

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. 4-6
Dessert	S. 7
Buffet	S. 8
Warme Gerichte zum Buffet	S. 9
Mitternacht`s Snack	S. 10
Kaffee & Kuchen	S. 11-12
Getränke Pauschalen	S. 13
Außer Haus	S. 14

APERITIFAUSWAHL

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

2. "Hugo / Spritzzone " pro Pers. € 5,00

3. "Campari Empfang"
- Campari mit Eis und Orangensaft und
- Campari mit Eis, Zitrone und Soda pro Pers. € 5,00

4. "Lillet Berry" & Sekt "Hausmarke"
-Lillet (Französischer Weinaperitif) mit Orange, Eis und Zitrone
aufgefüllt mit Russian Wild Berry pro Pers. € 5,00

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

Zu allen Aperó's servieren wir als alkoholfreies alternativ Getränk Orangensaft!

VORSPEISEN

"Salatplatte"

frische Salate der Saison mit unserem leckeren Hausdressing
auf Platten serviert
€ 3,50 pro Person

pro Person auf Tellern serviert
€ 4,50 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
€ 8,50 pro Person

"Roastbeef rosa gebraten"(kalt)

mit Waldorfsalat und Baguette
€ 9,50 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

€ 5,50

„Spieka-Neufelder Krabbencremesuppe“

mit Cognacsahne und frischen Nordseekrabben

€ 6,50 (März-Oktober)

„Spargelcremesuppe“

mit Kräutersahnehaube

€ 5,50 (Saison April-Juni)

„Kürbiscrémesuppe“

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

€ 5,50 (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, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
€ 19,50

"Marinierter Schweinebraten & zarte Rinderrouladen"

mit einer leckeren Bratensauce überzogen,
dazu hausgemachter Rotkohl und Sahnemöhrrchen,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
€ 19,50

„Land und Meer“

Schweinefilet im Ganzen gebraten und kleine Hähnchenfilets
belegt mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
eine feine Rahmsauce und Kräuterbutter
&
Nordsee-Limandesfilet in Eihülle gebraten,
dazu frisches Gemüse mit Hollandaise, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
€ 26,50

HAUPTGERICHTE

Grillplatte „Zum grünen Walde“

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

€ 28,50

(bis 50 Personen)

„Schnitzelpfanne“

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

€ 18,50

"Fischplatte"

Limandes-, Kabeljau- und Seelachsfilet
dazu mediterranes Gemüse und Blattspinat,
eine leichte Senfsauce und zerlassene Butter,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

€ 24,50

(bis 50 Personen)

SAISONALE HAUPTGERICHTE

„Wildschweinbraten & Rehbraten“

mit einer herzhaften Wacholderrahmsauce,
belegt mit frischen Champignons und dazu Preiselbeerbirnen,
hausgemachter Rotkohl und Rosenkohl,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

(September-März)

€ 27,50

„Gänsebrust & Gänsekeule“

an einer feinen Rahmsauce aus dem eigenen Sud gezogen,
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Rosenkohl,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

(November-März)

Tagespreis

„Grünkohl“

mit Kasselernacken, Bauchfleisch, Koch- und Pinkelwurst
dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln,
Senf und einen Hamburger Kümmel

(November-März)

€ 17,50 satt

Dessert

„Vanilleeiscreme“

mit Sahne

mit flambierten Kirschen **oder** heißen Zimtpflaumen

€ 3,50

„Kleines Bauernmädchen“

eingekochte Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahne

€ 3,00

„Schokoladenmousse“

mit Vanillesauce und Schokoladenknusper

€ 4,50 pro Person

"Panna-Cotta"

mit Himbeersauce

€ 5,50

„Zerlei hausgemachtes Eisparfait“

mit frischen Früchten umlegt dazu Sahne

€ 5,50 pro Person

"Dessertvariation"

Parfait, Panna-Cotta, Schokoladenmousse

€ 7,50

KALTES BUFFET "Zum grünen Walde"

