

Bankettmappe 2012
Landhaus Meinsbur



Veranstaltungen



Die Meinsbur

Hotel und Restaurant Landhaus Meinsbur in der Lüneburger Heide im Erholungsort Bendestorf

Das Landhaus Meinsbur, nahe Buchholz in der Nordheide, gehört zu den gehobenen Adressen vor den Toren Hamburgs.

Die gute Luft und der Blütenteppich der Lüneburger Heide, sowie der parkähnliche Garten machen landsüchtig.

Das über 400-jährige Traditionshaus ist in kleine Séparées unterteilt und bietet eine sehr private Atmosphäre. Selbst Prominenz wie Christine Kaufmann und Peter Kraus haben in unserem Hause entspannt und die besondere Gastlichkeit und die gute Küche schätzen gelernt.

Die Meinsbur ist auf hohe Ansprüche zugeschnitten. Geprägt von Freundlichkeit, Professionalität und Flexibilität. Für unsere Gäste beobachten wir den Markt mit all seinen Trends, die wir jedoch nur übernehmen, wenn sie zu unserem Hause passen.

Kurzum: *Exquisit mit Stil und Tradition.*



Ihre Feierlichkeit

Durch das besondere Ambiente der Meinsbur, unserer sprichwörtlichen Gastfreundschaft und unserem gut geschulten Servicepersonal, wird Ihnen Ihre Feier in der Meinsbur lange und vor Allem in guter Erinnerung bleiben.

Für die Planung und Beratung Ihrer individuellen Feierlichkeit - ob Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Geburtstag oder ein anderer Anlass, stehen Ihnen Herr Maisch und Frau Cordes-Maisch, zwei erfahrene und fachlich kompetente Ansprechpartner zur Verfügung.

Während Ihrer Veranstaltung in unserem Hause, werden Sie von uns betreut.

Feiern Sie in sehr privater Atmosphäre mit viel Genuss. Wir bieten Ihnen aus fachlicher Hand Menuepauschalen oder setzen Sie ganz einfach Ihr Menue selbst zusammen. Gerne stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung zur Seite.

Darüber hinaus arrangieren wir individuelle Ergänzungen wie z.B. Rolls Royce Service, Raum- und Tischdekorationen, Tisch- und Menuekarten.



Menuevorschläge

Vorspeisen:

Salat „Meinsbur“ mit Curry-Frenchdressing, Speck und Croûtons	€ 7,00
Anti Pasti von Rosé Champignon an feinen Salaten und gehobeltem Parmesan	€ 8,50
Landschinken auf Honigmelone mit schwarzem Pfeffer	€ 9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Gewürzkaramell an Balsamicolinsen und Rucolasalat	€ 10,00
Lachs Pescacchio mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan	€ 10,00
Kaninchen- Petersilienterrine mit Chardonnaygelée und Linsen- Rucolasalat	€ 10,50
Feldsalat mit Nussvinaigrette und Lammschinken	€ 11,50
Büsumer Krabben mit Cocktailsauce, Avocado, Toast und Butter	€ 12,00
Tatar vom Yellow Fin Tuna auf Wasabi-Gurken-Gelée an feinen Blattsalaten	€ 12,00



Suppen:

Karotten-Ingwer-Suppe	€ 5,50
Süßkartoffel-Chili-Suppe	€ 6,00
Tomatencrèmesuppe mit Schnittlauch	€ 6,00
Currysuppe „Madras“ mit Ananas	€ 6,00
Paprika-Orangen-Suppe	€ 6,00
Gazpacho „Andaluz“	€ 6,50
Gurken-Joghurt-Suppe mit Rauchlachsstreifen	€ 6,50
Kartoffel-Sauerrahm-Suppe mit Nordseekrabben	€ 6,50
Kalbskraftbrühe mit Steinpilzravioli	€ 7,00
Essenz von Shitakepilzen mit Gemüserauten	€ 7,00
Weißer Tomatensuppe mit Basilikumcélestine	€ 7,00
Steinpilzcrèmesuppe mit Einlage und Kräuter	€ 7,00
Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse	€ 7,50
Clear Oxtail mit Sherry und Chesterstange	€ 7,50
Hummersuppe	€ 8,50



Saisonale Suppen:

Bärlauchsuppe	€ 6,00
Spargelcrèmesuppe	€ 7,00
Pfifferlingsrahmsuppe mit Einlage	€ 7,00
Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis	€ 7,00
Wildconsommé mit Gemüse und Wacholder	€ 8,00

Sorbets:

Passionsfruchtsorbet im Grenadinefond	€ 5,00
Birnensorbet im Lavendelblütenfond	€ 5,00
Cassissorbet im Zitronengrasfond	€ 5,00
Blutorangensorbet im Safranfond	€ 5,50
Zitronensorbet im Dill- Minzfond	€ 5,00



Zwischengerichte:

Gebratene Landrotwurst auf Steckrübenpüree und Majoranjus	€ 10,50
Spaghettini mit Trüffel und Parmesan-Buttersauce	€ 11,50
Black Tiger Gambas mit Kürbiskernmousselin und Safransauce	€ 12,50
Schwarze Tagliarini mit sautierten Riesengarnelen und Schnittlauchsauce	€ 12,50
Duett von gebratener Wachtelbrust auf Karotten-Schalottengemüse und in Salbeibutter gebratene Riesengarnele an Rucolamousseline und Estragonsauce	€ 14,50
Bardiertes Medaillon vom Seeteufel gegrillt auf Basilikumrisotto	€ 15,00
Rosa gebratene Lammfilets auf geräuchertem Ratatouille und Thymianjus	€ 15,00
Gebratene Jacobsmuscheln auf Safranrisotto und Rucolasauce	€ 15,00

Hauptgerichte:

Maispoulardenbrust auf Zucchini-Champignongemüse, gebratene Polenta und Thymianjus	€ 18,50
Gebratenes Lachsfilet auf sautiertem Wurzelgemüse mit Weißweinsauce und Butterkartoffeln	€ 18,50
Rosa gebratenes Filet vom Parmaschwein an Ratatouillegemüse, Thymian-Gnocchi und Balsamico- Sauerrahmsauce	€ 19,50
Lammbraten auf Birnenmarmelade mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 21,00
Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust auf Spitzkohlgemüse, Rosmarin- Röstkartoffeln und Orangenjus	€ 22,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf tomatisiertem Rahmsauerkraut, Safransauce und Schnittlauchkartoffeln	€ 24,50
Kalbsfilet rosa gebraten auf sautierten Steinchampignons mit frischem Gemüse, Maccairekartoffeln und Portweinjus	€ 26,50
Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Blattspinat, Rosmarin-La- Ratte-Kartoffeln, Safransauce	€ 26,50
Rosa gebratenes Rinderfilet an sautierten Kräuterseitlingen, Karotten-Vanillekompott, Kartoffelgratin und getrüffeltes Jus	€ 32,50

Dessert:

Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanilleeis oder Vanillesauce	€ 5,50
Frischer Obstsalat mit Vanille-Honig-Joghurt	€ 6,00
Grießflammerie an Aprikosenkompott mit Schokochip	€ 6,50
Lauwarmer Orangenmuffin mit Schokoladeneis und Karamellsauce	€ 7,00
Mousse au chocolat von weißer & brauner Schokolade auf Campari-Orangen-Carpaccio	€ 7,50
Dreierlei Sorbet an Fruchtmark und Apfelkompott	€ 8,00
Schokobrownie mit Pistazieneis und Balsamicokirschen	€ 8,00
Amarulaparfait im Baumkuchenmantel an Kompott von der Cantaloupmelone	€ 8,00
Crème brûlée von Zartbitterschokolade mit Kirschparfait	€ 8,00
Soufflé auf Anfrage	

Alle Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Buffetvorschläge

Rustikales Landhaus Buffet:

Kleines Salatbuffet von Blatt- und Rohkostsalaten
mit Curry- Frenchdressing

Pikante Wurst- und Landschinkenauswahl
von Katenschinken, Lammschinken, Rotwurst,
Zwiebelmett und Salami

Heidefrühstück und Leberwurst mit Radieschensalat

Rauchlachs und geräucherte Makrelenfilets
an Sahnemeerrettich

Frisch gebackenes Vollkorn- und Landbrot
mit Salzbutter und Olivenöl

Landhaus Entenbraten von Brust und Keule
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Apfel- Entensauce

Lachsfilet auf gebratenem Zucchini- und Paprikagemüse
und Sauerrahm- Dillsauce

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenmousse an Kirschkompott
Feiner Birnen- Apfelsalat mit Limonen- Sauerrahmcrème

€ 44,50 pro Person

Buffets sind ab 25 Personen buchbar.
(Ab 10-24 Personen gegen Aufpreis
als Tischbuffet möglich!)



