

M E N Ü S 2021

Heilighenthal

Heilighenthaler Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Knackige Salatplatte mit „French Dressing“

Saftiger Schweinebraten mit
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und knusprigen Krokette

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
und geschlagener Sahne bunt garniert

Westergellersen

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“
mit viel Einlage

Saftiger Schweine- und würziger Rinderbraten mit feiner
Rahmsoße, frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
gebutterten Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln

Cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber und heißen Kirschen

Kirchgellersen

Pikante Kürbiscremesuppe aus
regionalem Anbau (saisonal)

Zarte Schweinelendchen im Ganzen gebraten an
feuriger Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons,
großer Gemüseauswahl und Gratin- Kartoffeln

Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeisbombe und
Feuerzauber

Reppenstedt

Hausgemachte Avocado- Creme mit (und ohne) Tiefseekrabben
und Sahnehäubchen

Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel auf dem Teller serviert,
mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsoße, Grilltomaten,
frischen Champignons, Speckbohnenröllchen,
knusprigen Krokette und Heidekartoffeln

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten auf Tellern garniert

Dachmissen

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit Waldorfsalat und Fleuron

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen

Saftiger Krustenbraten am Tisch tranchiert mit feiner Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knusprigen Krokette
und gebutterten Heidekartoffeln

„Heilighenthaler Mühlenpudding“ mit heißen Kirschen und
frischem Obst bunt garniert

Frühlingsmenü

Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, und Limonen- Dressing

Pikante Kraftbrühe mit jungen Lauchzwiebeln, Gemüseeinlage, Nudeln
und frisch gehackten, jungen Kräutern

Zarter Osterlammbraten mit feiner Rahmsoße,
Grilltomate, Speckbohnenröllchen auf der Gemüseplatte,
Gratin- und Herzoginkartoffeln

Edle Welfenspeise mit Sahnetupfer und
frischen Früchten bunt garniert (auf dem Teller serviert)

Sommermenü

Heilighenthaler Katenrauchschinken mit erfrischenden Honigmelonenschiffchen
und ofenfrischem Baguette

Hausgemachte, fruchtige Kirschkaltschale mit
Gries- Nocken

Zarte Putenbrust mit feiner Calvados- Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knackigen Salaten,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren (/ Blaubeeren)
und Schlagsahne
(evtl. Jahreszeitzuschlag)

Herbstmenü

Knackiges Salatbouquet mit Lachsklößchen, feiner Dill- Senfsoße
und ofenfrischem Baguette

Cremesuppe von frischen Champignons mit
Sahnehäubchen

Pikanter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm mit
gefüllter Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Preiselbeer Eis aus eigener Herstellung auf Birnen Mark bunt garniert

Wintermenü

Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen, Klößchen
und pikanten, hausgemachten Chesterstangen

Frisch aus dem Ofen, Gänsebraten am Tisch tranchiert mit Apfel- Rosinenfüllung,
feiner Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, gebutterten
Heidekartoffeln, Kartoffelklöße und Kroketten

Hausgemachtes Zimteis mit unserer aromatisierten Backpflaumen- Soße

Großes Adventsmenü

Halber Hummer „Thermidor“ überbacken in edlem
Hummerrahm mit knusprigem Baguette

Komposition von verschiedenen Blattsalaten in Himbeeressig mariniert mit frisch gebratenen
Streifen vom Wildfilet, ofenfrischem Meterbrot und Butter

Pikanter Wildschweinerücken an feiner Rahmsoße, Speck- Pfifferlingen, großer
Gemüseauswahl, Semmelknödeln und Heidekartoffeln

Heiligenthaler Bratapfel mit Marzipan- Preiselbeerfüllung auf
einem Bourbon- Vanillesaucenspiegel

Müllermeister' s Festmenü

Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten
von Aal, Lachs und Forelle, dazu Büsumer Krabben, Meterbrot und Butter

Hausgemachte Tomatenkraftbrühe mit Tomate- Concassée

Zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise,
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und Kroketten

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensauce
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjer Menü

Herzhaft geräucherter Aal mit saftigem Kräuterrührei
und hausgemachten Kartoffelchips

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage

Traditioneller Heidschnuckenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, feiner
Wacholderrahmsauce, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatplatte,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten

Rote Grütze nach Müllerart mit Vanillesauce und geschlagener Sahne

Heilighenthaler Gala Menü

Italienischer Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate Mozzarella und ofenfrischem Ciabatta.

Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit echtem Cognac verfeinert, mit Sahnetupfer in der Tasse serviert.

Belebendes Champagner- Sorbet mit Minze

Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit feinsten Morchelrahmsauce, gebuttertem Romanesco- Gemüse, Spargel, Vichy- Karotten, gefüllten Grilltomaten, Pariser- und Gratinkartoffeln

Cremiges Pralineneis aus eigener Patisserie mit frischen Früchten bunt garniert

Ein edles Käsearrangement zum Ausklang!

B Ü F F E T T S 2021

Ab mindestens 20 Gäste

Dessert- Büfett «À la bon heure»

Stellen Sie sich Ihre Dessertvariationen aus unserem reichhaltigen Sortiment zusammen. Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Ab mindestens 20 Gäste

Das Starter- Büfett

29,50

Zarte Braten von Rind und Schwein mit feiner Rahmsoße, Putenbrust, großer Gemüseauswahl und knackig, frischen Salaten

Heilighenthaler Bratkartoffeln, italienische Rosmarinspalten und reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Roastbeef, Schinken mit Melone, Tomate Mozzarella und gefüllte Eier. Geräucherte Spezialitäten von Lachs und der Forelle

Rote Grütze nach Müllerart, süße Cremespeise mit frischem Obst bunt garniert und unser großes Heilighenthaler Käsebrett

Ab mindestens 25 Gäste

Das große Heilighenthaler Büfett

39,50

Spezialitäten vom geräucherten Aal, Lachs,
und der Bachforelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Sauerfleisch, Spargelröllchen, gefüllte Wraps,
garnierte Filet- Medaillons und gefüllte Eier bunt garniert

Knackige Salate mit verschiedenen Dressings, Tomate mit Mozzarella
und erfrischende Melonenplatte
Herzhaftes Rührei mit Büsumer- Krabben und Lachsfilets aus dem Ofen

Variation von Lamm-, Rinder-, Schweine und Puten- Braten am Büfett tranchiert,
frische Champignons in Rahm, Heilighenthaler Bratkartoffeln, Röstinchen, Gratin-
Kartoffeln und eine große Gemüsepfanne.

Auswahl von verschiedenen Desserts, wie Mousse au
Chocolat, Heilighenthaler Rote Grütze, und verschiedenen
feinen Cremespeisen

Großes Käsebrett bunt garniert, verschiedene Brot- & Brötchensorten, Butter

Unser mediterranes Büfett

39,50

Gebratene, marinierte Gemüse von Paprika, Auberginen,
Champignons, Artischockenherzen und Zucchini

Edler Parmaschinken mit erfrischender Melone und
Buscetta, geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischen Kräutern.
Vitello- Tonnato, Kalbsbraten, in dünnen Scheiben mit edler Thunfischsoße

Würzig marinierte Muscheln in der Schale,
Garnelen im Kartoffelmantel. Mit edler Käsecreme gefüllte Gemüse
in kalt gepresstem Olivenöl

Tomaten Mozzarella und Basilikum,
Gebratene Lachssteaks mit Balsamico mariniert, Dorade in der Salzkruste gebacken
Capaccio vom Rind, Lachs und Zander Edle Scampi mit Aioli

Safran- Risotto, Hirtenkäse in der Thymiankruste, Römische Nocken und gebackene Rosmarinspalten

Rosa gebratene Hochrippe an feiner Kräuterjus, saftige Lammkeule mit Rosmarin, und zartes Saltim-Bocca vom Truthahn

Große bunte mediterrane Gemüseauswahl und knackige Salate mit verschiedenen Dressings

Frischer Obstsalat, hausgemachte Caramel- Creme. Tiramisu aus eigener Herstellung und Panna Cotta Italiana, und große Käseauswahl mit Brot und Butter

Zu allen Büfets unser Schokoladenbrunnen mit frischem Obst + 1,50

Müllermeister' s Galabüfett!