Salate

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

Vorspeisen Fleisch

- kleine Fleischbällchen mit Aioli
- kleine Wraps mit geräuchertem Schinken und Curry-Mascarponefüllung,
 - Hähnchenstreifen an Chilidipp
- rosa gebratenes Roastbeef mit grober Pfefferkruste, hausgemachte Remoulade, herzhaft gebratene Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Vorspeisen Fisch

- verschiedene Räucherfischpralinen mit Preiselbeersahne
- geräuchertes Forellenfilet mit Pumpernickel und Meerrettichsahne
 - Norwegischer Räucherlachs und Graved-Lachs dazu Meerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

- Partybrötchen, Baguette und Butter

Dessert

- Panna-Cotta mit Fruchtsauce
- Schokoladenmousse mit Vanillesauce
- Käseplatte mit Weintrauben

€ 21,50 pro Person ab 25 Personen

WARME GERICHTE ZUM BUFFET

- „Krustenbraten“
Gepökelter Schinken mit Kruste dazu Rahmsauerkraut und Kroketten € 5,00
- "Hähnchenfilets mit Ananas und Käse überbacken"
auf einer leichten Curryfruchtsauce dazu Kroketten € 5,00
- "Aus dem Ofen..."
Rinderrouladen und geschmorter 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 Kroketten € 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.
- € 15,50

Mitternachtssnack nur 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 € 10,50 pro Person
Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich

Kaffeetafel Nr. 2 € 12,50 pro Person
Kaffee/Tee ,Butterkuchen, Bienenstich und belegte Brötchen
(½ Brötchen mit Käse, Schinken, Salami, Wurst)

Kaffeetafel Nr. 3 € 14,50 pro Person
Kaffee/Tee ,Butterkuchen , Bienenstich und Canapées
(Meterbrot mit Käse, Schinken, Salami, Frischkäse mit Kräutern)

Kaffeetafel Nr. 4 € 18,50 pro Person
Kaffee/Tee, Butterkuchen, Bienenstich und Canapées
(Meterbrot mit Käse, Räucherlachs mit Meerrettich, geräucherter
Schinken, Thüringer Mett mit feinen Zwiebelwürfeln, Lyoner mit Senf)

Kaffeetafel Nr. 5 € 15,50 pro Person
Kaffee/Tee ,Butterkuchen und Bienenstich
klare Kraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und hausgemachten Fleischbällchen

Kaffeetafel Nr. 6 € 12,50 pro Person
Kaffee/Tee ,Tortenbuffet und Butterkuchen

Getränkepauschalen

Getränkpaket 1

Krombacher Pils vom Fass, Erdinger Weißbier,
alkoholfreie Biere und alkoholfreie Kaltgetränke
Kaffee & Kaffeespezialitäten
pro Person € 22,50 mit Tischwein € 26,50

Getränke Paket 2

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere
alkoholfreie Kaltgetränke, Tischweine, Korn, Wodka, Bacardi,
Mackenstedter: "Waldmeister", "Kirsch", "Rhabarber-Vanille", "Maracuja"
Kaffee & Kaffeespezialitäten
pro Person € 32,50

Getränkpaket 3

Krombacher Pils vom Faß, Erdinger Weißbier, alkoholfreie Biere,
alkoholfreie Kaltgetränke, Tischweine, Korn Wodka
Bacardi, Havanna-Club, Captain-Morgan,
Whisky, Sambucca, Baileys, Gin
Mackenstedter: "Waldmeister", "Kirsch", "Rhabarber-Vanille", "Maracuja"
Kaffee & Kaffeespezialitäten
pro Person € 39,50

(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, -herzhafter Käse

€ 12,50

Suppen

Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit hausgemachten Fleischbällchen, Gemüse und Eierstich

-Gyrossuppe

-Gulaschsuppe

-Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch

je Liter € 8,50

Leihgeschirr / Besteck pro Gedeck € 2,00

Wein / Sektgläser pro Glas € 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer