std. **38,00 €**

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 und Aufwand:
ab 15 km . . . . . pro Fahrt **25,00 €**
ab 20 km . . . . . pro Fahrt **30,00 €**
ab 25 km . . . . . pro km **1,50 €**

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 Anfahrtsmöglichkeit zum Abladeort. Bei Anlieferung und Aufbau, sowie das Verteilen und Einsammeln, des Inventars durch die Firma „Wendezeller Stuben" berechnet diese eine Kostenpauschale nach Aufwand entsprechend der Preisliste. Der Kunde ist gehalten, die Firma „Wendezeller Stuben" bei Auftragserteilung 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 maschinengespült. 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 Geschirrs 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. Gerichtsstand ist, auch für Wechselscheck- und Urkundenverfahren, soweit gesetzlich zulässig, Braunschweig.

Stand **Februar 2024**

Bildnachweis Fotolia: S. 12 © lenetsnikolai, S. 23 und S. 26 © kab-vision, S. 28 © karepa, S. 30 links © HLPhoto, S. 31 © Jacek Chabraszewski, S. 37 unten © illustrez-vous, S. 41 links © Natika, S. 41 rechts © Jacek Chabraszewski, S. 42 links © wolfenheimer, S. 45 © voltan, S. 46 © Alexander Raths.

Unsere Partner, bei denen wir unser exclusives Catering anbieten

Wir helfen Ihnen gerne dabei und bewirten 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