49,90

Fischspezialitäten vom frischen Rauch- Aal, Heilbutt, verschiedene Sorten vom norwegischen Lachs, Büsumer Krabben mit Cocktailsauce. Hummer am Büfett für Sie tranchiert mit feiner Limonen- Creme, gebratene Riesengarnelen

Cappaccio vom Rind, Lachs und Zander
Feine Riesengarnelen mit Aioli, Roastbeef an Sauce Remoulade.

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
bunt garnierter Salat von Meeresfrüchten

Junger Puter und zarte Rinderfilets im Ganzen gebraten mit feiner Rahmsoße, Rehrücken, Gratin- Kartoffeln, Champignons á la Creme, große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Cremespeisen, Mousse au Chocolat, Vanilleeisbombe mit heißer Soße, frischer Obstsalat & Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten,

Großes Käsebrett mit edlen Käsesorten bunt garniert, großer Brotkorb mit vielen frischen Brotsorten, knuspriges Meterbrot und Laugengebäck

Weitere Büfets und Empfänge:

Gutshofvesper:

Deftige Wurstspezialitäten mit Schinken und Sauerfleisch, 16,90
Heilighenthaler Bratkartoffeln mit hausgemachter Grützwurst und
Gewürzgurke, Brot und Butter

Heilighenthaler Spanferkel:

Ein knusprig gebackenes Spanferkel wird vor Ihnen zerlegt und verteilt, 21,00
dazu reichen wir verschiedene Salate und ofenfrisches Meterbrot.
Spanferkelessen dito mit Heilighenthaler Bratkartoffeln und Rahmsoße 24,90

Grünkohltafel im Winter:

Heilighenthaler Grünkohl mit Bregenwurst und saftigem Kasseler
(auf Wunsch auch mit Backe oder Bauch),
dazu Heilighenthaler Bratkartoffeln und Heidekartoffeln 17,90

„Finger-Foods“ Zum Empfang - mundgerechte Leckereien kalt und warm serviert 3,50 p. Stück

Salz- oder Teegebäck nach dem Essen, die ganze Nacht! Preis auf Anfrage und Ausstattung!

Ohne Mindestabnahme

Frühstück in Heilighenthal

Täglich 6:30 bis 11:00 Uhr. Preis auf Anfrage!

Kaffee, Tee, Kakao,	Orangen- Apfelsaft & 1 Glas Sekt
Frisches Obst, Joghurt, Müsli,	Käsebrett & Hausmacher- Wurst
Räucherfisch und Schinken	Marmeladen und Kuchen
Rühr- Spiegel- und gekochtes Ei	Viele Brot- und Brötchensorten

PREISLISTE FÜR MENÜS!

Vorspeisen / Salate:

Heilighenthaler Salatplatte mit verschiedenen Salaten	4,40
Kleiner Salatteller mit knackigen Salaten und French Dressing	4,90
Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets, gehacktem Schnittlauch und einem Limonen- Sahnedressing	4,90
Frischer Feldsalat mit feinem Balsamico- Dressing, Croûtons, Speckwürfeln und ofenfrischem Stangenbrot (Ab Herbst)	7,50
Komposition von verschiedenen Blattsalaten, in Himbeeressig mariniert, mit gebratenen Streifen vom Wildfilet, ofenfrischem Meterbrot und Butter	8,90
Kleines Salatbouquet mit Lachsklößchen, Dill- Senfsoße und Baguette	9,90

Knackiger Rucola- Salat mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	8,40
Italienischer Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate- Mozzarella und ofenfrischer Bruschetta	9,90
Caprese- Salat mit Avocado, echtem Büffelmozzarella, Tomaten und Balsamico	8,90
Heimisches Bachforellenfilet oder hausgebeizter / geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,40
Edle Büsumer Krabben an einem Salatbouquet mit feiner Cocktailsoße und knusprig gebackenem Meterbrot	12,90
Edler Räucheraal (mind. 100g.), mit Vollkornbrot (und Butter) Auf Wunsch mit Weizenkorn und Rührei	Tagespreis
Heiligenthaler "Hanseatenteller" mit geräucherten Spezialitäten von Aal, Lachs, Forelle, dazu Büsumer Krabben, knuspriges Meterbrot und Butter	12,50
Herzhafter Katenrauschschinken mit erfrischender Melone, Brot und Butter	8,90
Erfrischende Melonenkügelchen in Portwein mariniert mit Scheiben von geräucherter Gänsebrust und ofenfrischem Meterbrot	11,40
Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensoße mit Waldorfsalat und Fleuron	11,50

