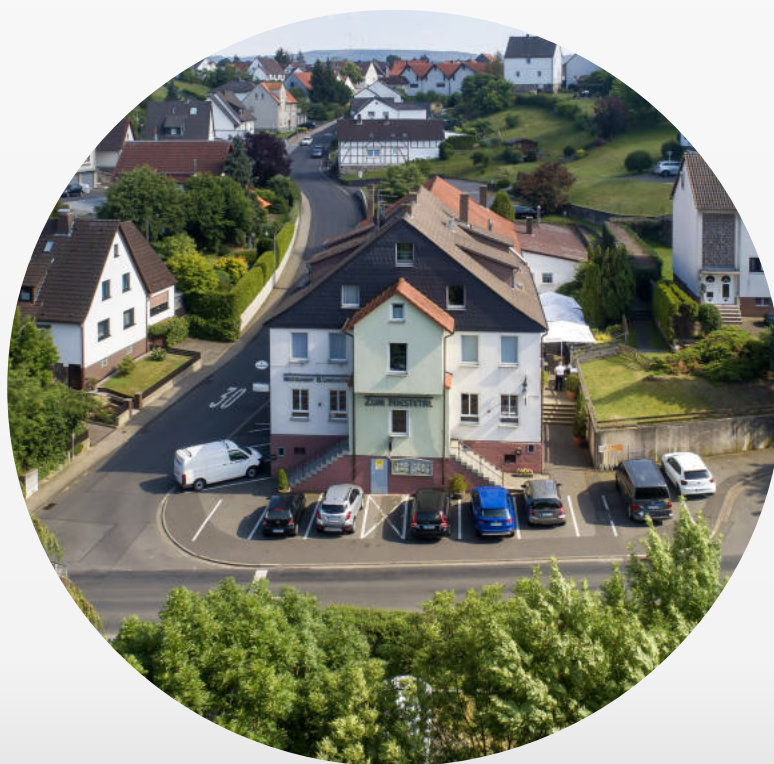




# Veranstaltungsmappe



RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL







## Gastlichkeit liegt uns am Herzen

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.



- Rustikale Kneipe mit Thekenbereich  
bis 20 Personen
- Restaurant „Kleine Landstube“  
bis 34 Personen
- Saal  
bis 110 Personen
- Studio  
bis 60 Personen
- Empore  
bis 24 Personen



Schauen Sie doch mal in unserem gepflegten Biergarten vorbei, der bis zu 40 Plätze bietet. Ausreichend Parkplätze, auch für Busse, sind rund um unser Haus verfügbar.

Wir und unser Team werden stets bemüht sein Ihre Veranstaltung in unserem Haus zu einer angenehmen Erinnerung werden zu lassen.

Manuela & Stefan Wambach  
und das Team vom  
Restaurant & Landhotel "Zum Niestetal"



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Lage

Unser Haus liegt in der etwa 11.000 Einwohner zählenden Gemeinde Niestetal in direkter Nachbarschaft zur Documenta-Stadt Kassel. Trotz der unmittelbaren Nähe zur Großstadt, ist die Gemeinde Niestetal ländlich und ruhig gelegen.

Der nahe gelegene Zugang zum Kaufunger Wald sowie das gemeindeeigene Naherholungsgebiet laden sowohl zu kleinen Spaziergängen als auch zu größeren Wanderungen ein.

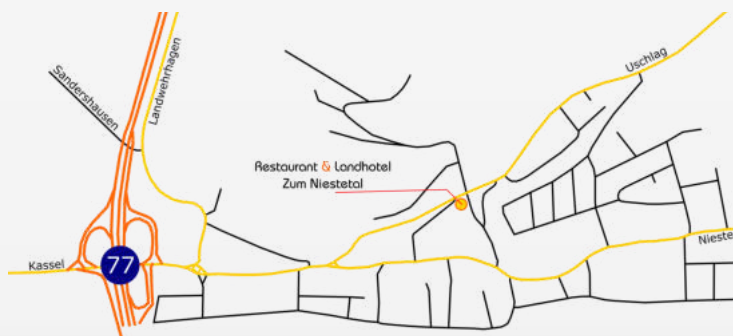
Die Museen, die Karlsaue mit der Orangerie und natürlich der Bergpark Wilhelmshöhe der Stadt Kassel bieten allen Kulturinteressierten ausreichend Möglichkeiten, zu verweilen.

Die direkte Anbindung an die Bundesautobahn 7 bietet gleichzeitig eine hervorragende Erreichbarkeit aus allen Himmelsrichtungen.



## So kommen Sie bei uns an

Fahren Sie an der Autobahnanschlussstelle 77 Kassel-Nord ab und halten Sie sich in Richtung Niestetal-Heiligenrode. Verlassen Sie die beiden Kreisverkehre jeweils an der zweiten Ausfahrt. Unser Haus befindet sich vor der Fußgängerampel auf der rechten Seite.



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Unsere Räumlichkeiten

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die richtigen Räumlichkeiten. Firmenfeiern, Banketts, Produktpräsentationen, Schulungen und Tagungen stellen für uns keine Herausforderungen dar.

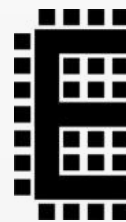
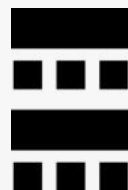
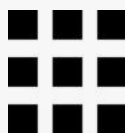
In unserem kleinen Schulungsraum für bis zu 14 Personen haben Sie die Wahl: Sie können mit Videoprojektor und Leinwand arbeiten oder nutzen einfach den vorhandenen Fernseher mit HDMI- oder VGA-Anschluss.

Unser Studio bietet Ihnen Platz für ungefähr 48 Personen und ist der ideale Raum für aufwändigere Schulungen. Der direkte Zugang zur Straße ermöglicht ein einfaches Entladen der Schulungsmaterialien und möglicher Werkzeuge.

## Tagungstechnik

Wir stellen Ihnen gerne unsere Tagungstechnik zur Verfügung:

- Videoprojektor
- Leinwand
- Fernseher
- Flip-Charts
- Metaplanwände
- Pinwände
- Internetzugang
- Moderatorenkoffer



Plätze	U-Form	U-Form nur außen	Block	Parla- mentarisch	E-Form	Bankett
Landstube	34	20	24	18	-	-
Saal	80	50	40	60	110	48
Studio	60	34	30	48	66	32
Empore	24	14	16	-	-	-



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Unsere Räumlichkeiten



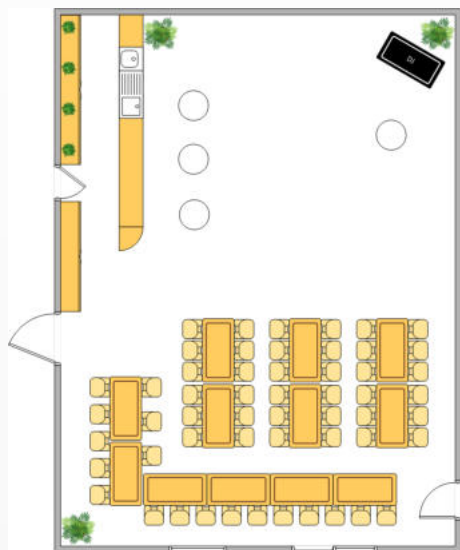
Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