Grillbuffet:

Salatbar:

Blattsalate mit Curry- Frenchdressing

Kartoffel- Specksalat

Krautsalat

Tomate- Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

Brotauswahl mit Butter

Grillsaucen (BBQ, Salsa, Ketch up, Senf, Sour Cream)

Ofenkartoffeln

Vom Grill:

Schweinenackensteaks aus der Biermarinade

Entrecote mit Thymian

Hähnchenbrust mit Knoblauch- Chilimarinade

Rostbratwurst

Lachsfilet mit Gemüse in der Folie

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie auf Balsamicokirschen

€ 47,50 pro Person

Buffet ist ab 25 Personen buchbar.

Der Preis versteht sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Feines Landhausbuffet:

Vorspeisen:

Vitello Tonnato mit Kapern,
Geräucherter Lachs, geräucherter Aal
und geräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich

Steinpilzcrèmesuppe

Hauptgang:

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rotweinjus
Lachsforelle im Ganzen mit Kräutersauce
mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin
und Ofenkartoffeln

Salatbar:

Verschiedene Blattsalate
Mozzarella mit Tomaten

Gehobelter Parmesan, Curry- Frenchdressing
und Balsamicodressing
Krautsalat, Kartoffel-Specksalat
Honigmelone mit Landschinken

Dessert:

Mousse au chocolat mit Balsamicokirschen
Fruchtsalat mit Naturjoghurt
Grießflammerie auf Aprikosenkompott
kleine Crème brûlée

€ 59,50 pro Person

Buffets sind ab 25 Personen buchbar.
(ab 10-24 Personen gegen Aufpreis
als Tischbuffet möglich!)

Der Preis versteht sich inkl. Service



Optionale Speisen Angebote:

Canapés zum Empfang
€ 3,00 je Stück, z.B. mit:

Geräuchertem Lachs
Rindertatar
Landschinken
Ziegenkäse mit Trauben und Nüssen

Servierte Suppe (vor dem Buffet)
€ 7,00 pro Person:

Steinpilzcrèmesuppe
Süßkartoffelsüppchen mit Honig-Chili- Schaum
Fruchtige Tomatenessenz
Gazpacho „Andaluz“
Paprika-Orangen-Süppchen
Essenz von Shitakepilzen

Mitternachtssnacks

Landschinkenplatte	€ 6,50 p.P.
Käsewürfel mit Weintrauben	€ 5,50 p.P.
Brotkorb mit einer Brotauswahl	€ 3,50 p.P.
Currywurst	
mit hausgemachter Sauce, Brot	€ 6,00 p.P.
Currysuppe mit Baguette	€ 5,50 p.P.
Kartoffelsuppe	€ 5,50 p.P.
Butterkuchen	€ 4,50 p.P.
Pikante Goulaschsuppe	€ 7,50 p.P.

Die Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Getränke

(Pauschalen und Getränke ab 20 Personen)

Getränkepauschale Nr. 1:

Aperitif:

1 Glas Prosecco

Softdrinks:

Mineralwasser

Orangensaft und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Bier:

Heidjer Pils vom Fass

Korrespondierende Weine:

Edition St. Valentin Rivaner Qualitätswein trocken

Winzner Sommerach, Franken

Corte di Mori, Sicilia, Nero d`Avola

Heißgetränke:

Kaffee, Teeauswahl

€ 39,50 pro Person

(Pauschalpreise von 17.00 bis 02.00 Uhr, ansonsten gelten die Sonderpreise für Veranstaltungen.)



Getränkepauschale Nr. 2:

Aperitif:

1 Glas Prosecco

Softdrinks:

Mineralwasser

Orangensaft und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Bier:

Heidjer Pils vom Fass

Korrespondierende Weine:

Edition St. Valentin Rivaner Qualitätswein trocken

Winzner Sommerach, Franken

Corte di Mori, Sicilia, Nero d`Avola

Heißgetränke:

Kaffee, Teeauswahl

Digestife:

Grappa, Obstbrände

€ 44,50 pro Person

(Pauschalpreise von 17.00 bis 02.00 Uhr, ansonsten gelten die Sonderpreise für Veranstaltungen.)



Getränkepauschale Nr. 3:

Aperitif:

1 Glas Prosecco

Softdrinks:

Mineralwasser

Orangensaft und Apfelsaft

Cola, Fanta, Sprite

Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Bier:

Heidjer Pils vom Fass

Korrespondierende Weine:

Edition St. Valentin Rivaner Qualitätswein trocken

Winzner Sommerach, Franken

Corte di Mori, Sicilia, Nero d`Avola

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso,

Latte Macchiato, Cappuccino, Teeauswahl

Digestife:

Grappa, Obstbrände, Cognac

Longdrinks:

Gin Tonic, Wodka Lemon, Whiskey Cola

€ 54,50 pro Person

(Pauschalpreise von 17.00 bis 02.00 Uhr, ansonsten gelte die Sonderpreise für Veranstaltungen.)



Getränkeangebot:

Bier:

Heidjer Pils vom Fass	0,3L	€ 2,80
Alsterwasser	0,3L	€ 2,50
Bitburger alkoholfrei, Flasche	0,33L	€ 2,75
König Ludwig Hefeweizen hell Fl.	0,5L	€ 4,50

Prosecco, Sekt, Champagner:

Prosecco	0,1L	€ 5,50
Prosecco	0,75L	€ 32,50

Sekt Weingut Spohr	0,1L	€ 6,00
Sekt Weingut Spohr	0,75L	€ 38,00

Champagner „Nicolas Feuillatte“	0,1L	€ 8,25
Champagner „Nicolas Feuillatte“	0,75L	€ 56,00

Softgetränke:

San Pellegrino, Acqua Panna	0,75L	€ 5,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2L	€ 2,00
Apfelsaft, Orangensaft (auch als Schorlen)	0,2L	€ 2,30
Schweppes Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic Water	0,2L	€ 2,40

Die Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Getränkeangebot:

Heißgetränke:

Tasse Kaffee	€ 2,10
Espresso	€ 2,30
Espresso doppelt	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,25
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,75
Milchkaffee	€ 3,50
Chococcino	€ 3,50
versch. Teesorten, Glas	€ 2,45

Spirituosen:

Grappa versch. Sorten	€ 5,50
Obstbrände versch. Sorten	€ 5,50
Cognac	€ 3,90
Averna	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Fernet Branca oder Menta	€ 2,75
Obstler, Korn	€ 1,75
Linie Aquavit, Malteser	€ 2,75
Jubiläumsaquavit	€ 2,75

Die Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Weinangebot:

Weißwein:

Edition St. Valentin Qualitätswein trocken Winzer Sommerach, Franken	0,75L	€ 28,50
Pinot Bianco, DOC, Alois Lageder Südtirol-Alto Adige, Italien	0,75L	€ 36,50
Grüner Veltiner Federspiel, Domäne Wachau, Österreich	0,75L	€ 34,00

Rotwein:

Dornfelder, Bürklin Estate, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	0,75L	€ 33,00
Nero d'Avola, Corbello, Sizilien, Italien	0,75L	€ 29,50
Shiraz Twin Oaks, Robert Mondavi, Kalifornien	0,75L	€ 31,00

Die Preise verstehen sich inkl. Service
und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Zusatzangebote & Hinweise:

Discjockey & Technik:

DJ inkl. Sound- und Lichtanlage, 10 Stunden	€ 795,00
DJ- Verlängerungsstunde	€ 69,00
Beschallungsanlage (für ca. 70 Gäste)	€ 195,00
Beamer (3500 Ansilumen)	€ 125,00
Leinwand 244x183 cm	€ 95,00
Flip-Chart inkl. Papier	€ 27,50

Lichtinszenierung (Indoor & Outdoor):

City-Color (Architekturschweinwerfer zur Illumination der Bäume und Gebäude im Garten	€ 89,50/ Stk.
LED-Floorspots zur atmosphärischen Raumbelichtung	€ 15,00/ Stk.

Karten & Dekoration:

Menue- und Getränkekarten	€ 2,50/ Stk.
Platzkarten	€ 1,00/ Stk.
Saisonale Tischdekoration à la Meinsbur (Silberleuchter, Windlichter, Blüten je nach Jahreszeit)	€ 8,50/ je 4 Pers.
Tisch- und Raumdekoration	nach Absprache
Gestaltung im Garten	nach Absprache

Nachtzuschlag:

Ab 02.00 Uhr	€ 150,00/ Std.
--------------	----------------

Raummiete:

Für das Hauptrestaurant, Terrasse und Garten bei einem gastronomischen Garantieumsatz unter € 4.000,00	€ 500,00
--	----------

Allgemeiner Hinweis:

Bei Buchung eines Menues oder Buffets sowie einem Getränkeverzehr sind sämtliche Kosten für Mobiliar, Servicepersonal, Geschirr, Bestecke, Glaswaren, Tischdecken, Reinigung und Beratung enthalten.