

Zum



Tannenhof

2000 17 Jahre 2017

Menü- & Buffet-Vorschläge

Gültig für 2017

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 18.00 – 23.00 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

Broccoli-Crème-Suppe
mit Crôutons

* * *

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

* * *

Heiße Brombeeren in Cassis-Jus
am hausgemachten Vanille-Parfait

p.P. 27,50 €

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. 27,90 €

Alternativ: Filetplatte vom Jungschwein und argentinischem Rind

p.P. 39,90 €

Menü 3

Fruchtige Tomatensuppe
mit Pesto-Sahne

* * *

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

* * *

Karamellierte Bananen
in gewürzter Orangen-Sauce am Walnußeis

p.P. 31,90 €

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. 34,90 €

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. 36,90 €

Menü 6

Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust
am Salatbouquet mit Himbeer-Dressing

* * *

Lammrückenfilet auf Rosmarin-Jus
an provencialischem Gemüse und Maccaire-Kartoffeln

* * *

Salat von dreierlei Melonen mit Grand Marnier
mariniert an Caramel-Eiscrème

p.P. 42,90 €

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 Künstlertage, 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. 14,00 €

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

Gedeck 3 p.P. 18,00 €

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. 2,00 € als „Geschirrpauschale“ zu berechnen.

Buffet „Zum Tannenhof“

Kalte Speisen:

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

Hähnchenbruststreifen „á la Tannenhof“
gebraten in Olivenöl, mit Peperoni, Knoblauch,
Basilikum und Kirschtomaten

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

Honigmelone mit Parmaschinken,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

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

Warme Speisen:

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

Schweinekrustenbraten mit Honigsauce,
Putenbruststreifen 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 Dessert-Sauce

p.P. 33,90 €

Feinschmecker Buffet

Kalte Speisen:

Edel-Räucherfisch-Platte
mit Räucher- und Graved-Lachs,
Stremel-Lachs, Forellen- und Makrelenfilets.
Cocktail von Eismeer-Shrimps

Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen und Parmesanspänen,
Honigmelone mit Parmaschinken

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. 38,90 €

Buffet „Europa“

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

Anti-Pasti-Buffer

mit verschiedenen italienischen Vorspeisen:
getrocknete Tomaten, eingelegte Auberginen vom Grill,
gebratene Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven,
gefüllte Peperoni, Artischocken und Provolone.
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen
und Parmesanspänen

Auswahl von französischem Käse,
Tranchen von der Barberie-Entenbrust
"rosa gebraten" mit Sauce Cumberland

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:

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce,
Variation von Eis-Parfaits mit frischen Früchten garniert,
Tira mi su & Panna Cotta

p.P. 44,90 €

Barbeque-Grill-Buffet

(nur während der Sommer-Saison)

Kalte Speisen:

Knackiges Salatbuffet
(Tomaten, Gurken, Paprika, Champignons,
Blattsalat, Eisbergsalat, Krautsalat)
mit verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum,
verschiedene Dips mit Cracker & Crissini

Auswahl von internationalen Käsesorten,
Rustikales Baguette mit Butter & Kräuterbutter,
diverse Grill-Saucen & Senf

Warme Speisen vom Grill:

Auswahl von Brat- und Grill-Würstchen
Nackensteaks, Bauchfleisch, Hüftsteaks, Putensteaks,
Filetsteaks vom Schwein, in verschiedenen Marinaden

Weitere warme Speisen:

Bunte Scampi-Spieße, überbackene Tomaten,
Maiskolben, Auberginen- und Zucchini-Scheiben

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

Verschiedene Gemüse aus der Grill-Pfanne
Würzige Kartoffel-Ecken mit Sour Cream,
geschwenkte Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce
Parfaitvariation mit frischen Früchten garniert

p.P. 38,90 €

Das Grill-Buffet kann nach Wunsch reduziert oder erweitert 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 & Schokolade (bis 13.00 Uhr inklusive)

p.P. 16,90 € (Kinder 5 – 14 Jahre pro Lebensjahr 1,00 €)

Brunch-Buffet A

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

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Zweierlei Eisparfait mit Frucht-Sauce

Insgesamt p.P. 25,90 €

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. 27,90 €

Brunch-Buffet C

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

Schweine-Filetopf in Champignon-Rahmsauce, dazu Kaisergemüse, Speck-Bohnen und Krokette

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Mousse au Chocolat mit Früchten garniert

Insgesamt p.P. 29,90 €

Lunch-Bufferet

Das Lunch-Bufferet 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-Bufferet zusammenzustellen.
Gern beraten wir Sie bei der Auswahl.

Unser Lunch-Bufferet-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:

Putenbruststreifen in Weißwein-Sauce
mit frischen Champignons

Schweine-Filettopf in Pesto-Sahne-Sauce,
dazu Kaiser-Gemüse, Kroketten und Butter-Spätzle

Dessert:

Honig-Sahne-Quark
mit Himbeer-Sauce

p.P. 27,90 €

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	16,00 €	21,00 €	31,00 €	4,00 €
<u>Getränkepauschale 2</u> Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	19,00 €	24,00 €	34,00 €	4,50 €
<u>Getränkepauschale 3</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	24,00 €	29,00 €	39,00 €	5,00 €
<u>Getränkepauschale 4</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. 1 Digestif* p.P. nach dem Essen	27,00 €	32,00 €	42,00 €	5,50 €
<u>Getränkepauschale 5</u> Sekt (Hausmarke), Faß- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. Spirituosen* und Longdrinks*	36,00 €	41,00 €	51,00 €	6,50 €

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

Averna, 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 Flasche.

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 Verlassen des Restaurants.

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

