



Veranstaltungsmappe



RESTAURANT & LANDHOTEL ZUM NIESTETAL





Gastlichkeit liegt uns am Herzen

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.



- SKY-Sportsbar mit Thekenbereich
bis 20 Personen
- Restaurant „Kleine Landstube“
bis 34 Personen
- Saal
bis 110 Personen
- Studio
bis 60 Personen
- Empore
bis 24 Personen



Schauen Sie doch mal in unserem gepflegten Biergarten vorbei, der bis zu 48 Plätze bietet. Ausreichend Parkplätze, auch für Busse, sind rund um unser Haus verfügbar.

Wir und unser Team werden stets bemüht sein Ihre Veranstaltung in unserem Haus zu einer angenehmen Erinnerung werden zu lassen.

Manuela & Stefan Wambach
und das Team vom
Restaurant & Landhotel "Zum Niestetal"



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Lage

Unser Haus liegt in der etwa 11.000 Einwohner zählenden Gemeinde Niestetal in direkter Nachbarschaft zur Documenta-Stadt Kassel. Trotz der unmittelbaren Nähe zur Großstadt, ist die Gemeinde Niestetal ländlich und ruhig gelegen.

Der nahe gelegene Zugang zum Kaufunger Wald sowie das gemeindeeigene Naherholungsgebiet laden sowohl zu kleinen Spaziergängen als auch zu größeren Wanderungen ein.

Die Museen, die Karlsau mit der Orangerie und natürlich der Bergpark Wilhelmshöhe der Stadt Kassel bieten allen Kulturinteressierten ausreichend Möglichkeiten, zu verweilen.

Die direkte Anbindung an die Bundesautobahn 7 bietet gleichzeitig eine hervorragende Erreichbarkeit aus allen Himmelsrichtungen.



So kommen Sie bei uns an

Fahren Sie an der Autobahnanschlussstelle 77 Kassel-Nord ab und halten Sie sich in Richtung Niestetal-Heiligenrode. Verlassen Sie die beiden Kreisverkehre jeweils an der zweiten Ausfahrt. Unser Haus befindet sich vor der Fußgängerampel auf der rechten Seite.



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Unsere Räumlichkeiten

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

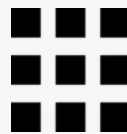
In unserem kleinen Schulungsraum für bis zu 14 Personen haben Sie die Wahl: Sie können mit Videoprojektor und Leinwand arbeiten oder nutzen einfach den vorhandenen Fernseher mit HDMI- oder VGA-Anschluss.

Unser Studio bietet Ihnen Platz für ungefähr 48 Personen und ist der ideale Raum für aufwändigere Schulungen. Der direkte Zugang zur Straße ermöglicht ein einfaches Entladen der Schulungsmaterialien und möglicher Werkzeuge.

Tagungstechnik

Wir stellen Ihnen gerne unsere Tagungstechnik zur Verfügung:

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



Plätze	U-Form	U-Form nur außen	Block	Parla- mentarisch	E-Form	Bankett
Landstube	34	20	24	18	-	-
Saal	80	50	40	60	110	48
Studio	60	34	30	48	66	32
Empore	24	14	16	-	-	-



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Unsere Zimmer

Unser Haus verfügt über 19 Einzel- bis Dreibettzimmer auf zwei Etagen.

Alle Zimmer verfügen über die folgende Ausstattung:

- Dusche
- WC
- Flachbildschirm-TV
- Telefon
- kleiner Schreibtisch
- Sitzmöglichkeit
- Kofferablage
- Mülleimer

Auf allen Zimmern ist endgeräteabhängig unser kostenloses Drahtlosnetzwerk empfangbar.

Frühstücksbuffet im Landhotel

Starten Sie gut in den Tag - am besten mit Ihren Kollegen, Freunden und Familie. Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet von 07:00 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.



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Der kleine Einsteiger

Kalte Spezialitäten

Ahle Wurst mit Essiggurken

Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto

Antipasti-Platte mit gebratenen Zucchinischeiben, marinierten Champignonköpfen und Tomaten, Artischocken, grünen Oliven und Pesto Rosso

Geröstetes Knoblauchbrot

Käsespieße mit Weintrauben

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und herzhafter Vinaigrette

Warme Köstlichkeiten

Gebratene Hähnchenbrust mit Champignons à la Creme

Jungschweinnacken mit Honig-BBQ-Dip mariniert und im Steinbackofen geschmort

Kleine Schaschlik-Spieße mit pikanter Sauce

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

Brokkoli-Röschen in Mandelbutter

Makkaroni wahlweise mit Chili-Cheese-Sauce oder Knoblauch

Zum Schluss etwas Süßes

Panna cotta mit Blaubeeren

Hausgemachte Schokoladencreme mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

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, Heringssalat,
hausgebeiztem Graved Lachs, Sahnemeerrettich und
Dill-Senfsauce

