Zum Tannenhof

2000 25 Jahre 2025

Menü- & Buffet-Vorschläge

Die Preise sind gültig für 2025.
Änderungen vorbehalten.

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

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 Menü oder Buffet 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. 38,90 €

Menü 2

Niedersächsische Festtagssuppe
(Hochzeitssuppe)

* * *

Gemischte „Bratenplatte“
(vom Schweinefilet und Rinderbraten)
mit zweierlei Bratensaucen, buntem Gemüse,
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. 43,90 €

Mit argentinischem Rinderfilet anstatt Rinderbaten
p.P. 58,90 €

Menü 3

Rinderkraftbrühe
mit schwäbischen Maultaschen

* * *

Schweinefilet „im Ganzen gebraten“
mit Champignons in Kräuter-Rahm-Sauce, dazu
Broccoli-Blumenkohl-Möhren-Gemüse, Speck-Bohnen,
Kroketten-Bällchen und Rösti-Talern

* * *

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

p.P. 44,90 €

Menü 4

Zwei kleine Rösti-Taler mit Räucherlachs belegt,
mit rosa Beeren garniert, am kleinen Salat-Bukett

* * *

Schweinefilet unter der Kräuterkruste,
auf leichter Rosmarin-Sauce, an geschmolzenen Cherry-Tomaten, dazu mediterranes Gemüse, Romanesco-Röschen, Kräuter-Drillinge und Kroketten-Bällchen

* * *

Dessert-Variation „Zum Tannenhof“

p.P. 49,90 €

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 und Kroketten

* * *

Weißes Kaffeebohnen-Parfait
an Himbeersauce mit frischen Früchten garniert

p.P. 58,90 €

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 frischen Früchten

p.P. 63,90 €

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-Varieté-Show

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

Dann sollten Sie sich für eine Dinner-Varieté-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 (sofern verfügbar).
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. 16,90 €*
Viererlei Hefekuchen vom Blech
& Kaffee, Tee, Kakao

Gedeck 2 *p.P. 21,90 €*
Viererlei Hefekuchen vom Blech,
gemischt belegte ½ Brötchen
& Kaffee, Tee, Kakao

Gedeck 3 *p.P. 27,90 €*
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. 4,50 € als „Geschirrpauschale“ zu berechnen.

Buffet „Zum Tannenhof“

Kalte Speisen:

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

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

Anti Pasti Gemüse-Auswahl (eingelegte getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Peperoni gefüllt und natur, grüne und schwarze Oliven, marinierten Pilzen und Artischocken.

Original italienische Mortadella und dreierlei Salami,
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum.

Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings,
Auswahl von internationalen Käsesorten,
Dreierlei Baguette & Butter

Warme Speisen:

Niedersächsische Festtagssuppe
(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,
Mango-Mousse mit Waldbeeren-Sauce

p.P. 48,90 €

Feinschmecker Buffet

Kalte Speisen:

Räucherfisch-Auswahl
mit Räucher- und Graved-Lachs,
Stremel-Lachs, Forellen- und Makrelenfilets,
dazu Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Honig-Sauce.

Mariniertes Carpaccio vom Rind
mit Pinienkernen und Parmesanspänen.
Original italienischer Parmaschinken
mit zweierlei Melonenschiffchen.

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

Auswahl von internationalen Käsesorten
Dreierlei Baguette & Butter

Warme Speisen:

Rahmsüppchen von frischen Champignons
mit Crôutons - am Tisch serviert -

Medaillons vom Jungschweinfilet
in Metaxa-Sauce

Lachsfilet im Blätterteig gebacken
mit Zitronen-Butter-Sauce

Blattspinat, Blumenkohl-Broccoli-Karotten-Gemüse,
gemischter Wildreis und Kartoffel-Kroketten

Dessert:

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

p.P. 53,90 €

Buffet „Europa“

Skandinavische Fischplatte
mit Scampispießen, Räucherfisch, Graved Lachs
und Crépinette vom Räucherlachs.

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

„Vitello tonnato“
Scheiben vom Kalbsrücken mit
Thunfischsauce mariniert und Kapernäpfeln garniert.

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
“rosa gebraten” mit Sauce Cumberland.

