

Liebe Gäste

Seit 1984 und mittlerweile in zweiter Generation,
richten wir, die Familien Jens und Lars Picker,
in unserem Haus Feierlichkeiten jeglicher Art für Sie aus.

Der Landgasthof „Zum grünen Walde“ wurde von dem renommierten
Restaurantführer Aral-Schlemmer-Atlas aufgenommen und mit 1,5 Kochlöffeln bewertet.

Wir verarbeiten in unserer Landhausküche frische und qualitativ hochwertige ,
regionale Produkte, die wir mit viel Liebe zubereiten und zu einem sehr
fairen Preis – Leistungsverhältnis für Sie anbieten.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Speisenvorschläge
für Sie zusammengestellt.

Unser Menübuch ist so aufgebaut, dass Sie
sich Ihr Menü / Buffet selbst zusammenstellen können.

Nutzen Sie unsere Bausteine um sich Ihre Feier zusammen zu stellen.
Die Preise gelten pro Person
Kinder bis 2 Jahre sind frei
Bei einem Arrangement mit Getränkepauschale berechnen wir für Kinder
von 3 - 6 Jahren pauschal € 10,00
von 7-12 Jahren 1/3 und von 13-16 Jahren 2/3 des Arrangement Preises.

Wir sind Ihnen gerne bei der Planung Ihrer Festlichkeit behilflich und
stellen Ihnen auch ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Ihre Familie Picker sowie unser Mitarbeiterteam

Inhaltsverzeichnis

Aperitif Auswahl	S. 1
Vorspeisen Suppen	S. 2-3
Hauptgerichte	S. 3-7
Dessert	S. 8
Buffet	S. 9
Warme Gerichte zum Buffet	S. 10
Mitternacht`s Snack	S. 11
Kaffee & Kuchen	S. 12-13
Getränke Pauschalen	S. 14
Außer Haus	S. 15

APERITIFAUSWAHL

1. Sekt " Hausmarke" halbtrocken pro Pers. € 3,50

2. "Hugo / Spritzzone " pro Pers. € 4,50

3. "Campari Empfang"
- Campari mit Eis und Orangensaft und
- Campari mit Eis, Zitrone und Soda pro Pers. € 4,50

4. "Lillet Berry" & Sekt "Hausmarke"
-Lillet (Französischer Weinaperitif) mit Orange, Eis und Zitrone
aufgefüllt mit Russian Wild Berry pro Pers. € 4,50

5. Empfangscocktail " Grüner Wald"
-Cocktail mit Orangensaft, Blue Curacao,
Bananenlikör und Vodka, pro Pers. € 4,50

Zu allen Aperitifs servieren wir als alkoholfreies alternativ Getränk Orangensaft!

VORSPEISEN

"Salatplatte"

frische Salate der Saison mit unserem leckeren Hausdressing
auf Platten serviert
€ 2,50 pro Person

pro Person auf Tellern serviert
€ 3,50 pro Person

"Tomate Mozzarella"

mit Olivenöl und Aceto Balsamico, gehobeltem Parmesan und Basilikum Croûtons
€ 7,50 pro Person

"Norwegischer Räucherlachs auf gebackenem Röstis"

dazu Kräuterquark und ein kleines Salatbouquet
€ 7,50 pro Person

"Roastbeef rosa gebraten"(kalt)

mit Waldorfsalat und Baguette
€ 7,50 pro Person

SUPPEN

„Hadler Hochzeitssuppe“

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen,

Gemüse und Eierstich

€ 5,50

„Süßkartoffel-Ingwersuppe“

mit feinen Hähnchenstreifen

€ 5,50

„Brokkolicremesuppe“

mit gehobelten Mandeln

€ 4,50

„Cremesuppe von frischen Champignons“

mit Kräutersahnehaube

€ 4,50

„Spieka-Neufelder Krabbencremesuppe“

mit Cognacsahne und frischen Nordseekrabben

€ 6,50 (März-Oktober)

„Spargelcremesuppe“

mit Kräutersahnehaube

€ 4,50 (Saison April-Juni)

„Kürbiscrémesuppe“

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

€ 4,50 (Saison September -November)

HAUPTGERICHTE

Gemischte Bratenplatte "Zum grünen Walde"

Zarter Schmorbraten vom Rind, Schwein und Pute
mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln belegt,
an einer herzhaften Bratensauce, dazu Speckbohnen, Erbsen und Möhren
mit Sauce Hollandaise
dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 17,50

"Marinierter Schweinebraten & zarte Rinderrouladen "

mit einer leckeren Bratensauce überzogen,
dazu hausgemachter Rotkohl und Sahnemöhrrchen,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

€ 17,50

„Kleine Rumpsteak´s & Hähnchenfilets aus der Grillpfanne“

mit frischen Champignons und Zwiebeln belegt,
hausgemachte Kräuterbutter, eine leichte Pfefferrahmsauce,
dazu Speckbohnen, mediterranes Gemüse mit Kräutern der Provence ,
Kroketten und Steak-House Fritten

€ 21,50

HAUPTGERICHTE

Grillplatte „Zum grünen Walde“

kleine Rumpsteak´s, Medaillons vom Schweinefilet und zarte Hähnchenfilets
Grilltomaten und hausgemachte Kräuterbutter, Champignons in Rahm,
Speckbohnen aus der Pfanne, eine leichte Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln

€ 23,50

(bis 50 Personen)

„Schnitzelpfanne“

panierte Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
dazu eine Rahmsauce, Sauce Hollandaise,
frische Champignons und Zwiebeln aus der Pfanne,
eine bunte Gemüseauswahl
dazu Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln

€ 15,00

„Land und Meer“

Schweinefilet im Ganzen gebraten und kleine Hähnchenfilet´s
belegt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
eine feine Rahmsauce und Kräuterbutter

&

Nordsee - Limandesfilet in Eihülle gebraten,
dazu frisches Gemüse mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

€ 22,50

-5-

HAUPTGERICHTE

„Steak & Fisch“

"Kleine Rumpsteak´s aus der Grillpfanne"
dazu gebackene Röstis, hausgemachte Kräuterbutter
Kohlrabi á la crème

&

Gebratenes Kabeljaufilet
mit einer leichten Senfsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
€ 24,50

"Fischplatte"

Limandes-, Kabeljau- und Seelachsfilet
aus der Grillpfanne dazu mediterranes Gemüse,
Blattspinat, eine leichte Senfsauce, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
€ 22,50

(bis 50 Personen)

"Lütje Fischplatte"

Schollen- und Seelachsfilet
aus der Grillpfanne, mit Frühlingslauch, Tomaten und frischen Champignons,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln zerlassene Butter,
hausgemachte Krabbensauce und Remouladensauce,
€ 15,00

SAISONALE HAUPTGERICHTE

„Wildschweinbraten & Rehbraten“
mit einer herzhaften Wacholderrahmsauce
belegt mit frischen Champignons, dazu Preiselbeerbirnen,
hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl,
anbei Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
(September-März)
€ 24,50

„Gänsebrust & Gänsekeule“
an einer feinen Rahmsauce aus dem eigenen Sud gezogen,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl, Rosenkohl
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
(November-März)
€ 24,50

„Grünkohl“
mit Kasselerhacken, Bauchfleisch, Kochwurst und Pinkelwurst
dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,
Senf und einen Hamburger Kümmel
(November-März)
€ 14,50 satt

Dessert

„Vanilleeiscreme“

mit Sahne

mit flambierten Kirschen **oder** heißen Zimtpflaumen

€ 3,50

„Kleines Bauernmädchen“

eingekochte Waldbeeren mit Vanilleis und Sahne

€ 2,50

„Schokoladenmousse“

mit Vanillesauce und Schokoladenknusper

€ 3,50 pro Person

"Panna - Cotta"

mit Himbeersauce

€ 4,50

„2 erlei hausgemachtes Eisparfait“

mit frischen Früchten umlegt dazu Sahne

€ 4,50 pro Person

Dessertvariation

Parfait, Panna-Cotta, Schokoladenmousse

€ 6,50

KALTES BUFFET "Zum grünen Walde"

Salate

- bunte Salatplatte mit Salaten der Saison angemacht mit hausgemachter Vinaigrette
- Tomate-Mozzarella-Salat kleine Mozzarellabällchen, Kirschtomaten und Ruccola an Olivenöl und Aceto Balsamico Reduktion
- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Mais
- hausgemachter Kartoffelsalat

Vorspeisen Fleisch

- kleine Fleischbällchen mit Aioli
- kleine Wraps mit geräuchertem Schinken und Curry-Mascarpone-Füllung,
- Hähnchenstreifen an Chilidipp im Mini-Weckglas
- rosa gebratenes Roastbeef mit grober Pfefferkruste, Gewürzgurken und hausgemachter Remoulade herzhaft Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Vorspeisen Fisch

- verschiedene Räucherfisch Pralinen mit Preiselbeersahne
- geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettichsahne
- Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
- Partybrötchen, Baguette und Butter

Dessert

- Panna cotta mit Fruchtsauce und Schokoladenmousse mit Vanillesauce,
- Käseplatte mit Weintrauben

