

Bankettvorschläge





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 - 40 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



Fingerfood Buffet „Rustikal“

Hackbällchen auf Krautsalat
Minischnitzel auf Kartoffelsalat
Matjestartar auf Vollkornbrot
Pumpernickel mit Frischkäse
Emmentaler Happen mit Frucht

Preis pro Person: 10,50 €

Fingerfood Buffet „Italienisch“

Mozzarella/Kirschtomaten
Melone mit Schinken
Bruschetta
Anti Pasti
Minilaugen mit Ruccola und Schinken

Preis pro Person: 11,00 €

Fingerfood Buffet „Gourmet“

Graved Lachs auf Minirösti
Rauchforelle auf Baguette
Roastbeefröllchen mit Gemüsefüllung
Geflügelspieß mit Ananas
Mozzarella mit Tomate

Preis pro Person: 14,00 €

Fingerfood Buffet „Asia“

Glasnudelsalat süß-sauer
Garnelenspieß Curry
Frühlingsrollen mini
Hähnchenspieß mit Chilisauce
Satéspieße mit Erdnusssauce
Rindfleischsalat Asia

Preis pro Person: 17,50 €

Erweiterungen:

Chicken Wings	1,80 €/Stück
Nudelsalat i. Glas	1,80 €/Stück
Italienischer Nudelsalat i. Glas	1,80 €/Stück
Medaillons vom Schwein	4,00 €/Stück
oder Rind	4,50 €/Stück
Krabbensalat i. Glas	4,50 €/Stück
Garnelenspieß	7,00 €/Stück

Diese Variationen eignen sich auch besonders gut für Outdoor-Events z.B. im Barfußpark.



Stellen Sie sich Ihr Dreigang-Menü selbst zusammen.

Suppen

Morchelrahmsuppe	€ 5,00
Suppe von Krustentieren	€ 6,50
Hochzeitssuppe „Acht Linden“	€ 5,50
Champignoncrème	€ 5,00
Kartoffelsuppe	€ 5,00
Pastinakencreme	€ 5,00
Tomatencrème	€ 5,50
Lauchcrème	€ 5,00

Hauptgang Fleisch

Gewürzbraten *

vom Schwein
Rotkohl und Salzkartoffeln € 17,50

Schweinshaxe *

geschmort, ohne Fett, Rahmsauce,
Gemüseallerlei, Salzkartoffeln € 17,50

Rinderschmorbraten oder Burgunderbraten

mit Gemüseallerlei,
Salzkartoffeln € 20,50

Tafelspitz - Ochsenbrust gekocht -

In pikanter Meerrettichsauce mit Lauchgemüse,
Salaten, Kartoffeln aus der Heide € 20,50

Schnitzel nach Wiener Art

Saftig und kross, in Butter gebraten,
Salatteller und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln € 18,80

Gemischte Bratenplatte „Acht Linden“

Rinder- & Schweinebraten, Champignons,
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten € 25,00

Jungschweinsfilet

Champignons in Crème,
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten € 26,50



Entenbrust „l´orange“

rosa gebraten, feine Apfel- Orangensauce,
Rotkohl, Kroketten

€ 26,80

Ente „Provence“

½ Ente gefüllt mit frischen Kräutern, kross gebraten,
Rosenkohl, Rosmarinkartoffeln

€ 28,00

Wildschweinskeule

Rahmsauce mit Portwein, Waldpilzen, Rotkohl, Pfirsich
mit Kronsbeeren, Salzkartoffeln u. Kroketten

€ 27,50

Hirschkalbsbraten *

mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl, Ananas
mit Kronsbeeren, Kroketten u. Salzkartoffeln

€ 28,50

Hirschrücken top Hit

rosa gebraten, Thymian - Schokosauce, Delikatess-
Bohnen, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren,
Kroketten u. Salzkartoffeln

€ 35,50

Heidschnuckenbraten * top Hit

das Beste aus der Keule mit Pfifferlingen, Wacholder-
Rahmsauce, Apfelkompott mit Kronsbeeren,
Rotkohl, Kroketten u. Salzkartoffeln

€ 33,50

Kalbsrücken

Champignons in Crème, Rahmsauce,
Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

€ 28,90

Rinderfilet –im Ganzen rosa gebraten-

Champignons in Crème, Sauce Bernaise,
Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

€ 33,30



Hauptgang Fisch

Menüpreis

Steinbeißerfilet

gebraten, auf Wok-Gemüse, Champagnersauce,
Salzkartoffeln

€ 29,80

Lachsfilet *

gedünstet, auf Safransauce, Eisbergsalat mit
Joghurt-Dressing, Reis

€ 28,50

Zander * auf der Haut gebraten

weiß-grüne Pfeffersauce, Sellerie/Kartoffelpüree

€ 27,80

Seeteufel

gebraten, auf Blattspinat, Hummersauce,
Kartoffeln aus der Heide

€ 31,50

Dessert

Zitronencreme oder Rumcreme	€ 5,00
Vanille- & Schokoladen Eis	€ 6,50
Mascarponecreme	€ 5,00
Früchtetraum	€ 7,00
Vanille-Pudding mit Erdbeersauce	€ 5,00
Mousse au Chocolate	€ 5,00
Zimtpflaumen mit Haselnuss-Eis	€ 7,00
Eis mit warmen Kirschen	€ 7,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,50

