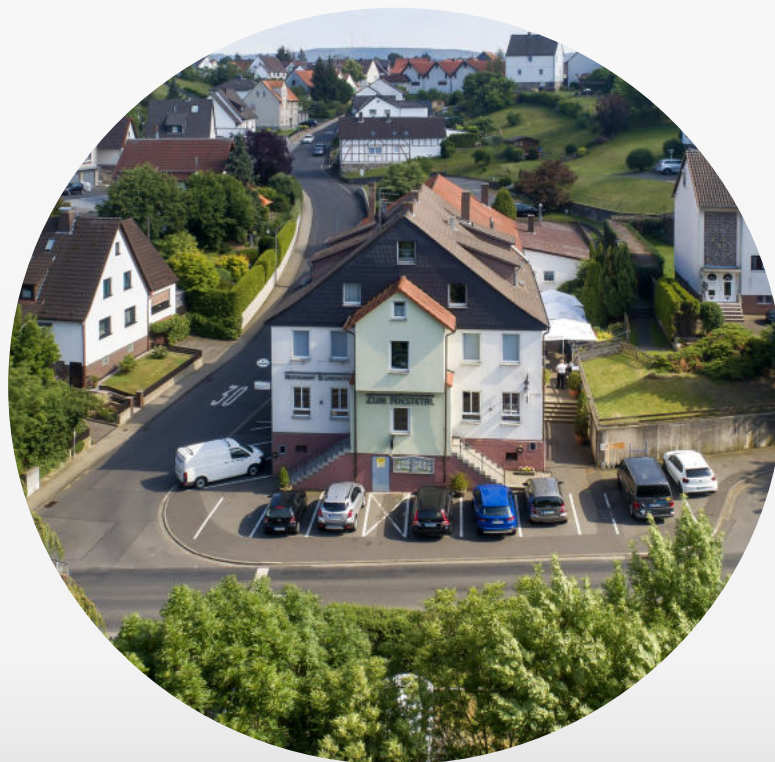




Veranstaltungsmappe



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

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 Karlsäue 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

Unsere Räumlichkeiten

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

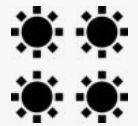
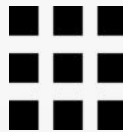
In unserem kleinen Schulungsraum für bis zu 14 Personen haben Sie die Wahl: Sie können mit Videoprojektor und Leinwand arbeiten oder nutzen einfach den vorhandenen Fernseher mit HDMI- oder VGA-Anschluss.

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

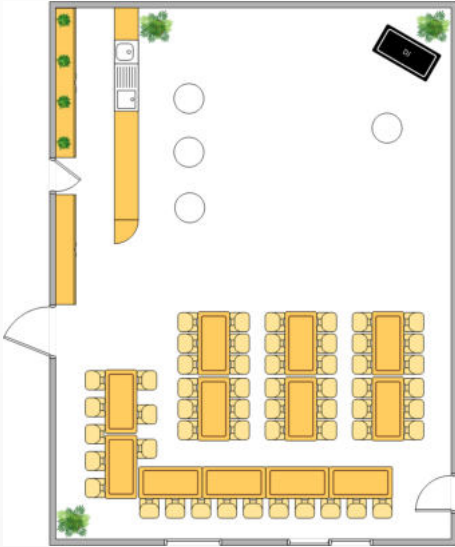
Unsere Räumlichkeiten



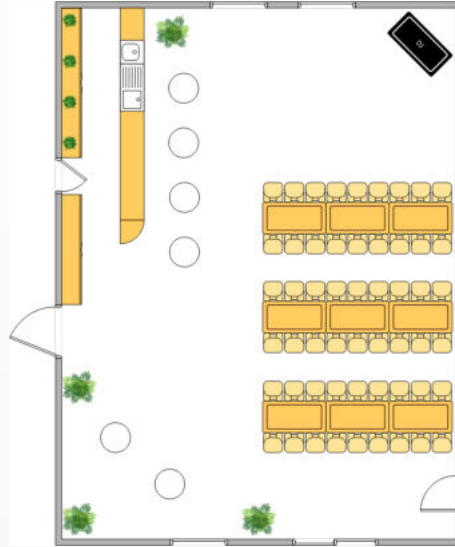
Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

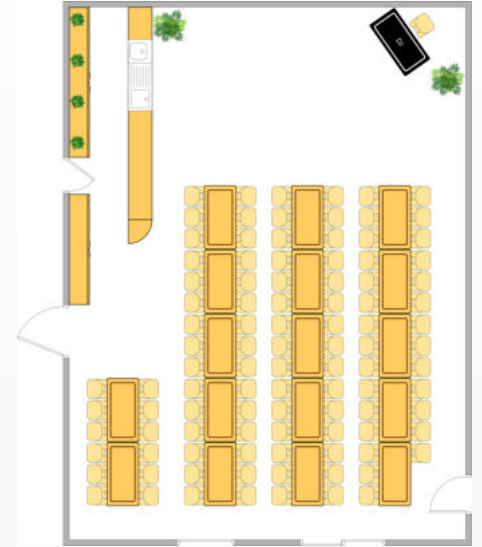
Unsere Räumlichkeiten Festsaal



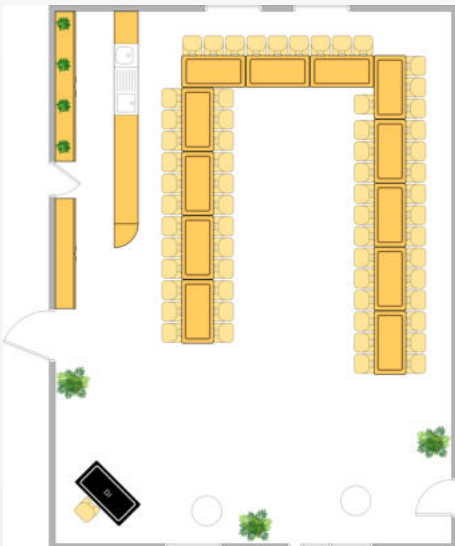
54 Pax Doppel-E mit Gang
und Stehtischen



