

Acht Linden

***S Hotel & Restaurant



B
A
N
K
E
T
T
V
O
R
S
C
H
L
Ä
G
E

„Zu den acht Linden“ Walter W. Kruse - Alte Dorfstr. 1 - D-21272 Egestorf Lüneburger Heide
www.hotel-acht-linden.de – E-mail: info@hotel-acht-linden.de Fon 04175-84333 Fax 04175-843359
***S Hotel 55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten – Bankette - Tagungen

Sehr geehrte Damen und Herren,

Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Sommerfeste, Firmenfeste und Weihnachtsfeiern sind Feste von Sinnlichkeit und Lebensfreude, die nachhaltig in Erinnerung sein sollen – dazu möchten wir beitragen.

Wir sind erfreut über Ihr Interesse an unserem Haus und überreichen Ihnen gerne unsere Bankettvorschläge mit Angeboten, Anregungen und sonstigen Informationen für die Durchführung Ihres Events.

Gern besprechen wir mit Ihnen eine individuelle Zusammenstellung des Menüs, um dabei auch Ihre eigenen kulinarischen Vorstellungen zu berücksichtigen. Eine Auswahl von Empfehlungen erhalten Sie heute, damit Sie sich eine Vorstellung von unseren Leistungs- und Preisgefüge machen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit schmackhaften Speisen, erlesenen Getränken, einem aufmerksamen und freundlichem Service und einer kreativen Tischkultur verwöhnen zu dürfen. Wann immer möglich verarbeiten wir nur frische und hochwertige Nahrungsmittel aus biologischem Anbau, vom Markt oder von heimischen Erzeugern.

Möchten Sie unsere Spezialitäten in Ihren privaten Bereichen genießen, sprechen Sie uns an, wir übernehmen auch das Catering.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

„Acht Linden“
Hotel & Restaurant
Familie Kruse

Atmosphäre Tischkultur

Unsere Räumlichkeiten zur Gestaltung Ihres Festes



Thomas Saal

Tafeln - 100 Personen
Runde Tische - 90 Personen
In Verbindung mit dem Bauernzimmer
bis zu 120 Personen



Bauernzimmer

Tafeln - 30 Personen
Runde Tische - 24 Personen

Blauer Salon

Tafeln - 50 Personen
Runde Tische - 90 Personen



Schafstall

befindet sich 1,4 Km vom Hotel auf einem
kleinen Hügel gelegen. WC-Anlagen und
Heizung vorhanden

Tafeln - 24 Personen
Tische - 48 Personen
Runde Tische - 40 Personen
mit Zelt - 120 Personen



Die Heide

In der Umgebung von Egestorf

Ein ganz besonderes Event ist
ein Essen in der Heide.
RUSTIKAL oder FEIN.

Acht Linden
***S Hotel & Restaurant



U
N
S
E
R
E

K
Ü
C
H
E

Fingerfood auf Platten angerichtet

		pro Stück
Pumpernickel mit Frischkäse	€	1,00
Emmentaler Happen mit Frucht	€	1,50
Matjestartar auf Vollkornbrottaler	€	1,50
Graved Lachs auf Minirösti – Creme Fraiche	€	2,50
Rauchlachs auf Baguette – Senf-Dill Sauce	€	2,50
Lachstartar auf Schwarzbrottaler	€	2,00
Rauchforelle auf Baguette – Sahnemeerrettich	€	2,10
Minilaugen mit Rucola und Schinken	€	1,50
Schinken auf Schwarzbrot und Melone	€	2,00
Roastbeefröllchen mit Gemüsefüllung	€	2,10
Chickenwings gewürzt und gebräunt	€	1,40
Hähnchen - Crossies	€	1,30
Champignons gebacken	€	0,50
Frühlingsröllchen mit Thaisauce	€	1,80
Blumenkohlröschen im Tempurateig	€	0,50

Flying Food – im Glas angerichtet

Sie planen einen Empfang und wollen Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?

Alternativ zum **finger food** empfehlen wir Ihnen ein flying food: Kleine, in unterschiedlichen Gläsern und Schälchen gereichte kulinarische Köstlichkeiten, die leicht mit einer kleinen Gabel oder einem Löffel verzehrbar sind und in einzelnen Gängen gereicht werden. Hier eine kleine Auswahl – gern empfehlen wir weitere Kreationen.

Kokos – Zitronen - Gazpacho	€	2,30
Anti – Pasti mit Waldorfsalat	€	2,50
Garnelen in Kräutern geschwenkt mit Rucola	€	5,00
Gebratene Garnelen auf Pistorisotto	€	5,00
Geschmorter Hasenrücken auf Rotkohlpurée	€	3,50
Streifen vom Rinderfilet auf Kartoffelpurée	€	3,50
Frischkäse – Kirschcreme mit gebrannten Mandeln	€	2,50
Creme Brulee	€	2,50
Rumcreme	€	2,00
Mousse au chocolat	€	2,50

Stellen Sie sich Ihr Dreigang-Menü selbst zusammen.

Suppen

Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“
Morchelrahmsuppe
Suppe von Krustentieren
Hochzeitssuppe
Champignoncreme
Kartoffelsuppe
Pastinakencreme
Tomatencreme
Lauchcreme

Hauptgang Fleisch

Menüpreis

Gewürzbraten *

vom Schwein
Rotkohl und Kartoffeln

€ 15,50

Schweinshaxe *

geschmort, ohne Fett, Rahmsauce,
Gemüseallerlei Kartoffeln

€ 16,50

Rinderschmorbraten oder Burgunderbraten

mit Gemüseallerlei,
Kartoffeln

€ 17,50

Tafelspitz - Ochsenbrust gekocht -

In pikanter Meerrettichsauce mit Lauchgemüse,
Salate, Kartoffeln aus der Heide

€ 17,50

Schnitzel nach Wiener Art

Saftig und kross, in Butter gebraten,
Salatteller und Kartoffeln oder Bratkartoffeln

€ 16,80

Gemischte Bratenplatte „Acht Linden“

Rinder- & Schweinebraten, Champignons,
Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten

€ 24,00

Jungschweinsfilet

Champignons in Creme,
Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten

€ 25,50

Entenbrust „l´orange“	
rosa gebraten, feine Apfel- Orangensauce, Rotkohl, Krokette	€ 25,80
Ente „Provence“	
½ Ente gefüllt mit frischen Kräutern, kross gebraten, Rosenkohl, Rosmarienkartoffeln	€ 26,00
Wildschweinskeule	
Rahmsauce mit Portwein, Waldpilze, Rotkohl, Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl, Kartoffeln u. Krokette	€ 25,50
Hirschkalbsbraten *	
mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren, Krokette u. Kartoffeln	€ 27,50
Hirschrücken	top hit
rosa gebraten, Thymian - Schokosauce, Delikatess- Bohnen, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren, Krokette u. Kartoffeln	€ 33,50
Heidschnuckenbraten *	top hit
das Beste aus der Keule mit Pfifferlingen, Wacholder- Rahmsauce, Apfelkompott mit Kronsbeeren, Rotkohl, Krokette u. Kartoffeln	€ 31,50
Kalbsrücken	
Champignons in Creme, Rahmsauce, Marktgemüse, Kartoffeln und Krokette	€ 27,30

Hauptgang Fisch

Menüpreis

Steinbeißerfilet	
gebraten, auf Wok-Gemüse, Champagnersauce, Kartoffeln	€ 26,80
Lachsfilet *	
gedünstet, auf Safransauce, Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing, Reis	€ 24,50
Zander * auf der Haut gebraten	
weiß-grüne Pfeffersauce, Sellerie/Kartoffelpüree	€ 27,80

Seezunge „Müllerin Art“

mit Butter gebraten, Salatteller,
Kartoffeln aus der Heide

€ n.Größe

Seeteufel

gebraten, auf Blattspinat, Hummersauce,
Kartoffeln aus der Heide

€ 29,50

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanille- & Schokoladen Eis

Mascarponecrème

Früchtetraum

Vanille-Pudding mit Erdbeersauce

Mousse au chocolate

Zimtpflaumen mit Haselnuss-Eis

Eis mit warmen Kirschen

Rumcreme

* Diese Speisen bieten wir SERVIERT oder als BUFFET auch im Schafstall an.