**Gerne können Sie auch Ihre Lieblingsvorspeisen auf einen Teller vereinigen!
Vorspeisenteller „á la ...“**

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte:

Scheiben vom hausgeräucherten Lachs mit Kartoffelrösti, Sauerrahm und Salatbouquet	9,50
Gebratene Riesengarnelen (Black Tiger) mit bunten Blattsalaten garniert, Cocktailsoße und ofenfrischem Meterbrot	11,50
Halber Hummer „Thermidor“ gratiniert dazu knuspriges Ciabatta- Brot und Salatbouquet	15,90
Gefüllte Atlantik- Seezungen- Schleifchen auf Limonen. Spiegel, mit Broccoli- Röschen und Wildreis	17,90
Zarte Tranchen von der Poularden- Brust auf Currycreme, knusprigem Blätterteig- Fleuron und Waldorfsalat	9,40

Zwischen Fischhauptgang und einem Fleischgericht empfehlen wir erfrischende Sorbets wie Champagner-, Rhabarber-, Erdbeer- oder Limonensorbet +4,50

Suppen: (Alle Suppen bieten wir mit Baguette an)

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage	6,50
Kraftbrühe mit Flädle, Klößchen und frischen Kräutern	6,50
Klare Geflügelkraftbrühe mit viel Einlage	6,50
Klare Oxtail mit knusprig gebackenen Chesterstangen	6,50
Klare Tomatenkraftbrühe mit Tomatenwürfeln (VEGI)	6,50
Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen und Klößchen	6,50
Kraftbrühe mit Lauchzwiebeln, Gemüse, Nudeln und frischen Kräutern	6,50
Feine Spargelcremesuppe (VEGI)	6,50
Champignoncremesuppe mit frischen Champignons (VEGI)	6,20
Pikante Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (VEGI)	6,20
Cremsuppe von frischer Kresse mit Sahnehäubchen (VEGI)	6,20
Heiligenthaler Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	6,20
Italienische Tomatensuppe (VEGI)	6,50
Leichte Karotten- Ingwersuppe (VEGI)	5,90
Minestrone, hausgemachte italienische Gemüsesuppe (VEGI)	6,40
Feine Broccoli- Cremsuppe mit Sahnehäubchen (VEGI)	6,20
Hausgemachte Kürbiscremesuppe (nach Jahreszeit) (VEGI)	6,20
mit Büsumer Krabben (nach Jahreszeit.)	6,90
Hausgemachte Avocado- Creme- Suppe mit Limonen- Spritzer (VEGI)	6,40
Kräuterrahmsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	6,40
Feine Krebsrahmsuppe mit Sahnehäubchen	7,40
Büsumer Krabbensuppe mit Spargelspitzen und Sahnehäubchen	7,40
Edle Hummerrahmsuppe mit edlem Cognac verfeinert	7,90

Kalte Suppen für heiße Tage:

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten Grießnocken	6,20
Hausgemachte Avocado- Gurkenkaltschale mit Sauerrahm	6,40
Kaltes Erdbeer- Melonen- Süppchen mit Röstbrot (nur in der Saison)	6,20
Gazpacho mit mediterranen Kräutern und geröstetem Baguette	6,20

Suppen und andere Köstlichkeiten zur Mitternacht:

Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Einlage	6,90
Pikante Kartoffelsuppe mit Streifen vom Räucherlachs	6,90
Soljanka, pikante, süß- saure Spezialitäten- Suppe mit viel Einlage	6,90
Chili con Carne , scharfer mexikanischer Bohneneintopf mit Rindfleisch	7,50
Hot Dogs am Abend, mit dreierlei Saucen, Gewürzgurken, und Röstzwiebeln, von uns am „Büfett“ zelebriert.	5,40
Currywurst mit hausgemacher, feuriger Sauce, Pommes und Baguette	4,90
Bayrische Brotzeit mit Weißwürsten, Brezeln, Radi und süßem Senf	8,40
„Königin Pastete“ mit Geflügel- Ragout gefüllt, Worcestersauce, Hollandaise und Zitrone	10,90