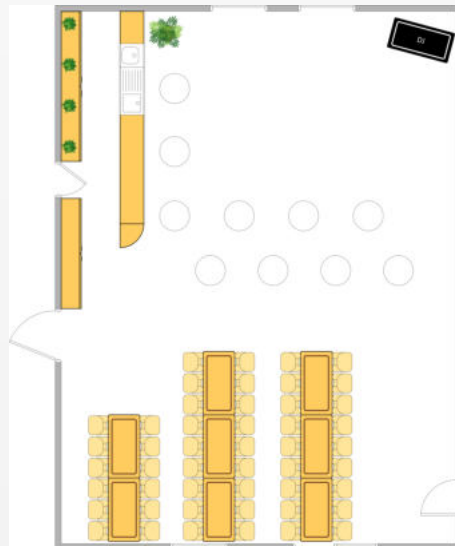
54 Pax 3-reihig mit Stehtischen



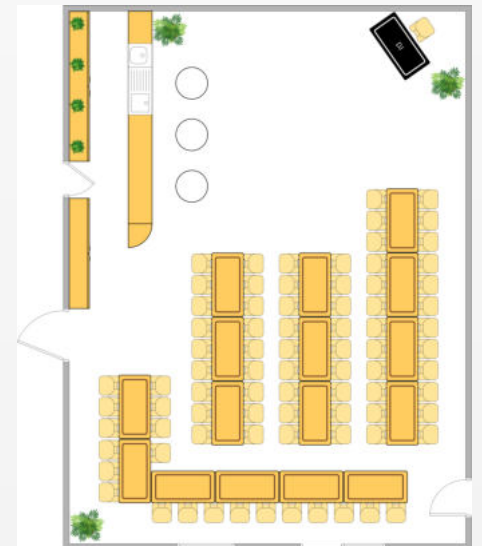
100 Pax 4-reihig



61 Pax U-Form mit Stehtischen



48 Pax 3-reihig mit Stehtischen



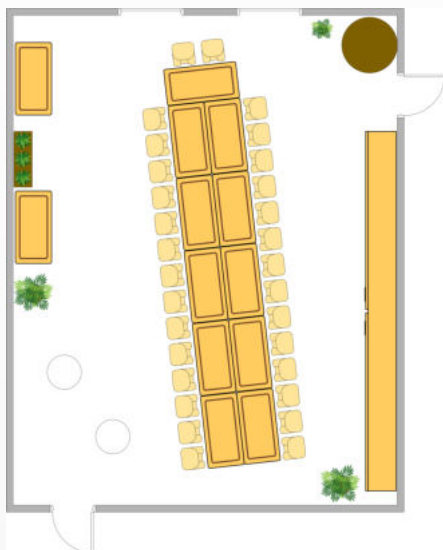
80 Pax 4-reihig mit Stehtischen



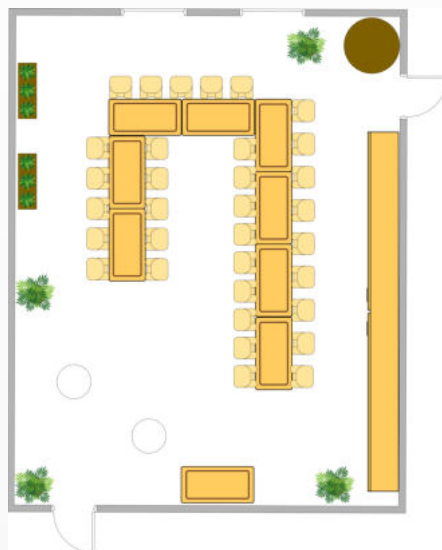
Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

