

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Ihre Feier in guten Händen!
Willkommen im Hotel Restaurant Pinkenburg



Liebe ist der Stoff, den die Natur gewebt und die Phantasie bestickt hat.
Voltaire



Hotel Restaurant Pinkenburg
Inh. Nico Christou
Hauptstraße 6. 30974 Wennigsen.
Tel. 0 5103 5558212 Fax 0 5103 5558211.
E-Mail info@pinkenburg.de. Web www.pinkenburg.de

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten
Liebe Gäste!

Sie planen eine Feier?

Dann sind Sie im unserem traditionsreichen Hotel Restaurant Pinkenburg genau richtig. Bei uns haben Sie die Gewissheit, dass es eine unvergessliche Feier für Sie und Ihre Gäste wird, denn Sie werden von Anfang bis zum Abschluss Ihrer Feier bestens betreut.

Mit bis zu 80 Gäste feiern Sie in unserem großen Saal, mit der imposanten Höhe und dem eigenen Tresen, oder bis zu 40 Gästen im kleinen Saal, mit direktem Zugang zum Biergarten für z.B. Empfänge und auch eigenen Tresen

Ob rustikal oder elegant, ob Party oder Dinner- machen Sie jede Feier zu einem besonderen Erlebnis, wir setzen alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen

Sie stehen bei uns im Mittelpunkt, somit beraten wir Sie sehr gerne individuell und gehen im persönlichem Gespräch auf Ihre Wünsche ein, sei es für ein Buffet, Menü, Dekoration und vieles mehr.

Die Grunddekoration wie Stoffservietten, Kerzen, Service, die Nutzung des Biergartens usw. ist inkludiert

Wir verfügen über 10 Zimmer (5 EZ + 5 DZ) die Sie gerne für Sie und Ihre Gäste buchen können

Sollten Sie Stuhlhussen wollen, können wir diese gerne für Sie bestellen.

Der Preis pro Stuhlhusse beträgt 6,- €

In dem Preis ist die Lieferung, das Aufsetzen der Stuhlhussen, die Abholung und Reinigung enthalten.

Eine Saalmiete fällt bei uns nicht an!

Als Geschenk unseres Hauses übernachtet das Brautpaar in eines der Doppelzimmer kostenlos!

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Getränke Pauschale = 44,50 € pro Person (optional)
Gilt für max. 7 Stunden. Startzeit kann selbst gewählt werden

Inkludiert sind:

Rotwein, Weißwein (je eine Sorte wählbar)
Alkoholfreie Getränke, Säfte
Bier, alkoholfreies Bier und Weizenbier
3 Spirituosen Ihrer Wahl (nach Absprache)

Spirituosen z.B.

Ramazzotti - Averna - Obstler - Korn - Whisky - Wodka - Rum
oder andere Spirituosen nach Absprache aus unserer Getränkekarte.
Gern können einzelne Getränke zusätzlich in die Pauschale gegen Aufschlag eingebaut werden.

Start der Feier

*Zum Empfang können Sie folgendes auswählen:
(Bitte beachten Sie: der Empfang ist in der Getränkepauschale nicht inkludiert!)*
Prosecco

<u>Aperol Sprizz:</u>	Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel
Lillet	Lillet, Wildberry Limonade, Beeren- Mix
<u>Hugo:</u>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser
Apfelsecco	(alkoholfrei)

Begleichen können Sie die Rechnung in Bar, EC oder bei vorheriger Absprache innerhalb von 3 Tagen überweisen.

