

Zum



Tannenhof

2000 19 Jahre 2019

Menü- & Buffet-Vorschläge

Gültig für 2019

Wir bereiten die Menüs einheitlich für Gruppen ab 10 Personen, die Buffets ab 20 Personen zu (Frühstücks-Buffet in der Woche ab 30 Personen).

Die Berechnung der Speisen erfolgt auf Basis der angemeldeten Personenzahl, die uns am Tag vor der Veranstaltung ab 18.00 Uhr bekannt ist.

Zum Tannenhof

Inh. Heiko Sturm

Kleiststraße 49 - 38440 Wolfsburg

Telefon: 0 53 61 / 86 15 86

Email: Tannenhof@aol.com

www.Tannenhof-Wolfsburg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag ab 18.00 Uhr,

Samstag & Sonntag 10.00 – 13.00 Uhr

Langschläfer-Frühstücks-Buffet.

Sonntag-Abend geschlossen. Montag & Dienstag Ruhetag.

Für Gesellschaften mit einheitlichem Essen haben wir ab 20 Personen (bei Frühstücks-Gesellschaften ab 30 Personen) auch in der Woche mittags, Sonntag-Abend und an den Ruhetagen geöffnet.

Menü 1

Fruchtige Tomatensuppe
mit Pesto-Sahne

* * *

Gekräuterter Braten von der Pute mit Weißwein-Sauce,
dazu buntes Gemüse, Spätzle und Kroketten

* * *

„Birne Helene“

Vanille-Eis mit gedünsteter Birnenhälfte
und warmer Schokoladensauce

p.P. 28,90 €

Menü 2

Niedersächsische Festtagssuppe
(Hochzeitssuppe)

* * *

Gemischte Bratenplatte (vom Schwein und Rind)
mit zweierlei Bratensaucen, Kaisergemüse,
Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln

* * *

Vanille-Eis

mit heißen Schattenmorellen

p.P. 29,90 €

Alternativ: Filetplatte vom Jungschwein und argentinischem Rind

p.P. 40,90 €

Menü 3

Rinderkraftbrühe
mit schwäbischen Maultaschen

* * *

Schweinefilet „im Ganzen gebraten“
mit Champignons in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu
Broccoli-Blumenkohl-Möhren-Gemüse, Speck-Bohnen,
Salzkartoffeln und Kartoffelplätzchen

* * *

Walnuss-Eis mit heißen Brombeeren

p.P. 32,90 €

Menü 4

Salat-Bouquet mit schottischem Räucherlachs
und rosa Pfefferbeeren auf kleinem Rösti-Taler

* * *

Schweinefilet unter der Kräuterkruste
auf leichter Rosmarin-Sauce, an geschmolzenen
Cherry-Tomaten, dazu Romanesco-Röschen
und Krokett-Bällchen

* * *

Dessert-Variation „Zum Tannenhof“

p.P. 36,90 €

Menü 5

Crépinette vom Räucherlachs am kleinen
Salatbouquet mit French-Dressing

* * *

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
auf dunkler Trauben-Sauce, an Mandel-Broccoli
und Prinzess-Bohnen, dazu Herzogin-Kartoffeln

* * *

Weißes Kaffeebohnen-Parfait
an Himbeersauce mit frischen Früchten

p.P. 39,90 €

Menü 6

Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust
am Salatbouquet mit Himbeer-Dressing

* * *

Lammrückenfilet auf Rosmarin-Jus
an mediterranem Gemüse und Kartoffelplätzchen

* * *

Mousse au Chocolate
an mariniertem Mango-Trauben-Salat

p.P. 44,90 €

Gern stellen wir Ihnen Ihr individuelles Menü nach Saison und
Jahreszeit zusammen, z.B. mit Wild, Spargel oder Pfifferlingen.

Die Menüs lassen sich auch auf mehrere Gänge erweitern.

Der Menüpreis richtet sich nach den ausgewählten Speisen.

Unser Tipp - das besondere Highlight:

Dinner-Variété-Show

Möchten Sie Ihren Gästen eine unvergessliche Feier bieten?
...worüber man noch jahrelang spricht?

Dann sollten Sie sich für eine Dinner-Variété-Show in unserem Hause entscheiden. Denn nicht nur zu den allgemeinen Veranstaltungsterminen finden bei uns diese exklusiven Veranstaltungen statt, sondern auch individuell zu Ihrem Wunschtermin. Begleitend zur Show servieren wir Ihnen z.B. eines der hier aufgeführten Menüs oder Buffets.

(Der Preis pro Person richtet sich nach dem ausgewählten Menü-, bzw. Buffet, zuzüglich einer Pauschale für die Show. Die Pauschale richtet sich nach der Künstlergage, sowie Art und Umfang der Veranstaltung).

Kaffee-Gedecke für Trauer-Feiern

Gedeck 1 p.P. 10,00 €

Viererlei Hefekuchen vom Blech
& Kaffee, Tee, Kakao

Gedeck 2 p.P. 14,50 €

Viererlei Hefekuchen vom Blech,
gemischt belegte ½ Brötchen
& Kaffee, Tee, Kakao

Gedeck 3 p.P. 19,50 €

Viererlei Hefekuchen vom Blech,
gemischt belegte ½ Brötchen, Tasse Kraftbrühe mit
Einlage oder Rahmsuppe & Kaffee, Tee, Kakao

Individuelles Menü oder Buffet

Alternativ zu den genannten Vorschlägen können Sie auch die Speisen untereinander kombinieren und ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Gern sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines individuellen Menüs oder Buffets behilflich.

Bei mitgebrachtem Kuchen erlauben wir uns,
p.P. 2,50 € als „Geschirrpauschale“ zu berechnen.

Buffet „Zum Tannenhof“

Kalte Speisen:

Edel-Räucherfisch-Variation
mit Sahnemeerrettich & Dill-Senf-Sauce

Tranchen vom argentinischen Roastbeef „rosa gebraten“
mit hausgemachter Sauce Remoulade,

Eingelegte getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika,
Peperoni gefüllt und natur, grüne und schwarze Oliven,
verschiedene Pilze und Artischocken, original italienische
Salami & Mortadella, Provolone & Grissini

Parmaschinken mit zweierlei Melonenschiffchen,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings,
Auswahl von internationalen Käsesorten,
Brotauswahl, Butter & Party-Schmalz

Warme Speisen:

Niedersächsische Festtagsuppe
(Hochzeitssuppe mit feiner Einlage)
- am Tisch serviert -

Schweinekrustenbraten mit Honigsauce,
Hähnchenbruststreifen in Weißwein-Sahne-Sauce
mit frischen Champignons,
dazu Broccoli-Blumenkohl-Möhren-Gemüse,
Kroketten und Butterspätzle

Dessert:

Parfaitvariation mit frischen Früchten garniert,
Honig-Sahne-Quark mit Waldbeeren-Sauce

p.P. 36,90 €

Feinschmecker Buffet

Kalte Speisen:

Edel-Räucherfisch-Platte
mit Räucher- und Graved-Lachs,
Stremel-Lachs, Forellen- und Makrelenfilets.

Mariniertes Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen und Parmesanspänen,
Honigmelone mit Parmaschinken

Gemischte Antipasti-Gemüseauswahl,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Auswahl von internationalen Käsesorten
Brotauswahl & Butter

Warme Speisen:

Rahmsüppchen von frischen Champignons
mit Crôtons - am Tisch serviert -

Medaillons vom Jungschweinfilet
in Pesto-Sahne-Sauce

Lachsfilet im Blätterteig gebacken
mit Zitronen-Butter-Sauce

Blattspinat, Blumenkohl, Broccoli, Karotten
gemischter Wildreis und Krokette

Dessert:

Mousse au Chocolat,
Caramel-Mandel-Parfait & Panna cotta
mit frischen Früchten garniert

p.P. 39,90 €

Buffet „Europa“

Skandinavische Fischplatte
mit Scampispiößen, Räucherfisch, Graved Lachs
und Crêpinette vom Räucherlachs

Anti-Pasti-Buffer von verschiedenen Gemüsen
(getrocknete Tomaten, gebratene Zucchini & Auberginen,
Champignons, Paprika, Oliven, gefüllte Peperoni, Artischocken)

„Vitello tonnato“
Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce mariniert,
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen
und Parmesanspänen

Tranchen von der hausgeräucherten Barbarie-Entenbrust
„rosa gebraten“ mit Sauce Cumberland,
Auswahl von französischem Käse,

Kleine Tappas-Bar
mit verschiedenen Dips, & Tortilla-Nachos,
zweierlei Hühnchen-Sticks & Datteln im Speckmantel

Buntes Salat-Buffer mit Dressing-Trio,
Tomate-Mozzarella mit Pesto,
Baguetteauswahl & Butter

Warme Speisen:

Schwäbische Maultaschen-Suppe
- am Tisch serviert -

Lammbraten in Rosmarin-Sauce
mit Prinzess-Bohnen und Kräuter-Kartoffelplätzchen

Zander-Filet mit Pernod-Sauce und Gemüse-Reis

Lendchen vom Schweinefilet in Metaxa-Sauce
mit Kaisergemüse und Kroketten

Dessert-Buffer:

Variation von hausgemachten Eis-Parfaits
mit frischen Früchten garniert, original Tiramisu &
Panna cotta mit Waldbeeren-Sauce

p.P. 47,90 €

Barbeque-Grill-Buffet

(nur während der Sommer-Saison)

Kalte Speisen:

Knackiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings

Auswahl von internationalen Käsesorten,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,

„Burger-Station“

Brötchen & Saucen mit verschiedenen Beilagen,

Rustikales Baguette mit Butter & Kräuterbutter,
diverse Dips, Grill-Saucen & Senf

Warme Speisen vom Grill:

Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen

Nackensteaks, Bauchfleisch, Hähnchensteaks, Filetsteaks
vom Schwein - in verschiedenen Marinaden eingelegt,
Rumpsteaks vom argentinischen Rind & Hacksteaks

Weitere warme Speisen:

Verschiedene Gemüse aus der Grill-Pfanne,
überbackene Tomaten, Maiskolben,
sautierte Champignons

Bunte Scampi-Spieße & Lachsfilet
mit Kräuter-Butter in Folie gebacken

Hirtenkäse „spezial“ mit Oliven, Peperoni,
Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und
Spezial-Gewürz, in Folie gebacken

Würzige Kartoffel-Ecken mit sour Cream,
„Twister“ & geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

Parfaitvariation mit frischen Früchten garniert
& Mango-Mousse mit Fruchtsauce

p.P. 41,90 €

Das Grill-Buffet kann nach Wunsch erweitert oder reduziert werden.
(Der Preis richtet sich nach den ausgewählten Speisen)

Langschläfer-Frühstücks-Buffet

Brötchenauswahl & Croissants, Brot & Butter, verschiedene Konfitüren, Müsli & Cornflakes, Gebäck, Rührei & Speck, Würstchen, Kartoffel-Puffer, Auswahl von Edel- Räucherfischen, buntes Käsebrett, Wurst- und Schinken-Platte, Tomate-Mozzarella, Kräuter-Quark, Frucht-Joghurt, Fruchtcocktail, diverse Säfte, Kaffee, Tee & Kakao (bis 13.00 Uhr inklusive)

p.P. 18,90 € (Kinder 5 – 14 Jahre pro Lebensjahr 1,30 €)

Brunch-Buffet A

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Champignons in Weißwein-Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Butterspätzle

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings
Zweierlei Eisparfait mit Waldbeeren-Sauce

Insgesamt p.P. 27,90 €

Brunch-Buffet B

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:
Schweinekrustenbraten in Honigsauce, dazu buntes Gemüse und Krokette

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings
Dreierlei Desserts in Minigläschen

Insgesamt p.P. 29,90 €

Brunch-Buffet C

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:
Schweine-Filettopf in Champignon-Rahmsauce, dazu Kaisergemüse, Speck-Bohnen und Krokette
Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings
Mousse au Chocolat mit frischen Früchten garniert
Insgesamt p.P. 31,90 €

Lunch-Buffet

Das Lunch-Buffet ist ein kleineres Buffet für die Mittagszeit.
Es empfiehlt sich, leichte Speisen auszuwählen.
Sie haben die Möglichkeit, sich aus den zuvor genannten
Buffets Ihr individuelles Lunch-Buffet zusammenzustellen.
Gern beraten wir Sie bei der Auswahl.