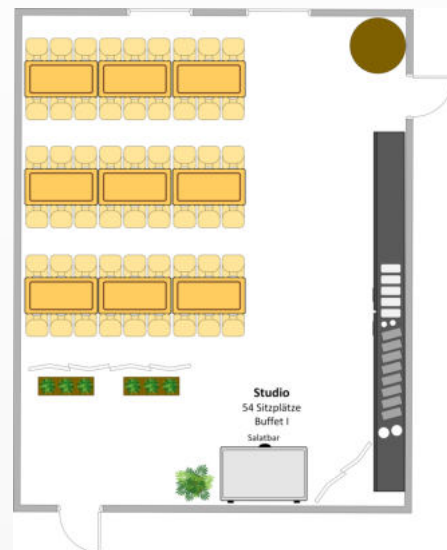
Unsere Räumlichkeiten Studio



30 Pax Block

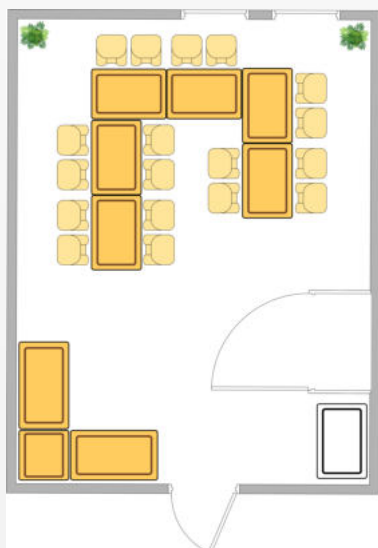


33 Pax U-Form

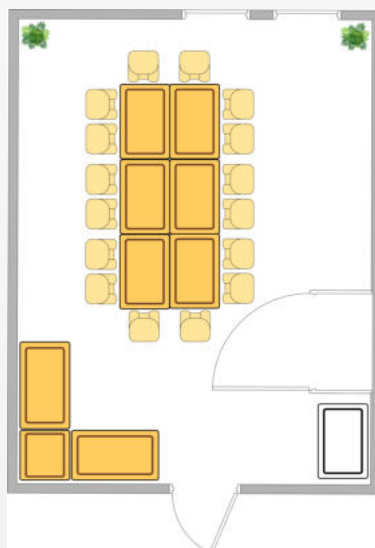


54 Pax 3-reihig

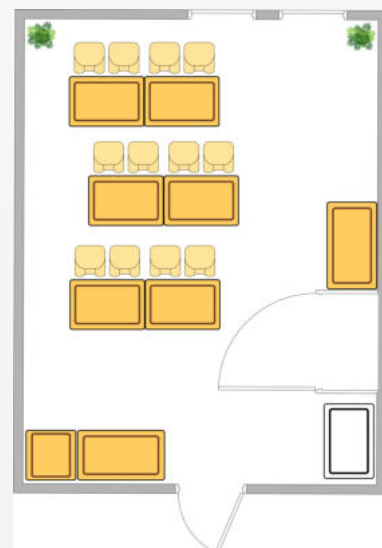
Studio Empore



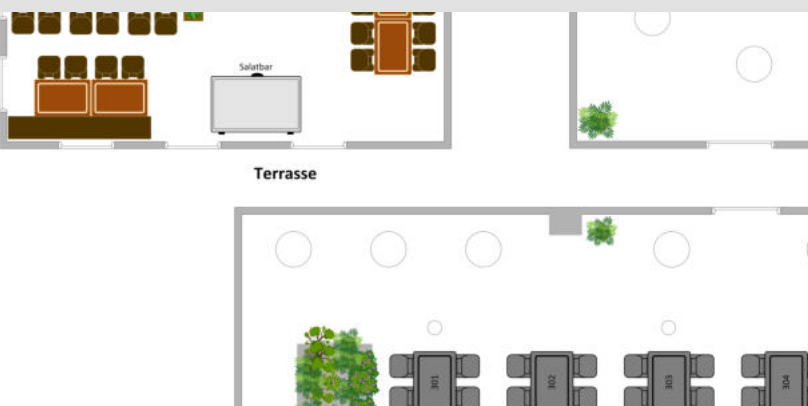
18 Pax U-Form



16 Pax Block



12 Pax parlamentarisch



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

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





Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Zurück an den Anfang: Unser erstes Buffet

Warme Köstlichkeiten

Grill Schinken

Hähnchenbrust-Medaillons
in Paprikarahm

Tortellini
in Schinken-Sahnesauce

Gemüsevariationen
mit Sauce Hollandaise

Kartoffelauflauf & Butterspätzle

Kalte Spezialitäten

Bruzzelplatte
mit kleinen Bratwürstchen, Frikadellen und
kleinen Schnitzeln vom Schwein
(auch warm möglich)

Preis/Person: 30,00 €

Optional

Götterspeise
mit Vanillesoße

Schokocreme

Preis/Person: 4,50 €

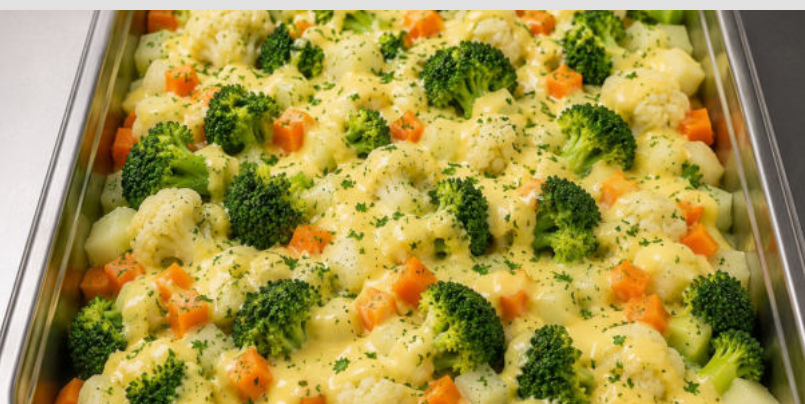
Unser Buffetangebot kann ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen individuell erweitert und angepasst werden.

Neben den klassischen Hauptgerichten besteht die Möglichkeit, das Buffet zusätzlich mit verschiedenen Suppen, Vorspeisen, frischen Salaten oder weiteren Spezialitäten zu ergänzen.

So entsteht ein abwechslungsreiches und geschmackvoll abgestimmtes Buffet, das perfekt zu Ihrer Veranstaltung und Ihren Gästen passt.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen gemeinsam mit Ihnen ein passendes Buffetkonzept zusammen.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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: 39,90 €

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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, Heringsalat,
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: 48,50 €

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Bayrischer Abend

Kalte Spezialitäten

Brotzeitplatte
mit rohem und gekochtem Schinken,
Aufschnitt vom Schweinebraten,
Fleischpflanzerl (Frikadelle), gesalzenem Bierradi,
Obazda (Käse-Brotaufstrich), 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

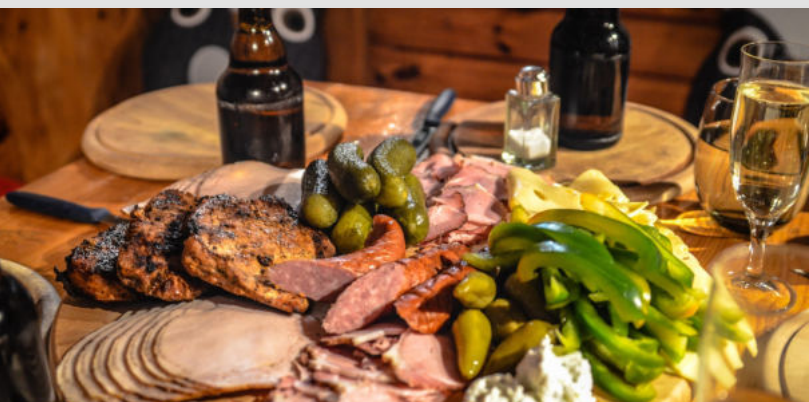
Hausgemachte warme Apfelkühle mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken mit Pflaumenmuss gefüllt

Zimtknödel

Preis/Person: 52,00 €

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Reise ans Mittelmeer

Kalte Spezialitäten

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchinis, eingelekten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum-Pesto

Bruschetta
dazu empfehlen wir:
Hausgemachtes Pesto Rosso und Avocadocreme

Rauchlachsroulade im Crêpesteig
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: 58,50 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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, Essigurke
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: 63,50 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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
Zucchinischnitten, 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-Chardeonay-Kräutersauce

Duftreis und Rosmarinkartoffeln

Leckereien zum Schluss

Tiramisu

Panna cotta mit Marsalakisirschen

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

Preis/Person: 66,50 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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

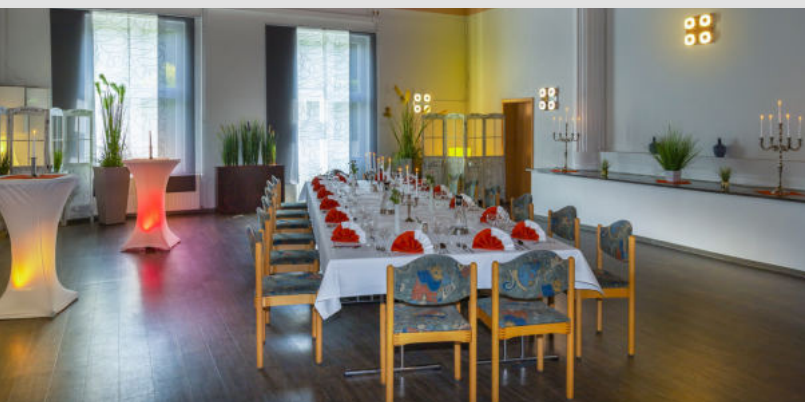
Erdbeer-Tiramisu

Crème brûlée

Blaubeer-Panna cotta

Unser Klassiker: Schmandmousse
mit Amarena-Kirschen

Preis/Person: 79,50 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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

Grillbuffet A

Vom Grill

Rostbratwurst

Schweinenackensteak in Paprika-Marinade
Hähnchenbrustfilet in Curry-Marinade
Putenbrustfilet nach Bali-Art mariniert

Aus der Pfanne

Champignonpfanne mit Zwiebeln
Pariser Bratkartoffeln mi Speck und Zwiebeln

Salatbuffet

Tessiner Kartoffelsalat
Klassischer Nudelsalat mit Erbsen und Paprika
Salatplatte mit Tomate, Gurke, Eisberg, Möhren,
Rotkraut und Weißkraut
Schmand und Essig/O l-Dressing

Brot und Dips

Dips: Cocktail, Ananas-Chili, Ketchup, Senf
Baguette und Partybrötchen
Kräuterbutter und Aioli

Dessert

Vanillemousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis/Person: 45,00 €



Grillbuffet B

Vom Grill

Rostbratwurst

Schweinenackensteak mit Paprika-Marinade
Hähnchenbrust in Curry-Marinade
Spieße vom Schweinefilet mit
Paprika, Bacon und Cherry-Tomaten
Lachsfilet in Folie gegart
Rinderhüftsteaks in pikanter Westernmarinade

Aus der Pfanne

Mediterranes Pfannengemüse aus Zucchini, Aubergine
und Paprika
Spanische Kartoffeln mit Sour-Cream

Salatbuffet

Nudelsalat mediterran mit Rucola und Cherry-Tomate
Power-Bowl-Salat mit Couscous, Croutons, Nüssen und
Beeren
Kartoffelsalat Andalusien mit getrockneter Tomaten,
Zucchini und Aubergine

Brot und Dips

Dips: Cocktail, Ananas-Chili, Oliven-Basilikum-Creme,
Ketchup, Senf
Baguette und Partybrötchen
Wasabi-Frischkäsecreme, Kräuterbutter und Tomaten-
butter

Dessert

Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison
Stracciatella-Mousse

Preis/Person: 55,00 €

Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Grillbuffet C

Vom Grill

Bratwürste von unseren europäischen Nachbarn:

Italienische Salsiccia, französische Merguez,
spanische Chorizo und Nürnberger Würstchen

Rinderfilet-Garnelen-Spieß

Lachs mit Fenchel und Kirschtomaten

Gepfeffertes Zitronen-Hähnchensteak

Scampi-Spieße in Knoblauch eingelegt

In der Folie gegrillter Feta-Käse

Mit gehobelter Tomate und Kräutern

Aus der Pfanne

Rustikales Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse

Salatbuffet

Nudelsalat „Caprese“

Avocado-Süßkartoffel-Salat

Wassermelonensalat mit Feta,

gerösteten Pinienkernen und Minze

Toskanischer Brotsalat „Panzanella“

Brot und Dips

Dips, Toppings: Limetten, Pfefferbutter,
Röstzwiebeln, Schmand, Aprikosen-Relish,

Basilikum-Paste

Baguette und Partybrötchen

Wasabi-Frischkäsecreme, Kräuterbutter
und Tomatenbutter

Dessert

Weißer Mousse au Chocolat mit Mango-Püree
Zitronen Panna Cotta mit Ananas-Minze-Ragout

Preis/Person: 59,00 €

Grillbuffet D

Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak vom Rodeo-Rind
mit Kräuterbutter

Mageres Schweinelachssteak in Knoblauch

Gegrillte Tomate mit Parmesan

Spareribs in rauchiger Marinade

Scampi-Spieße in Knoblauch eingelegt

Feta-Päckchen mit gehobelter Tomate und Kräutern

Aus der Pfanne

Kartoffelwedges mit Paprika

Pfannengemüse aus Paprika, Möhren und Zucchini

Salatbuffet

Superfood-Salat: Grüner Salat, Apfel, Gurke, Granatapfel,
Avocado mit Honig-Senf-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Croutons

Mediterraner Süßkartoffelsalat

mit Aubergine und Paprika

Brot und Dips

Dips: Cocktail, Ananas-Chili, Sauce Béarnaise,
Rosmarinsauce, Grillsauce, Ketchup, Senf

Holzofenbaguette

Kräuterbutter, orientalischer Frischkäse
mit Honig und Mandeln

Dessert

Obstsalat mit Vanillesauce und Eierlikör

Himbeer-Panna Cotta mit schwarzem

Johannisbeer-Spiegel und Pistazien

Preis/Person: 57,00 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Grillbuffet E

Vom Grill

Hausmacher Bratwurst
Marinierte Schweinekammsteaks
Putensteaks

Aus der Pfanne

Grillgemüse mit Aubergine, Zucchini,
Champignons, Tomaten und Zuckerschoten

Salatbuffet

Gemischter Sommersalat mit Oliven und Schafskäse
Hessischer Kartoffelsalat

Brot und Dips

Dips: BBQ, Curry, Knoblauch, Senf
Baguette und Partybrötchen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis/Person: 32,00 €



Grillbuffet F

Vom Grill

Roastbeef am Stück
vor Ihren Augen tranchiert
Seite vom Norwegischem Lachs
mit Wasabi und Soja in der Folier gegart
Lammspieße
Pouladenbrust-Spieße

Aus der Pfanne

Sommerliche Gemüseauswahl
Backkartoffeln mit Schmand
Kartoffelgratin

Kalte Platten

Mediterranes Gemüse mit Oliven,
getrockneten Tomaten und Parmesan
Carpaccio von bunter Beete
mit Basilikum-Tomaten Dressing
und Freilandpoularde in Kräuterkruste
Serrano-Schinken und Fenchelsalami
mit Cherry Tomaten und Fenchel

Salatbuffet

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Brot und Dips

Dips: BBQ, Curry, Knoblauch, Senf,
Kräuterbutter
Baguette und Partybrötchen

Dessert

Zitronenmousse mit rosa Grapefruit
in Amaretto-Sauce

Preis/Person: 59,00 €

Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Grillbuffet G

Vom Grill

Gegrillte Auberginenscheiben mit Frischkäse gefüllt
und Zucchini-Ratatouille
Mille-Feuille in Kräutermarinade
Räucherforelle und Lachspraline
auf buntem Kartoffelsalat

Aus der Pfanne

Zanderfilet auf der Hautgebraten mit
Ananaskraut und Riesling-Sauce an Dillkartoffeln
Krustenbraten vor Ihren Augen tranchiert
in Schwarzbiersauce, Marktgemüse-Allerlei
und Gratin-Kartoffeln
Geschnetzeltes von der Poulardenbrust
mit Champignons, Paprika
und einem Hauch Soja
Vegetarische Kichererbsen-Gemüsepfanne
mit Schmortomaten

Kalte Platten

Carpaccio von Tomate und Mozzarella

Salatbuffet

Frische Sommersalate
mit verschiedenen Dressings

Brot und Dips

Butterröschen,
Baguette und Partybrötchen

Dessert

Tiramisu und Apfelcrumble
im Weckgläschen serviert

Preis/Person: 52,00 €

Wir unterstützen Sie

Personal und Service

Bereitstellung erfahrener Grillmeister
Servicepersonal für Buffetbetreuung und Gästeservice
Aufbau und Betreuung von Live-Grillstationen
Nachfüllen des Buffets während der Veranstaltung

Planung und Beratung

Individuelle Beratung zur Auswahl des Grillbuffets
Erstellung passender Menüvorschläge
Berücksichtigung von vegetarischen, veganen oder allergikerfreundlichen Optionen
Unterstützung bei der Mengenplanung entsprechend der Gästeanzahl
Abstimmung auf Motto, Anlass und Budget der Veranstaltung

Equipment und Ausstattung

Bereitstellung von Grills und Grillzubehör
Lieferung von Buffettischen und Warmhaltegeräten
Geschirr, Besteck und Gläser
Pavillons, Stehtische oder Sitzmöglichkeiten bei Bedarf
Dekoration passend zur Veranstaltung

Lieferung und Aufbau

Pünktliche Anlieferung aller Speisen und Materialien
Fachgerechter Aufbau des Grillbuffets vor Ort
Vorbereitung der Grillstationen
Einhaltung hygienischer Standards und Kühlketten

Zusatzleistungen

Getränkepauschalen oder Cocktailservice
BBQ-Showgrillen als Event-Highlight
Themenbuffets
Musik- oder Eventkoordination in Zusammenarbeit mit Partnern
Mitternachtssnacks oder Late-Night-BBQ



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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: 39,00 €

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: 49,00 €



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

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, Berliner Luft
Kirschlikör, Malteser, Wodka, Ramazzotti
Aperol, Hugo, Lillet

