

# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Feines Buffet

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

**Entenbrust kross gebraten, Rindermedaillons, Schweinemedaillons,**

mit frischen Champignons,  
Lachs gebraten mit Kräutersauce,  
Gemüseplatte,  
Bratkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Roastbeef, Frikadellen, Hähnchenbrust,  
Lachsschinken auf Honigmelone,  
Schinkenrollen, Tomaten mit Mozzarella,  
Verschiedene Anti Pasti

\*\*\*\*\*

Geflügelsalat, Fetasalat

\*\*\*\*\*

Riesengarnelen in Kräutercreme,  
Räucherfisch, Matjessalat

\*\*\*\*\*

Tiramisu- Mousse, Dessert

Käseplatte  
Verschiedene Brotsorten und Butter

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Kaminplatte

Verschiedene Filets vom

**Rind, Schwein, von der Pute**

\*\*\*\*\*

Brokkoli in Mandelbutter,

Blumenkohl, Butterbohnen,

Erbsen und Karotten, Kohlrabi

gebratene Champignons, Ratatouille

Früchte im Bierteig gebacken,

Salzkartoffeln, Kroketten und Salate der Saison

Sauce Hollandaise, Bratensauce

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Menüvorschlag 3

Hochzeitssuppe mit Einlage

\*\*\*\*\*

### **Gemischte Bratenplatte**

Rinderbraten, Schweinebraten und Kasslerbraten  
Sauce Hollandaise, Bratensauce

\*\*\*\*\*

Kohlrabi, Blumenkohl,  
gebratene Pilze, grüne Bohnen, Brokkoli,  
Erbsen und Karotten, Rotkohl

\*\*\*\*\*

Salzkartoffeln, Klöße und Kroketten

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:  
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Menüvorschlag 5

Lauchsuppe

\*\*\*\*\*

**Junger Wildschweinbraten**  
an Waldpilzen  
Butterbohnen im Speckmantel

Apfelrotkohl  
Rosenkohl in Bröselbutter

Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren  
Wildsauce mit Sahnehaube,  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)





# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## **Menüvorschlag 6**

Graved Lachs an Rösti und  
einer Honig-Senf-Sauce

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

\*\*\*\*\*

### **Rinderfilet**

mit Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin,  
Sauce Hollandaise und einer Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Dessertvariation mit Mousse von weißer  
und dunkler Schokolade, Rote Grütze,  
Vanilleeis und frischem Obstsalat

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Menüvorschlag 7

Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet, Putenbrust  
und Rinderroulade**

gefüllt nach „Hausfrauenart“

mit Apfelrotkohl, Butterbohnen, Karotten,  
Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli,  
Kohlrabi, gebratene Champignons mit Röstzwiebeln,  
Rahmsauce und Sauce Hollandaise,

\*\*\*\*\*

Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Kirschen

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Menüvorschlag 9

Frische Nordseekrabben auf Feldsalat  
mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe

\*\*\*\*\*

**Entenbrust, rosa gebraten mit  
Pfefferlingen und Schinken**

\*\*\*\*\*

**Rinderfilet und gegrillte Schweinelendchen  
mit frischen Champignons**

Brokkoli mit Mandelbutter, Kaiserschoten, Kohlrabi,  
Kroketten, Salzkartoffeln  
und Rahmsauce

\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## Menüvorschlag 10

Warme Entenbrust auf Blattsalat  
mit Orangenscheibe, Weintrauben  
und Cumberlandsauce

\*\*\*\*\*

Lauchsuppe mit Krabben und Baguette

\*\*\*\*\*

**Schweinefilet mit frischen Champignons  
Junger Wildschweinbraten mit Pfifferlingen**

mit Apfelrotkohl,  
Rosenkohl in Bröselbutter,  
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

*Waldgaststätte „Brunnenhof“*

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)





# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## **Menüvorschlag 11**

Brokkolicremesuppe

\*\*\*\*\*

**Wildschweinbraten**

Waldpilze in Rahmsauce  
und

**Entenbraten, rosa gebraten**

mit  
Rosenkohl in Bröselbutter,  
Butterbohnen im Speckmantel,  
Williams Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Salzkartoffeln und Krokette

\*\*\*\*\*

Als Dessert reichen wir:  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## **Frühstück**

Wir reichen zum Frühstück:

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft

Diverse Sorten Brot und Brötchen,

Butter, Honig, Konfitüre,

Nürnberger Würstchen und gebratenen Speck,

Spiegeleier,

Rühreier mit Kräutern,

Landschinken und gekochten Schinken,

diverse Wurstsorten

Käseplatte

Auf Wunsch:

mit Fisch, ger. Forellenfilet, Räucherlachs und Krabben

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



# *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

Menüvorschläge



## **Kleinigkeiten für jeden Anlass**

### **Angebot Nr. 1**

Kraftbrühe mit Einlage nach Art des Hauses  
Belegte Schnitten ( pro Person 3-4 Schnittchen)  
Butterkuchen  
Kaffee, Tee, Kaffee Hag - ausreichend

### **Angebot Nr. 2**

Kaffee, Tee, Kaffee Hag - ausreichend  
1 Stück Torte Ihrer Wahl  
Butterkuchen und Sandkuchen

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanevede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)



## *Waldgaststätte „Brunnenhof“*

### Preisliste 2019-02



Buffet		34,50 €
Kaminplatte		25,90 €
Menü 3	Gemischte Bratenplatte	25,90 €
Menü 5	Junger Wildschweinbraten	28,90 €
Menü 6	Rinderfilet	42,90 €
Menü 7	Schweinefilet, Pute, Roulade	29,90 €
Menü 9	Rinderfilet, Schweinelendchen	41,90 €
Menü 10	Schweinefilet, Wildschweinbraten	39,90 €
Menü 11	Wildschweinbraten, Entenbrust	35,90 €
Frühstück		19,90 €
zusätzlich mit Fisch		24,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass: Angebot 1		20,90 €
Kleinigkeiten für jeden Anlass: Angebot 2		9,90 €

***Waldgaststätte „Brunnenhof“***

*Grüner Weg 15 , 28790 Schwanewede*

*Tel : 0421 – 62 48 86*

[www.waldgaststaette-brunnenhof.de](http://www.waldgaststaette-brunnenhof.de)