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



Vorspeisen:

Aufschlag

Tiefsee - Krabbensalat

Toast & Butter

€ 12,00

Matjes & Zwiebeln auf Schwarzbrot

€ 5,80

Blattsalate mit Balsamico Dressing & Garnelen

Ciabatta & Butter

€ 15,60

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesanraspel – Brot

€ 12,50

Blattsalate mit Entenbrustscheiben

Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

€ 12,50

Zwischengerichte

Sorbet - Geschmack nach Wunsch

€ 6,50

Seezungenröllchen in Riesling Sauce , Reis

auf Anfrage

Zander auf der Haut gebraten, Blattspinat, Kartoffelpüree

€ 16,50

Variation von geräucherter Forelle und Lachs

€ 9,50

Tagliatelle mit Scampi in Tomatensauce

€ 14,50

Katenschinken – Melone

€ 9,50

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 „Acht Linden“

Rinder- & Schweinebraten

Gemüseplatte

Salzkartoffeln und Kroketten

Zitronencreme

€ 23,00

Kraftbrühe „Royal“

Hirschkalbsbraten

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Speckbohnen,

Salzkartoffeln, Kroketten

Rumcreme & Erdbeercreme

€ 33,50

Blattsalate mit Entenbrustscheiben

Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

Tomatensuppe mit Ginsahne

Wildschweinkeule

Portwein, Pfifferlinge,

Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl,

Salzkartoffeln, Kroketten

Creme Brûlée

€ 39,60

Ruccola mit Balsamico Dressing

& Garnelen – Ciabatta & Butter

Lauchcrèmesuppe

Heidschnuckenbraten

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,

Speckbohnen, Salzkartoffeln, Kroketten

Früchtetraum – Eis und Fruchtsalat –

€ 43,50

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Hirschkeule

mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten

&

Schweinemedallions

Champignons in Crème, Gemüseplatte

Kartoffeln aus der Heide

Mousse au Chocolate

€ 42,00

Katenschinken mit Melone

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Zander –gebraten- auf Blattspinat

Selleriepüree, Champagnersauce

Rehrücken rosa gebraten

Wacholderrahm, Pfifferlinge, Williamsbirne,

Kronsbeeren, Speckbohnen, Kroketten

Panna cotta

€ 56,50



Buffet „Rustikal“

warm:

Lauchcrèmesuppe
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* Rumcreme

ab 25 Personen p. Pers. € 39,00

* Wunsch angeben

„Acht Linden“ Buffet“

warm:

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

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. € 60,00

**** **Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de



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, Tagliatelle

Dessert/ Käse:

Erdbeeren in Rotwein, Tiramisu, Panna Cotta
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 36,50

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
Wildgeschnetzelt mit Oliven, Walnüssen, Gnocchi, Preiselbeeren,
Liveküche: Tagliatelle & Spaghetti mit Tomatensauce, Specksauce,
Lachs in Safransauce

Dessert/Käse:

Erdbeeren in Rotwein, Mascarpone, Panna Cotta
Fruchtsalat mit Maraschino,
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 48,50

****** Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de



Bauern – Buffet alles um die Bratkartoffel

Suppe:

Doppelte Kraftbrühe "Acht Linden"

Buffet:

Bratkartoffeln
Sauerfleisch - Bratfisch - Roastbeef
Hausmacher Sülze - Rühreier mit
Schinkenspeck
Remouladensauce, Bauernsalat (frische
Salate der Saison)

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 25 Personen € 23,00

Zusätzlich:

Grützwurst + € 3,50
Gewürzbraten + € 4,50
Schweinerippchen geschmort + € 6,50

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 -

Pro Person 29,50 €

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

**** **Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de



Festpreisaufschlag für Getränke – BIS 2:00 Uhr

in einem Zeitrahmen von max. 7 Stunden

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

Pro Person € 60,00

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

Pro Person € 70,00



Festpauschale I

€ 90,00

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

oder

Menü

Vorspeisen:

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

Hochzeitsuppe

Suppe:

Lauchcrème mit Lachsstreifen

Schweinefiletmedaillons & Rinderbraten

auf Champignons in Crème
frisches Marktgemüse
Kroketten & Heidekartoffeln

Warm:

Gewürzbraten mit Rotkohl, Salzkartoffeln
Putengeschnetzeltes, Marktgemüse, Reis
Alternativ: Zander – Rieslingsauce - Reis

Zweierlei Crème

Dessert mit Früchten

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schlagsahne

Änderungen vorbehalten, vorherige Preislisten sind ungültig.