**Suppen zur Mitternacht und andere Speisen werden pro Teller abgerechnet!
Mindestumsatz jeweils 10 Portionen!**

Hausgemachte Suppen für Außer - Haus - Veranstaltungen je Liter:

Erbsen-, Linsensuppe oder Bohneneintopf	14,00
Gulaschsuppe oder Soljanka	14,00
Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“ mit viel Einlage	14,00

Hauptspeisen:

Gerichte vom Schwein:

Edler Stangenspargel mit Schinken, Schweineschnitzel, Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und gebutterten Heidekartoffeln vom Schindlerhof	23,90
Saftiger Schweinebraten mit frischen Champignons	17,40
Saftiger Burgunderbraten mit frischen Champignons	17,40
Knuspriger Rippenbraten am Stück mit Apfel- Rosinenfüllung	17,90
Flambierter Krustenbraten im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert	18,90
Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise oder feinem Pfefferrahm	19,90
Saftiges Schweinefilet „Wellington“	22,90
Rinder- und Schweinebraten gemischt	20,90

Gerichte vom Rind & Kalb

Rinderbraten aus der Oberschale geschnitten	20,90
Gefüllter Rinderbraten mit einer pikanten Pilzfüllung	20,90
Hochrippe frisch aus dem Ofen, im Ganzen gebraten	23,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise und Rahmsauce	27,90
Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit Sauce Hollandaise	27,90
Edler Kalbsbraten mit feiner Rahmsoße	23,00
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit frischen Grilltomaten	26,90
Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Choron	31,40
Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit edler Morchel- Rahm- Soße	32,90

Wildgerichte:

Hirschkalbskeule mit feiner Wildrahmsoße	21,90
Hirschgulasch in Rotweinsauce mit feinen Waldpilzen	21,90
Ganzer Hirschrücken mit Pfifferlingen bunt garniert	27,90
Rehbraten mit Preiselbeer- Rahm	24,90

Rehrücken "Baden Baden" im Ganzen gebraten	33,90
Wildschweinbraten im Ganzen gebraten aus der Keule	23,50
Wildschweintrücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen	28,90

Geflügelgerichte:

Zarter Putenbraten an feiner Rahmsauce	19,50
Putenbraten an einer feinen Apfel- Calvados- Sauce	19,90
Gefüllte Putenbrust mit Blattspinat- Käsefüllung	19,90
Knusprige Hafermastgans mit Apfel- Rosinenfüllung	24,50
Knusprige Flugente mit Apfel- Rosinenfüllung	21,50
Enten- oder Gänsebrüste an feiner Orangenrahm- Sauce	25,90

Lamm und Heidschnucken Gerichte:

Pikanter Heidschnucken- Braten nach „Heidjer Art“	24,90
Edler Heidschnucken- Rücken	31,90
Saftiger Heidschnucken- Rollbraten aus der Schulter	23,90
(Oster-) Lammsbraten aus der Keule geschnitten	22,50
Lammsattel mit einer Kräuterkruste	26,90

Alle Hauptspeisenpreise sind inkl. Fleisch, Sauce, Gemüse, Kartoffeln und Kroketten.

Kurzgebratene Gerichte (Tellergerichte) Es wird natürlich auch nachgereicht!

Bei unseren Tellergerichten werden die Gemüse- und Sättigungsbeilagen ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt und extra serviert.

Gemüsegenuss:

Große Heiligenthaler Gemüseplatte mit mindestens 6 Sorten Gemüse

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene Vorstellungen und Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein. Auch Speisen für Allergiker, Vegetarier, Veganer oder Diabetiker können, bei vorheriger Bestellung, problemlos berücksichtigt werden.

