



NIEMEYERS ROMANTIK POSTHOTEL

Seit 1877

Bankettmappe | Veranstaltungen

Liebe Gäste,

Sie möchten einen besonderen Tag mit Ihren Freunden und Liebsten verbringen? Wir stehen Ihnen bei der Verwirklichung dieses Wunsches mit Rat und Tat zur Seite.

Um sich einen ersten Überblick zu verschaffen, stöbern Sie auf den nächsten Seiten durch unser vielfältiges Angebot.

Eine detaillierte Planung Ihrer Veranstaltung würden wir innerhalb eines persönlichen Gesprächs vornehmen.

Ihre Familie Niemeyer
und alle Mitarbeiter

„Das Organisatorische“

Dekoration

Um Ihrer Feier den richtigen Schliff zu geben, darf eine schöne Dekoration nicht fehlen. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich, behalten uns in diesem Fall aber eine Aufwandspauschale von € 6,00 vor. Oder Sie sprechen direkt mit der Floristin unseres Vertrauens: „Blatt und Blüte“ in Hermannsburg (Tel. 05052 8862).

Weißer Servietten und Kerzen sind im abgesprochenen Preis enthalten.

Kuchen- und Kaffeegedeck

Sie möchten Ihre eigene Torte mitbringen? Kein Problem – dann berechnen wir ein Kuchengedeck zum Preis von € 3,50 pro Person. Weitere Getränke werden nach Kartenpreisen berechnet. Sie können Torten auch selbst bei der Bäckerei Ole Müllern Schün (Telefon: 05053-94122) oder bei der Bäckerei Hoffmann (Telefon: 05053-232) in Müden bestellen.

Menükarten

Für die Erstellung einer Menükarte berechnen wir € 1,50 pro Karte.

Musik

Sie wünschen musikalische Untermalung während Ihrer Feier? Wir geben Ihnen gerne Tipps, um den geeigneten Musiker zu finden, möchten Sie aber schon vorab darauf hinweisen, dass sich alle Veranstaltungsräume im Hotel befinden und die Musik nach 23.00 Uhr auf Raumlautstärke gedrosselt werden muss.

Korkgeld

Sie haben Zuhause selbst noch einen edlen Tropfen im Keller liegen, der perfekt zu Ihrem besonderen Tag passt? Dann dürfen Sie diesen gerne mitbringen. Allerdings berechnen wir hierfür € 18,00 Korkgeld pro Flasche.

Personenzahl

Zur Berechnung der Gesamtsumme Ihrer Veranstaltung legen wir die Personenzahl zugrunde, die Sie uns 24 Stunden vor der Feier nennen.

Fotografie

Sie möchten Ihre Feier auf schönen Fotos festhalten? Dann könnte die Fotografie Björn Wessel in Hermannsburg vielleicht die richtige Wahl sein. Die Telefonnummer ist: 0172 – 103 77 66.

RESTAURANT „SCHÄFERSTUBEN“ & GARTENTERRASSE

Unser Restaurant „Schäferstuben“ lädt durch kleine Nischen zu gemütlichen Mittag- und Abendessen ein.

Im Sommer dürfen Sie sich auf unserer Gartenterrasse mit einem Blick in unseren parkähnlichen Garten von unserem Service- und Küchenteam verwöhnen lassen.

Ob in kleinem oder größerem Kreise, geschäftlich oder festlich-familiär – unsere gemütlichen Veranstaltungsräume bilden den passenden Rahmen für Ihre Feierlichkeit für bis zu 80 Personen. Erfahren Sie auf unserer Homepage mehr über die verschiedenen Räumlichkeiten.



FRÜHSTÜCKSBUFFET

Genießen Sie u.a. eine Brot- und Brötchenauswahl, süße Gebäcke, regionale Wurstspezialitäten, Käse, Marmeladen & Konfitüren, verschiedene Eierspeisen, Fruchtsäfte, diverse Cerealien mit Joghurt und Obst und Kaffeespezialitäten.

€ 21,00 pro Person inklusive einem Glas Sekt

Montags bis freitags von 6.30 bis 11.00 Uhr

Samstags, sonn- und feiertags von 8.00 bis 11.00 Uhr

Wir bitten um Voranmeldung!



CANAPÉS

Angerichtet auf

Baguette oder

Toast oder

Vollkornbrot

Exquisit-Belege

Salami	€ 2,20
Roher Schinken	€ 2,20
Frisches Schweinemett	€ 2,20
Frischkäsecreme	€ 2,20

Deluxe-Belege

Parmaschinken	€ 2,80
Rosa Roastbeef	€ 2,80
Geräuchertes Forellenfilet	€ 2,80
Gebeizter Lachs	€ 2,80
Cocktailcrevetten	€ 2,80
Lachstatar	€ 2,80
Geräucherte Gänsebrust	€ 2,80

MENÜKOMPONENTEN

Setzen Sie sich aus den verschiedenen Bausteinen Ihr Wunschmenü zusammen.

VORSPEISEN

Salat „Toskana“

Tomate, Salatgurke, Paprika und rote Zwiebeln mit einem Hauch von Knoblauch, Kräutern und Olivenöl mariniert, dazu Röstbrot € 9,50

Frische Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Gartenkräutern in unserem Hausdressing € 8,50

Terrine von der Wachtelbrust und Entenleber mit Sauce Cumberland an jahreszeitlichem Salatbouquet € 14,00

„Fischmarkt des Tages“

Medaillons von Edelfischen an jahreszeitlichem Salatbouquet mit weißer Buttersoße € 15,00

Mildgeräucherter Fjordlachs mit Senf-Dillsauce und Kartoffel-Rösti € 12,50

„Ceasar Salad“

Envidiasalat mit Parmesan, Anchovis und Knoblauchcroûtons € 9,50
wahlweise mit Geflügelbruststreifen € 13,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratener Jacobsmuschel, Rucola, getrockneten Tomaten, grünen Bohnenkernen und Parmesan € 14,80

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Mangokompott und Wildkräutersalat € 10,50

SUPPEN

Zitronengras-Curryschaumsuppe mit Flusskrebsschwänzen € 8,00

„Müdeener Hochzeitssuppe“

mit Spargel, Eiergrauen, Fleischbällchen und Eierstich € 7,50

Karottenschaumsüppchen mit einem Hauch von Curry € 7,50

Klare Tomatenessenz mit Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei € 7,50

Pot au feu von Krustentieren mit grünem Spargel, Tomatenfilets, Hummermedaillon und Jacobsmuschel € 18,00

KALTE SPEISEN

„Vesper Teller“ Schinken-Auswahl, Rot- und Leberwurst, Mettwurst, Käse, saure Beilagen mit Butter und Brot	€ 16,00
Roastbeef „englisch“ mit gefülltem Ei, Remoulade und Bratkartoffeln	€ 21,00
Rindertatar „klassisch“ angemacht mit Brot und Butter	€ 21,00
Belegte Brote mit Bauernmettwurst vom Hausschlachter	€ 10,50
geräuchertem, milden Heideschinken	€ 10,50
Käseauswahl mit Trauben	€ 11,00
Roastbeef „englisch“ mit Remoulade	€ 13,00

FISCH UND KRUSTENTIERE

Medaillons vom Alaska-Wildlachs auf der Haut gebraten Mit Kokos-Lauchsud, grünem Spargel und Kartoffelcreme	€ 26,00
Medaillons vom Seeteufel auf Orangen-Fenchelgemüse Dazu Heidekartoffeln	€ 34,00
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten, mit Rote-Bete-Risotto und kleinem Gemüse	€ 26,00
Gebratenes Bachsaiblingsfilet in Zitronen-Kapernbutter Dazu Blattspinat und Heidekartoffeln	€ 23,00
Steinbuttmedaillon und wilder Gamba im Knuspermantel Sauce Escabeche, Paprikakompott, dazu Estragonkartoffeln	€ 42,00

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Maispouardenbrust in Sherrysahne, dazu Marktgemüse und hausgemachte Nudeln	€ 21,00
Medaillons vom Schweinefilet in grober Senfsoße dazu Wurzelgemüse und Gratinkartoffeln	€ 21,00
Sauerbraten vom Weideochsen in Apfel-Balsamico-Jus dazu Rotkraut und Kartoffelkloß	€ 21,00
Paniertes Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Blattsalaten	€ 21,00
Geschmorte Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen in Madeirarahm dazu marktfrisches Gemüse und Kartoffel-Quark-Plätzen	€ 23,00
Filetsteak vom Rind unter der Kräuter-Markkruste dazu Kohlrabigemüse und Gratinkartoffeln	€ 35,00
Zartrosa gebratenes Rumpsteak (200 g) mit blonden Zwiebeln grünen Bohnen und Bratkartoffeln	€ 29,00
Gefüllte Rinderroulade „bürgerlich“ in grober Senfsoße dazu Flachbohnen und Butterspätzle	€ 19,00
Geschmorte Hirschkalbskeule mit Preiselbeeren in Wacholderrahm dazu Mandelbrokkoli und hausgemachte Butterspätzle	€ 27,00
Braun angebratenes Goulasch vom Hirschkalb mit Pilzen und Preiselbeeren in Wacholderrahm, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	€ 23,00
Zartrosa gebratener Rehrücken unter der Schalotten-Senfkruste dazu dreierlei Sellerie und Kräutersaitlinge	€ 42,00
Geschmortes und gebratenes von der Heidschnucke dazu Blattspinat, Artischocken, Bohnencassoulet und Thymiankartoffeln	€ 32,00
Geschmorte Heidschnuckenschulter mit Schnippelbohnen und Kartoffel-Quark-Plätzchen	€ 27,00

DESSERTS

„Pastor Niemeyers Geheimnis“ Rote Beerengrütze mit vielen Früchten und Vanillesoße	€ 9,50
„Niemeyers Dessertteller“ Variationen unserer Dessertspezialitäten nach saisonalem Angebot	€ 14,50
Lauwarme Mohntarte mit Joghurtsoße und Aprikosensorbet	€ 9,50
Sorbet nach Wahl mit Champagner aufgefüllt	€ 10,00
Creme Catalana mit Lime Pie, Tonkabohnentrüffel, Joghurt-Biskuit und Rotwein-Buttereis	€ 14,00
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Zitrusfrüchtekompott und Espresso-Krokanteis	€ 10,00
Welfenspeise	€ 7,50
Apfel-Vanillequark-Crumble	€ 8,00



UNSERE MENÜS

„Das Traditionsmenü“

Müdeener Hochzeitssuppe

Geschmorter Kalbstafelspitz in
Madeirarahm
dazu zweierlei Wurzelgemüse und
Kartoffel-Quarkplätzchen

Vanillerahmeis mit heißen
Beerenfrüchten
*

€ 34,00 pro Person

„Das regionale Menü“

Gebackener Ziegenfrischkäse
mit Mangokompott und Wildkräutersalat

Geschmortes und gebratenes
von der Heidschnucke mit Blattspinat,
Bohnencassoulet und Thymiankartoffeln

Welfenspeise
*

€ 41,00 pro Person

Feinschmeckermenü

Gebratene Entenleber und Kaisergranat
mit grünem Spargel und Petersilien-Wurzelpüree

Pot au feu von der Imperial-Taubenbrust
und pochiertem Wachtelei

Medaillon vom weißen Heilbutt
auf Paprika-Fenchel-Gemüse

Damkalbrücken unter der Zwiebel-Senfkruste
dazu Sellerie, Rotkraut und Kräutersaitlinge

Crème Calalana mit Lime Pie, Tonkabohnentrüffel,
Joghurt-Biskuit und Rotwein-Buttereis
*

€ 90,00 pro Person

Gerne gehen wir bei einem persönlichen Vorgespräch auf Ihre Wünsche ein. Nach
Absprache sind auch verschiedene Hauptgerichte als warmes Buffet buchbar.

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten mit, damit wir diese
in unserer Planung berücksichtigen können. Alle allergene Lebensmittel werden in
unserer Küche verarbeitet. Kreuzkontaminationen können daher nicht generell
ausgeschlossen werden.