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

Buntes Salat-Buffet mit Dressing-Trio,
„Caprese“ -Tomate-Mozzarella mit Pesto,
Auswahl von französischem Käse,
Baguetteauswahl & Butter

Warme Speisen:

Schwäbische Maultaschen-Suppe
- vorweg am Tisch serviert -

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

Zander-Filet mit Pernod-Sauce und Gemüse-Reis

„Piccata Milanese“ von der Hähnchenbrust
- in Parmesan-Eihülle gebraten -
auf Spaghetti und Tomaten-Sauce

Dessert-Buffet:

Bunter Eis-Pokal mit frischen Früchten garniert,
Tiramisu, Panna cotta & Waldbeeren-Sauce

p.P. 73,90 €

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" & Rosmarin-Kartoffeln

Dessert:

Eis-Pokal mit frischen Früchten garniert
& Mango-Mousse, dazu verschiedene Toppings

p.P. 57,90 €

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. 27,90 € (Kinder 5 – 13 Jahre pro Lebensjahr 2,00 €)

Brunch-Buffet A

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

Geschnetzeltes 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. 39,90 €

Brunch-Buffet B

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

Schweinekrustenbraten in Honigsauce, dazu buntes Gemüse und Kroketten

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten garniert

Insgesamt p.P. 42,90 €

Brunch-Buffet C

Langschläfer-Frühstücks-Buffet ergänzt mit:

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

Salat-Buffet mit verschiedenen Dressings

Dreierlei Desserts in Minigläschen

Insgesamt p.P. 46,90 €

Weitere Leistungen

Damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird, bieten wir Ihnen die nachfolgenden Leistungen an, die individuell gebucht werden können.

Leistung	**Preis**
Frischblumen-Gestecke, Vasen/Sträuße	*Je nach Größe & Art ab 25,00 € pro Stk., bzw. nach Absprache*
Deko-Pauschale (z,B, für individuelle Kerzenhalter, Streu-Deko, Accessoires)	*Je nach Aufwand und Umfang der Dekoration*
Menü- / Buffet- / Tischkarten	*Größe A6 = 2,50 €/Stk. A5 = 4,00 €/Stk.*
Geschirrpauschale bei mitgebrachtem Kuchen	*4,50 €/pro Person*
„to go"-Boxen (z.B. für restliche Speisen)	*2,50/Stk.*
Bereitstellung einer Tonanlage z.B. für Tanzveranstaltungen. (2 Boxen + Anschluss z.B. für PC)	*100,00 €*
Raummiete	*Berechnung individuell bei kleinen Gruppen, die das ganze Haus exklusiv buchen möchten.*
Korkgeld	*Außerhalb der Getränke-Pauschalen berechnen wir 22,00 € Korkgeld pro ausgeschenkter mitgebrachter Flasche Wein/Sekt*

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.

Die Berechnung der Speisen bei langfristig geplanten Veranstaltungen erfolgt auf Basis der angemeldeten Personenzahl, die uns 7 Tage vor der Veranstaltung bis 18.00 Uhr bekannt ist. Bei Stornierungen danach berechnen wir 50 % des Speisenpreises pro storniertem Gast.

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.
Getränkepauschale 1 Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee	20,00 €	30,00 €	44,00 €	7,00 €
Getränkepauschale 2 Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	24,00 €	33,00 €	47,00 €	7,50 €
Getränkepauschale 3 Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee	29,00 €	38,00 €	52,00 €	8,00 €
Getränkepauschale 4 Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. 1 Digestif* p.P. nach dem Essen	33,00 €	42,00 €	56,00 €	8,50 €
Getränkepauschale 5 Sekt (Hausmarke), Fass- und Flaschenbier, alkoholfreie Getränke, Rot- und Weißwein (Hauswein), Kaffee & Tee. Spirituosen* und Longdrinks*	42,00 €	51,00 €	65,00 €	9,50 €

Spirituosenauswahl (weitere Spirituosen auf Anfrage):
Aperol, Lillet, Averna, Ramazotti, Jägermeister, Aquavit, Waldmeisterlikör, Erdbeerlimes, Baileys, Sambuca, Berliner Luft, Wodka, Grappa, Obstbrandt, Gin, Jim Beam, Canadian Club, Bacardi, Havanna Club (3 Jahre/Especial).

Die Pauschalen gelten pro Person und können stundenweise verlängert werden. Zur Berechnung der Verlängerungsstunde wir die Personenzahl pro angefangener Stunde zugrunde gelegt.
Gerne können Sie Ihren eigenen Wein/Sekt mitbringen.

Check-Liste

Name Anschrift Telefon eMail		
Tag & Datum		
Uhrzeit	Eintreffen der Gäste: vorraussichtl. 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 ☐