

## **Bankett- und Catering-Mappe 2016/17**

*- Wo andere aufhören, fangen wir erst an. -*



50 JAHRE GASTRONOMIE DER 3. GENERATION

## *Inhaltsverzeichnis*

	Seitenzahl
Herzlich Willkommen	3
Die Geschichte des Hauses	4
Daten und Fakten	5
Unsere Veranstaltungsversprechen	6
Verkehrsanbindung/Bestuhlungsformen/Tarife	7
Wir empfehlen	8-9
Übernachtungen	10
Küchenmeister	11
Biewald Canapé	12
Biewald Fingerfood	13
Menüvorschläge	14-17
Menübausteine	18-20
Buffetvorschläge	21-24
Pauschalangebote	25-26
Getränke	27-28
Geschäftsbedingungen	29
Für Ihre Notizen	30



*Herzlich Willkommen*



Die Mitarbeiter des Landhaus Biewald und ich möchten Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus danken. Nachfolgend erhalten Sie detaillierte Informationen über unsere Angebote. Betrachten Sie diese bitte als Anregung. Sehr gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch in unseren Räumlichkeiten.

Haben Sie Fragen oder Wünsche, zögern Sie bitte nicht, uns jederzeit zu kontaktieren.

Wir hoffen, Sie mit unserer Veranstaltungsmappe neugierig auf das Landhaus Biewald zu machen und versichern Ihnen schon heute, dass wir alles daran setzen, um Ihre Wünsche und Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Dies gilt natürlich auch für unseren Außer-Haus-Service.

**Wo andere aufhören, fangen wir erst an.**

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen und sagen heute schon: **Herzlich Willkommen!**

Ihre

Karin Raub  
Landhaus Biewald

## *Die Geschichte des Hauses*

*„Es wünsch mir einer, was er will, dem gebe Gott noch mal so viel“*

**Dieser hintersinnige Spruch** findet sich in einem Balken der um 1780 zwischen Leine und Mühlengraben erbauten Schankwirtschaft. Auf einer kurhannoverschen Landesaufnahme von 1785 ist das Gebäude gut zu erkennen.

**Im zweiten Weltkrieg** wurden die Gebäude für Flüchtlinge zur Verfügung gestellt. Nach dem Krieg wurde Friedland bekannt durch das Grenzdurchgangslager und auch die alte Schankwirtschaft wurde für Heimkehrer genutzt. Filmaufführungen und Sportaktivitäten fanden im Festsaal statt.

**Am 01. Oktober 1967** pachteten der Tischler Alfred Biewald und seine Frau Marianne die Schankwirtschaft und kauften diese 1970. Im selben Jahr eröffneten sie die „Django-Bar“. Bekannte Künstler wie Boney M., Marianne Rosenberg und Frank Farian traten hier auf oder starteten ihre Karriere. Nach 13 erfolgreichen Jahren schloss die „Django Bar“.

**1975** erfolgte der Umbau der ehemaligen Pferde- und Schweineställe, es entstand die Bar „Zur Tränke“.

**Seit 1983** wird der Saal für Hochzeiten, Firmenfeste, Konfirmationen, Geburtstage und Galamenüs genutzt. Beide Töchter der Biewalds erlernen den Kochberuf, danach engagiert sich Bärbel im Service und Karin in der Küche.

**1995** wurde der Betrieb vom Ehepaar Biewald an die zweite Generation übergeben.

**Anfang 2011** ging das Hotel-Restaurant Biewald in die Insolvenz. Nach einigen Monaten der Planungen und Verhandlungen ist es uns jedoch gelungen, den Hotel- und Restaurantbetrieb **Landhaus Biewald** zu eröffnen.

**Heute** präsentiert sich das Landhaus Biewald mit seinem **Restaurant Biewald** und der **Genießer Stube**, der **Tränke** und dem **Festsaal** sowie den behaglichen Gästezimmern im neuen Glanz. Moderne und Geschichte haben sich vereint. Wir bieten Ihnen die ganze Bandbreite der Gastronomie. Ihr Ansprechpartner in Südniedersachsen für Hochzeiten, Firmenfeste, Catering, Geburtstage, Familientreffen, Weihnachtfeiern, Taufen oder ein romantisches Essen zu Zweit.

## *Daten und Fakten*

<b>Adresse:</b>	Landhaus Biewald Weghausstraße 20, 37133 Friedland Tel.: +49 (0)5504 935 00 Fax: +49 (0)5504 935 040 E-Mail: kontakt@biewald-friedland.de Internet: www.biewald-friedland.de
<b>Lage:</b>	zwischen Leine & Mühlengraben ländlich idyllisch gelegen
<b>Kategorie:</b>	3 Sterne individuell geführtes Familienunternehmen
<b>Gastgeber:</b>	Karin und Daniel Raub
<b>Zimmer:</b>	6 Gästezimmer (Einzel-, Doppel- o. Dreibettzimmer möglich)
<b>Veranstaltungs- räume:</b>	Festsaal (von 60 – 199 Pers.) Restaurant Biewald (von 42 – 74 Pers.) Gartenterrasse (von 30 – 60 Pers.) Tränke (von 25 – 50 Pers.) Wintergarten (von 20 – 40 Pers.) Genießer Stube (von 15 – 32 Pers.)
<b>Restaurants:</b>	Das „Restaurant Biewald“ mit mediterran regionaler à-la-Carte Küche und das Gourmetrestaurant „Genießer Stube“
<b>Bankett:</b>	Klassischer Bankettservice
<b>Catering:</b>	bis zu 3000 Personen
<b>Kulinarische Auszeichnungen:</b>	Der Feinschmecker 2016 2,5 F Gault Millau 2016 16 von 20 Punkten Bertelsmann Guide 2011 Trendsetter des Jahres Daniel Raub Michelin Stern seit 2015

## *Unsere Veranstaltungsversprechen*

Ausgezeichnete Speisenqualität

Helle, elegant eingerichtete Räume

Freundlich kompetenter Service

Keine Sperrstunden

Kein Serviceaufschlag bis 01:00 Uhr

Herzlich familiäre Atmosphäre in ländlicher Umgebung

Optimale Verkehrsanbindung

## Verkehrsanbindung

- Zentrale und verkehrsgünstige Lage
- Parkplätze direkt am Haus
- 5 Gehminuten zum Bahnhof: Verbindung nach Kassel, Göttingen & Weimar
- 10 Minuten zum Autobahnzubringer A38 und A7

## Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum	Rund	Block	U-Form	Tafel	
Genießer Stube	20	24	-	24 + 8	
Restaurant Biewald	64	74	-	-	
Wintergarten	40	32	38	32	
Festsaal	172	150	-	44	
Tränke	50	42	50	36	

Das Restaurant Biewald, der Wintergarten und die Tränke haben eine eigene, teilweise überdachte Terrasse. Für Empfänge halten wir für Sie bei gutem Wetter den Hof frei, damit Sie Ihren Aperitif unter den Kastanienbäumen genießen können.

## Tarife

Raum	Tagesmiete
Genießer Stube	150 €
Restaurant Biewald	350 €
Wintergarten	250 €
Tränke	300 €
Festsaal	400 €

Die Raummiete entfällt bei einem von der Raumgröße abhängigen gastronomischen Gesamtumsatz.



*Wir empfehlen:*

Menüklappkarte mit Umschlag	DIN A5/Stück	€ 3,50
Tischpläne auf Staffelei		ab € 10
Stuhlhussen		€ 5 / Husse
Bühne	pro Element	€ 35
Klavier		€ 200
Rednerpult		€ 30
Korkgeld für Weine (0,75l)		€ 15
Korkgeld für Schaumweine (0,75l)		€ 18
Korkgeld für Champagner (0,75l)		€ 30
Korkgeld für Spirituosen (0,75l)		€ 35

**Musik und Unterhaltung**

Ob ein Pianospieleur während des Empfangs, ein DJ oder eine Live Band für den Hochzeitwalzer: die richtige Musik entscheidet über eine gelungene Feier. Gern geben wir Ihnen hierfür Kontaktdaten an die Hand.



*Wir empfehlen:*

<b>BLUMEN</b>	<b>Kontakt</b>
Blumenscheune, Groß-Schneen, B. Sosinski	0 55 04 17 70
<b>DEKORATION</b>	
Hierbei stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.	
<b>FOTOGRAFIE</b>	
Fotostudio Wilder, Göttingen	05 51 5 58 51
Fotostube Hornig, Göttingen	05 51 5 78 78
<b>FRISEUR &amp; KOSMETIK</b>	
Friseur Emme, Göttingen	05 51 9 16 81
<b>KONDITIONEIREI</b>	
Cron & Lanz, Göttingen	05 51 50 08 87 10
<b>BÄCKEREIEI</b>	
Könnecke, Groß-Schneen	0 55 04 5 30
Ruch, Göttingen	05 51 50 08 70
Küster, Göttingen	05 51 79 00 515
<b>KIRCHEN</b>	
Ev. - Luth. Gemeindeverbund, Witzenhäuser Straße 7, 37133 Friedland	0 55 04 4 37
Katholische Kirche St. Norbert, St. Norbert-Platz 2, 37133 Friedland	0 55 04 12 20
<b>STANDESAMT</b>	
Standesamt Friedland Bönneker Straße 2, 37133 Friedland	0 55 04 8 02 24



### *Übernachtungen:*

Im Landhaus Biewald stehen sechs Zimmer für Sie und Ihre Gäste bereit. Die Zimmer sind als Einzelzimmer bis hin zum Dreibettzimmer buchbar.

Jedes Zimmer ist individuell eingerichtet. Es stehen Ihnen angenehm weiche Kissen und federleichte Decken zur Verfügung. Das garantiert Ihnen jederzeit ein besonders angenehmes Schlafgefühl.

Alle Zimmer sind mit Satelliten-TV, Föhn, Durchwahltelefon, Dusche oder Bad und WC ausgestattet. Dazu erwartet Sie ein erfrischendes Mineralwasser und saisonales Obst als erste Stärkung.

Der Zimmerpreis versteht sich incl. reichhaltigem Frühstück und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kategorie	einfaches Zimmer	Komfortzimmer
<b>Einzelzimmer</b>	45,00 €	65,00 €
<b>Doppelzimmer</b>	65,00 €	85,00 €
<b>Dreibettzimmer</b>	75,00 €	95,00 €

### **Parkplätze**

Direkt vor dem Haus stehen Ihnen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.



In unserem Haus kochen wir nach dem Leitspruch „mit Liebe selbst gemacht“. Wir bieten Ihnen sowohl Klassiker als auch moderne Speisen. Regionale saisonale Zutaten sowie beste Produkte aus aller Welt werden authentisch von unserem Küchenchef Daniel Raub zu herrlichen Spezialitäten verarbeitet.

### *Küchenmeister Daniel Raub*

wurde am 03.11.1981 in Göttingen geboren.

### **Berufliche Stationen**

- Relais & Chateau Hotel Hohenhaus, Holzhausen bei Herleshausen  
(1 Michelin Stern, 16 Punkte Gault Millau)
- Repräsentations-Casino des Verteidigungsministeriums der Bundeswehr, Bonn
- Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach
- Restaurant Dieter Müller, Bergisch Gladbach  
(3 Michelin Sterne, 19,5 Punkte Gault Millau)
- Hotel Königshof, Bonn  
(14 Punkte Gault Millau)
- Küchenchef im Landhaus Biewald seit 01.11.2007  
(16 Punkte Gault Millau, 1 Michelin Stern)

In unserer Küche werden ausschließlich hochwertige Frischeprodukte authentisch und kreativ zubereitet. Wir verwenden keinerlei Tiefkühl- oder Convenience Produkte, ob Nudeln oder Eis, alles stammt aus eigener Herstellung.

### *Biewald Canapé*

<b>Klassisch kalt, belegt mit:</b>	<b>Preis / Stück</b>
<i>Frischkäse mit Kräutern</i>	€2,00
<i>Brie mit Feigensenf</i>	€2,50
<i>Fenchelsalami und Olive</i>	€2,50
<i>Gurkencanapé mit Ziegenfrischkäse</i>	€2,50
<i>Geräucherter Schinken mit Tomatentapenade</i>	€2,50
<i>Kochschinken mit Frischkäse</i>	€2,50
<i>Parmaschinken und Melone</i>	€3,00
<i>Graved Lachs auf Pumpernickel mit Dill-Senf-Soße</i>	€3,00
<i>Geräuchertem Lachs</i>	€3,00
<i>Poulardenbrust mit Traube</i>	€3,00
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orange</i>	€3,50