Unser Lunch-Buffet-Vorschlag:

Kalte Speisen:

Gemischte Edel-Räucherfischplatte
(Räucher-, Graved-, und Stremel-Lachs,
geräucherte Makrelen- und Forellenfilets)

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Buntes Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings

Auswahl von internationalen Käsesorten

Brotauswahl & Butter

Warme Speisen:

Hähnchenbruststreifen in Weißwein-Rahmsauce
mit frischen Champignons

Schweinefilet-Topf in Pesto-Sahne-Sauce,
dazu Kaiser-Gemüse, Kroketten und Butter-Spätzle

Dessert:

Honig-Sahne-Quark
mit Beeren-Sauce

p.P. 28,90 €

Getränkepauschalen

(Alternativ zu den Getränkepauschalen gibt es die Möglichkeit, die Getränke einzeln nach Verzehr zu berechnen)

	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden	Verlänge- rungs-Stfd.
<u>Getränkepauschale 1</u> Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee	17,00 €	22,00 €	32,00 €	4,50 €
<u>Getränkepauschale 2</u> Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	20,00 €	25,00 €	35,00 €	5,00 €
<u>Getränkepauschale 3</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	25,00 €	30,00 €	40,00 €	5,50 €
<u>Getränkepauschale 4</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. 1 Digestif* p.P. nach dem Essen	28,00 €	33,00 €	43,00 €	6,00 €
<u>Getränkepauschale 5</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. Spirituosen* und Longdrinks*	37,00 €	42,00 €	52,00 €	7,00 €

***Spirituosenauswahl (weitere Spirituosen auf Anfrage):**

Avena, Jägermeister, Jubiläums Aquavit, Waldmeisterlikör, Baileys, Grappa, Williamsbirnengeist, Wodka, Jim Beam, Baccardi, Havanna Club, Gin, Aperol.

Die Pauschalen gelten pro Person. Die Pauschalen können stundenweise verlängert werden. Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen.

Außerhalb der Getränke-Pauschalen berechnen wir 18,00 € Korkgeld pro ausgeschenkter mitgebrachter Flasche Wein/Sekt.

Check-Liste

Name Anschrift Telefon eMail	
Tag & Datum	
Uhrzeit	Eintreffen der Gäste: voraussichtl. Ende: Beginn mit Menü / Buffet:
Personenzahl (Kinder?)	
Anlass	
Raum / Tisch Tafelform	
Dekoration	
Apéritif	
Menü / Buffet:	
Kaffeetafel:	
Weine:	
Weitere Getränke:	
Digestif:	
Kaffee:	
Sonstiges (Menükarten/Ansprachen/Kinderstuhl etc.):	
Bezahlung: am selben Tag am nächsten Tag Rechnung zuschicken Bar EC-Karte Kreditkarte Überweisung	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Rechtliche Hinweise:

Bitte beachten Sie bei mitgebrachten Speisen (z.B. Kuchen) unbedingt die Hygiene-Vorschriften und die Einhaltung der Kühlkette. Bitte bedenken Sie, dass wir für mitgebrachte Speisen keine Haftung übernehmen können!

Bei Mitnahme von Speisen endet unsere Haftung beim Einpacken der Speisen. Auf Wunsch sind „to go-Verpackungen“ für 1,50 €/Stück erhältlich.

Die Berechnung der Speisen erfolgt auf Basis der angemeldeten Personenzahl, die uns am Tag vor der Veranstaltung ab 18.00 Uhr bekannt ist.

