

*Zum*



*Tannenhof*

*2000 22 Jahre 2022*

# *Menü- & Buffet-Vorschläge*

*Gültig für 2022*

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](http://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

\* \* \*

Vanille-Eis  
mit heißen Schattenmorellen

p.P. 31,90 €

## *Menü 2*

Niedersächsische Festtagssuppe  
(Hochzeitsuppe)

\* \* \*

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

\* \* \*

„Süße Sünde“ - eine große Kugel Eis mit süßem Schmand,  
darüber hausgemachter Crunch von karamellisierten Mandeln,  
Kernen und Samen, mit frischen Früchten garniert

p.P. 32,90 €

Alternativ: Filetplatte vom Jungschwein und argentinischem Rind

p.P. 45,90 €

## *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

\* \* \*

Warmes Schokoküchlein mit halbflüssigem Kern an  
einer großen Kugel Eis, mit frischen Früchten garniert

p.P. 35,90 €

### 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. 39,90 €

### 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 garniert

p.P. 45,90 €

### Menü 6

Hausgeräucherte Barbarie-Entenbrust  
am Salatbouquet mit Himbeer-Dressing

\* \* \*

Lammrückenfilet auf Rosmarin-Jus  
an mediterranem Gemüse und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Mousse au Chocolate  
an Waldbeeren-Sauce und Früchten

p.P. 49,90 €

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. 12,50 €**

Viererlei Hefekuchen vom Blech  
& Kaffee, Tee, Kakao

#### **Gedeck 2 p.P. 16,90 €**

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

#### **Gedeck 3 p.P. 21,90 €**

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. 3,00 € 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,  
Passionsfrucht-Crème mit Waldbeeren-Sauce

p.P. 39,90 €

## *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 mit Butter & Party-Schmalz

### Warme Speisen:

Rahmsüppchen von frischen Champignons  
mit Crôutons - 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. 43,90 €

## Buffet „Europa“

Skandinavische Fischplatte  
mit Scampispiößen, Räucherfisch, Graved Lachs  
und Crépinette 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,  
„Caprese“ -Tomate-Mozzarella mit Pesto,  
Baguetteauswahl mit Butter & Schmalz

### Warme Speisen:

Schwäbische Maultaschen-Suppe  
- am Tisch serviert -

Ganzes Roastbeef unter der Meersalzkruste gegart  
mit Prinzess-Bohnen und Kräuter-Kartoffelplätzchen,  
dazu Rosmarin-Sauce und Kräuterbutter

Zander-Filet mit Pernod-Sauce und Gemüse-Reis  
Lendchen vom Jungschweinfilet 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. 58,90 €



## *Barbeque-Grill-Buffer*

(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. 45,90 €

Das Grill-Buffer 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. 21,00 € (Kinder 5 – 13 Jahre pro Lebensjahr 1,50 €)

## *Brunch-Buffet A*

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

Geschnetzeltetes von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Weißwein-Rahmsauce, dazu Kaisergemüse und Butterspätzle

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Zweierlei Eisparfait mit Waldbeeren-Sauce

Insgesamt p.P. 31,90 €

## *Brunch-Buffet B*

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

Schweinekrustenbraten in Honigsauce, dazu buntes Gemüse und Krokette

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten garniert

Insgesamt p.P. 33,90 €

## *Brunch-Buffet C*

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

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

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Dreierlei Desserts in Minigläschen

Insgesamt p.P. 36,90 €

## 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:

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. 33,90 €

# Getränkepauschalen

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

	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden	Verlänge- rungs-Std.
<b><u>Getränkepauschale 1</u></b> Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee	17,00 €	27,50 €	40,00 €	5,00 €
<b><u>Getränkepauschale 2</u></b> Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	21,00 €	30,00 €	44,00 €	5,50 €
<b><u>Getränkepauschale 3</u></b> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	26,00 €	35,00 €	49,00 €	6,00 €
<b><u>Getränkepauschale 4</u></b> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. 1 Digestif* p.P. nach dem Essen	30,00 €	39,00 €	53,00 €	6,50 €
<b><u>Getränkepauschale 5</u></b> Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. Spirituosen* und Longdrinks*	39,00 €	48,00 €	62,00 €	7,50 €

## **\*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 20,00 € Korkgeld pro ausgeschenkter mitgebrachter Flasche Wein/Sekt.

# Check-Liste

Name Anschrift Telefon eMail	
Tag & Datum	
Uhrzeit	Eintreffen der Gäste: voraussichtl. Ende: <span style="float: right;">Beginn mit Menü / Buffet:</span>
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.**