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

Krautsalat nach Art des Hauses

Blattsalat
mit Schmand- und Essig/Öl-Dressing

Partybrötchen und Brotvariationen
mit Butter und Kräuterquark

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

Zum Schluss etwas Süßes

Apfelbeignets mit hausgemachter Vanillesauce

Tiramisu nach Art des Hauses

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Der sommerliche Vegetarier

Suppe

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Grießklößen und Basilikum

Kalte Spezialitäten

Roh marinierter Fenchel mit gebackenen Graupen

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchinischeiben, eingelegten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Ciabatta und Kräuterquark

Rucola mit Walnuss-Oliven-Dressing,
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

Warme Köstlichkeiten

Kartoffel-Lauch-Rösti mit Champignons a la Creme

Zucchinischnitzel mit Paprika-Mais-Gemüse

Kleine Pfannkuchen mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Fruchtige Tomatensauce

Duftreis und Rosmarinkartoffeln

Zum Schluss etwas Süßes

Zitronencreme mit marinierten Früchten

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Saisonale Leichtigkeit

Suppe

Champignonschaumsuppe
mit Kräuterklößen

Kalte Spezialitäten

Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum-Pesto

Bruschetta
mit Pesto Rosso und Avocado-creme

Italienischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Ciabatta und Kräuterquark

Warme Köstlichkeiten

Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise

Gemüsestrudel
mit Schnittlauchsaucе

Mediterrane Gemüsepfanne
Allerlei von Aubergine, Paprika, Zucchini,
Champignons, Zuckerschoten und Prinzessbohnen
in Chili-Knoblauch-Öl und hauseigenem
Basilikum-Pesto geschwenkt

Niestetaler Kartoffelauflauf, Duftreis und Röstitaler

Zum Schluss etwas Süßes

Mascarpone-Creme mit Erdbeeren

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Bayrischer Abend

Kalte Spezialitäten

Brotzeitplatte
mit rohem und gekochtem Schinken,
Aufschnitt vom Schweinebraten,
Fleischpflanzerl (Frikadelle), gesalzenem Bierradi,
Obazda (Käse-Brotaufstrich), Bayrischer Haxensülze,
süßem Senf und geriebenem Meerrettich

Bayrischer Speckkartoffelsalat

Krautsalat mit Rauchfleisch

Wurstsalat mit Zwiebeln, Emmentaler und Essig/Öl

Griebenschmalz und Essiggurken

Verschiedene Brotsorten, Kümmelstangen,
Bierbrezeln und Butter

Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Kräuterfritatten

Krustenschweinsbraten aus der Keule mit Bockbiersauce

Hausgemachter frischer Leberkäse

Butterhenderl

Mildgeräucherter Kasselerrücken

Münchner Weißwürstl

Specksemmelknödel und Butterspätzle

Zum Schluss etwas Süßes

Hausgemachte warme Apfelkühle mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken mit Pflaumenmuss gefüllt

Zimtknödel

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Reise ans Mittelmeer

Kalte Spezialitäten

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchinis, eingelegten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum-Pesto

Bruschetta
dazu empfehlen wir:
Hausgemachtes Pesto Rosso und Avocadocreme

Rauchlachsroulade im Crêpesteig
mit Basilikum-Schmand

Italienischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Rucola mit Walnuss-Oliven-Dressing
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

Mediterranes Käsebrett
mit Brie, Gorgonzola, Hirtenkäse, Grana Padano,
französischem Frischkäse, Feigensenf und Weintrauben

Warme Köstlichkeiten

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Lachs-Spinat-Lasagne

Kleine vegetarische Pfannkuchen
mit Ratatouilles-Schafskäse-Füllung und
mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
mit Tomaten-Basilikum-Rahm

Saltimbocca vom Kalbsrücken
Kalbsrückensteak im Mantel aus Parmaschinken
mit Salbei gespickt, dazu Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln und Fettuccine

Pollo arrosto
Feurig gewürzte Hähnchenbrust
mit pikanter Paprika- Pfeffer-Sauce

Mediterrane Gemüsepfanne
Allerlei von Aubergine, Paprika, Zucchini,
Champignons, Zuckerschoten und Prinzessbohnen
in Chili-Knoblauch-Öl und hauseigenem
Basilikum-Pesto geschwenkt

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Gnocchi und
Safranreis

Zum Schluss etwas Süßes

Panna cotta mit Pfirsichen

Mascarponecreme mit Erdbeeren

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Unser Traditionelles

Kalte Spezialitäten

Parmaschinken umlegt von grünen Oliven

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

Variationen von geräuchertem Lachs und Heilbutt
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

Fleischtomaten
mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Käsebrett
mit Camembert, Bauernkäse, Leerdammer,
Schafskäsecreme und Weintrauben

Rucola
mit Walnuss-Oliven-Dressing
dazu Kirschtomaten und Grana Padano

Bunter gemischter Salat mit Schafskäse

Partybrötchen, Ciabatta und Butter

Warme Köstlichkeiten

Geflügelcremesuppe nach Art des Hauses

Kleine Rinderrouladen nach Omas Rezept

Lammkeule aus dem Steinbackofen

Putenbrust in Blätterteig mit Blattspinat gefüllt
dazu Sauce Hollandaise à la Sascha
mit Streifen vom gekochten Ei, Tomate, Essigurke
und einem Schuss Dijon-Senf

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Dillrahmsauce

Mediterraner Gemüsetopf
mit Zucchini, Aubergine, Bohnen, Kirschtomaten,
Champignons, Zuckerschoten und einem Hauch von
Rosmarin und Thymian

Brätlinge in Butter geschwenkt
mit Knoblauch und Kräutern

Duftreis, Bandnudeln und Kartoffelkroketten

Zum Schluss etwas Süßes

Himbeeren mit Joghurtcreme und braunem Zucker

Mousse au Chocolat

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Bella Italia

Kalte Spezialitäten

Parmaschinken mit Honigmelone

Vitello Tonnato mit Thunfischmayonnaise

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchinischnitten, eingelegten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Dörrpflaume im Speckmantel

Salatauswahl mit Dressingvariationen

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons
und Oliven-Zitronen-Vinaigrette

Bruschetta

wahlweise mit Pesto Rosso oder Schafskäsemousse

Ciabatta und Butter

Warme Köstlichkeiten

Crema di pomodoro - Italienische Tomatensuppe

Bandnudeln mit Trüffel

Hausgemachte Lasagne al Forno

Lammkoteletts vom Karree
dazu empfehlen wir Kräuterbutter und
Lamm-Jus mit Rotwein

Cordon bleu von der Pute mit Büffelmozzarella,
geviertelten Kirschtomaten und Basilikum-Pesto gefüllt
auf Fenchelgemüse

Mediterrane Schweinelendchen
mit einem Ragout aus Käse, Zwiebeln und Tomaten
überbacken, dazu Tomatensauce

Gebratenes Zanderfilet
dazu reichen wir Zitronen-Chardonnay-Kräutersauce

Duftreis und Rosmarinkartoffeln

Leckereien zum Schluss

Tiramisu

Panna cotta mit Marsalakisirschen

Mediterranes Käsebrett
mit Brie, Gorgonzola, Hirtenkäse, Grana Padano,
französischem Frischkäse, Feigensenf und Weintrauben

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Das Buffet für Gourmets

Kalte Spezialitäten

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Champignons
und Oliven-Zitronen-Vinaigrette

Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland

Vitello tonnato mit Thunfischmayonnaise

Fischplatte

Hausgebeizter Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets,
Flusskrebisfleisch, gepuhlte Nordseekrabben,
Dill-Senf-Sauce, Feigensenf und Sahnemeerrettich

Aufschnitt von Rauchlachsroulade im Crêpesteig
mit Basilikumschmand

Bruschetta mit Pesto Rosso und Kräutercreme

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Pikanter mediterraner Nudelsalat

Italienischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Feldsalat
mit Schmand- und Essig/Öl-Dressing

Ciabatta und Butter

Warme Köstlichkeiten

Gebratene Lammkoteletts

Argentinisches Rinderfilet, rosa gebraten, am Stück
mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
Steinpilzen à la Creme und Kräuterbutter

Kleine vegetarische Pfannkuchen
mit Ratatouilles-Schafskäse-Füllung und
mit Pilz-Kräuter-Parmesan-Füllung

Gebratene Riesengarnelen
mit süß-saurem Dip und hausgemachtem Aioli

Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade

Pikantes Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln und Kartoffelkroketten

Lammsauce und Tomaten-Basilikum-Rahm

Zum Schluss etwas Süßes

Erdbeer-Tiramisu

Crème brûlée

Blaubeer-Panna cotta

Unser Klassiker: Schmandmousse
mit Amarena-Kirschen

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Motto-Buffer „Zurück in die 70er“

Kalte Spezialitäten

Käse-Igel mit Früchten

Mettschwein mit Zwiebeln

Gefüllte Eier mit Senfcreme

Falscher Hase mit Eiern

„Fliegenpilze“ mit Fleischsalat gefüllt

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken

Fischplatte mit Lachs und Forelle

Landbrot, Brotsonne und Weißbrot

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und
Mayonnaise

Frischer bunter Salat mit Essig/Öl-Dressing

Warme Köstlichkeiten

Kasseler im Blätterteigmantel

Schaschlik-Spieße

Gulasch mit Pilzen und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße

Blumenkohl mit Semmelbröselbutter,
Speckbohnen, Erbsen und Möhrchen

Saucenauswahl

Zum Schluss etwas Süßes

Schokoladencreme mit Eierlikör

Frischer Obstsalat mit Kaiserkirschen

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Saisonales Spargelbuffet

Kalte Spezialitäten

Verschiedene Spargel-Salate

Schwarzwälder Schinken

Kochschinken aus eigener Produktion

Baguette

Notizen:

Warme Köstlichkeiten

Spargelcremesüppchen

Grüner und weißer Spargel

Zerlassene Butter,
Sauce Choron und Sauce Hollandaise

Gebratene Filets vom Lachs

Schweinemedallions

Panierte Schnitzel vom Schwein

Putenmedaillons

Spargelröllchen

Stangenspargel
mit Rauchlachs, Sauce Hollandaise
und Grana Padano gratiniert

Neue Kartoffeln

Zum Schluss etwas Süßes

Erdbeer-Vanille Creme

Panna cotta

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Niestetaler Fingerfood

Spieße mit Ahler Wurst und Cornichons

Matjescocktail im Glas

Mediterrane Hackfleischbällchen

Gebratene Champignons
mit Lauchzwiebeln und Cocktaildip

Kirschtomaten mit Minimozzarella und
Basilikum am Spieß

Hessische Bratwurst

Dörrpflaume im Speckmantel

Grissini mit Parmaschinken

Feigen mit Coppa

Blätterteig-Käsestangen

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch

Schinken-Mohnstangen

Salzgebäck mit Frischkäse

Gebackene Garnelen mit Cocktailsauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterschmand

Lachstartar auf Weißbrot

Kleine süße Blätterteigteilchen

Mascarponecreme mit saisonalem Obst
im Einweggläschen

Brownies

Crème brûlée

Preis/Person: auf Anfrage

Selbstverständlich erhalten Sie unser Fingerfood für Ihre Veranstaltung auch individuell angepasst. Weitere Informationen hierzu haben wir in einer separaten Broschüre zusammengetragen. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Der einfache Griller

Hausmacher Bratwurst

Marinierte Schweinekammsteaks

Putensteaks

Grill-Gemüse

Gemischter Sommersalat

Krautsalat nach Art des Hauses

Kartoffelsalat nach Omas Rezept

Zwei BBQ-Dips

Senf

Brot- & Brötchenvariationen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis/Person: auf Anfrage

Der fortgeschrittene Griller

Hamburger aus eigener Herstellung vom US-Beef

Marinierte Putensteaks

Kleine Spare Ribs aus eigener Produktion

Pikant marinierte Scampi-Spieße

Kleine Rib-Eye-Steaks

Verschiedene BBQ-Saucen und Senf

Grilltomaten und Folienkartoffeln
mit Kräuterdip

Frisches Baguette

Bunte Salatauswahl

Hausgemachter Obstsalat

Panna cotta

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Der Grill-Experte

Kalte Spezialitäten

Italienischer Bauernsalat
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Rucola
mit Grana Padano und Vinaigrette

Asiatischer Glasnudelsalat
mit Cashewkernen, Mango, Gurke,
Koriander und Frühlingszwiebeln

Antipastivariationen nach Art des Hauses
mit marinierten Artischocken und Champignons,
gebratenen und mit Weißwein abgelöschten
Zucchini-scheiben, eingelegten Tomaten und gebratenen
Streifen von grünen und roten Paprikaschoten

Tomate mit Mozzarella und
hausgemachtem Basilikum-Pesto

Couscous
mit Strauchtomaten und Minze

Verschiedene Dips

Baguette

Warme Köstlichkeiten

Grill-Garnelen

Steaks vom Entrecôte

Gegrillter Lachs

Kotelett vom Lammkarree

Hausmacher Bratwurst

Magere marinierte Kalbsrückensteaks

Putenspieße
mit Zwiebeln und Paprika

Gegrilltes Gemüse

Schafskäse

Ofenkartoffel

Zum Schluss etwas Süßes

Joghurtmousse mit Himbeerragout

Crème brûlée

Preis/Person: auf Anfrage



Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Getränkepauschale „Basis“

Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöffelhofer Kristallweizen

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,
Orangensaft, Apfelsaft, Tafelwasser

Wein

Portugieser Rotwein - trocken
Weißherbst - halbtrocken
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

Preis/Person: auf Anfrage

Getränkepauschale „Komfort“

Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöffelhofer Kristallweizen

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,
Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tafelwasser

Wein

Portugieser Rotwein - trocken
Weißherbst - halbtrocken
Grauer Burgunder Weißwein - trocken

Spirituosen

Jim Beam, Pircher Williams, Jägermeister,
Pfefferminzlikör, Ramazzotti

Preis/Person: auf Anfrage



Hinweis: Unsere Pauschalen beginnen ab dem von Ihnen gewünschten Zeitraum für eine Dauer von sieben Stunden.

Wir besprechen mit Ihnen im Vorfeld, ob zusätzlich bestellte Getränke berücksichtigt und entsprechend separat abgerechnet werden dürfen.



