

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Feines Buffet

Hochzeitssuppe

Entenbrust kross gebraten, Rindermedaillons, Schweinemedaillons,

mit frischen Champignons,
Lachs gebraten mit Kräutersauce,
Gemüseplatte,
Bratkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin

Roastbeef, Frikadellen, Hähnchenbrust,
Lachsschinken auf Honigmelone,
Schinkenrollen, Tomaten mit Mozzarella,
Verschiedene Anti Pasti

Bunte gemischte Salatplatte

Riesengarnelen in Kräutercreme,
Räucherfisch, Matjessalat

Tiramisu- Mousse, Dessert

Käseplatte

Verschiedene Brot- & Brötchensorten, dazu Butter

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Kaminplatte

Verschiedene Filets vom

Rind, Schwein & Hähnchen

Brokkoli in Mandelbutter,

Blumenkohl, Butterbohnen,

Erbsen und Karotten, Kohlrabi

gebratene Champignons, Ratatouille

Früchte im Bierteig gebacken,

Salzkartoffeln, Kroketten

Sauce Hollandaise, Bratensauce

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 3

Hochzeitsuppe mit Einlage

Gemischte Bratenplatte

Rinderbraten, Schweinebraten und Putenbraten
Sauce Hollandaise, Bratensauce

Kohlrabi, Blumenkohl,
gebratene Pilze, grüne Bohnen, Brokkoli,
Erbsen und Karotten, Rotkohl

Salzkartoffeln, Klöße und Kroketten

Als Dessert reichen wir:
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 5

Lauchsuppe

Junger Wildschweinbraten
an Waldpilzen
Butterbohnen im Speckmantel

Apfelrotkohl
Rosenkohl in Bröselbutter

Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren
Wildsauce mit Sahnehaube,
Kroketten und Salzkartoffeln

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 6

Graved Lachs an Rösti und
einer Honig-Senf-Sauce

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

Rinderfilet

mit Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin,
Sauce Hollandaise und einer Pfeffersauce

Als Dessert reichen wir:

Dessertvariation mit Mousse von weißer
und dunkler Schokolade, Rote Grütze,
Vanilleeis und frischem Obstsalat

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 7

Hochzeitssuppe

**Schweinefilet, Hähnchenbrustbrust
und Rinderroulade**

gefüllt nach „Hausfrauenart“

mit Apfelrotkohl, Butterbohnen, Karotten,
Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli,
Kohlrabi, gebratene Champignons mit Röstzwiebeln,
Rahmsauce und Sauce Hollandaise,

Salzkartoffeln und Kroketten

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 9

Frische Nordseekrabben auf Feldsalat
mit Toast und Butter

Spargelcremesuppe

**Entenbrust, rosa gebraten mit
Pfefferlingen und Schinken**

**Rinderfilet und gegrillte Schweinelendchen
mit frischen Champignons**

Brokkoli mit Mandelbutter, Kaiserschoten, Kohlrabi,
Kroketten, Salzkartoffeln
und Rahmsauce

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 10

Warme Entenbrust auf Blattsalat
mit Orangenscheibe, Weintrauben
und Cumberlandsauce

Lauchsuppe mit Krabben und Baguette

**Schweinefilet mit frischen Champignons
Junger Wildschweinbraten mit Pfifferlingen**

mit Apfelrotkohl,
Rosenkohl in Bröselbutter,
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Krokette

Als Dessert reichen wir:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Menüvorschlag 11

Brokkolicremesuppe

Wildschweinbraten

Waldpilze in Rahmsauce
und

Entenbraten, rosa gebraten

mit

Rosenkohl in Bröselbutter,
Butterbohnen im Speckmantel,
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Krokette

Als Dessert reichen wir:
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Frühstück

Wir reichen zum Frühstück:

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft

Diverse Sorten Brot und Brötchen,

Butter, Honig, Konfitüre,

Nürnberger Würstchen und gebratenen Speck,

Spiegeleier,

Rühreier mit Kräutern,

Landschinken und gekochten Schinken,

diverse Wurstsorten

Käseplatte

Auf Wunsch:

mit Fisch, ger. Forellenfilet, Räucherlachs und Krabben

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Menüvorschläge



Kleinigkeiten für jeden Anlass

Angebot Nr. 1

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses
Belegte Schnitten (pro Person 3-4 Schnittchen)
Butterkuchen
Kaffee, Tee, Kaffee Hag - ausreichend

Angebot Nr.2

Belegte Schnittchen (pro Person 3-4 Schnittchen)
Butterkuchen
Kaffee, Tee, Kaffee Hag - ausreichend

Angebot Nr. 3

Kaffee, Tee, Kaffee Hag - ausreichend
1 Stück Torte Ihrer Wahl
Butterkuchen

Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de



Waldgaststätte „Brunnenhof“

Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede

Tel : 0421 – 62 48 86

www.waldgaststaette-brunnenhof.de