



Waldgasthaus Herrenhausen Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffetvorschläge

Herzlich Willkommen im Waldgasthaus Entenfang

Das Team vom Waldgasthaus Entenfang bietet für Sie Feierlichkeiten zu allen Anlässen an, ob Konfirmation, Kommunion, Geburtstage, Jubiläen, Betriebsfesten, Weihnachtsfeiern oder Hochzeiten.

Alles was Sie zu Ihrer Feier benötigen, organisieren wir für Sie. Ob Dekoration, Blumen und Gestecke, Kuchen und Torten oder Kontakte für einen DJ. Wir sind für Sie da und beraten Sie gern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Buffetvorschläge.

Unsere Buffets sind ab 30 Personen kalkuliert!

Für unter 30 Personen berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von 10 %.

Natürlich bereiten wir Ihnen auch gern

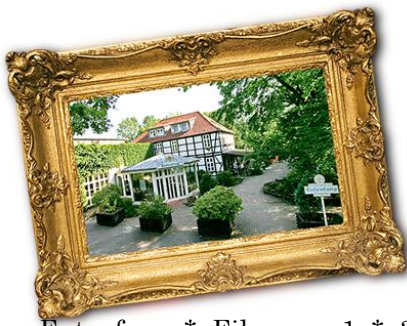
Saisonale Buffets

wie z. B. mit Spargel, Grünkohl, Gans, nach einem Motto Ihrer Party oder aus unserer aktuellen Speisekarte zu.

Fast alles ist möglich, wir bereiten Ihnen auch Lamm, Wild, Fisch, sämtliche Suppen, Desserts, vegetarisches Essen, sowie eine individuelle Alternative zur Vermeidung von Allergenen Inhaltsstoffen zu. Sprechen Sie uns einfach an, wir erstellen ihnen ein Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!





Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffet 1

Gemischte Blattsalate
und eine Auswahl saisonaler Rohkostsalate
mit dreierlei Dressings

Suppe:

serviert wird:

Broccoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln

Hauptspeisen:

Schweinenacknbraten mit süßer Senfsauce

Putengeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse und Sojasauce

Geschmortes Bayrisch Kraut

Salzkartoffeln und Reis mit geschmolzener Butter

Dessert:

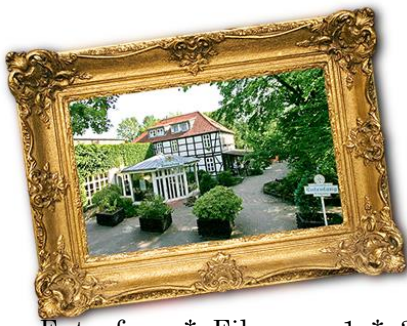
Rote Grütze

Schokoladencreme

Vanillesauce

26,00 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffet 2

Blattsalate der Saison,
Gemüseauswahl und passende Dressings

Vorspeisen

Dattel-Frischkäse Dip und Brot

Kalter Schweinebraten in Scheiben geschnitten, auf einer Preiselbeer-Pfeffersause

Rote-Bete-Würfel mit Blattsalat, Balsamico-Honigdressing und Speckstreifen

Blätterteigrolle mit Spinat und Feta gefüllt

Suppe:

Scharfe Enten-Kokossuppe

Hauptspeisen:

Gulasch vom Rind und Schwein in Kräuter-Rotweinsauce

Kabeljau auf Poree-Rahmgemüse

Cremiger Nudelaufwurf mit Tomaten und Mozzarella

Gebutterter Brösel-Rosenkohl,

Süßkartoffelpüree und Reis

Dessert:

Himbeer-Mascarpone-Crème mit Baiser

Solero-Joghurt Dessert

34,50 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffet 3

Romanasalat mit Parmesan, dreierlei Dressing,
Croûtons und verschiedenen Rohkostsalaten

Vorspeisen:

Couscous mit Garnelen,-und Mangochutney

Kalte Zwiebel Quiche mit Schmand

Brotauswahl und gesalzene Butter

Suppe:

Tomatencremesuppe mit Mozzarella und Ras El Hanout

Hauptspeisen:

Hähnchenbrust á la Saltimbocca
mit einer Sauce Mornay

Geschmorte Rinderrouladen in dunkler Jus

Gemüseauswahl der Saison

Salzkartoffeln und Dauphine Kartoffeln

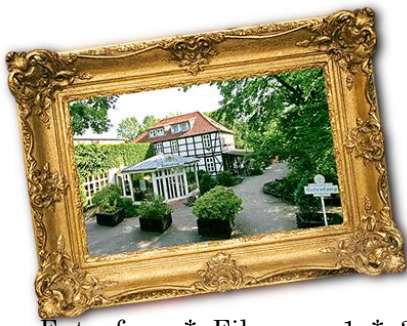
Dessert:

Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark

Mousse au chocolat mit Baileys

38,00 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen
Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffet 4

Salatstation mit Gurkenstreifen, Tomaten und Paprika,
dreierlei Dressing, Brot und Butter

Vorspeisen

Balkansalat mit Fetakäse und Olivenöl mariniert

Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce

Ganzer Lachs serviert auf einer Platte
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Suppe:

Karotten-Ingwer-Cremesuppe

Hauptspeisen:

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Karotten-Gemüse

Tafel-Spitz mit Meerrettichsauce

Klassisches Coq au Vin

Spaghetti mit Pinienkerne, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

Lauch-Kartoffelgratin, Wildreis und Kroketten

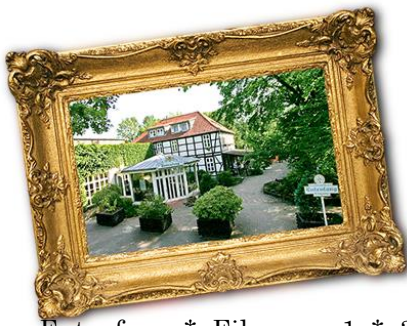
Dessert:

Auswahl von Käse auf einem Holzbrett serviert
mit hellen und dunklen Weintrauben

Selbstgemachtes Tonkabohnen-Crème Brûlée

45,00 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen
Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Buffet 5

Bunte gemischte Blattsalate mit dreierlei Dressing,
Rohkostsalaten und schwarze Knoblauch Oliven

Vorspeisen

Cremiger Waldorfsalat

Räucherfischvariationen
mit Forelle, gebeiztem Lachs und Räucherlachstatar, dazu ein Feta Dip
und Honig-Senfsauce

Selbstgemachtes Anti Pasti mit Mozzarella Würfel

Suppe:

Consommé vom Rind und Huhn mit Fleischklößchen,
Eierstich, Nudeln und Gemüse Julienne

Hauptspeisen:

Geschmorter Schweinekrustenbraten in einer Bier-Rahmsauce

Ganzer gedämpfter Lachs mit Paella

Entenbraten mit Preiselbeer Backäpfeln und Cassis Jus

Apfelrotkraut, Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Kroketten

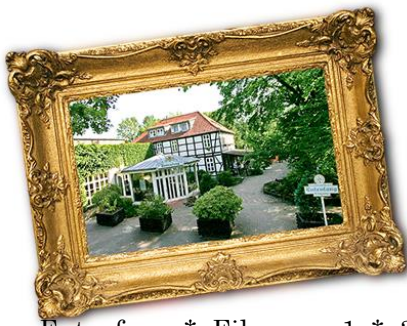
Dessert:

Tiramisu im Glas

Hausgemachter Cheesecake

49,50 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen

Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Brunch Buffet

von 11 Uhr bis 14.30 Uhr

u. a. mit Frühstück,
verschiedene Brötchen,- und Brotsorten,
Müsli Bar,
div. kalten Platten mit Fisch, Käse, Wurst,
Marmeladen, Nutella, Honig,
Tomaten mit Mozzarella,
kleine Bratwürstchen, Bacon, Rührei,
köstliche warme Speisen,
Suppe,
Fleisch- und Fischvariationen,
Ente, div. Beilagen,
Obst, Salat- und Dessertbuffet.
Inkl., Kaffee, Tee, Orangensaft,
für nur 31,50 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Nutzen Sie doch unsere...

Getränkepauschalen

Neben der freien Getränkewahl, die nach dem jeweiligen Verzehr abgerechnet wird, können Sie bei uns auch Getränkepauschalen buchen, damit Sie im Vorfeld wissen, was Ihre Feier kostet. Nachfolgend finden Sie hierzu die wählbaren Pauschalpreise aus denen Sie sich die passenden Getränke für Ihre Feier aussuchen:

Die Getränkepauschale gilt für 5 Stunden. Danach wird jede angefangene Stunde, bis 40 Personen bei 130, -- darüber hinaus bei 150, -- € berechnet.

Getränkepauschale 1

Bier vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weizen, Wasser, Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Rotwein, Weißwein und Prosecco

22,50 € p. P.

Getränkepauschale 2

Bier vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weizen, Wasser, Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Säfte, Rotwein, Weißwein, Sekt, Prosecco, 3 Spirituosen und Filterkaffee

27,50 € p. P.

Getränkepauschale 3

Bier vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weizen, Wasser, Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Säfte, Rotwein, Weißwein, Sekt, Prosecco, 4 Spirituosen, 1 Digestif und Kaffeespezialitäten

32,50 € p. P.

Für Ihren mitgebrachten Kuchen berechnen wir im Rahmen der Getränkepauschalen 1 & 2, ein Tellergeld in Höhe von 1, 50 € p. P.





Waldgasthaus Herrenhausen Entenfang

Waldgasthaus Entenfang * Eilersweg 1 * 30419 Hannover * Tel: 0511-794939 * Mail: info@entenfang-hannover.de

Kaffee und Kuchen...

Verschiedene Möglichkeiten können wir Ihnen anbieten!

Sie können Kuchen oder Torten über uns bestellen, teilen Sie uns Ihre Wünsche der Backwaren mit und wir bestellen bei unserer Hausbäckerei. Die Preise Teilen wir Ihnen vor der Bestellung mit.

Außerdem können Sie eigenen Kuchen mitbringen oder liefern lassen, dafür berechnen wir eine Kaffeepauschale in Höhe von 5 € p. P.

Darin enthalten sind:

Kaffee und Tee in Kannen,
Aufbereitung Ihres mitgebrachten Kuchenbuffets,
sowie das Bereitstellen des Geschirrs und der Bestecke.