Desserts:

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren, Brombeeren, Waldbeeren oder heißer Schokoladensoße	6,50
Ab zwei Soßen	+ 0,40
"Omelette Surprise", cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber auf Biskuitboden, mit Baiser- Masse überbacken, dazu heiße Kirschen	6,90
Cremige Vanilleeisbombe mit flambierten Rumkirschen	6,90
Cremige Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat	7,50
Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne, (evtl. Preisauflage nach Jahreszeit)	7,40

Hausgemachte Eisspezialitäten:

Erfrischendes Orangeneis	7,50
Grand Marnier- Eis	7,50
Heidehonigeis mit Schokoladensoße bunt garniert	7,50
Zimteis mit Pflaumensoße	7,50
Preiselbeer Eis auf Birnen- Mark	7,50
Steinpilzeis auf Waldfrüchteraigout	7,90
Pralineneis mit frischem Obst garniert	7,90

Cremespeisen und feine Dessertträume:

Desserts, auf Tellern angerichtet, berechnen wir mit + 1,00 € pro Gast	
Hausgemachte Zitronencreme	6,40
Bayrisch Creme, ein luftiges Vanilledessert	6,40
Weincreme mit gehackten Mandeln	6,40
Mousse au Chocolat, weiß, braun oder dunkel	6,40
Karamellcreme mit Sahnetupfer	6,40
Leichtes Grieß- Flammeri mit frischen Früchten	6,40
Heiligenthaler Rote Grütze mit Vanillesoße, ein Klassiker (Nur in Schalen)	6,40
Erfrischender Obstsalat (Nur in Schalen)	7,50
Welfenspeise, die niedersächsische Spezialität (Wein- und Vanillecreme geschichtet)	7,40

Kleine Käseteller als Menüabschluss	7,50
<u>Warme Desserts, Tellergerichte:</u>	
Mühlenpudding, die Spezialität des Hauses, mit heißen Kirschen	7,50
Gebackene Apfel- Beignets mit feiner Vanillesoße	6,90
Frischer Bratapfel mit feiner Preiselbeer- Füllung an Vanillesoße	7,50
Kaiserschmarren mit Vanilleschaum	7,00
Gebackene Bananen- Beignets an Schokosoße mit glasierter Ananas	6,90

Kaffee und Kuchentafel:

Apfel- und Käsetorte (mit Sahne) sind ständig vorrätig, Stück	4,50
Ganze gedeckte Apfel- oder Käsetorte mit Sahne	47,50
Torten auf Vorbestellung in reicher Auswahl möglich. Ganze Sahnetorte ab	49,90
Hausgebackener Butter- oder Streuselkuchen, pro Gastronormblech	44,90
Blechkuchen wie: Mohn-, Apfel-, Pflaumen- oder Eierlikörkuchen	47,50
Kaffee satt und unser Butterkuchen oder 1 Stück Apfel- oder Käsetorte	10,90
Kaffee satt, 1 St. Sahnetorte und unser ofenfrischer Butterkuchen	12,50

Zur Trauerfeier

Belegte Brote und Brötchen mit Wurstspezialitäten, Käse, Schinken, Lachs, geräucherte Forelle und Heiligenthaler Butterkuchen,	16,50
In der kalten Jahreszeit empfehlen wir unsere Hochzeitssuppe zum Aufwärmen	+ 6,50
Thermoskanne mit Kaffee / Tee	10,90
Flasche Mineralwasser 0,7L.	6,70

Getränkepauschale 52,50 €

In der Pauschale sind enthalten:

- Sekt, Pro Secco, und alle Weine,
- Alle Spirituosen und Longdrink, (Scotch, Bacardi, Gin, Havanna Club, Wodka etc. z.B.) unseres Hauses (keine Cocktails!),
- Kaffee / Tee, Espresso, Latte etc.,
- Alle alkoholfreien Getränke,
- Pilsener vom Fass, Weizen- und andere vorrätige Flaschenbiere

Sollte es bei den Spirituosen vereinzelt zu Engpässen kommen, so ist dies kein Reklamationsgrund. Hierbei bitten wir um Mitteilung über eventuelle Vorlieben im Gästekreis. Die Getränkepauschale umfasst einen Zeitraum von maximal 11 Stunden, z.B. von 18:00 – 5:00 Uhr morgens. Danach wird jede angebrochene Stunde mit pauschal 100,00 € (davon 60,00 € Nachtzuschlag ab 1:00 Uhr) in Rechnung gestellt. Kaffeetafeln am Nachmittag sind in der Getränkepauschale nicht enthalten!

Zusätzliche Kosten!

Jede Veranstaltung, die mit Musik ausgerichtet oder untermalt wird, wie z. B. durch Musiker, DJ's, Verwandte, CD- Player etc., wird mit einer GEMA- Gebühr von 0,50 € pro Person berechnet. Ausnahme, der / die Gastgeber kennen, ohne Ausnahme, alle Gäste.