Vorspeisen:

Aufschlag

Tiefsee - Krabbensalat Toast & Butter	€ 8,30
Matjes & Zwiebeln auf Schwarzbrot	€ 4,00
Blattsalate mit Balsamicodressing & Garnelen Cicabatta & Butter	€ 12,60
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesanraspel – Brot	€ 11,00
Blattsalate mit Entenbrustscheiben Cumberlandsauce, Cicabatta & Butter	€ 7,50
Alle im Hauptgang angebotene Fischgerichte	n.Angebot

Zwischengerichte

Sorbet - Geschmack nach Wunsch	€ 4,00
Seezungenröllchen in Rieslingsauce , Reis ab	€ 21,00
Zander auf der Haut gebraten, Blattspinat, Kartoffelpüree	€ 12,50
Variation von geräucherter Forelle und Lachs	€ 8,00
Tagliatelle mit Scampis in Tomatensauce	€ 10,50
Hausgeräucherter Katenschinken – Melone	€ 6,50
Plückfleisch eine Spezialität der Heidebauern, Rindfleisch Gekocht, mit Backobst <süßsauer>, Kartoffelsalat	€ 8,20

Weitere **Spezialitäten** aus der Heide wie
Grützwurst, Himmel und Erde, Rauchfleisch mit Birnen, Bohnen und Speck,
Heideforellen usw. empfehlen wir Ihnen gern persönlich.

Saisonale Speisen, wie Spargel, Matjes, Pfifferlinge, Gänse zur Weihnachtszeit,
Karpfen usw. haben wir zu der entsprechenden Zeit immer interessant zubereitet im
Angebot

Festmenüs „Traditionell“

Hochzeitssuppe

Rinder- & Schweinebraten

Große Gemüseplatte,

Kartoffeln

Kroketten

Welfencreme

€ 26,00

Froellencremesuppe

Hirschkalbsbraten

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,

Speckbohnen, Kartoffeln, Kroketten

Rumcreme & Erdbeercreme

€ 31,00

Blattsalate mit Entenbrustscheiben

Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Wildschweinskeule

Portweinsauce, Pfifferlinge

Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl,

Kroketten & Kartoffeln

Crème Brulée

€ 37,00

Rauke mit Balsamicodressing

& Garnelen – Ciabatta & Butter

Lauchcremesuppe

Heidschnuckenbraten

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,

Speckbohnen, Kartoffeln, Kroketten

Früchtetraum – Eis und Fruchtsalat -

€ 40,50

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Hirschkeule

mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten

&

Schweinemedallions

Champignons in Crème, Gemüseplatte

Kartoffeln aus der Heide

Mousse au chocolate

€ 37,00

Katenschinken - hausgeräuchert

mit Melone

Hochzeitssuppe

Zander –gebraten- auf Blattspinat

Selleriepüree, Champagnersauce

Rehrücken rosa gebraten

Wacholderrahm, Pfifferlinge, Williams

Kronsbeeren, Speckbohnen, Kroketten

Panna cotta

€ 53,00

Buffet „Rustikal“

warm:

Lauchcremesuppe
Gewürzbraten mit Bratkartoffeln
ODER*
Geflügelgeschnetzeltes
Spätzle

kalt:

Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackbällchen,
Bratfisch, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Roastbeef, Matjesfilet in Sauerrahm, Mett, frische Salate,
Antipasti, deutsche – und französische Käse,
Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl, Dekoration

Rote Grütze **ODER*** Rumcrème

ab 25 Personen p. Pers. € 30,00

* Wunsch angeben

„Acht Linden“ Buffet

warm:

Doppelte Kraftbrühe „Royal“
Putenrahmgeschnetzeltes – Spätzle – Gartengemüse -
Lachsfilet in Champagnersauce – Reis – Kartoffeln

kalt:

Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackmedaillons,
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Antipasti, Russische Eier,
Räucherlachs, Räucheraal, Garnelen, Roastbeef, Medaillons vom
Schweine- und Rinderfilet, frische Salate, Geflügelsalat,
Krabbensalat, deutsche – und französische Käse,
Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl Früchte, Dekoration.

Fruchtsalat und Rote Grütze

Kaffee und feines Gebäck

ab 30 Personen p. Pers. E 49,00

Buffet „ Piccolo Italia“

Suppe:

Minestrone

Anti-Pasti:

Gegrillte Zucchini, Champignons gefüllt, Mozzarella mit Tomaten,
Oliven, gefüllte Eier, marinierte Auberginen, Salami, Radicchiosalat,
Parmaschinken, Ital. Brotsorten, Pesto, Butter

Chafing-Dish/Hauptgang:

Florentiner Schweinerücken – Blattspinat – Thymiankartoffelpüree
Lachsfilet in Tomaten- Safransauce – Tagliattele

Dessert - Käse

Erdbeeren in Rotwein – Tiramisu - Panna Cotta
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 33,50

Buffet „Roma“

Suppe:

Kokos-Zitronengras-Suppe

Anti-Pasti:

Gegrillte Zucchini, Champignons gefüllt, Mozzarella mit Tomaten,
Oliven, Meeresfrüchtesalat, marinierte Auberginen, Salami,
Radicchiosalat mit Eiern und Oliven, Tomaten mit Reisfüllung,
Parmaschinken, Graved Lachs, Ital. Brotsorten, Pesto, Butter

Chafing - Dish /Hauptgang:

Hähnchenbrust in Zitronensauce mit Basilikum
Wildgeschnetztes mit Oliven, Walnüssen, Gnocchi, Preiselbeeren,
Liveküche Tagliatelle & Spaghetti mit Tomatensauce, Specksauce,
Lachs in Safransauce

Dessert - Käse

Erdbeeren in Rotwein – Mascarpone - Panna Cotta
Fruchtsalat mit Marashino,
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 44,50

Bauern – Buffet mit Bratkartoffeln

Suppe:	Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“		
Buffet:	B r a t k a r t o f f e l n Sauerfleisch - Bratfisch - Roastbeef Hausmacher Sülze - Rühreier mit Schinkenspeck Remouladensauce, Bauernsalat (frische Salate der Saison)		
Dessert:	Rote Grütze mit Vanillesauce	ab 25 Personen	€ 19,50
Zusätzliche warme Speisen:	Grützwurst	+	€ 3,50
	Gewürzbraten	+	€ 4,50
	Schweinerippchen geschmort	+	€ 4,50

Brunch

„Acht Linden“ Brunch
Ab 20 Personen

Gewürzbraten – div. Gartengemüse – Kartoffeln

ODER*

Geflügelgeschnetzeltes - div. Gartengemüse - Spätzle

kalt:

Rühreier Schinkenspeck,
Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackbällchen,
Russische Eier, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Roastbeef, Matjesfilet in Sauerrahm, Mett, frische Salate,
deutsche – und französische Käse,
Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl, Dekoration.

Rote Grütze
Kaffee - Tee - Saft -

25,00 €

Gern nehmen wir hier Ihre Wünsche entgegen – möchten Sie es preiswerter oder aufwendiger haben – gern machen wir Ihnen ein spezielles Angebot.