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Getränkepauschale „Exklusiv“

Zum Empfang

Prosecco

Bier vom Fass

Krombacher Pils, Hefeweizen,
Brautradition Kellerbier, Starnberger Hell

Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei,
Radler alkoholfrei, Hefeweizen dunkel

Schöfferhofer Kristallweizen

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Zero, Apfelschorle,
Proviant Schorle Zitrone/Ingwer,
Orangensaft, Apfelsaft, Tafelwasser

Warme Getränke

Kaffee, Cappuccino, Espresso
Latte Macchiato , Milchkaffee

Wein

Primitivo Rotwein - trocken
Santa Digna Rosé - halbtrocken
Lugano Weißwein - trocken

Schaumwein

Prosecco

Spirituosen

Jim Beam, Bacardi, Pircher Williams,
Marille, Jägermeister, Berlinerluft
Kirschlikör, Malteser, Wodka, Ramazzotti
Aperol, Hugo, Lillet

Preis/Person: auf Anfrage

Hinweis: Unsere Pauschalen beginnen ab dem von Ihnen gewünschten Zeitraum für eine Dauer von sieben Stunden.

Wir besprechen mit Ihnen im Vorfeld, ob zusätzlich bestellte Getränke berücksichtigt und entsprechend separat abgerechnet werden dürfen.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Unser Kleines

1. Gang

Geflügel-Lauchcreme
mit Croûtons

2. Gang

Bunte Salatauswahl der Saison mit Schmanddressing

3. Gang

Kleine Schnitzel von Schwein oder Pute

Drei Saucen nach Wahl
(Jäger-, Paprika-, Pfefferrahm-, Schmand-,
Thai-Curry-, Knoblauch-, Chili-Cheese-,
Champignonrahm-, Rahmsauce)

Gemüsevariationen
mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli
dazu Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten und Pommes Frites

4. Gang

Hausgemachte Schokoladencreme

Preis/Person: auf Anfrage

Der Evergreen

1. Gang

Rindfleisch-Bouillon
mit Nudeln, Eierstich, Streifen vom Suppenfleisch
und Petersilie

2. Gang

Ragout fin
Ragout von gekochtem Kalbs- und Hühnerfleisch
mit Champignonwürfeln in einer weißen Sauce,
in einer kleinen Blätterteigpastete an Salatbouquet

3. Gang

Geschmorter Kasseler-, Rind- und Schweinebraten
aus unserem Steinbackofen

Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen, Markerbsen,
Fingermöhren, Bohnenbündchen
und Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln und hausgemachte Kroketten

4. Gang

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis/Person: auf Anfrage

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Für Genießer

1. Gang

Schwäbische Gemüsesuppe
mit Kräutercroûtons

2. Gang

Omas Feldsalat
mit Schmanddressing und gehackten Zwiebeln

3. Gang

Putenbrust in Blätterteig mit Blattspinat gefüllt
dazu Sauce Hollandaise à la Sascha
mit Streifen vom gekochten Ei, Tomate, Essiggurke
und einem Schuss Dijon-Senf

Gebratene Schweinemedallions
mit geschmorten Champignons, Zwiebeln
und magerem Speck

Blumenkohl- und Brokkoli-Röschen, Markerbsen,
Fingermöhren, Bohnenbündchen
und Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln und Röstitaler

4. Gang

Panna cotta mit Heidelbeeren

Preis/Person: auf Anfrage



Reise in den Süden

1. Gang

Tomaten-Basilikum-Suppe
mit Sahnehaube und Brunnenkresse

2. Gang

Hausgebeizter Gravedlachs
mit Dill-Senf-Sauce an buntem Salatbouquet
mit marinierten Flusskrebsschwänzen

Dazu reichen wir geröstetes Bauernbaguette und Butter

3. Gang

Geschmorte Keule vom Weidelamm
à la Toskana aus dem Steinbackofen

Schweinelendchen im Kräutermantel
mit Pfifferling-Rahmsauce

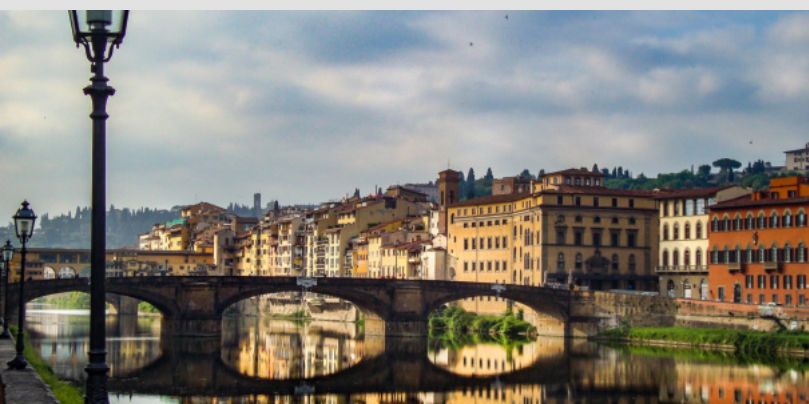
Mediterrane Gemüseplatte
mit gebratenem Allerlei von Zucchini, Aubergine,
Kirschtomate, Paprika, Zuckerschote und Fenchel

Mandelkroketten und Rosmarinkartoffeln

4. Gang

Hausgemachtes Schokoladen-Parfait
trifft Hessisches Schmandmousse
an Amarena-Kirschen und Schlagsahne

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Gaumenschmaus-Menü

1. Gang

Minestrone mit Blätterteigstangen

2. Gang

Gegrillte Riesengarnelen mit Cocktaildressing
und Aioli an Feldsalat mit Himbeervinaigrette
dazu Kräuter-Knoblauch-Bruschetta

3. Gang

Geschmorte Barbarie-Entenbrust
mit Orangen-Rotwein-Sauce

Rosa gebratenes Angus-Rinderfilet
mit gebratenen Pfifferlingen

Brokkoli-Röschen in Mandelbutter geschwenkt
Prinzess-Bohnenbündchen

Hausgemachte Macaire-Kartoffeln und Butterspätzle

4. Gang

Crêpes „Küchenmeister Art“
gefüllt mit Vanilleeis an lauwarmen Kirschen

Preis/Person: auf Anfrage

Für Kenner

1. Gang

Champagner-Dijon-Senf-Süppchen
mit Melonenperlen

2. Gang

Feldsalat vom Wochenmarkt mit gegrillten Rosenberg-
garnelen und Kirschtomaten an einer Balsamico-Glace
dazu Baguette

3. Gang

Tournedo vom Rinderfilet im Speckmantel

Barbarie-Entenbrust aus dem Steinbackofen

Markthallengemüse

Gebratenes Chicoréegemüse

Pariser Kartoffeln und Röstis

Burgundersoße

4. Gang

Unser Tiramisu
mit frischen Früchten

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Hinweise für Ihre Veranstaltung in unserem Haus

Vorbesprechung

Ungefähr vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung besprechen wir mit Ihnen bei uns im Haus alle wichtigen Dinge, um für einen reibungslosen Ablauf und ein unvergessliches Erlebnis zu sorgen.

Dekoration

Sie dürfen nach Rücksprache mit uns die von Ihnen genutzten Räume und Tische gerne selbst dekorieren. Für verschiedene Anlässe stellen wir Ihnen unseren vorhandenen Dekorationsmaterialien zur Verfügung. Weiße Tischwäsche, Servietten und Kerzen stellen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Equipment

Wir haben für jeden Anlass die richtige Ausstattung oder können diese über unsere zuverlässigen Partner ausleihen. Egal ob Stehtische oder Barhocker: wir kümmern uns für Sie um alle notwendigen Materialien. Die in unserem Haus vorhandene Lichttechnik (LED-Strahler, Disko-Beleuchtung) können Sie gegen Gebühr nutzen.

Musik

Wir stellen Ihnen gerne unsere festinstallierte Tontechnik zur Verfügung. Sie können selbst bestimmen, ob Sie lediglich einen Radiosender im Hintergrund laufen lassen oder sich mit Mobiltelefon oder Laptop per Bluetooth mit unseren Anlagen verbinden und selbst Ihre Lieblingsmusik spielen.

Sofern Sie einen professionellen DJ mit hochwertiger Ton- und Lichttechnik benötigen, haben wir die richtigen Kontakte. Unser Haus-DJ Marco Leistner sorgt vielleicht sogar selbst für den passenden musikalischen Rahmen und die richtige Ausleuchtung Ihres Raums. Den Kontakt stellen wir Ihnen gerne her.

Speisen und Getränke

Unsere Buffets und Menüs stellen lediglich einen kleinen Rahmen unserer Möglichkeiten dar. Wir passen diese

gerne Ihren individuellen Wünschen an und erstellen ein passendes Angebot. Als kleinen Appetitanreger haben wir in dieser Veranstaltungsmappe eine Doppelseite mit verschiedenen Komponenten, die zum Austausch oder als Ergänzung gewählt werden können. Auch bei den Getränkepauschalen können Änderungswünsche individuell berücksichtigt werden. Bitte beachten Sie, dass Änderungen bei den Buffets und Menüs den Preis beeinflussen können.

Übernachtung

Gerne beherbergen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel. Bitte denken Sie daran, das benötigte Zimmerkontingent rechtzeitig zu reservieren. Unsere jeweils aktuellen Preise erfragen Sie bitte separat.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Kleine Häppchen für Zwischendurch

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

Mascarponecreme mit saisonalem Obst
im Weck-Gläschen

Tartar von angemachtem Handkäs

Mousse von der geräucherten Forelle

Kleine Sticks mit Ahler Wurst und Essiggurke

Gegrillter Schweinebauch am Spieß

Kleine Frikadelle
mit Kartoffel-Senfsauce

Preis/Person: auf Anfrage

Unsere kleinen Häppchen sind die ideale Begleitung für Ihren „Tag der offenen Tür“ oder Ihre Hausmesse. Bei einem kleinen Imbiss kommen Sie mit Ihren Gästen einfacher und ungezwungener ins Gespräch und verhandeln vielleicht jetzt schon über weitere Aufträge.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Hinweise für Ihre Veranstaltung bei Ihnen vor Ort

Vorbesprechung

Ungefähr vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung besprechen wir mit Ihnen alle wichtigen Dinge, um für einen reibungslosen Ablauf und ein unvergessliches Erlebnis zu sorgen. Eine gemeinsame Ortsbegehung im Vorfeld der Veranstaltung gibt uns einen Überblick über die örtlichen Gegebenheiten und erleichtert uns eine reibungslose Vorbereitung und Durchführung.