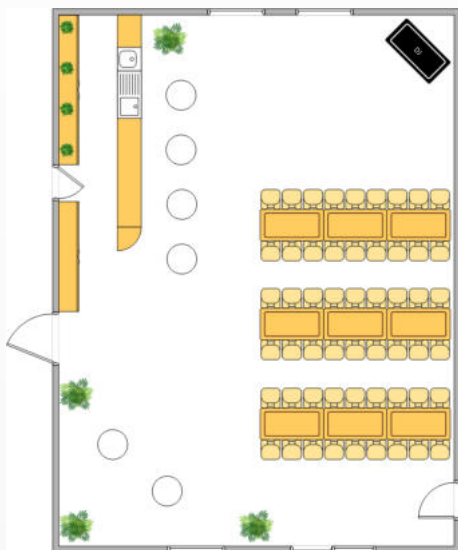


## Unsere Räumlichkeiten

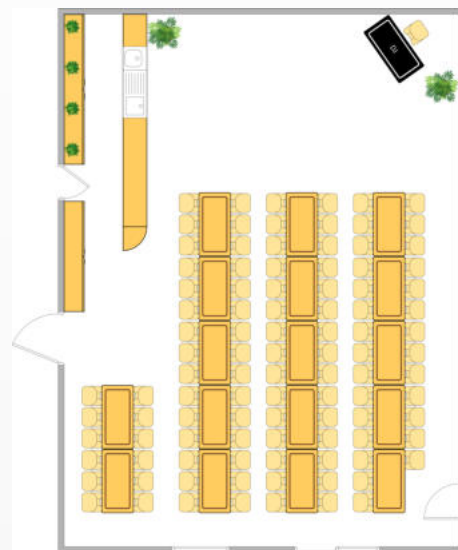
### Festsaal



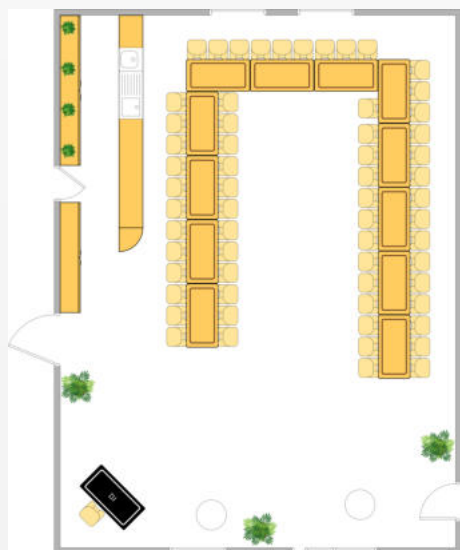
54 Pax Doppel-E mit Gang und Stehtischen



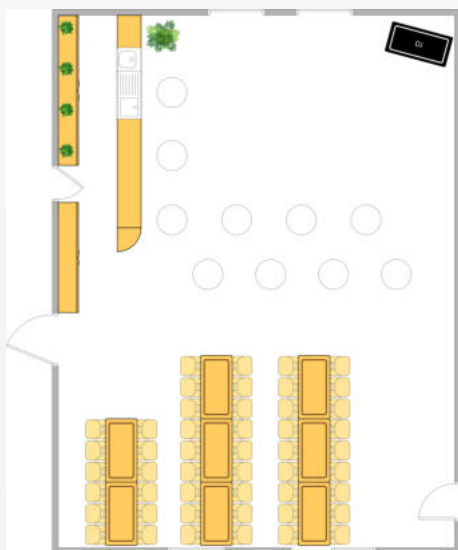
54 Pax 3-reihig mit Stehtischen



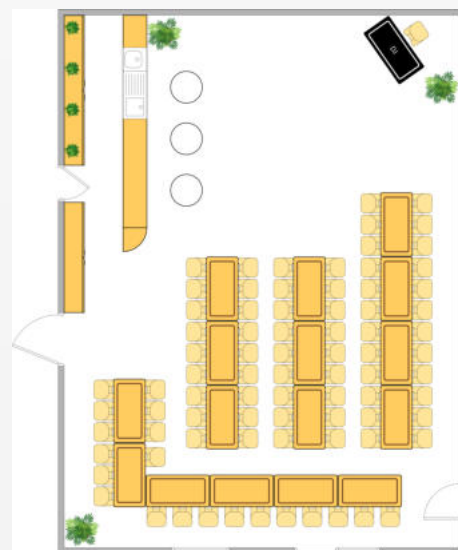
100 Pax 4-reihig



61 Pax U-Form mit Stehtischen



48 Pax 3-reihig mit Stehtischen



80 Pax 4-reihig mit Stehtischen

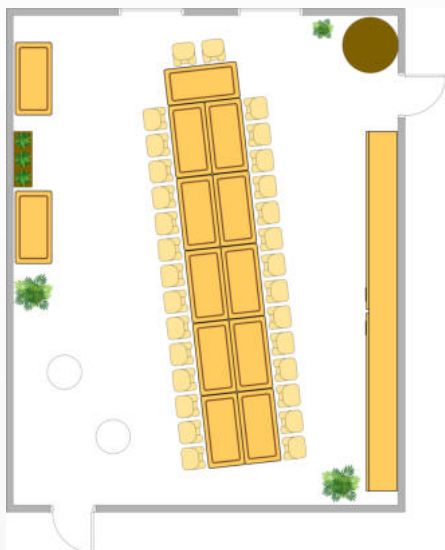


Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

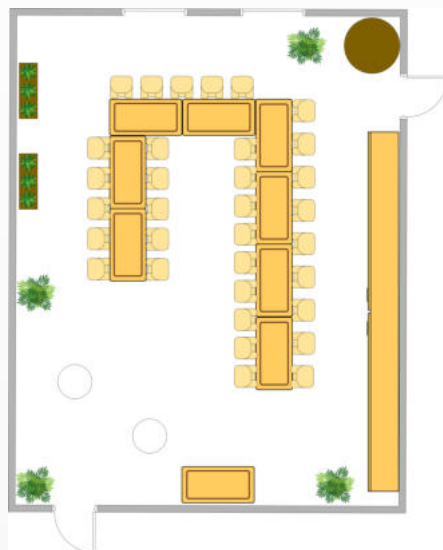
Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Unsere Räumlichkeiten

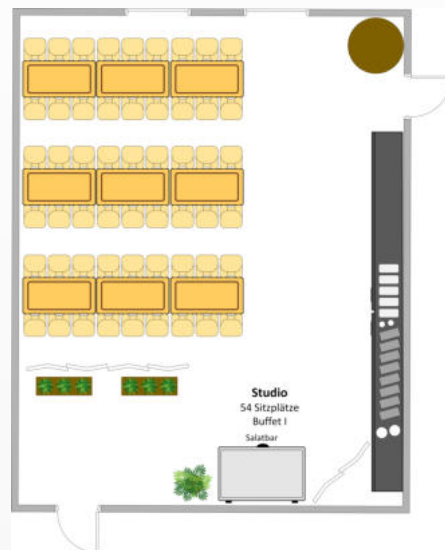
### Studio



30 Pax Block

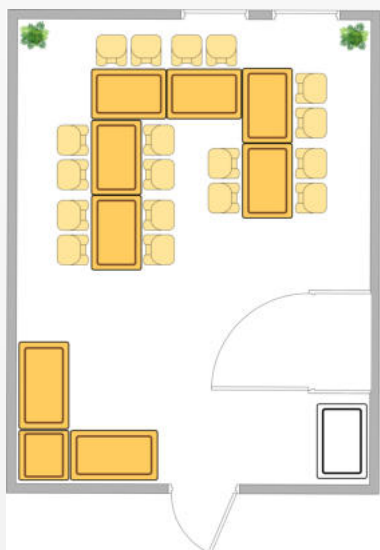


33 Pax U-Form

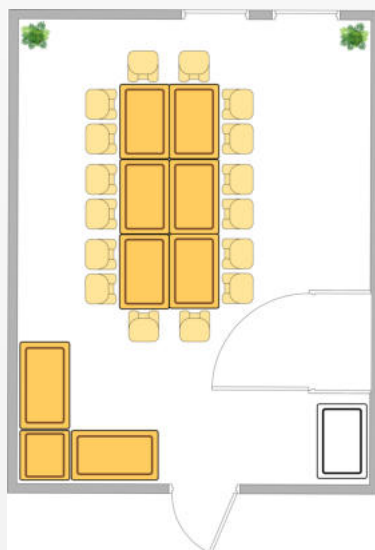


54 Pax 3-reihig

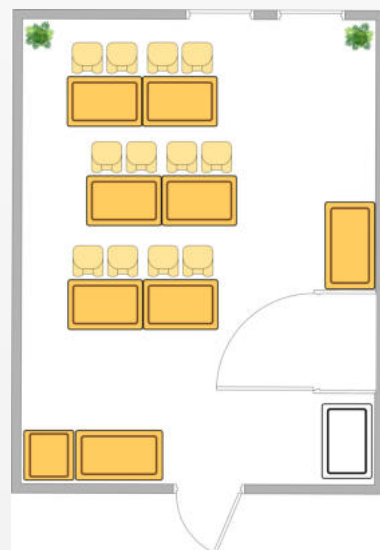
### Studio Empore



18 Pax U-Form



16 Pax Block



12 Pax parlamentarisch



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Wambachs

Catering in Restaurantqualität für Jedermann



## Wir machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob Hochzeit, Firmenevent oder private Feier, wir bieten Ihnen ein umfassendes Catering-Angebot, das perfekt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt ist.

Von der romantischen Gartenparty bis zum festlichen Bankett, von der Tagung bis zur Gala-Dinner, von Geburtstagen bis zu Jubiläen – wir zaubern ein kulinarisches Highlight, das Ihre Gäste begeistert. Unsere Köche kreieren mit möglichst regionalen und hochwertigen Zutaten einzigartige Menüs und Buffets, die Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis machen.

Unser Team steht Ihnen von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite und sorgt für ein professionelles und stilvolles Ambiente. Wir legen größten Wert auf Qualität, Frische, Kreativität und Zuverlässigkeit. Mit uns können Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihre Veranstaltung genießen.

## Kurzübersicht über unsere Leistungen

Belegte Brötchen	Mobile Zapfanlage
Canapés	Kohlensäure
Belegte Laugenstangen	Fassbier
Bagels	Bierzeltgarnituren
Fingerfood	Ausschankwagen
Wraps	Thekenelemente
Kalte Platten	Stehtische
Warme Gerichte	Tische
Firmencatering	Stühle
Regional & Rustikal	Hussen
Vegetarisch & Vegan	Tischwäsche
Menüs	Geschirr
Buffets	Besteck
Flying Buffets	Gläser

Sie benötigen für Ihre Veranstaltung noch weiteres Equipment? Dann sprechen Sie uns gerne an. Vielleicht können wir Ihre Lösung selbst realisieren oder haben den richtigen Ansprechpartner für Sie.

Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)







Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Der kleine Einsteiger

### Kalte Spezialitäten

Ahle Wurst mit Essiggurken

Tomate mit Mozzarella und  
hausgemachtem Basilikum-Pesto

Antipasti-Platte  
mit gebratenen Zucchinischeiben,  
marinierten Champignonköpfen und Tomaten,  
Artischocken, grünen Oliven und Pesto Rosso

Geröstetes Knoblauchbrot

Käsespieße mit Weintrauben

Gemischter Salat  
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln  
und herzhafter Vinaigrette

### Warme Köstlichkeiten

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Champignons à la Creme

Jungschweinnacken mit Honig-BBQ-Dip mariniert  
und im Steinbackofen geschmort

Kleine Schaschlik-Spieße mit pikanter Sauce

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

Brokkoli-Röschen in Mandelbutter

Makkaroni  
wahlweise mit Chili-Cheese-Sauce oder Knoblauch

### Zum Schluss etwas Süßes

Panna cotta mit Blaubeeren

Hausgemachte Schokoladencreme mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Unser Klassiker

### Kalte Spezialitäten

Brotzeitteller  
mit Ahler Wurst, Hausmacher Sülze,  
Kochschinken, Scheiben vom rosa gebratenen  
Roastbeef, kleinen Frikadellen, Schweinehack,  
hausgemachter Remoulade und Zwiebeln

Fischplatte  
mit geräuchertem Forellenfilet, Heringssalat,  
hausgebeiztem Graved Lachs, Sahnemeerrettich und  
Dill-Senfsauce

Käsevariationen vom Brett  
mit Bresso, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und  
Weintrauben

Krautsalat nach Art des Hauses

Blattsalat  
mit Schmand- und Essig/Öl-Dressing

Partybrötchen und Brotvariationen  
mit Butter und Kräuterquark

### Warme Köstlichkeiten

Hessische Lauch-Käse-Suppe

Kleine Schnitzel von der Pute  
mit zwei Saucen nach Wahl

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

Gemüseauswahl  
mit Bohnenbündchen , Brokkoli-Röschen,  
Erbsen, Möhren und Sauce Hollandaise

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

### Zum Schluss etwas Süßes

Apfelbeignets mit hausgemachter Vanillesauce

Tiramisu nach Art des Hauses

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Der sommerliche Vegetarier

## Suppe

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Grießklößen und Basilikum

## Kalte Spezialitäten

Roh mariniertes Fenchel mit gebackenen Graupen

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons,  
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten  
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen  
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Ciabatta und Kräuterquark

Rucola mit Walnuss-Oliven-Dressing,  
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

## Warme Köstlichkeiten

Kartoffel-Lauch-Rösti mit Champignons a la Creme

Zucchini-schnitzel mit Paprika-Mais-Gemüse

Kleine Pfannkuchen mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Fruchtige Tomatensauce

Duftreis und Rosmarinkartoffeln

## Zum Schluss etwas Süßes

Zitronencreme mit marinierten Früchten

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Saisonale Leichtigkeit

### Suppe

Champignonschaumsuppe  
mit Kräuterklößen

### Kalte Spezialitäten

Tomate und Mozzarella  
mit frischem Basilikum-Pesto

Bruschetta  
mit Pesto Rosso und Avocado-creme

Italienischer Bauernsalat  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Ciabatta und Kräuterquark

### Warme Köstlichkeiten

Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise

Gemüsestrudel  
mit Schnittlauchsaucе

Mediterrane Gemüsepfanne  
Allerlei von Aubergine, Paprika, Zucchini,  
Champignons, Zuckerschoten und Prinzessbohnen  
in Chili-Knoblauch-Öl und hauseigenem  
Basilikum-Pesto geschwenkt

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

### Zum Schluss etwas Süßes

Mascarpone-Creme mit Erdbeeren

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Bayrischer Abend

## Kalte Spezialitäten

Brotzeitplatte  
mit rohem und gekochtem Schinken,  
Aufschnitt vom Schweinebraten,  
Fleischpflanzerl (Frikadelle), gesalzenem Bierradi,  
Obazda (Käse-Brottaufstrich), Bayrischer Haxensülze,  
süßem Senf und geriebenem Meerrettich

Bayrischer Speckkartoffelsalat

Krautsalat mit Rauchfleisch

Wurstsalat mit Zwiebeln, Emmentaler und Essig/Öl

Griebenschmalz und Essiggurken

Verschiedene Brotsorten, Kümmelstangen,  
Bierbrezeln und Butter

## Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Kräuterfritatten

Krustenschweinsbraten aus der Keule mit Bockbiersauce

Hausgemachter frischer Leberkäse

Butterhenderl

Mildgeräucherter Kasselerrücken

Münchner Weißwürstl

Specksemmelknödel und Butterspätzle

## Zum Schluss etwas Süßes

Hausgemachte warme Apfelkühle mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken mit Pflaumenmuss gefüllt

Zimtknödel

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

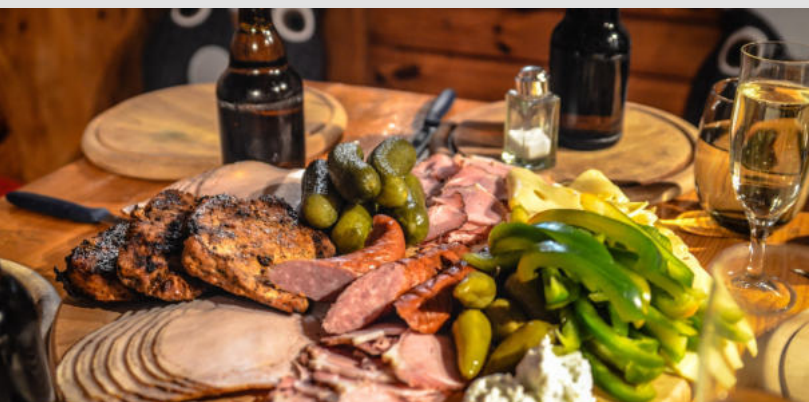
---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



# Reise ans Mittelmeer

## Kalte Spezialitäten

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons,  
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten  
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen  
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Tomate und Mozzarella  
mit frischem Basilikum-Pesto

Bruschetta  
dazu empfehlen wir:  
Hausgemachtes Pesto Rosso und Avocado-creme

Rauchlachsroulade im Crêpe-Steig  
mit Basilikum-Schmand

Italienischer Bauernsalat  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Rucola mit Walnuss-Oliven-Dressing  
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

Mediterranes Käsebrett  
mit Brie, Gorgonzola, Hirtenkäse, Grana Padano,  
französischem Frischkäse, Feigensenf und Weintrauben

## Warme Köstlichkeiten

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Lachs-Spinat-Lasagne

Kleine vegetarische Pfannkuchen  
mit Ratatouilles-Schafskäse-Füllung und  
mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade  
mit Tomaten-Basilikum-Rahm

Saltimbocca vom Kalbsrücken  
Kalbsrückensteak im Mantel aus Parmaschinken  
mit Salbei gespickt, dazu Kräuterbutter,  
Rosmarinkartoffeln und Fettuccine

Pollo arrosto  
Feurig gewürzte Hähnchenbrust  
mit pikanter Paprika- Pfeffer-Sauce

Mediterrane Gemüsepfanne  
Allerlei von Aubergine, Paprika, Zucchini,  
Champignons, Zuckerschoten und Prinzessbohnen  
in Chili-Knoblauch-Öl und hauseigenem  
Basilikum-Pesto geschwenkt

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Gnocchi und  
Safranreis

## Zum Schluss etwas Süßes

Panna cotta mit Pfirsichen

Mascarponecreme mit Erdbeeren

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Unser Traditionelles

### Kalte Spezialitäten

Parmaschinken umlegt von grünen Oliven

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

Variationen von geräuchertem Lachs und Heilbutt  
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

Fleischtomaten  
mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Käsebrett  
mit Camembert, Bauernkäse, Leerdammer,  
Schafskäsecreme und Weintrauben

Rucola  
mit Walnuss-Oliven-Dressing  
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

Bunter gemischter Salat mit Schafskäse

Partybrötchen, Ciabatta und Butter

### Warme Köstlichkeiten

Geflügelcremesuppe nach Art des Hauses

Kleine Rinderrouladen nach Omas Rezept

Lammkeule aus dem Steinbackofen

Putenbrust in Blätterteig mit Blattspinat gefüllt  
dazu Sauce Hollandaise à la Sascha  
mit Streifen vom gekochten Ei, Tomate, Essiggurke  
und einem Schuss Dijon-Senf

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Dillrahmsauce

Mediterraner Gemüsetopf  
mit Zucchini, Aubergine, Bohnen, Kirschtomaten,  
Champignons, Zuckerschoten und einem Hauch von  
Rosmarin und Thymian

Brätlinge in Butter geschwenkt  
mit Knoblauch und Kräutern

Duftreis, Bandnudeln und Kartoffelkroketten

### Zum Schluss etwas Süßes

Himbeeren mit Joghurtcreme und braunem Zucker

Mousse au Chocolat

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



# Bella Italia

## Kalte Spezialitäten

Parmaschinken mit Honigmelone

Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons,  
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten  
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen  
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Dörrpflaume im Speckmantel

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons  
und Oliven-Zitronen-Vinaigrette

Bruschetta  
wahlweise mit Pesto Rosso oder Schafskäsemousse

Ciabatta und Butter

## Warme Köstlichkeiten

Crema di pomodoro - Italienische Tomatensuppe

Bandnudeln mit Trüffel

Hausgemachte Lasagne al Forno

Lammkoteletts vom Karree  
dazu empfehlen wir Kräuterbutter und  
Lamm-Jus mit Rotwein

Cordon bleu von der Pute mit Büffelmozzarella,  
geviertelten Kirschtomaten und Basilikum-Pesto gefüllt  
auf Fenchelgemüse

Mediterrane Schweinelendchen  
mit einem Ragout aus Käse, Zwiebeln und Tomaten  
überbacken, dazu Tomatensauce

Gebratenes Zanderfilet  
dazu reichen wir Zitronen-Chardonnay-Kräutersauce

Duftreis und Rosmarinkartoffeln

## Leckereien zum Schluss

Tiramisu

Panna cotta mit Marsalakirschen

Mediterranes Käsebrett  
mit Brie, Gorgonzola, Hirtenkäse, Grana Padano,  
französischem Frischkäse, Feigensenf und Weintrauben

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Das Buffet für Gourmets

## Kalte Spezialitäten

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons  
und Oliven-Zitronen-Vinaigrette

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

### Fischplatte

Hausgebeizter Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets,  
Flusskrebsfleisch, gepuhlte Nordseekrabben,  
Dill-Senf-Sauce, Feigensenf und Sahnemeerrettich

Aufschnitt von Rauchlachsroulade im Crêpesteig  
mit Basilikumschmand

Bruschetta mit Pesto Rosso und Kräutercreme

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons,  
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten  
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen  
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Pikanter mediterraner Nudelsalat

Italienischer Bauernsalat  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Feldsalat  
mit Schmand- und Essig/Öl-Dressing

Ciabatta und Butter

## Warme Köstlichkeiten

Gebratene Lammkoteletts

Argentinisches Rinderfilet, rosa gebraten, am Stück  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
Steinpilzen à la Creme und Kräuterbutter

Kleine vegetarische Pfannkuchen  
mit Ratatouilles-Schafskäse-Füllung und  
mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Gebratene Riesengarnelen  
mit süß-saurem Dip und hausgemachtem Aioli

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade

Pikantes Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelkroketten

Lammsauce und Tomaten-Basilikum-Rahm

## Zum Schluss etwas Süßes

Erdbeer-Tiramisu

Crème brûlée

Blaubeer-Panna cotta

Unser Klassiker: Schmandmousse  
mit Amarena-Kirschen

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Motto-Buffet „Zurück in die 70er“

### Kalte Spezialitäten

Käse-Igel mit Früchten

Mettschwein mit Zwiebeln

Gefüllte Eier mit Senfcreme

Falscher Hase mit Eiern

„Fliegenpilze“ mit Fleischsalat gefüllt

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Fischplatte mit Lachs und Forelle

Landbrot, Brotsonne und Weißbrot

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Mayonnaise

Frischer bunter Salat mit Essig/Öl-Dressing

### Warme Köstlichkeiten

Kasseler im Blätterteigmantel

Schaschlik-Spieße

Gulasch mit Pilzen und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße

Blumenkohl mit Semmelbröselbutter,  
Speckbohnen, Erbsen und Möhrchen

Saucenauswahl

### Zum Schluss etwas Süßes

Schokoladencreme mit Eierlikör

Frischer Obstsalat mit Kaiserkirschen

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Saisonales Spargelbuffet

## Kalte Spezialitäten

Verschiedene Spargel-Salate

Schwarzwälder Schinken

Kochschinken aus eigener Produktion

Baguette

Notizen:

---

---

---

---

---

## Warme Köstlichkeiten

Spargelcremesüppchen

Grüner und weißer Spargel

Zerlassene Butter,  
Sauce Choron und Sauce Hollandaise

Gebratene Filets vom Lachs

Schweinemedallions

Panierte Schnitzel vom Schwein

Putenmedallions

Spargelröllchen

Stangenspargel  
mit Rauchlachs, Sauce Hollandaise  
und Grana Padano gratiniert

Neue Kartoffeln

## Zum Schluss etwas Süßes

Erdbeer-Vanille Creme

Panna cotta

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Niestetaler Fingerfood

Spieße mit Ahler Wurst und Cornichons

Matjescocktail im Glas

Mediterrane Hackfleischbällchen

Gebratene Champignons  
mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip

Kirschtomaten mit Minimozzarella und  
Basilikum am Spieß

Hessische Bratwurst

Dörrpflaume im Speckmantel

Grissini mit Parmaschinken

Feigen mit Coppa

Blätterteig-Käsestangen

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch

Schinken-Mohnstangen

Salzgebäck mit Frischkäse

Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand

Lachstartar auf Weißbrot

Kleine süße Blätterteigteilchen

Mascarponecreme mit saisonalem Obst  
im Einweggläschen

Brownies

Crème brûlée

Preis/Person: auf Anfrage

Selbstverständlich erhalten Sie unser Fingerfood für Ihre Veranstaltung auch individuell angepasst. Weitere Informationen hierzu haben wir in einer separaten Broschüre zusammengetragen. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

Notizen:

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Der einfache Griller

Hausmacher Bratwurst

Marinierte Schweinekammsteaks

Putensteaks

Grill-Gemüse

Gemischter Sommersalat

Krautsalat nach Art des Hauses

Kartoffelsalat nach Omas Rezept

Zwei BBQ-Dips

Senf

Brot- & Brötchenvariationen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage

## Der fortgeschrittene Griller

Hamburger aus eigener Herstellung vom US-Beef

Marinierte Putensteaks

Kleine Spare Ribs aus eigener Produktion

Pikant marinierte Scampi-Spieße

Kleine Rib-Eye-Steaks

Verschiedene BBQ-Saucen und Senf

Grilltomaten und Folienkartoffeln  
mit Kräuterdip

Frisches Baguette

Bunte Salatauswahl

Hausgemachter Obstsalat

Panna cotta

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



# Der Grill-Experte

## Kalte Spezialitäten

Italienischer Bauernsalat  
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Rucola  
mit Grana Padano und Vinaigrette

Asiatischer Glasnudelsalat  
mit Cashewkernen, Mango, Gurke,  
Koriander und Frühlingszwiebeln

Antipastivariationen nach Art des Hauses  
mit marinierten Artischocken und Champignons,  
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten  
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen  
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Tomate mit Mozzarella und  
hausgemachtem Basilikum-Pesto

Couscous  
mit Strauchtomaten und Minze

Verschiedene Dips

Baguette

## Warme Köstlichkeiten

Grill-Garnelen

Steaks vom Entrecôte

Gegrillter Lachs

Kotelett vom Lammkarree

Hausmacher Bratwurst

Magere marinierte Kalbsrückensteaks

Putenspieße  
mit Zwiebeln und Paprika

Gegrilltes Gemüse

Schafskäse

Ofenkartoffel

## Zum Schluss etwas Süßes

Joghurtmousse mit Himbeerragout

Crème brûlée

Preis/Person: auf Anfrage



Notizen:

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Getränkepauschale „Basis“

### Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,  
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

### Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,  
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöffelhofer Kristallweizen

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,  
Orangensaft, Apfelsaft, Tafelwasser

### Wein

Portugieser Rotwein - trocken  
Weißherbst - halbtrocken  
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

Preis/Person: auf Anfrage

## Getränkepauschale „Komfort“

### Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,  
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

### Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,  
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöffelhofer Kristallweizen

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,  
Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tafelwasser

### Wein

Portugieser Rotwein - trocken  
Weißherbst - halbtrocken  
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

### Spirituosen

Jim Beam, Pircher Williams, Jägermeister,  
Pfefferminzlikör, Ramazzotti

Preis/Person: auf Anfrage



Hinweis: Unsere Pauschalen beginnen ab dem von Ihnen gewünschten Zeitraum für eine Dauer von sieben Stunden.

Wir besprechen mit Ihnen im Vorfeld, ob zusätzlich bestellte Getränke berücksichtigt und entsprechend separat abgerechnet werden dürfen.



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Getränkepauschale „Exklusiv“

### Zum Empfang

Prosecco

### Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,  
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

### Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,  
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöfferhofer Kristallweizen

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,  
Proviant Schorle Zitrone/Ingwer,  
Orangensaft, Apfelsaft, Tafelwasser

### Warme Getränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso  
Latte Macchiato , Milchkaffee

### Wein

Primitivo Rotwein - trocken  
Santa Digna Rosé - halbtrocken  
Lugano Weißwein - trocken

### Schaumwein

Prosecco

### Spirituosen

Jim Beam, Bacardi, Pircher Williams,  
Marille, Jägermeister, Berlinerluft  
Kirschlikör, Malteser, Wodka, Ramazzotti  
Aperol, Hugo, Lillet

Preis/Person: auf Anfrage

Hinweis: Unsere Pauschalen beginnen ab dem von Ihnen gewünschten Zeitraum für eine Dauer von sieben Stunden.

Wir besprechen mit Ihnen im Vorfeld, ob zusätzlich bestellte Getränke berücksichtigt und entsprechend separat abgerechnet werden dürfen.

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Unser Kleines

### 1. Gang

Geflügel-Lauchcreme  
mit Croûtons

### 2. Gang

Bunte Salatauswahl der Saison mit Schmanddressing

### 3. Gang

Kleine Schnitzel von Schwein oder Pute

Drei Saucen nach Wahl  
(Jäger-, Paprika-, Pfefferrahm-, Schmand-,  
Thai-Curry-, Knoblauch-, Chili-Cheese-,  
Champignonrahm-, Rahmsauce)

Gemüsevariationen  
mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli  
dazu Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten und Pommes Frites

### 4. Gang

Hausgemachte Schokoladencreme

Preis/Person: auf Anfrage

## Der Evergreen

### 1. Gang

Rindfleisch-Bouillon  
mit Nudeln, Eierstich, Streifen vom Suppenfleisch  
und Petersilie

### 2. Gang

Ragout fin  
Ragout von gekochtem Kalbs- und Hühnerfleisch  
mit Champignonwürfeln in einer weißen Sauce,  
in einer kleinen Blätterteigpastete an Salatbouquet

### 3. Gang

Geschmorter Kasseler-, Rind- und Schweinebraten  
aus unserem Steinbackofen

Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen, Markerbsen,  
Fingermöhren, Bohnenbündchen  
und Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln und hausgemachte Kroketten

### 4. Gang

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Für Genießer

### 1. Gang

Schwäbische Gemüsesuppe  
mit Kräutercroûtons

### 2. Gang

Omas Feldsalat  
mit Schmanddressing und gehackten Zwiebeln

### 3. Gang

Putenbrust in Blätterteig mit Blattspinat gefüllt  
dazu Sauce Hollandaise à la Sascha  
mit Streifen vom gekochten Ei, Tomate, Essiggurke  
und einem Schuss Dijon-Senf

Gebratene Schweinemedallions  
mit geschmorten Champignons, Zwiebeln  
und magerem Speck

Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen, Markerbsen,  
Fingermöhren, Bohnenbündchen  
und Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln und Röstitaler

### 4. Gang

Panna cotta mit Heidelbeeren

Preis/Person: auf Anfrage

## Reise in den Süden

### 1. Gang

Tomaten-Basilikum-Suppe  
mit Sahnehaube und Brunnenkresse

### 2. Gang

Hausgebeizter Gravedlachs  
mit Dill-Senf-Sauce an buntem Salatbouquet  
mit marinierten Flusskrebsschwänzen

Dazu reichen wir geröstetes Bauernbaguette und Butter

### 3. Gang

Geschmorte Keule vom Weidelamm  
à la Toskana aus dem Steinbackofen

Schweinelendchen im Kräutermantel  
mit Pfifferling-Rahmsauce

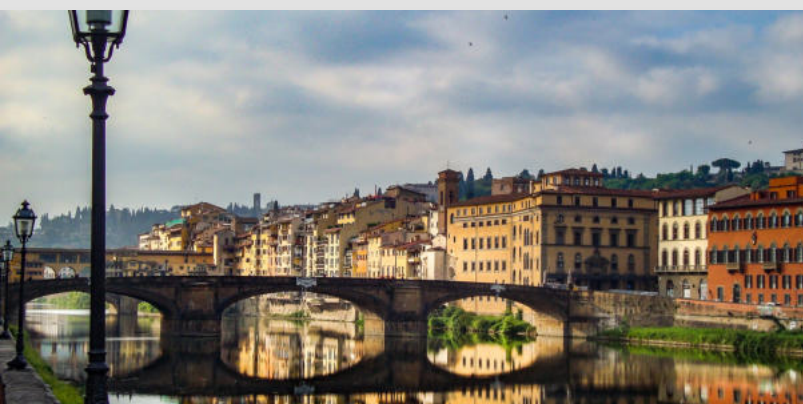
Mediterrane Gemüseplatte  
mit gebratenem Allerlei von Zucchini, Aubergine,  
Kirschtomate, Paprika, Zuckerschote und Fenchel

Mandelkroketten und Rosmarinkartoffeln

### 4. Gang

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait  
trifft Hessisches Schmandmousse  
an Amarena-Kirschen und Schlagsahne

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Gaumenschmaus-Menü

### 1. Gang

Minestrone mit Blätterteigstangen

### 2. Gang

Gegrillte Riesengarnelen mit Cocktaildressing  
und Aioli an Feldsalat mit Himbeervinaigrette  
dazu Kräuter-Knoblauch-Bruschetta

### 3. Gang

Geschmorte Barbarie-Entenbrust  
mit Orangen-Rotwein-Sauce

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet  
mit gebratenen Pfifferlingen

Brokkoli-Röschen in Mandelbutter geschwenkt  
Prinzess-Bohnenbündchen

Hausgemachte Macaire-Kartoffeln und Butterspätzle

### 4. Gang

Crêpes „Küchenmeister Art“  
gefüllt mit Vanilleeis an lauwarmen Kirschen

Preis/Person: auf Anfrage

## Für Kenner

### 1. Gang

Champagner-Dijon-Senf-Süppchen  
mit Melonenperlen

### 2. Gang

Feldsalat vom Wochenmarkt mit gegrillten Rosenberg-  
garnelen und Kirschtomaten an einer Balsamico-Glace  
dazu Baguette

### 3. Gang

Tournedo vom Rinderfilet im Speckmantel

Barbarie-Entenbrust aus dem Steinbackofen

Markthallengemüse

Gebratenes Chicoréegemüse

Pariser Kartoffeln und Röstis

Burgundersoße

### 4. Gang

Unser Tiramisu  
mit frischen Früchten

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Hinweise für Ihre Veranstaltung in unserem Haus

## Vorbesprechung

Ungefähr vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung besprechen wir mit Ihnen bei uns im Haus alle wichtigen Dinge, um für einen reibungslosen Ablauf und ein unvergessliches Erlebnis zu sorgen.

## Dekoration

Sie dürfen nach Rücksprache mit uns die von Ihnen genutzten Räume und Tische gerne selbst dekorieren. Für verschiedene Anlässe stellen wir Ihnen unsere vorhandenen Dekorationsmaterialien zur Verfügung. Weiße Tischwäsche, Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

## Equipment

Wir haben für jeden Anlass die richtige Ausstattung oder können diese über unsere zuverlässigen Partner ausleihen. Egal ob Stehtische oder Barhocker: wir kümmern uns für Sie um alle notwendigen Materialien. Die in unserem Haus vorhandene Lichttechnik (LED-Strahler, Disko-Beleuchtung) können Sie gegen Gebühr nutzen.

## Musik

Wir stellen Ihnen gerne unsere festinstallierte Tontechnik zur Verfügung. Sie können selbst bestimmen, ob Sie lediglich einen Radiosender im Hintergrund laufen lassen oder sich mit Mobiltelefon oder Laptop per Bluetooth mit unseren Anlagen verbinden und selbst Ihre Lieblingsmusik spielen.

Sofern Sie einen professionellen DJ mit hochwertiger Ton- und Lichttechnik benötigen, haben wir die richtigen Kontakte. Unser Haus-DJ Marco Leistner sorgt vielleicht sogar selbst für den passenden musikalischen Rahmen und die richtige Ausleuchtung Ihres Raums. Den Kontakt stellen wir Ihnen gerne her.

## Speisen und Getränke

Unsere Buffets und Menüs stellen lediglich einen kleinen Rahmen unserer Möglichkeiten dar. Wir passen diese

gerne Ihren individuellen Wünschen an und erstellen ein passendes Angebot. Als kleinen Appetitanreger haben wir in dieser Veranstaltungsmappe eine Doppelseite mit verschiedenen Komponenten, die zum Austausch oder als Ergänzung gewählt werden können. Auch bei den Getränkepauschalen können Änderungswünsche individuell berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie, dass Änderungen bei den Buffets und Menüs den Preis beeinflussen können.

## Übernachtung

Gerne beherbergen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel. Bitte denken Sie daran, das benötigte Zimmerkontingent rechtzeitig zu reservieren. Unsere jeweils aktuellen Preise erfragen Sie bitte separat.

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Kleine Häppchen für Zwischendurch

Matjescocktail im Glas

Mediterrane Hackfleischbällchen

Gebratene Champignons  
mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip

Kirschtomaten mit Minimozzarella  
und Basilikum am Spieß

Kleine Hessische Bratwurst vom Grill

Dörrpflaume im Speckmantel

Grissini mit Parmaschinken

Feigen mit Coppa

Blätterteig-Käsestangen

Schinken-Mohn-Stangen

Salzgebäck mit Frischkäse

Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand

Lachstartar auf Weißbrot

Kleine süße Blätterteigteilchen

Mascarponecreme mit saisonalem Obst  
im Weck-Gläschen

Tartar von angemachtem Handkäs

Mousse von der geräucherten Forelle

Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Essiggurke

Gegrillter Schweinebauch am Spieß

Kleine Frikadelle  
mit Kartoffel-Senfsauce

Preis/Person: auf Anfrage

Unsere kleinen Häppchen sind die ideale Begleitung für Ihren „Tag der offenen Tür“ oder Ihre Hausmesse. Bei einem kleinen Imbiss kommen Sie mit Ihren Gästen einfacher und ungezwungener ins Gespräch und verhandeln vielleicht jetzt schon über weitere Aufträge.

Notizen:

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



# Hinweise für Ihre Veranstaltung bei Ihnen vor Ort

## Vorbesprechung

Ungefähr vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung besprechen wir mit Ihnen alle wichtigen Dinge, um für einen reibungslosen Ablauf und ein unvergessliches Erlebnis zu sorgen. Eine gemeinsame Ortsbegehung im Vorfeld der Veranstaltung gibt uns einen Überblick über die örtlichen Gegebenheiten und erleichtert uns eine reibungslose Vorbereitung und Durchführung.

## Equipment

Von uns erhalten Sie neben Speisen und Getränken eine Vielzahl von Materialien für die erfolgreiche Durchführung Ihrer Veranstaltung:

- Bierpils
- Trinkbecher / -gefäße
- Teller
- Besteck
- Grillstation
- Kuchentheke
- Getränkekühlschränke
- Zapfanlage
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Hussen
- Tischdecken
- Personal für die Ausgabe von Speisen und Getränken

## Buffets

Unsere Buffetvorschläge stellen lediglich einen kleinen Rahmen unserer Möglichkeiten dar. Wir passen diese gerne Ihren individuellen Wünschen an und erstellen ein passendes Angebot. Als kleinen Appetitanreger haben wir in dieser Veranstaltungsmappe eine Doppelseite mit verschiedenen Komponenten, die zum Austausch oder als Ergänzung gewählt werden können. Bitte beachten Sie, dass Änderungen bei den Buffets den Preis beeinflussen können.

## Belegte Brötchen und Canapés

Zusätzlich zu unseren Buffetvorschlägen bereiten wir gerne auch belegte Brötchen und Canapés zu. Sie haben hier eine große Auswahl an Belägen aus den Bereichen Wurst, Käse und Fisch. Unsere Catering-Broschüre „Wir kochen leckeres Essen für...“ gibt Ihnen diesbezüglich einen großen Überblick.

## Übernachtung

Gerne beherbergen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel. Bitte denken Sie daran, das benötigte Zimmerkontingent rechtzeitig zu reservieren. Unsere jeweils aktuellen Preise erfragen Sie bitte separat.

Notizen:

---

---

---

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Weitere Menü- und Buffetkomponenten

### Suppen

Rinderkraftsüppchen  
mit Grießklößen, Gemüsestreifen,  
Tafelspitz und Flädle

Kartoffelschaumsuppe  
mit Gemüse und Hackbällchen

Klare Tomatenkraftbrühe  
mit Grießklößen und Basilikum

Blumenkohlschaumsuppe  
mit Einlage

Sauerkrautschaumsuppe  
mit gebratener Blutwurst

Sellerieschaumsuppe  
mit Trüffelöl aromatisiert

Champignonschaumsuppe  
mit Kräuterklößen

Curry-Chilisuppe  
mit Krabbenfleisch

Karotten-Ingwersuppe  
mit Garnelen-Tempura

Hummersuppe nach Art des Hauses

### Vorspeisen

Matjestatar auf Kartoffelrösti

Zanderfilet auf Linsen-Gemüsevinaigrette

Hausgebeizter Lachs  
mit Honig-Senfsauce und Kartoffelrösti

Variation vom Lachs

Doradenfilet  
mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto

Ragout fin  
in Blätterteigpastete

Carpaccio vom Thunfisch  
mit Orangenöl und Kartoffelstroh

Asiatischer Gemüsesalat  
mit Dreierlei von der Garnele

Salat von Büsumer Krabben mit Avocado

Dreierlei von der Jacobsmuschel

Roh marinierter Fenchel  
mit gebackenen Graupen

Gebackene Schweinehaxe  
mit Kartoffel-Pesto-Salat

Poulardenbrust auf Linsensalat

Vitello Tonnato

Honigmelone mit Parmaschinken

Roastbeefröllchen  
mit Oliven, Kapern und Rucola

Rinderfiletcarpaccio  
mit Parmesan und Champignons

Wachtelsalat mit grünem Spargel

Rehfilet „Hubertus“  
mit Birnen, Preiselbeeren und Walnüssen



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

## Weitere Menü- und Buffetkomponenten

### Hauptgerichte

Schweine- oder Kasselerbraten in eigener Sauce  
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce  
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm  
Geschmorter Lammbraten in Kräuterjus  
Schweinefilet im Schinkenmantel  
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste  
Geschmorter Rindertafelspitz in Rotweinsauce  
Geschmorte Rinderbacken in Barolosauce  
Hirschbraten in Wacholdersauce  
Wildschweinbraten in Wacholdersauce  
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce  
Kalbsrahmbraten in Madeirasauce  
Rinderrücken im Ganzen mit Sauce Hollandaise  
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce  
Geschnetztes aus der Hähnchenbrust  
Piccata von der Hähnchenbrust  
Kross gebackene Ente  
Kalbstafelspitz  
Schweinegeschnetztes  
Gefülltes Schweinefilet  
Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste  
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus  
Lammrücken  
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert  
Wildragout  
Kaninchenrücken im Crêpemantel  
Duett aus der Rehkeule in Wacholdersauce  
Rehrücken in Wacholderkruste

### Hauptgerichte

Hummer, Königskrabbe und Jakobsmuschel  
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud  
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauce auf Blattspinat  
Zanderfilet auf Rahmwirsing  
Doradenfilet mit Pestosauce  
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse  
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce  
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto  
Zucchinischnitzel mit Paprika-Maisgemüse  
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons á la Creme

### Desserts

Vanilleeis mit heißen Früchten  
Rote Grütze mit Vanilleeis  
Dreierlei Fruchtsorbet mit marinierten Früchten  
Walnusseisparfait mit Apfelkrapfen  
Vanilleeisparfait mit glacierten Kirschen  
Amaretti-Eisparfait mit Kaffeesauce  
After-Eight-Parfait mit Schokokrapfen  
Vanillecreme mit Himbeermark  
Schmandmousse mit Zimtkirschen  
Zitronencreme mit marinierten Früchten  
Baileys-Mousse mit Orangen  
Creme Brûlée mit Krokanteis  
Helles und dunkles Schokoladenmousse  
Panna cotta mit Pfirsich- oder Himbeermark  
Latte-Macchiato-Mousse mit Mango-Schoko-Krapfen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Apfelbeignets mit Vanillesauce  
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis  
Zimtknödel mit Nougatfüllung



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



## Nachtimbiss und Kuchen

### Nachtimbiss

Gerne stellen wir Ihnen einen Nachtimbiss zu der von Ihnen gewünschten Uhrzeit zur Verfügung.

Currywurst mit Pommes  
Fischplatte  
Käseauswahl mit Brotsortiment  
Rustikale Gulaschsuppe mit Baguette  
Rustikale Kartoffelsuppe mit Baguette

### Nachtbuffet

Zur späteren Stunde servieren wir Ihnen auch gern ein kleines rustikales Buffet:

Hausgebeizter Lachs  
Matjes  
Käseplatte  
Eiersalat  
Geflügelsalat  
Frikadellen  
Hähnchenkeule  
frisches Mett  
Tomaten  
saure Gurken  
Brotkorb

Preis/Person: auf Anfrage

### Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

Wir backen und servieren Ihnen für Ihre Veranstaltung leckere Kuchen und Torten aus Omas Backofen. Hier eine kleine Auswahl:

Apfel-Streusel-Kuchen  
Bienenstich  
Schmandkuchen  
Zwetschkuchen  
Erdbeerkuchen (saisonal)  
Friss-mich-dumm-Kuchen

Stachelbeerbaisertorte  
Käse-Sahne-Torte  
Schwarzwälder Kirsch  
Waldmeistertorte

Notizen:

---

---

---

---



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)

# Trauerkaffee

## Variante „Standard“

### Grundausstattung

- Tischwäsche weiß
- Servietten weiß
- Kerzen weiß

### Heißgetränke

Alle Heißgetränke werden bei Bedarf kostenfrei nachgereicht.

- Filterkaffee Kannen groß
- Filterkaffee entkoffeiniert Kannen groß
- Teewasser Kannen groß

### Belegte Brote

- Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Kochschinken
- Junger Gouda
- Butterkäse

### Belegte Brötchen

- Gehacktes

### Kuchen

Bis einschließlich 30 Personen können Sie zwei Sorten auswählen; über diese Personenzahl hinaus servieren wir eine Auswahl an drei Kuchen. Die Sorten richten sich nach dem Wochentag, an dem der Trauerkaffee statt findet.

Preis/Person: Preis auf Anfrage

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot inklusive Tafelwasser und Suppen sowie weiteren Speisen und Getränken, Trauersträußen und -Gestecken. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

## Variante „Exklusiv“

### Grundausstattung

- Tischwäsche weiß
- Servietten weiß
- Kerzen weiß

### Heißgetränke

Alle Heißgetränke werden bei Bedarf kostenfrei nachgereicht.

- Filterkaffee Kannen groß
- Filterkaffee entkoffeiniert Kannen groß
- Teewasser Kannen groß

### Belegte Brote

- Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Kochschinken
- Roastbeef
- Junger Gouda
- Butterkäse
- Camembert
- Rauchlachs
- Ahle Wurst

### Belegte Brötchen

- Gehacktes

### Kuchen

Bis einschließlich 30 Personen können Sie zwei Sorten auswählen; über diese Personenzahl hinaus servieren wir eine Auswahl an drei Kuchen. Die Sorten richten sich nach dem Wochentag, an dem der Trauerkaffee statt findet.

Preis/Person: Preis auf Anfrage

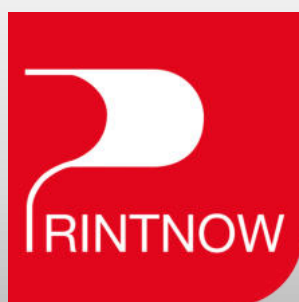


Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“  
Niestetalstraße 16  
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)



Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode  
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34  
Email: [info@landhotel-niestetal.de](mailto:info@landhotel-niestetal.de)  
Homepage: [www.landhotel-niestetal.de](http://www.landhotel-niestetal.de)



Die Online-Druckerei in unserer Region.  
[www.printnow.de](http://www.printnow.de)