Festpreisaufschlag für Getränke – BIS 2:00 Uhr

Zum gewünschten Menü oder Buffet erheben wir einen Aufschlag von:

Feierpauschale I

Getränke Empfang: Sekt oder Prosecco mit O-Saft

Getränke zum Essen
und zum Fest:

Softgetränke

Mineralwasser 0,75 l, Limo, Cola, Apfelsaft,
O-Saft

Wein

2 Bankettweine, die wir vorher aussuchen.

Bier

Lüneburger Pils

Spirituosen

Obstler, Weinbrand, Saurer,
Malteser, Kümmel, Likör
oder nach Vereinbarung

Kaffee

Kaffee

€ 40,00

Feierpauschale II

Getränke Empfang: Sekt oder Prosecco mit O-Saft, Cocktails,
kleine Biere, Sherry

Getränke zum Essen
und zum Fest:

Softgetränke

Mineralwasser 0,75 l, Limo, Cola, Apfelsaft,
O-Saft, Säfte,

Wein

2 Winzerwein nach Wahl

Bier

Lüneburger Pils, Krombacher oder Duckstein,

Spirituosen

Alle gängigen Spirituosen,

Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino

€ 50,00

Festpauschale I

€ 70,00

Zum "All inklusive" – Preis bieten wir an:
in einem Zeitrahmen von max. 7 Stunden

Aperitif mit Sekt & O-Saft

Menu oder Buffet

**Getränke bis 2:00 Uhr : Bier, 2 Weine laut Vorschlag,
Softgetränke & gängige Spirituosen
Menükarte**

Buffet

Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets & Sahnemeerrettich,
Roastbeef & Remouladensauce, Anti Pasti,
deutsche – und französische Käse, Russische
Eier, Hausgeräucherter Schinken & Melone,
Hackbällchen, div. Brotsorten Baguette, Butter

Suppe

Lauchcrème mit Lachsstreifen

Warm

Gewürzbraten mit Rotkohl, Kartoffeln
Putengeschnetzeltes, Marktgemüse, Reis
Alternativ: Lachsfilet in Rieslingsauce, Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü

Hochzeitssuppe

Schweinefiletmedaillons

auf Champignons in Crème
frisches Marktgemüse
Kroketten und Heidekartoffeln

Zweierlei Crème

mit Früchten und Schlagsahne

Vorschlag – Änderungen möglich.

Getränke

Aperitif:

Sekt „Hausmarke“ trocken	0,75 l	€	18,50
Geldermann Carte Bleue	0,75 l	€	29,50
Fürst von Metternich	0,75 l	€	26,50
Veuve Liquot Pousardin	0,75 l	€	78,00
Sherry – Portwein	0,05 l	€	4,00
Cocktails			nach Vereinbarung

Bankettweine 0,75 l:

Die hier aufgeführten Weine eignen sich zu den von uns empfohlenen Menüs besonders gut.

Weißweine:	Weißer Burgunder – Weingut Treis Zell Mosel Trocken –	€	17,50
	Durbacher Josephsberg - Weingut Freiherr von Neveu Baden, Rivaner, trocken leicht & weich, erfrischende Säure	€	21,30
	Endinger Engelsberg - Weingut Graf von Hageneck, Baden Rivaner, trocken & weich, erfrischend, leicht nach Citrus	€	24,00
	Pinot Grigio – Qualitätswein aus Baden Trocken – leicht und weich, erfrischende Säure	€	19,50
	Sommeracher Engelsberg - Kabinett - Franken -Weingut Strobel Müller-Thurgau, trocken, milde erfrischende Säure	€	23,00
Rotweine:	Spätburgunder – Qualitätswein Weingut Treis Zell Mosel Trocken, mild, wenig Säure	€	19,00
	Dornfelder – Qualitätswein Weingut Treis Zell Mosel Trocken, körperreich, vollmundig, herzhaft	€	20,50
Roseewein:	Tiegener Rebtal - Weingut Graf von Hageneck, Tunniberg Baden, fruchtige Note, leichte Säure, elegant erfrischend	€	21,00