<b>Klassisch warm:</b> <i>(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)</i>	<b>Preis / Stück</b>
<i>Hühnerflügelchen mit Honig, Sesam und Senf glasiert</i>	€2,00
<i>Nürnberger Rostbratwürstchen</i>	€2,00
<i>Lauch-Quiche</i>	€2,50
<i>Fleischbällchen mit würzigem Dipp</i>	€3,00



## *Biewald Fingerfood*

<b>Klassisch kalt, belegt mit:</b> <i>(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)</i>	Preis / Stück
<i>Crostini mit Salat von Bohnen und Salbei</i>	€ 2,50
<i>Crostini mit Auberginencreme</i>	€ 2,50
<i>Crostini mit Tomaten-Basilikumsalat</i>	€ 2,50
<i>Käsespieße mit Früchten</i>	€ 2,50
<i>Grissini mit Schinken unwickelt</i>	€ 3,50
<i>Vitello Tonnato mit Kapern</i>	€ 3,50
<i>Crostini mit Avocado und Ziegenkäse</i>	€ 3,50
<i>Crostini mit Pfeffergarnele</i>	€ 4,00
<i>Crostini mit Rindercarpaccio</i>	€ 4,00
<i>Kleiner Garnelencocktail</i>	€ 4,00

<b>Klassisch warm:</b> <i>(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)</i>	Preis / Stück
<i>Tomatensugo im Spaghettinest</i>	€ 2,50
<i>Polentacrostini mit roten Zwiebeln &amp; Gorgonzola</i>	€ 2,50

<b>Aus dem Suppentopf:</b> <i>(In kleinen Tässchen angerichtet.)</i>	Preis / Stück
<i>Tomatensuppe mit Gin-Sahne</i>	€ 3,00
<i>Geeistes Gurkensüppchen</i>	€ 3,00

<b>Süßes</b> <i>(In kleinen Gläschen und Schälchen angerichtet)</i>	Preis / Stück
<i>Mousse von belgischer Schokolade mit saisonalen Beeren</i>	€ 3,50
<i>Karamellisierte Vanille Creme</i>	€ 3,50
<i>Panna Cotta mit Himbeermark</i>	€ 3,50
<i>Geliertes Champagnersüppchen</i>	€ 3,50

## *Menüvorschläge – Frühling –*

Preise ab 20 Personen

### **Frühlings-Menü 1**

*Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl*

\*\*\*

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust  
an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti*

\*\*\*

*Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison*

29 € p. P.

### **Frühlings-Menü 2**

*Bärlauch-Schaumsüppchen mit Krabben*

\*\*\*

*Maispouardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen glasiert  
mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis*

39 € p. P.

### **Frühlings-Menü 3**

*Filet von geräuchertem Saibling  
mit Salatherzen und Orange*

\*\*\*

*Gazpacho  
geeiste mediterrane Gemüsesuppe*

\*\*\*

*Rosa gebratene Kalbssteakhäfte  
mit Spargelgemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Dessertvariation*

55 € p. P.

*Menüvorschläge – Sommer –*

Preise ab 20 Personen

**Sommer-Menü 1**

*Geeiste Gurkensuppe*

\*\*\*

*In Sesam gebratene Hähnchenbrust  
an gegrillter Zucchini und Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis*

29 € p. P.

**Sommer-Menü 2**

*Sommersalat mit würzigem Grana Padano*

\*\*\*

*Gegrilltes Wildlachsfilet  
auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta*

\*\*\*

*Dreierlei von Obernjesaer Himbeeren*

39 € p. P.

**Sommer-Menü 3**

*Sommersalat mit gebratenen Gambarettis*

\*\*\*

*Schaumsuppe von jungen Möhre und Ingwer*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef  
an buntem Gemüse und Kräuter-Katoffeln*

\*\*\*

*Dessertvariation*

55 € p. P.

## *Menüvorschläge – Herbst –*

Preise ab 20 Personen

### **Herbst-Menü 1**

*Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen*

\*\*\*

*Rosa gebratener Jungschweinrücken  
mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Schlagsahne*

29 € p. P.

### **Herbst-Menü 2**

*Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten*

\*\*\*

*Geschmorte Hirschkeule  
mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviertenknödel*

\*\*\*

*Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne*

39 € p. P.

### **Herbst-Menü 3**

*Herbstsalat mit Wildlachs aus der Zitrusbeize*

\*\*\*

*Cremige Waldpilzsuppe*

\*\*\*

*Filet vom Weideochsen  
mit Bohnengemüse und Kartoffel-Blätterteigschnitte*

\*\*\*

*Dessertvariation*

55 € p. P.



*Menüvorschläge – Winter –*

Preise ab 20 Personen

**Winter-Menü 1**

*Sahnige Kartoffelsuppe mit Mettwurst*

\*\*\*

*Gebratenes Forellenfilet  
mit Blattsalat und Kräuterkartoffeln*

\*\*\*

*Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße*

29 € p. P.

**Winter-Menü 2**

*Feldsalat mit warmem Nussdressing und gebratener Geflügelleber*

\*\*\*

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal  
mit mediterranes Risotto*

\*\*\*

*Karamalisierte Vanillecreme mit Himbeersorbet*

39 € p. P.

**Winter-Menü 3**

*Gebratene Gänsemastleber mit Waldorfsalat*

\*\*\*

*Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe*

\*\*\*

*Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Rotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken*

\*\*\*

*Dessertvariation*

55 € p. P.



## *Menübausteine*

### **Vorspeisen**

### **Preis**

*Sommersalat mit würzigem Grana Padano*

€ 10,00

*Terrine von Waldpilzen und Joghurt an Herbstsalaten*

€ 12,50

*Feldsalat mit warmen Nussdressing und  
gebratener Geflügelleber*

€ 14,00

*Filet vom geräuchertem Saibling mit Salatherzen  
und Orange*

€ 14,00

*Sommersalat mit gebratenen Gambarettis*

€ 14,00

*Herbstsalat mit Wildlachs aus der Zitrusbeize*

€ 14,00

*Gebratene Gänsemastleber mit Walddorfsalat*

€ 15,00

### **Suppen**

*Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl*

€ 6,00

*Geeiste Gurkensuppe*

€ 6,00

*Geflügelkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen*

€ 6,00

*Sahnige Kartoffelsuppe mit Mettwurst*

€ 6,00

### **Zwischengerichte**

<i>Gazpacho geeiste mediterrane Gemüsesuppe</i>	€ 6,00
<i>Schaumsuppe von jungen Möhren und Ingwer</i>	€ 6,00
<i>Cremige Waldpilzsuppe</i>	€ 6,00
<i>Getrüffelte Maronen-Schaumsuppe</i>	€ 9,00

### **Hauptgänge**

<i>Piccata Milanese von der Hähnchenbrust an würziger Tomatensoße und Basilikumspaghetti</i>	€ 19,50
<i>In Sesam gebratenen Hähnchenbrust an gegrillter Zucchini und Rpsmarinkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Rosa gebratener Jungschweinrücken mit Landgemüse und sahnigem Kartoffelpüree</i>	€ 19,50
<i>Gebratenes Forellenfilet mit Blattsalat und Kräuterkartoffeln</i>	€ 19,50
<i>Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit mediterranem Risotto</i>	€ 21,00
<i>Gegrilltes Wildlachsfilet auf jungem Blattspinat und Rahmpolenta</i>	€ 26,00
<i>Maispouardenbrust in Blütenhonig und Cashewkernen glasiert mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln</i>	€ 26,50
<i>Geschmorte Hirschkeule mit Waldpilzen, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel</i>	€ 28,00
<i>Rosa gebratener Hirschrücken mit Rotkohl und Kartoffel-Butter-Nocken</i>	€ 29,00
<i>Rosa gebratene Kalbssteakhälfte mit Spargelgemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 32,00

*Rosa gebratenes Roastbeef an buntem  
Gemüse und Kräuter-Kartoffeln* € 32,00

*Filet vom Weideochsen mit Bohnengemüse  
und Kartoffel-Blätterteigschnitte* € 34,00

### **Dessert**

*Vanille-Panna-Cotta an Früchten der Saison* € 5,00

*Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanille-Eis* € 5,00

*Frische Erdbeeren mit Tahiti-Vanille-Eis* € 6,00

*Rote Grütze mit Schlagsahne* € 6,00

*Tahiti-Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße* € 6,00

*Mandeleis mit karamellisierter Rotweibirne* € 7,00

*Karamellierte Vanillecreme mit Himbeersorbet* € 7,00

*Dreierlei von Obernjesaer Himbeeren* € 8,00

*Dessertvariation* € 9,00

**Buffetvorschläge**

*Preise ab 20 Personen*

**Kleines-Buffer**

*Heiß geräuchertes Buntbarschfilet mit Bärlauchpesto  
Zartes Roastbeef mit Pfeffersahneerrettich  
Thüringer Mett und Eichsfelder Mettwurst  
Frische holländische Matjesfilets nach Hausfrauenart  
Käseauswahl mit frischen Früchten  
Verschiedene Salate der Saison  
Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

\*\*\*

*Kartoffelschaumsuppe mit jungem Lauch*

\*\*\*

*Rosa gebratener Jungschweinrücken  
mit Champignonsoße, Landgemüse und sahnigem Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße*

29 € p. P.



### **Italienisches-Buffet**

*Vitello tonnato mit Kapern*  
*Fenchelsalami mit Ahornsirup*  
*Grana Padano mit Oliven*  
*Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan*  
*Parmaschinken mit Honigmelone*  
*Antipasti aus frischen Gemüsen*  
*Büffelmozzarella mit Fleischtomaten*  
*Verschiedene Salate der Saison*  
*Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

\*\*\*

*Mittelmeer-Gemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl*

\*\*\*

*Piccata Milanese von der Hähnchenbrust*  
*an würziger Tomatensoße, Zucchini Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln*  
*Gegrilltes Wildlachsfilet*  
*auf jungem Blattspinat mit Pinienkernen und Rahmpolenta*

\*\*\*

*Himbeersorbet*  
*Vanille-Panna Cotta an Früchten der Saison*

35 € p. P.



## **Biewald-Buffer**

*Vitello tonnato mit Kapern*  
*Fenchelsalami mit Ahornsirup*  
*Grana Padano mit Oliven*  
*Carpaccio aus der Ochsenlende mit Parmesan*  
*Parmaschinken mit Honigmelone*  
*Antipasti aus frischen Gemüsen*  
*Büffelmozzarella mit Fleischtomaten*  
*Heiß geräuchertes Lachsfilet mit Bärlauchpesto*  
*Zartes Roastbeef mit Pfeffersahneerrettich*  
*Thüringer Mett und Eichsfelder Mettwurst*  
*Französische Käseauswahl mit Portweinefigen und Früchtebrot*  
*Verschiedene Salate der Saison*  
*Ofenfrische Brotauswahl mit Butter und Dipp*

\*\*\*

*Cremesuppe von jungem Lauch*

\*\*\*

*Rosa gebratene Kalbssteakhüfte*  
*mit Schallotenjus, buntem Gemüse und Kartoffelgratin*  
*Saftiges Filet vom Steinbeißer auf mediterranem Gemüse*  
*und Butter-Reis*

\*\*\*

*Dessertvariationen*  
*Früchte der Saison*

39 € p. P.

## Grill-Bufferet

Sie suchen das Passende für Ihr Sommerfest oder eine Veranstaltung im Freien?

Dann stellen Sie mit uns Ihr Grill-Bufferet zusammen!  
Fleisch, Fisch und Gemüse frisch vor Ihren Augen auf dem  
Holzkohle-Grill zubereitet.

Preis nach Absprache

## Jungschwein vom Buchenholz-Grill

Buchbar ab 30 Personen

Eine Spezialität unseres Hauses  
und eine besondere Attraktion für Ihre Feier

*Knusprig gegrilltes Jungschwein  
dazu Quark mit frischen Gartenkräutern,  
Sauerkraut und Kartoffeln*

19 € p. P.

Kein Lieferservice möglich!





*Sie möchten die Kosten besser planen?  
Da haben wir was für Sie!*

**Unsere Pauschalangebote**  
*Preise ab 40 Personen*

**Pauschale “zünftig“**

- Veranstaltungsort Tränke oder Saal
- Jungschwein vom Buchenholz-Grill (siehe Seite 21)
  - Geschirr und Besteck
  - Erfrischungsgetränke
  - Säfte aus dem Hause Beckers Beste
- Rotwein und Weißwein (Hausmarke)
  - Mineralwasser
  - Veltins Pils
  - Raummiete
- Zeit z. B. 19.00 Uhr – 01.00 Uhr (6 Stunden)
  - Personalkosten

40 € p. P.

**Pauschale „mediterran“**

- Prosecco zur Begrüßung
- Biewald Canapé Klassisch kalt zur Begrüßung
  - Italienisches-Buffer (siehe Seite 19)
    - Geschirr und Besteck
    - Erfrischungsgetränke
  - Säfte aus dem Hause Beckers Beste
    - Mineralwasser
- Veltins Pils, Veltins Alkoholfrei, Hefeweizen
  - Rotwein und Weißwein Hausmarke
    - Raummiete
- Zeit z. B. 19.00 Uhr – 01.00 Uhr (6 Stunden)
  - Personalkosten

60 € p. P.

### **Pauschale „exklusiv“**

- Riesling Sekt mit Essenzen zur Begrüßung
- Biewald Canapé Klassisch kalt zur Begrüßung
  - Biewald-Buffet (siehe Seite 20)
    - Geschirr und Besteck
  - Menüklappkarte mit Umschlag
    - Mitternachtssuppe
    - Erfischungsgetränke
  - Säfte aus dem Hause Beckers Beste
    - Mineralwasser
- Veltins Pils, Veltins Alkoholfrei, Hefeweizen
- Rotwein, Weißwein und Rosé Hausmarke oder nach Absprache
  - 3 Spirituosen Ihrer Wahl
    - Raummiete
- Zeit z. B. 19.00 Uhr – 02.00 Uhr (7 Stunden)
  - Personalkosten

80 € p. P.

## Getränke

<b>Mineralwasser</b>	<b>EURO</b>	<b>Menge</b>
Selters Naturelle	2,50	0,25 l
	7,00	0,75 l
Selters Medium	2,50	0,25 l
	7,00	0,75 l
Selters Sprudel	2,50	0,25 l
	7,00	0,75 l

<b>Erfrischungsgetränke</b>		
Coca-Cola, Cola-light	7,70	1,00 l
Fanta	7,70	1,00 l
Sprite	7,70	1,00 l
Schweppes Bitter Lemon	2,50	0,2 l
Schweppes Tonic Water	2,50	0,2 l
Schweppes Ginger Ale	2,50	0,2 l

<b>Säfte aus dem Hause Beckers Beste</b>		
Orangensaft	9,90	1,0 l
Apfelsaft klar	9,90	1,0 l
Apfelsaft naturtrüb	9,90	1,0 l
Multivitaminsaft	9,90	1,0 l
Kirschnektar	9,90	1,0 l
Grapefruitnektar	9,90	1,0 l
Tomatensaft	2,50	0,2 l
Traubensaft	2,50	0,2 l
Johannisbeersaft	2,50	0,2 l

<b><u>Frisch vom Fass</u></b>	<b>EURO</b>	<b>Menge</b>
Veltins Pils	2,00	0,2 l
	2,50	0,3 l
	3,00	0,4 l
	7,70	1,0 l

<b><u>Aus der Flasche</u></b>		
Veltins Alkoholfrei	3,00	0,33 l
Maisel's Weisse Hefe Alkoholfrei	3,50	0,5 l
Maisel's Weisse Hefe Dunkel	3,50	0,5 l
Maisel's Weisse Kristall	3,50	0,5 l

<b><u>Spirituosen</u></b>		
Korn	40,00	0,7 l
Kirsch Korn	45,00	0,7 l
Wodka	45,00	0,7 l
Ramazzotti	60,00	0,7 l
Linie	60,00	0,7 l
Asbach Uralt	75,00	0,7 l
Fränkischer Obstbrand	75,00	0,7 l
Jim Beam	75,00	0,7 l
Bacardi	95,00	0,7 l
Ballentines	95,00	0,7 l

## **Geschäftsbedingungen**

Bei der Anzahl der Menüs oder Buffets, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn als definitive Teilnehmerzahl angegeben wurde. Nehmen mehr Gäste als angemeldet an der Veranstaltung teil, wird die Anzahl der anwesenden Personen berechnet.

Nebenleistungen wie Blumendekoration, Musik, Menükarten etc. werden extra berechnet.

Unsere Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Arrangements eine eventuelle Nachkalkulation je nach Marktlage vorbehalten.

Unsere Rechnungen sind bar zahlbar oder per EC-Karte (oder nach Absprache).  
Kreditkarten können bei Veranstaltungen leider nicht akzeptiert werden.