Equipment

Von uns erhalten Sie neben Speisen und Getränken eine Vielzahl von Materialien für die erfolgreiche Durchführung Ihrer Veranstaltung:

- Bierpils
- Trinkbecher / -gefäße
- Teller
- Besteck
- Grillstation
- Kuchentheke
- Getränkekühlschränke
- Zapfanlage
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Hussen
- Tischdecken
- Personal für die Ausgabe von Speisen und Getränken

Buffets

Unsere Buffetvorschläge stellen lediglich einen kleinen Rahmen unserer Möglichkeiten dar. Wir passen diese gerne Ihren individuellen Wünschen an und erstellen ein passendes Angebot. Als kleinen Appetitanreger haben wir in dieser Veranstaltungsmappe eine Doppelseite mit verschiedenen Komponenten, die zum Austausch oder als Ergänzung gewählt werden können. Bitte beachten Sie, dass Änderungen bei den Buffets den Preis beeinflussen können.

Belegte Brötchen und Canapés

Zusätzlich zu unseren Buffetvorschlägen bereiten wir gerne auch belegte Brötchen und Canapés zu. Sie haben hier eine große Auswahl an Belägen aus den Bereichen Wurst, Käse und Fisch. Unsere Catering-Broschüre „Wir kochen leckeres Essen für...“ gibt Ihnen diesbezüglich einen großen Überblick.

Übernachtung

Gerne beherbergen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Hotel. Bitte denken Sie daran, das benötigte Zimmerkontingent rechtzeitig zu reservieren. Unsere jeweils aktuellen Preise erfragen Sie bitte separat.

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Weitere Menü- und Buffetkomponenten

Suppen

Rinderkraftsüppchen
mit Grießklößen, Gemüsestreifen,
Tafelspitz und Flädle

Kartoffelschaumsuppe
mit Gemüse und Hackbällchen

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Grießklößen und Basilikum

Blumenkohlschaumsuppe
mit Einlage

Sauerkrautschaumsuppe
mit gebratener Blutwurst

Sellerieschaumsuppe
mit Trüffelöl aromatisiert

Champignonschaumsuppe
mit Kräuterklößen

Curry-Chilisuppe
mit Krabbenfleisch

Karotten-Ingwersuppe
mit Garnelen-Tempura

Hummersuppe nach Art des Hauses

Vorspeisen

Matjestatar auf Kartoffelrösti

Zanderfilet auf Linsen-Gemüsevinaigrette

Hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senfsoße und Kartoffelrösti

Variation vom Lachs

Doradenfilet
mit mediterranem Gemüsesalat und Pesto

Ragout fin
in Blätterteigpastete

Carpaccio vom Thunfisch
mit Orangenöl und Kartoffelstroh

Asiatischer Gemüsesalat
mit Dreierlei von der Garnele

Salat von Büsumer Krabben mit Avocado

Dreierlei von der Jacobsmuschel

Roh mariniertes Fenchel
mit gebackenen Graupen

Gebackene Schweinehaxe
mit Kartoffel-Pesto-Salat

Poulardenbrust auf Linsensalat

Vitello Tonnato

Honigmelone mit Parmaschinken

Roastbeefröllchen
mit Oliven, Kapern und Rucola

Rinderfiletcarpaccio
mit Parmesan und Champignons

Wachtelsalat mit grünem Spargel

Rehfilet „Hubertus“
mit Birnen, Preiselbeeren und Walnüssen



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Weitere Menü- und Buffetkomponenten

Hauptgerichte

Schweine- oder Kasselernacknbraten in eigener Sauce
Scheiben aus der Putenbrust in Curryrahmsauce
Gefüllte Poulardenbrust in Pilzrahm
Geschmorter Lamnbraten in Kräuterjus
Schweinefilet im Schinkenmantel
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste
Geschmorter Rindertafelspitz in Rotweinsauce
Geschmorte Rinderbacken in Barolosauce
Hirschbraten in Wacholdersauce
Wildschweinbraten in Wacholdersauce
Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce
Kalbsrahmbraten in Madeirasauce
Rinderrücken im Ganzen mit Sauce Hollandaise
Rinderfiletmedaillons mit Rotwein-Schalotten-Sauce
Geschnetztes aus der Hähnchenbrust
Piccata von der Hähnchenbrust
Kross gebackene Ente
Kalbstafelspitz
Schweinegeschnetztes
Gefülltes Schweinefilet
Rinderfilet mit Kräuter-Senfkruste
Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus
Lammrücken
mit getrockneten Tomaten und Mozzarella gratiniert
Wildragout
Kaninchenrücken im Crêpemantel
Duett aus der Rehkeule in Wacholdersauce
Rehrücken in Wacholderkruste

Hauptgerichte

Hummer, Königskrabbe und Jakobsmuschel
Lachsfilet mit Wurzelgemüse im Wurzelsud
Kabeljaufilet in Senf-Schnittlauchsauc auf Blattspinat
Zanderfilet auf Rahmwirsing
Doradenfilet mit Pestosauce
Thunfischfilet auf asiatischem Gemüse
Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauc
Gebackenes Gemüse auf Kräuterrisotto
Zucchinischnitzel mit Paprika-Maisgemüse
Kartoffel-Lauchrösti mit Champignons á la Creme

Desserts

Vanilleeis mit heißen Früchten
Rote Grütze mit Vanilleeis
Dreierlei Frucht sorbet mit marinierten Früchten
Walnusseisparfait mit Apfelkrapfen
Vanilleisparfait mit glacierten Kirschen
Amaretti-Eisparfait mit Kaffeesauce
After-Eight-Parfait mit Schokokrapfen
Vanillecreme mit Himbeermark
Schmandmousse mit Zimtkirschen
Zitronencreme mit marinierten Früchten
Baileys-Mousse mit Orangen
Creme Brûlée mit Krokanteis
Helles und dunkles Schokoladenmousse
Panna cotta mit Pfirsich- oder Himbeermark
Latte-Macchiato-Mousse mit Mango-Schoko-Krapfen
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apfelbeignets mit Vanillesauce
Crêpe mit Äpfeln gefüllt und Sauerrahmeis
Zimtknödel mit Nougatfüllung



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Nachimbiss und Kuchen

Nachimbiss

Gerne stellen wir Ihnen einen Nachimbiss zu der von Ihnen gewünschten Uhrzeit zur Verfügung.

Currywurst mit Pommes
Fischplatte
Käseauswahl mit Brotsortiment
Rustikale Gulaschsuppe mit Baguette
Rustikale Kartoffelsuppe mit Baguette

Nachtbuffet

Zur späteren Stunde servieren wir Ihnen auch gern ein kleines rustikales Buffet:

Hausgebeizter Lachs
Matjes
Käseplatte
Eiersalat
Geflügelsalat
Frikadellen
Hähnchenkeule
frisches Mett
Tomaten
saure Gurken
Brotkorb

Preis/Person: auf Anfrage

Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

Wir backen und servieren Ihnen für Ihre Veranstaltung leckere Kuchen und Torten aus Omas Backofen. Hier eine kleine Auswahl:

Apfel-Streusel-Kuchen
Bienenstich
Schmandkuchen
Zwetschgenkuchen
Erdbeerkuchen (saisonal)
Friss-mich-dumm-Kuchen

Stachelbeerbaisertorte
Käse-Sahne-Torte
Schwarzwälder Kirsch
Waldmeistertorte

Notizen:



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de

Trauerfeier

Variante „Standard“

Grundausrüstung

- Tischwäsche weiß
- Servietten weiß
- Kerzen weiß

Heißgetränke

Alle Heißgetränke werden bei Bedarf kostenfrei nachgereicht.

- Filterkaffee Kannen groß
- Filterkaffee entkoffeiniert Kannen groß
- Teewasser Kannen groß

Belegte Brote

- Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Kochschinken
- Junger Gouda
- Butterkäse

Belegte Brötchen

- Gehacktes

Kuchen

Bis einschließlich 30 Personen können Sie zwei Sorten auswählen; über diese Personenzahl hinaus servieren wir alle drei Kuchen.

- Apfel-Streusel-Kuchen
- Schmandkuchen
- Bienenstich

Preis/Person: auf Anfrage

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot inklusive Tafelwasser und Suppen sowie weiteren Speisen und Getränken, Trauersträußen und -Gestecken. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

Variante „Exklusiv“

Grundausrüstung

- Tischwäsche weiß
- Servietten weiß
- Kerzen weiß

Heißgetränke

Alle Heißgetränke werden bei Bedarf kostenfrei nachgereicht.

- Filterkaffee Kannen groß
- Filterkaffee entkoffeiniert Kannen groß
- Teewasser Kannen groß

Belegte Brote

- Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Kochschinken
- Roastbeef
- Junger Gouda
- Butterkäse
- Camembert
- Rauchlachs
- Ahle Wurst

Belegte Brötchen

- Gehacktes

Kuchen

Bis einschließlich 30 Personen können Sie zwei Sorten auswählen; über diese Personenzahl hinaus servieren wir alle drei Kuchen.

- Apfel-Streusel-Kuchen
- Schmandkuchen
- Bienenstich

Preis/Person: auf Anfrage



Restaurant & Landhotel „Zum Niestetal“
Niestetalstraße 16
34266 Niestetal

Fon: 0561 / 95 22 60
Email: info@landhotel-niestetal.de



Niestetalstraße 16 - 34266 Niestetal-Heiligenrode
Fon 0561 95226-0 - Fax 0561 95226-34
Email: info@landhotel-niestetal.de
Homepage: www.landhotel-niestetal.de



Die Online-Druckerei in unserer Region.
www.printnow.de