Preis/Person: 65,00 €

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

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: 35,00 €

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

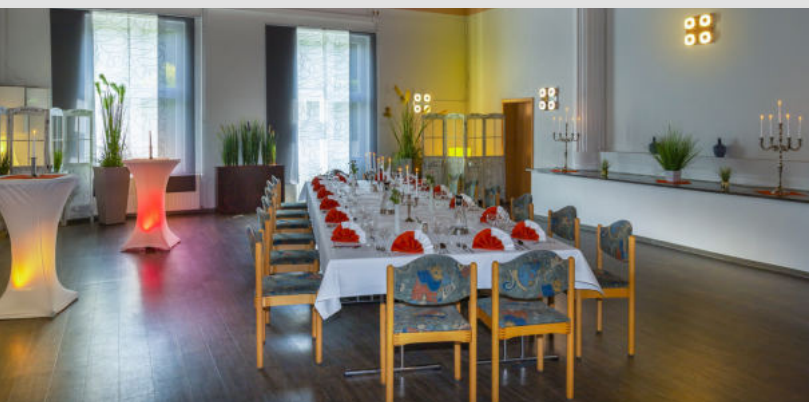
Petersilienkartoffeln und hausgemachte Kroketten

4. Gang

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis/Person: 39,50 €

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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: 45,00 €



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

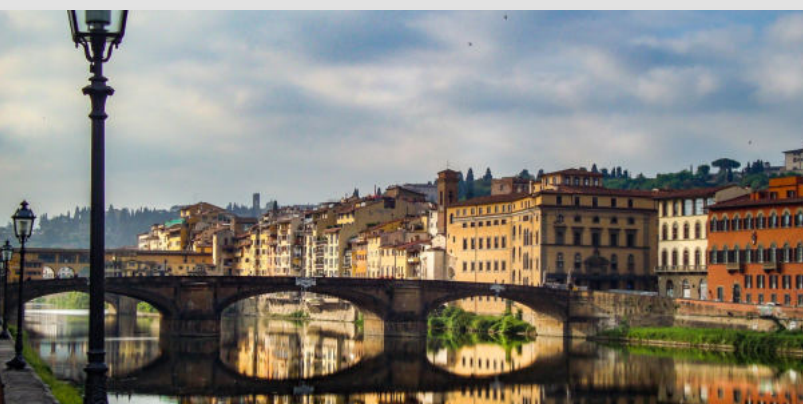
Mediterrane Gemüseplatte
mit gebratenem Allerlei von Zucchini, Aubergine,
Kirschtomate, Paprika, Zuckerschote und Fenchel

Mandelkroketten und Rosmarinkartoffeln

4. Gang

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

Preis/Person: 51,00 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Für Kenner

1. Gang

Champagner-Dijon-Senf-Süppchen
mit Melonenperlen

2. Gang

Feldsalat vom Wochenmarkt mit gegrillten Rosenbergschnecken 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: 59,00 €

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: 69,00 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: 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

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

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

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-Senfsoße 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 mariniertes 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

Weitere Menü- und Buffetkomponenten

Hauptgerichte

Schweine- oder Kasselernacknbraten in eigener Sauce
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm
Geschmorter Lamnbraten 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
Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust
Piccata von der Hähnchenbrust
Kross gebackene Ente
Kalbstafelspitz
Schweinegeschnetzeltes
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-Schnittlauchsauc auf Blattspinat
Zanderfilet auf Rahmwirsing
Doradenfilet mit Pestosauce
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauc
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 Frucht sorbet mit marinierten Früchten
Walnusseisparfait mit Apfelkrapfen
Vanilleisparfait 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

Nachimbiss und Kuchen

Nachimbiss

Gerne stellen wir Ihnen einen Nachimbiss 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
Zwetschgenkuchen
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

Trauerkaffee

Variante „Standard“

Grundausrüstung

- 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: 22,90 €

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“

Grundausrüstung

- 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: 26,90 €



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de



Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34
Email: info@landhotel-niestetal.de
Homepage: www.landhotel-niestetal.de



Die Online-Druckerei in unserer Region.
www.printnow.de