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Gänge-Menü:

Alle Gänge werden serviert

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Tischmenü: (ab 15 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert

*Hauptgang und Beilagen werden auf dem Tisch, auf Wärmeplatten gestellt,
auf Wunsch auch nachgereicht*

Dessert wird am Tisch serviert

Buffet: (ab 25 Personen)

Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert

Hauptgang, Beilagen und Dessert auf das Buffet

Unsere Partner:

Konditor: Raimund Titz, Bennigsen Tel.: 05045911240

Floristin: Blumen Theobald, Wennigsen Tel.: 05103 3232

DJ: DJ Lars, Wennigsen Tel.: 0 172.4045537

*Gerne können Sie eigenen Kuchen/Torte mitbringen, hierfür berechnen wir
2,00 € / Gedeck*

Zum Empfang können Sie auch gerne folgende Canapés und Fingerfood wählen:

Fingerfood zum Empfang

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen 2,00 €

Erdbeer-Puten-Spieß (Saison) 3,00 €

Käse-Traubenspieß 2,00 €

Pumpernickel mit Matjestatar 3,50 €

Lachscrêperöllchen 3,50 €

Hähnchenbrust mit Ananas 3,50 €

Partyfrikadelle mit Gemüse 2,00 €

Frischkäsekräcker garniert 2,00 €

Roastbeef mit Remoulade oder Meerrettich 3,50 €

Dattel mit Speck 2,50 €

Obstspieße 1,50 €

Vegetarisches Buffet

Suppe

Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Frische Blattsalate dazu verschiedene Dressing und Essig-/Öl

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat

Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips

Verschiedene Sorten Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl

Schafskäse im Zucchini-Mantel und Feige

Mozzarella - Erdbeersalat und Minze

Verschiedene Baguette mit Avocado-creme

Warme Gerichte & Beilagen

Vegetarische Lasagne

Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan

Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse

Zucchini im Parmesan-Ei Mantel

Grünkernbratlinge auf Schnittlauchrahm

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Obstsalat

Milchreis dazu Kirschen

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Italienisches Buffet

Suppe

Tomatencremesuppe Romana mit Mozzarellabällchen, Kirschtomaten

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Antipasti: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Champignons

Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing

Vitello Tonnato:

(Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshälfte mit Thunfischsauce)

Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)

Broccoli und Romanescoröschen mit Pinienkernen

Verschiedene Sorten Ciabatta, Brot und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta

Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle

Gebratenes Filet vom Kabeljau an Tomaten-Basilikumsauce

Mediterrane Gemüseauswahl

Pestosoße, Aiolisoße (Knoblauchsoße)

Dessert

Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Italienische Käseplatte

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Mediterranes Buffet

Suppe

Minestrone (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Mediterrane Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen

Parmaschinken mit Grissini und Melone

Nudelsalat mit Artischocken und Paprika

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) mit frischem Basilikum

Eisbergsalat mit Thunfisch, Strauchtomaten, Peperoni und Fetakäse

Brotauswahl mit Ciabatta

Warme Gerichte & Beilagen

Piccata von der Putenbrust

mit Tomatensauce und Penne Nudeln

Gemüselasagne in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert

Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt

auf Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Lammhaxen in Thymianjus

mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Dessert

Joghurt mit Honig

Erdbeer-Joghurtcrème

Käsespezialitäten

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Pinkenburger Buffet

Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Curry-Geflügelsalat mit frischer Ananas

Mini-Mozzarella und Kirschtomaten auf Rucola und Basilikum

Tafelspitzsülze mit Gemüse

Geräucherte Putenbrust mit pikanter Sauce

Graved- und Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

Ofenfrisches Baguette und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Zanderfilet auf Curryfenchel mit Kirschtomaten

Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat

Knuspriges Spanferkel- Rollbraten mit Bratensauce dazu Salzkartoffeln

Glaciertes Gemüse der Saison

Kartoffelgratin, Basmatireis

Dessert

Amaretto Mousse

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Niedersächsisches Buffet

Suppe

Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse

Rustikale Aufschnitt Platte mit Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust, gehobeltem Katenschinken, angemachtem Mett mit roten Zwiebelringen

Matjes auf grünem Bohnensalat und krossem Speck

Zartes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings

Warme Gerichte & Beilagen

Krustenbraten vom Schwein mit Backobst, Bratensauce

dazu gespickter Wirsing und Kartoffeln

Putenmedaillons mit Appenzeller Sauce und Rosmarinkartoffeln

Rotbarschfilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce

dazu grüne Bandnudeln

Gemüse der Saison

Dessert

Käseplatte

Crème brûlée mit warmen Kirschen garniert

Hannoversche Welfenspeise

Hochzeitsbuffet 1

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vitello Tonnato

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Ausgarnierte Schweinemedallions an Süß-sauer Sauce

Meeresfrühtecocktail

Ganzer Lachs mit Graved Lachs dekoriert und Sahnemeerrettich

Gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck

Gefüllte Eihälften

Verschiedene Brotsorten & Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Rinderbraten mit Champignons Burgundersauce

Putenbruststreifen auf Paprika-Zwiebel-Gemüse

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Safransauce

Berner Rösti - Kartoffelgratin - Butterreis

Dessert

Tiramisu

Eisbombe

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Hochzeitsbuffet 2

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Feine Blattsalate, Sprossen, Croutons und verschiedene Dressings
Mini Mozzarella und Kirschtomaten und Kräuterpesto
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Champignons
und Petersiliendip
Gegrillte Antipasti-Aubergine, Zucchini und Paprika
Duett von Graved- und Räucherlachs
mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer Meerrettich
Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing
Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig
Lachsfilet im Zucchini-mantel auf Champagnersauce
Bandnudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten
dazu glaciertes Gemüse der Saison
Kartoffel-Lauchgratin und bunter Reis

Dessert

Himbeermousse mit Schokoladensplitter
Joghurt-Limonen-creme auf Fruchtmark

Deisterbuffet

Suppe

Waldpilzcremesuppe (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Gemischte Fischplatte mit:

Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs, geräucherter Lachs

Antipasti- Variation

Gurkensalat in Dillsahne

Rote Beete Carpaccio

Kartoffelterrinen mit Räucherlachs

Serrano- Schinken mit Chorizo an Netzmelone

Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce

dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce auf geschmortes Zucchini-

Tomatengemüse und Basmatireis

Hirschbraten mit Rotkohl und Klößen

Marktgemüse

Dessert

Pflaumen Küchlein dazu Sahne

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grill Buffet

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube (am Tisch serviert)

Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing,
Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln
Antipasti Variation
Parmaschinken mit Melone
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum-Pesto
Baguette und Butter

Warme Gerichte & Beilagen

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
Schweinenackensteak mit Barbecue Sauce
Putenbruststeak mit Mango Dip
Wedges Kartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln
Verschiedene Dips

Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade
Crème brûlée mit Kirschen

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Tischmenü 1

Suppe

Hochzeitssuppe

Vorspeise

Lachscarpaccio an Salat Bouquet

Hauptgang

Rehbraten dazu Bratensauce

Confierte Entenbrust an Lebkuchen- Portweinsauce

Klöße, Salzkartoffeln

Marktgemüse, Rotkohl

Dessert

Bratapfelmousse dazu Zimtparfait

Tischmenü 2

Suppe

Möhren-Ingwer Suppe

Hauptgang

Kalbsbraten filetiert dazu Bratensauce mit Schalotten Zwiebeln

Putenbraten in Appenzeller Sauce

Rosmarinkartoffeln, Grüne Bandnudeln

Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

Dessert

Geflämmte Vanillecreme

mit Himbeere Mascarpone und Vanilleeis

pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Tischmenü 3

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube

Vorspeise

Rindercarpaccio mit Rucola und Späne von Parmesan

Hauptgang

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig

Lachsfilet im Zucchini mantel auf Champagnersauce

Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln

Marktgemüse

Dessert

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeersauce und 1 Kugel Eis

Tischmenü 4

Suppe

Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen

Hauptgang

Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce

Rinderbraten in Burgundersauce

Salzkartoffeln, Kroketten

Marktgemüse

Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade

Alle Preise werden in einem individuellen Gespräch abgestimmt

Hotel Restaurant Pinkenburg.

Inh. Nico Christou

Hauptstraße 6. 30974 Wennigsen.

Tel. 0 5103 5558212 Fax 0 5103 5558211.

E-Mail info@pinkenburg.de. Web www.pinkenburg.de