Hochzeitstorten oder Kuchenbüffets, die Sie selbst herstellen oder bei Ihrer Bäckerei bestellen, berechnen wir mit 2,90 € pro Person. Dazu liefern wir Teller, Bestecke, Servietten und Service.

Stuhl- Houssen werden auf Wunsch für 3,50 € pro Stuhl eingedeckt. Auf der Terrasse berechnen wir 5,00 €, da wir alle Stühle austauschen müssen.

Wir berechnen, bei Bedarf, für unsere Porzellan- Platzteller einen Zuschlag von 2,50 €.

Standard- Menükarten werden in unserem Hause für 1,70 €, pro Stück, gedruckt. Mindestabnahme fünf Stück.

Blumenschmuck wird für sie bei unserer Hausgärtnerei, Blumenhof Müller, für 20,90 €. pro Blumengesteck gefertigt.

Hauseigener Blumen- und Kerzenschmuck 1,00 € pro Gast. Selbstverständlich können Sie auch gerne eigene Kreationen und Gestecke mitbringen. Näheres sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

Natürlich sind unsere Räumlichkeiten für Sie mietfrei, wenn Sie für Ihre Partys, Betriebs- und Familienfeiern bei uns Speisen und Getränke buchen.

Allgemeine Hinweise:

Wir bitten um Ihr Verständnis, wenn in seltenen Fällen die Lage oder das Jahr in der Weinkarte nicht mit den Daten auf dem Weinetikett übereinstimmt.

Im Bankettbereich ist dies allerdings kein Grund für eine Reklamation, da wir keinen Einfluss auf die Liefermöglichkeiten unserer Winzer bzw. Lieferanten haben.

Korkgeld:

Wir berechnen, sollten Sie Ihre Weine mitbringen oder anliefern lassen, 15,90 pro 0,75l. Flasche und 21,90 pro Literflasche. Diese Preise gelten ebenfalls für Sektflaschen.

Nachtzuschläge:

Veranstaltungen nach 1:00 Uhr früh werden, je angebrochene Stunde, mit **50,00 € Nachtzuschlag** belegt.

Kinderrabatte:

Kinder im Kinderstuhl speisen kostenfrei. Kinder bis 10 Jahre werden mit 50 % vom Menüpreis in Rechnung gestellt.

Einpackservice:

Leider dürfen wir bei Veranstaltungen keine Speisen mitgeben, da diese grundsätzlich, nach einer Veranstaltung, als kontaminiert gelten und damit nicht den Hygieneanforderungen entsprechen. Ausnahme: Wenn die Gäste die Speisen persönlich, unter Hinzuziehung von eigenem Verpackungsmaterial, die Reste einpacken und damit selber die „Hygienegarantie“ übernehmen.

Dieses gilt nicht im Restaurant, in dem jeder seine eigene, portionierte Speise erhält und wir diese, gerne gegen eine Gebühr von 2,00 €, einpacken und auch die Verpackungsmaterialien stellen.

Anzahlung / Rechnung

Als Anzahlung für unseren Mühlensaal berechnen wir mindestens 500,00 €. Diese Summe drei Monate vor der Veranstaltung auf unser Konto eingegangen sein. Sollte es zum Verzug kommen, ist die Wassermühle Heilighenthal berechtigt den Termin, auch ohne Kontaktaufnahme, wieder an andere Interessenten zu vergeben!

Sparkasse Lüneburg IBAN: DE81 2405 0110 0000 0023 29

Die Endrechnung, (abzüglich der Anzahlung) bitten wir, bis 14 Tage nach Erhalt, bar zu begleichen oder ebenfalls auf das oben genannte Konto zu überweisen.

Alle Preise in dieser Liste sind ohne GEWÄHR! Die Preise bei der Menüabsprache sind ausschlaggebend für die Endrechnung.

Schon heute dürfen wir Ihnen viel Spaß bei den Vorbereitungen zu Ihrer Feier wünschen und stehen Ihnen selbstverständlich gerne persönlich mit Rat & Tat zur Seite.

Ihre Familie Zackariat & Mitarbeiter.

Fragen & Notizen: