

Wambachs

CATERING FÜR JEDERMANN

Bewirtung von:

Familienfeiern

Betriebsfesten

Veranstaltungen

von 10 bis 1.000 Personen

Live-Grillen

Getränkeausgabe

Equipment

Buffet / Flying Buffet



Herzlich willkommen in unserem Haus im Niestetaler Ortsteil Heiligenrode.

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen eine einzigartige gastliche Atmosphäre. Gemütlich eingerichtete und mit Liebe dekorierte Räume versprechen einen angenehmen Aufenthalt. Unser Haus bietet ausreichend Platz für bis zu 285 Personen auf mehrere Räume verteilt.

Wir legen bei der Auswahl der Zutaten für unsere Gerichte viel Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Viele unserer Lieferanten kommen aus dem Norden Hessens.

Unser eingespieltes Catering-Team bewirbt Sie zu Hause oder in Ihrem Unternehmen. Egal wo Sie Ihre Veranstaltung, Ihr Sommerfest oder Ihre Weihnachtsfeier durchführen möchten, wir gestalten mit Ihnen den kulinarischen Rahmen.

Von Canapés über belegte Brötchen und Fingerfood bis hin zu großen Veranstaltungen bieten wir Ihnen genau die Lösungen, die für Ihren Anlass geeignet sind.

Sprechen Sie uns gerne an.



Kurzübersicht über unsere Leistungen

Belegte Brötchen

Stehtische

Canapés

Tische

Fingerfood

Stühle

Kalte Platten

Hussen

Warme Gerichte

Tischwäsche

Regional & Rustikal

Geschirr

Vegetarisch & Vegan

Besteck

Hausgemachter Kuchen

Menüs

Buffets

Sie benötigen für Ihre Veranstaltung noch weiteres Equipment? Dann sprechen Sie uns gerne an. Vielleicht können wir Ihre Lösung selbst realisieren oder wir haben den richtigen Ansprechpartner für Sie.

Flying Buffets

Mobile Zapfanlage

Kohlensäure

Fassbier

Bierzeltgarnituren

Ausschankwagen

Thekenelemente

Wir beraten Sie.



Canapés & halbe belegte Brötchen

Canapés aus kleinen Baguette- oder Vollkornscheiben, einzeln und sehr aufwändig verziert oder halbe belegte Brötchen für den kleinen Imbiss zwischendurch.

Sie werden belegt mit:

- Gekochter Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parmaschinken
- Alte Wurst, Salami, Roastbeef
- Putenbrust und Entenbrust
- Schweinefilet
- Kasseler
- Butterkäse oder Gouda
- Tomate und Mozzarella
- Frischkäse mit Schnittlauch und Camembert
- Hausgebeizter Gravedlachs
- Shrimps, Forelle, Makrele
- Tartar

**Jetzt auch
mit Vollkorn!**

**ab 2,80 €
pro Canapé**

**ab 2,30 €
pro ½ Brötchen**

Sprechen Sie uns gerne an.



Wir beraten Sie.



Fingerfood

- Matjescocktail im Glas
- Mediterrane Hackfleischbällchen
- Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip
- Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß
- Kleine Hessische Bratwurst vom Grill
- Dörrpflaume im Speckmantel
- Grissini mit Parmaschinken
- Feigen mit Coppa
- Blätterteig-Käsestangen
- Schinken-Mohn-Stangen
- Salzgebäck mit Frischkäse
- Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce
- Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand
- Lachstartar auf Weißbrot
- Kleine süße Blätterteigteilchen

Sprechen Sie uns gerne an.



- Mascarponecreme mit saisonalem Obst im Weck-Gläschen
- Kartoffelsuppe aus dem Glas
- Tartar von angemachtem Handkäs
- Mousse von der geräucherten Forelle
- Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Gewürzgurke
- Gegrillter Schweinebauch am Spieß
- Kleine Frikadelle mit Kartoffel-Senssauce

**ab 2,80 €
pro Stück**



Wir beraten Sie.



Fingerfood - Kombipaket

Matjescocktail im Glas

Mediterrane Hackfleischbällchen

Gebratene Champignons mit Lauchzwiebeln & Dip

Kirschtomate mit Minimozzarella und
Basilikum am Spieß

Hessische Bratwurst

Dörrpflaume im Speckmantel

Grissini mit Parmaschinken

Feigen mit Coppa

Blätterteig-Käsestangen

Schinken-Mohn-Stangen

Salzgebäck mit Frischkäse

Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand

Lachstartar auf Weißbrot

Kleine süße Blätterteigteilchen

Mascarponecreme mit Erdbeeren
im Weckgläschen

**ab 29,50 €
pro Person**

Sprechen Sie uns gerne an.



Fingerfood - Kombipaket Spezial

Kalte Speisen

Grissini mit Parmaschinken

Vitello Tonnato

Kirschtomate mit Minimozzarella und Basilikum am Spieß

Käsebrett mit Camembert, Allgäuer Bauernkäse, Schnittkäse & Weintrauben

Bunter italienischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Kräuter-Vinaigrette

Ciabatta und Butter

Panna cotta mit marinierten Blaubeeren und Mascarponecreme mit Himbeeren und braunem Zucker

Warme Speisen

Hähnchenschnitzel in Knusperpanade und mediterrane Hackfleischbällchen mit Schafskäse gefüllt

Kartoffelgratin

Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise

Lachs auf Blattspinat

Tomaten-Basilikum-Sauce

Thai-Curry-Sauce

**ab 33,00 €
pro Person**

Wir beraten Sie.



Kalte Platten

Wir stellen belegte Platten nach Ihren besonderen Wünschen zusammen, wobei die Möglichkeiten fast unbegrenzt sind. Hier einige Auswahlmöglichkeiten:

Käseplatte mit Schnitt- und Stückkäse, garniert an Trauben und Nüssen

Frisches Obst aufgeschnitten auf einer Platte dekoriert

Schinkenplatte mit einer Auswahl von internationalen Schinkenspezialitäten mit Spargel und frischem Gemüse ausgarniert

Rustikale Wurstplatte belegt mit Ahler Wurst, Sülze, Mett-, Blut- und Leberwurst

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

Verschiedene Antipastivariationen

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot.



Sprechen Sie uns gerne an.



Kalte Leckereien

Antipasti-Variationen 25,00 €
Fleischtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum-Pesto, Parmaschinken umlegt mit grünen und schwarzen Oliven, Zucchini- und Paprikascheiben, dazu Baguettescheiben für Zwei

Bruzzelplatte 27,00 €
Party-Frikadelle, kleines Schnitzel, Hausmacher Bratwürstchen, frisches Baguette, Nudel- und Kartoffelsalat für Zwei

Käsespezialitäten 10,00 €
mit Tortenbrie, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben pro Person

Fischplatte 29,00 €
mit hausgebeiztem Gravedlachs, Forelle, Rauchmakrele, Krebsfleisch, Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce und Baguette für Zwei



Weihnachtsfeier Spezial

Gänsebuffet in Ihrem Betrieb

Rinderkraftsüppchen mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie aus dem Suppentopf

Omas Feldsalat mit hausgemachtem Schmand-Zwiebel-Dressing

Gänsebraten mit Apfelrotkraut, Grünkohl, Speckrosenkohl, Kartoffelklößen, Salzkartoffeln und Sauce

Kleine Dessertvariationen im Weck-Gläschen

Auch für einzelne Abteilungen ab zehn Personen geeignet.

**ab 42,50 €
pro Person**



Sprechen Sie uns gerne an.



**Rustikal
Spezial**

Grillbuffet in Ihrem Betrieb

Hausmacher Bratwurst, marinierte Schweinekammsteaks, Putensteaks

Grill-Gemüse, Gemischter Salat, Krautsalat nach Art des Hauses

BBQ-Dips, Senf

Brot- und Brötchenvariationen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Auch für einzelne Abteilungen ab zehn Personen geeignet.

Weitere Grillbuffets finden Sie in unserer Veranstaltungsmappe.

**ab 25,50 €
pro Person**



Wir beraten Sie.



Buffetvorschlag - Bunte Vielfalt

Tomate mit Mozzarella

Antipastiplatte mit gebratenen Zucchini, marinierten Champignonköpfen, marinierten Tomaten

Geröstetes Knoblauchbrot

Käsespieße mit Weintrauben

Bunter Salat mit Essig/Öl-Dressing

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomatensauce

Mediterranes Gemüse

Geschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schwein

Niestetaler Kartoffelauflauf

Basmatireis

Makkaroni in Käsesauce

Schokoladencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

**ab 31,00 €
pro Person**



Sprechen Sie uns gerne an.



Buffetvorschlag - Rustikales Partybuffet

Veganes Kürbiscremesüppchen

Kleine Hausmacher Bratwürstchen und Partyfrikadellen mit Senf

Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung, zerlassener Butter und gehobeltem Grana Padano

Geschmorte Mini-Rouladen mit leckerer Füllung aus Schweinehack, Schinkenspeck, Zwiebel und Gurke

Speckbratkartoffeln, Kartoffelklöße, Apfelrotkraut, Krautsalat und Baguette

Kleine Dessertvariationen im Weck-Gläschen

Auch für einzelne Abteilungen geeignet.

**ab 24,90 €
pro Person**



Wir beraten Sie.



Buffetvorschlag - Unser Klassiker

Kalte Spezialitäten

Brotzeitteller mit Ahler Wurst, Hausmacher Sülze, Kochschinken, Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef, kleinen Frikadellen, Schweinehack, hausgemachter Remoulade und Zwiebeln

Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, Heringsssalat, hausgebeiztem Graved Lachs, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

Käsevariationen vom Brett mit Bresso, Tiroler Bergkäse, mittelaltem Gouda und Weintrauben

Krautsalat nach Art des Hauses und Blattsalat mit Schmand- und Essig/Öl-Dressing

Partybrötchen und Brotvariationen mit Butter und Kräuterquark

**ab 36,90 €
pro Person**

Sprechen Sie uns gerne an.



Warme Köstlichkeiten

Hessische Lauch-Käse-Suppe

Kleine Schnitzel von der Pute mit zwei Saucen nach Wahl

Rindergeschnetzeltes Stroganoff

Gemüseauswahl mit Bohnenbündchen , Brokkoli-Röschen, Erbsen, Möhren und Sauce Hollandaise

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

Der süße Abschluss

Apfelbeignets mit hausgemachter Vanillesauce

Tiramisu nach Art des Hauses



Wir beraten Sie.



Bewirtung von Veranstaltungen

Für Ihre Veranstaltung haben wir stets die passende Lösung parat. Wir kümmern uns gemeinsam mit unseren Partnern um die notwendige Ausrüstung, das Personal und den kulinarischen Rahmen.

Eine professionelle Vorbereitung mit allen beteiligten Akteuren sorgt für einen reibungslosen und störungsfreien Ablauf Ihres Events. Und wir garantieren Ihnen, dass am Ende alle glücklich und zufrieden nach Hause gehen und den Tag noch lange im Gedächtnis tragen.

Wir betreuen:



Sprechen Sie uns gerne an.



Kuchen und Torten aus eigener Produktion

Unsere Konditorin zaubert für Ihre Veranstaltung die passenden Kuchen und Torten. Egal ob Sie bei uns feiern oder zu Hause oder in Ihrem Betrieb - die Kreationen aus unserer Backstube werden ihre Gäste erfreuen.



Wir beraten Sie.



Unsere Räumlichkeiten

Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die richtigen Räumlichkeiten. Firmenfeiern, Banketts, Produktpräsentationen, Schulungen und Tagungen stellen für uns keine Herausforderungen dar.

In unserem kleinen Schulungsraum für bis zu 15 Personen haben Sie die Wahl: Sie können mit Videoprojektor und Leinwand arbeiten oder nutzen einfach den vorhandenen Fernseher mit HDMI- oder VGA-Anschluss.

Unser Studio bietet Ihnen Platz für ungefähr 40 Personen und ist der ideale Raum für aufwändigere Schulungen. Der direkte Zugang zur Straße ermöglicht ein einfaches Entladen der Schulungsmaterialien und möglicher Werkzeuge.



Sprechen Sie uns gerne an.



Tagungstechnik

Wir stellen Ihnen gerne unsere Tagungstechnik zur Verfügung:

- Videoprojektor
- Leinwand
- Fernseher
- Flip-Charts
- Metaplanwände
- Pinwände
- Internetzugang
- Moderatorenkoffer



Wir beraten Sie.



Frühstücksbuffet im Landhotel

Starten Sie gut in den Arbeitstag - am besten mit Ihren Kollegen. Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet von 07:30 Uhr bis 11:00 Uhr mit einer großen Auswahl an Brot- und Brötchenvariationen, Aufstrichen, Wurst- und Käsesorten, Tomaten, Gurken, Rührei, gekochtem Ei, gebratenem Speck und Frühstückscerealien.

Mit Kaffeespezialitäten, Orangensaft und Tafelwasser.



**12,50 €
pro Person**



Sprechen Sie uns gerne an.



Mittagessen im Landhotel

Egal ob bei uns im Restaurant, auf unserer Terrasse oder an Ihrem Arbeitsplatz: unsere Mittagsgerichte schmecken überall.

Wählen Sie entweder aus unserer normalen Menükarte oder genießen Sie unser wöchentlich wechselndes Mittagsangebot. Wahlweise auch mit Vorsuppe und Dessert.

Unsere saisonalen Angebote und Aktionstage mit Schnitzel, Steaks, Burgervariationen, Spare Ribs und Miesmuscheln runden das kulinarische Erlebnis in unserem Restaurant ab.

Der QR-Code bringt Sie direkt zu unserer Wochenkarte.



Wir beraten Sie.

Wambachs

CATERING FÜR JEDERMANN



Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal

Inhaber: Stefan Wambach

Fon: 0561 / 95226-0 - Fax: 0561 / 95226-34

Email: info@landhotel-niestetal.de

Facebook: [fb.com/landhotel.niestetal](https://www.facebook.com/landhotel.niestetal)

Stand: 10/2022



Die Online-Druckerei in unserer Region.

www.printnow.de