€ 19,50 pro Person ab 25 Personen

WARME GERICHTE ZUM BUFFET

- „Krustenbraten“
Gepökelter Schinken mit Kruste dazu Rahmsauerkraut und Krokette € 5,00
- "Zarte Hähnchenfilets mit Ananas und Käse überbacken"
auf einer leichten Curryfruchtsauce dazu Krokette € 5,00
- "Aus dem Ofen"
Rinderrouladen und marinierter Schweinebraten an einer herzhaften Bratensauce
wahlweise mit Rotkohl oder Gemüsegratin dazu Kartoffeln € 6,50
- "Medaillons vom Schweinefilet"
in einer leichten Rahmsauce von frischen Champignons dazu Kartoffelgratin € 6,50
- "Schnitzelpfanne"
kleine Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons und Speckwürfeln
belegt und Sauce Bernaise überbacken dazu Krokette € 5,00
- "Schollenfilet und Seelachsfilet"
gebraten mit Bratkartoffeln und Remoulade € 5,00
- "Kabeljaufilet auf Blattspinat"
dazu eine leichte Senfsauce und Kartoffeln € 5,50
- "Mediterrane Pasta-Pfanne"
Penne, Pinienkerne, Cherrytomaten, Knoblauch und Chili € 3,00
mit Garnelen Aufpreis € 2,00
- "Champignon Pfanne"
frische Champignons mit Lauchzwiebeln gebraten dazu Knoblauchcrème € 3,00

„Mitternachtssnacks“

wahlweise

-Gyrossuppe oder Gulaschsuppe

dazu

Partybrötchen und Baguette

€ 5,50

und / oder

Currywurst in einer Tomaten-Currysauce mit Baguette

€ 5,50

und / oder

- rosa gebratenes Roastbeef mit grober Pfefferkruste,
Gewürzgurken und hausgemachter Remoulade
 - kleine Partyfrikadellen mit hausgemachtem Kartoffelsalat
 - Matjes aus dem Aalrauch mit Hausfrauensauce und Zwiebeln
 - Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs
dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dill Sauce
 - gefüllte Eier
 - herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.
- € 12,50

Mitternachtssnack buchbar in Verbindung eines Festmenüs/ Buffets

Kaffee & Kuchen

....in Verbindung eines Festmenüs / Buffets.

"Torten- und Kuchenbuffet"
mit Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 8,50

"Ein Stück Torte dazu Butterkuchen"
Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 7,50

"Zweierlei Butterkuchen"
Kaffee, Tee oder Kakao
pro Person € 6,50

Kaffee & Kuchen

.....für eine Kaffeetafel oder Trauerfeier.

Kaffeetafel Nr. 1 Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich	€ 8,50 pro Person
Kaffeetafel Nr. 2 Kaffee/Tee ,Butterkuchen, Bienenstich und belegte Brötchen (gebutterte ½ Brötchen mit Käse, Schinken, Salami, Wurst)	€ 10,50 pro Person
Kaffeetafel Nr. 3 Kaffee/Tee ,Butterkuchen , Bienenstich und Canapées (gebuttertes Meterbrot mit Käse, Schinken, Salami, Wurst)	€ 12,50 pro Person
Kaffeetafel Nr. 4 Kaffee/Tee ,Butterkuchen , Bienenstich und Canapées (gebuttertes Meterbrot mit Käse, Lachs, geräucherte Forelle mit Preiselbeersahne geräucherter Schinken, Thüringer Mett mit feinen Zwiebelwürfeln)	€ 16,50 pro Person
Kaffeetafel Nr. 5 Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich klare Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und hausgemachten Fleischbällchen	€ 13,50 pro Person
Kaffeetafel Nr. 6 Kaffee/Tee ,Tortenbuffet und Butterkuchen	€ 10,50 pro Person

Getränke Pauschalen

Getränke Paket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier,
alkoholfreie Biere und alkoholfreie Kaltgetränke
Kaffee auf Wunsch
pro Person € 18,00 mit Tischwein € 22,00

Spirituosen servieren wir auf Wunsch und werden nach Verbrauch berechnet.

Getränke Paket 2

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere
alkoholfreie kalt-Getränke, Tischweine ,Korn, Wodka, Bacardi
Mackenstedter "Waldmeister-Vodka, Kirsch-Vodka ,Rhabarber-Vanille, Vodka-Maracuja"
Kaffee auf Wunsch
pro Person € 28,00

Getränke Paket 3

Krombacher Pils vom Faß , Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie Kaltgetränke, Tischweine ,
Bacardi, Havanna Club, Captain Morgan
Jim Beam , Ballantines, Sambucca , Vodka, Baileys, Gin
Mackenstedter "Waldmeister-Vodka, Kirsch-Vodka ,Rhabarber-Vanille, Vodka-Maracuja"
Kaffee
pro Person € 35,00

(auf Ihren Wunsch werden weitere Getränke angeboten und nach Verbrauch berechnet)

Jägermeister Maschine

Jägermeister Zapfgerät inkl. 3 Fl. Jägermeister € 85,00

Ausser Haus

"Canapées"

5 Stück gebuttertes Baguette bunt garniert und belegt mit:

-Norwegischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

-feiner Kernschinken mit Melone , -Thüringer Mett mit Zwiebelwürfeln

-Lyoner Wurst mit Senf und Gewürzgurke, -herzhafter Käse

€ 10,00

Suppen

Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich

-Gyrossuppe

-Gulaschsuppe

-Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

je Liter € 8,50

Leihgeschirr / Besteck pro Gedeck € 1,00

Wein / Sektgläser pro Glas € 0,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer