Wambachs

Catering in Restaurantqualität für Jedermann

Bewirtung von:

Familienfeiern
Betriebsfesten
Veranstaltungen
Hausmessen

Live-Grillen
Getränkeausgabe
Equipment
Buffet / Flying Buffet

Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

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.

Kontaktieren Sie uns gerne, um Ihre individuellen Wünsche zu besprechen.

Fon: +49 561 95226-0
E-Mail: info@landhotel-niestetal.de

Sprechen Sie uns gerne an.

Kurzübersicht über unsere Leistungen

Belegte Brötchen

Canapés

Belegte Laugenstangen

Bagels

Fingerfood

Wraps

Kalte Platten

Warme Gerichte

Firmencatering

Regional & Rustikal

Vegetarisch & Vegan

Menüs

Buffets

Flying Buffets

Mobile Zapfanlage

Kohlensäure

Fassbier

Bierzeltgarnituren

Ausschankwagen

Thekenelemente

Stehtische

Tische

Stühle

Hussen

Tischwäsche

Geschirr

Besteck

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.

Halbe belegte Brötchen & Canapés

Wählen Sie aus verschiedenen Brötchensorten Ihren Liebling aus:

- Weizen
- Dinkel
- Roggen
- Mehrkorn
- Vollkorn
- Kartoffelbrötchen

Alle Brötchensorten sind selbstverständlich vegan.

ab 2,30 €
pro ½ Brötchen

Auch bei unseren Canapés können Sie zwischen zwei verschiedenen Sorten wählen:

- Weizen
- Vollkorn

Beide Canapéssorten sind selbstverständlich vegan.

ab 2,80 €
pro Canapé

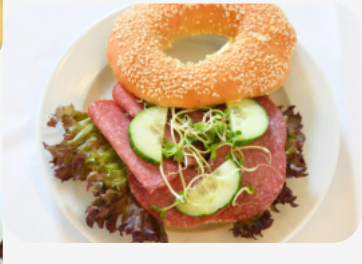
Sowohl unsere halben belegten Brötchen als auch unsere Canapés werden von Hand belegt und aufwendig sowie liebevoll dekoriert.

Sprechen Sie uns gerne an.

Wir beraten Sie.

Halbe belegte Laugenstangen & Bagels

Sie haben keine Lust, Ihren Gästen, Kunden oder Lieferanten immer die Klassiker zu servieren? Dann greifen Sie doch mal zu etwas Hochwertigem. Wir beliefern Sie mit halben belegten Laugenstangen und Bagels.



Auch mit veganen Produkten verfügbar.

ab 6,00 €
pro Stange

ab 7,00 €
pro Bagel

Sprechen Sie uns gerne an.

Unsere Belag-Auswahl

Gekochter Schinken

Schwarzwälder Schinken

Parmaschinken

Ahle Wurst

Salami

Schweinefilet

Kasseler

Leberkäse

Putenbrust

Entenbrust

Roastbeef

Rindertartar

Butterkäse

Gouda

Frischkäse
mit Schnittlauch

Frischkäse
mit Gurkenscheiben

Camembert

Hausgebeizter Gravedlachs

Shrimps

Forelle

Gehacktes mit Zwiebeln

Tomate mit Mozzarella

Schafskäse und
Gemüsewürfel

Avocado-Creme und
gekochtes Ei

Pesto Rosso

Olivenpesto

Spinat und gebratene
Zwiebel-Champignons

Paprikacreme

Avocado-Tomaten-Creme

Weitere Beläge auf
Anfrage möglich.

Herzhaft gefüllte Wraps

Wenn die Pause etwas größer wird, empfehlen wir unsere selbstgerollten Wraps., die wir komplett nach Ihren Wünschen belegen. Hier ein paar Vorschläge:

Hausgebeizter Gravedlachs, Frischkäse und Meerrettich

Avocadocreme mit Tomatenwürfeln

Putenbruststreifen mit buntem Salatmix

Würziges Hackfleisch mit Radieschen und Salatgurke

Rucola und Parmaschinken

Putenbruststreifen mit Avocadocreme, Kirschtomaten, Zwiebeln und Peperoni

Veganer Wrap mit Tofu-Gyros

Chili con Carne

Avocado und Räucherlachs

Auch mit veganen Produkten verfügbar.

ab 8,50 €
pro Wrap

Sprechen Sie uns gerne an.

Kalte Platten

Hausgemachte Antipasti-Variationen Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto, Parmaschinken umlegt mit grünen und schwarzen Oliven, Zucchini- und Paprikascheiben, dazu Baguettescheiben	15,00 €
Bruzzelplatte Party-Frikadelle, kleines Schnitzel, Hausmacher Bratwürstchen, frisches Baguette, Nudel– und Kartoffelsalat	11,50 €
Käsespezialitäten mit Leerdammer, Camembert, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben	12,50 €
Fischplatte mit hausgebeiztem Gravedlachs, Forelle, geräucherter Heilbutt, Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce, Butter und Baguette	16,50 €
Obstplatte der Saison	11,50 €
Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise	10,90 €

Die Artikel auf dieser Seite bestellen Sie bitte mindestens zwei Tage im Voraus.

Weitere Platten (Schinkenplatte, Rustikale Wurstplatte und vieles mehr) auf Anfrage möglich.

Fingerfood

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

Pumpernickel mit Frischkäse

Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Schinken-Mohn-Stangen

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand

Lachstartar auf Weißbrot

Mascarponecreme mit saisonalem Obst im Weck-Gläschen

Schafskäsemousse mit schwarzen Oliven

Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Gewürzgurke

Gegrillter Schweinebauch am Spieß

Kleine Frikadelle mit Kartoffel-Senfsauce

Panna cotta

Schokoladencreme

Ab 10 St. je Sorte.
Mindermengen auf Anfrage.

ab 2,50 €
pro Stück

Sprechen Sie uns gerne an.

Wir beraten Sie.

Suppen, Eintöpfe und mehr

Einfache aber leckere Schöpfgerichte für die Mittagspause - von uns in Ihrem Aufenthaltsraum oder in Ihrer Kantine serviert. Hier ein paar Empfehlungen:

Chili con Carne vom Rind mit Baguettescheiben

Gulaschsuppe mit Graubrot

Currywurst aus dem Suppentopf mit Baguettescheiben

Linseneintopf mit Bockwurstscheiben und Baguette

Möhreneintopf mit Baguettescheiben

Hessische Käse-Lauch-Suppe

Nordhessische Kartoffelsuppe mit Ahler-Wurst-Einlage und Graubrot

Apfel-Curry-Suppe mit Kokosmilch

Italienische Tomatensuppe

Geflügelcremesuppe

Weitere Gerichte auf Anfrage.

ab 5,20 €
pro Person

Sprechen Sie uns gerne an.

Hauptgerichte

Wenn die Pause länger dauern darf, empfehlen wir:

Hackfleischlasagne vom Rind mit Tomaten-Käsesauce

Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Pute
mit Butterspätzle

Spaghetti Bolognese vom Rind mit Beilagensalat

Gemüse-Nudelauflauf mit Tomatensauce

Leberkäse mit Bayerischem Kartoffelsalat

Rinderhacksteak mit Paprikasauce,
Duftreis und Krautsalat

Pikante Asia-Ente mit frischem Wok-Gemüse,
Asia-Reis und süß-saurer Sauce

Spinatknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter
mit gehobeltem Grana Padano und Beilagensalat

Gulasch vom Rind mit Nudeln und Beilagensalat

Thai-Curry mit Duftreis

Geflügelbockwurst mit Kartoffelsalat

Grüne Sauce mit paniertem Schnitzel
von Schwein oder Pute mit Salzkartoffeln

Weitere Gerichte,
auch vegan, auf Anfrage.

ab 9,50 €
pro Person

Wir beraten Sie.

Kleines Buffet für viele Anlässe

Warme Speisen

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein
mit Paprikasauce & Schmandsauce

Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Pute

Röstitaler

Butterspätzle

Gemüsevariationen nach Art des Hauses
mit Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen,
Fingermöhren und Erbsen

Leckerei zum Abschluss

Hausgemachtes Schmandmousse
mit saisonalem Fruchttopping

ab 27,50 €
pro Person

Sprechen Sie uns gerne an.

Rustikales von Grill und Pfanne

Warme Speisen

Hähnchenbrust in Knusperpanade

Kasseläner Currywurst

Speckbratkartoffeln

Kartoffelkroketten

Kalte Speisen

Party-Frikadellen nach Stefans Rezept

Jalapenõ-Chilischoten mit Frischkäsefüllung

Kleine panierte Schnitzel vom Schwein

Krautsalat

Kartoffelsalat

Baguette und Partybrötchen
mit Kräuterdip und Butter

ab 23,90 €
pro Person

Optional für 3,80€ pro Person:

Panna cotta mit Beeren der Saison

Sommerbuffet

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig/Öl-Dressing

Krautsalat nach Art des Hauses

Sommerlicher Blattsalat mit Karotte, Champignons, Kernmix, bunter Kresse und Bauernbrot-Crôutons, mit Honig-Senf-Dressing

Mini-Brötchen-Auswahl mit Kräuterbutter

Italienischer Nudelsalat

Hähnchenbrust in Tandoori-Ingwer-Marinade

Schweinenackensteak in Paprikamarinade

Hausmacher Bratwurst

Grillkäse

Senf, Ketchup, Barbecue-Sauce, Kräuterquark

Pfirsich-Panna-cotta im Weckglas

Hessisches Schmandmousse mit Kirschen

Auch für einzelne Abteilungen ab zehn Personen geeignet.

ab 38,00 €
pro Person

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot für ein individuelles Buffet für Ihre Veranstaltung.

Sprechen Sie uns gerne an.

Grillbuffet

Hausmacher Bratwurst, marinierte Schweinekammsteaks, Putensteaks

Grill-Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Tomaten und Zuckerschoten

Gemischter Sommersalat mit Oliven und Schafskäse, Hessischer Kartoffelsalat

BBQ-, Curry- & Knoblauchdip, Senf

Brot- und Brötchenvariationen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Auch für einzelne Abteilungen ab 15 Personen geeignet.

Fragen Sie nach unserer Grillbuffet-Mappe

ab 32,50 € pro Person

Auf Wunsch grillen wir vor Ort: 48€/h inkl. USt.

Für jeden etwas dabei.

Warme Speisen

Gebratene Schweinemedaillons an Champignonrahm

Hähnchenbrustfilets in Thai-Curry-Sauce

Duftreis, Niestetaler Kartoffelauflauf

Gemüseauswahl

Kalte Gerichte

Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip

Mediterrane Party-Frikadellen

Spieße mit Ahler Wurst

Mini-Schnitzel vom Schwein

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Mediterraner Nudelsalat

Baguette und Partybrötchen
mit Frischkäse und Butter

Panna Cotta mit saisonalem Fruchttopping

ab 31,90 €
pro Person

Sprechen Sie uns gerne an.

Kleine rustikale Gerichte für Zuhause

Kleine panierte Schnitzel von Schwein oder Pute

Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen

Party-Frikadellen

Gebackene Hähnchenschenkel

Bratenvariationen

Schweinefilet

Pfannengyros

Schaschlik

Eisbein

Haxen

Gefüllte Rinderrouladen nach Omas Rezept

Spinatknödel mit Bergkäsefüllung

Sahnegeschnetzeltes von Schwein oder Pute

Variationen von Hähnchen- und Putenbrust

Entenbrust mit Orangensauce

Grillgemüse

Spare Ribs

Grillschinken

und vieles mehr...

Wir beraten Sie.

Buffetvorschlag - Bunte Vielfalt

Tomate mit Mozzarella

Antipastiplatte mit gebratenen Zucchini, marinierten Champignonköpfen, marinierten Tomaten

Geröstetes Knoblauchbrot

Käsespieße mit Weintrauben

Bunter Salat mit Essig/Öl-Dressing

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensauce

Mediterranes Gemüse

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein

Niestetaler Kartoffelauflauf

Basmatireis

Makkaroni in Käsesauce

Schokoladencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 37,90 €
pro Person

Ab 10 Personen

Sprechen Sie uns gerne an.

Buffetvorschlag - Rustikales Partybuffet

Veganes Kürbiscremesüppchen

Vegetarische Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung, zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano

Geschmorte Mini-Rouladen mit leckerer Füllung aus Schweinehack, Schinkenspeck, Zwiebel und Gurke mit deftiger Dunkelbiersauce

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Kartoffelklöße und Kroketten

Krautsalat und Baguette

Zwei Dessertvariationen im Weck-Gläschen

Auch für einzelne Abteilungen geeignet; ab 10 Personen.

ab 31,90 € pro Person

Wir beraten Sie.

Vieles mehr in unserer Veranstaltungsmappe

Sprechen Sie uns gerne an.

Planen Sie jetzt Ihre Firmen- und Familienfeier

Es wird Zeit: Sie planen eine Veranstaltung und sind noch auf der Suche nach dem passenden Ort? Dann zögern Sie nicht und greifen Sie gleich zum Telefonhörer.

+49 561 952260

info@landhotel-niestetal.de

Wir beraten Sie.

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 15 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 40 Personen und ist der ideale Raum für aufwändigere Schulungen. Der direkte Zugang zur Straße ermöglicht ein einfaches Entladen der Schulungsmaterialien und möglicher Werkzeuge.

Sprechen Sie uns gerne an.

Tagungstechnik

Wir stellen Ihnen gerne unsere Tagungstechnik zur Verfügung:

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

Mittagessen im Landhotel

Egal ob bei uns im Restaurant, auf unserer Terrasse oder an Ihrem Arbeitsplatz: unsere Mittagsgerichte schmecken überall.

Wählen Sie entweder aus unserer normalen Speisekarte oder genießen Sie unser wöchentlich wechselndes Mittagsangebot. Wahlweise auch mit Vorsuppe und Dessert.

Unsere saisonalen Angebote und Aktionstage mit Schnitzel, Steaks, Burgervariationen, Spare Ribs und Miesmuscheln runden das kulinarische Erlebnis in unserem Restaurant ab.

Der QR-Code bringt Sie direkt zu unserer Wochenkarte.

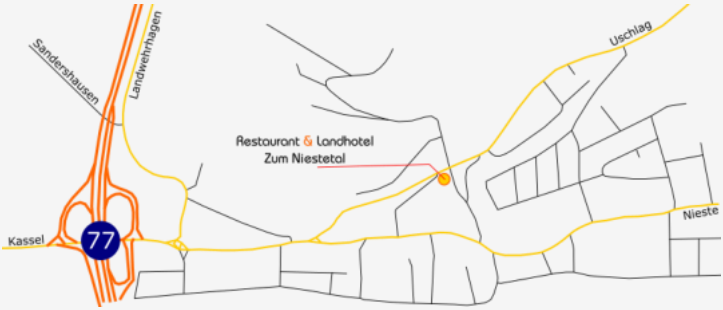
Sprechen Sie uns gerne an.

Leicht zu erreichen - schnell überall hin

Im Kasseler Osten unweit der Anschlussstelle 77 Kassel -Nord der BAB 7 gelegen, erreichen wir viele Ecken Kassels und des Umlandes recht zügig und sind dementsprechend auch aus vielen Ecken schnell erreichbar.

Aufgrund unserer Lage ist unser Haus perfekt geeignet für Außendienst-Meetings, Regionaltreffen, Vertriebsschulungen, etc. Nutzen Sie für kleinere Gespräche gerne unser Restaurant und für größere interne Veranstaltungen unsere Schulungsräume.

Aus allen Richtungen die Bundesautobahn 7 an der Anschlussstelle 77 Kassel-Nord in Richtung Niestetal-Heiligenrode verlassen. Anschließend die beiden Kreisverkehre jeweils an der zweiten Ausfahrt verlassen. Nach ungefähr 400m erreichen Sie auf der rechten Seite unser Haus. Parkmöglichkeiten finden Sie direkt vor dem Haus oder gegenüber auf unserem Parkplatz. Wir wünschen eine angenehme Anreise.



Wir beraten Sie.

Wambachs

Catering in Restaurantqualität für Jedermann

Alle Preise in dieser Broschüre verstehen sich inklusive 7% USt.

Restaurant & Landhotel
Zum Niestetal

Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal
Inhaber: Stefan Wambach
Fon: 0561 / 95226-0
Email: info@landhotel-niestetal.de
Facebook: fb.com/landhotel.niestetal

Stand: 03/2026

PRINTNOW

Die Online-Druckerei in unserer Region.

www.printnow.de