

# 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](mailto:info@pinkenburg.de). Web [www.pinkenburg.de](http://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 130 Gäste feiern Sie in unserem großen Saal, mit der imposanten Höhe und dem eigenen Tresen,*

*oder bis zu 60 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 · hiergarten

**Getränke Pauschale = 39,50 € pro Person (optional)**  
**Gilt für max. 8 Stunden. Startzeit kann selbst gewählt werden**

**Inkludiert sind:**

Rotwein, Weißwein, Rosé (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 - Gin  
oder andere Spirituosen gemäß Absprache  
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 Sektempfang ist in der Getränkepauschale nicht inkludiert!)*

Sekt, Bellini, Prosecco,

<u>Aperol Sprizz:</u>	Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel
<u>Bacardi Razz:</u>	Bacardi Razz, Limonade, Himbeeren
<u>Tequila Sunrise:</u>	Tequila, Orangensaft, Grenadine
<u>Kir Royal:</u>	Sekt mit Johannisbeerlikör ( Cassis )
<u>Hugo:</u>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser
<u>Fruchtteufel:</u>	Fruchtsäfte, Monin blau alkoholfrei (alkoholfrei)
Apfelsecco	(alkoholfrei)
Himbeersecco	(alkoholfrei)
Steinkrüger Cocktail:	Geeiste Früchte im Glas mit Prosecco (auch alkoholfrei)

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

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

## Fingerfood zum Empfang

Gefüllte Blätterteigpastetchen	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	1,50 €
Schweinemedallion mit Speck und Pflaume	2,00 €
Erdbeer-Puten-Spieß	2,00 €
Käse-Traubenspieß	1,00 €
Pumpernickel mit Matjestatar	1,50 €
Lachscrêperöllchen	1,50 €
Hähnchenbrus mit Ananas	2,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	1,00 €
Frischkäsekräcker garniert	1,00 €
Roastbeef mit Remoulade oder Meerrettich	2,50 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	1,50 €
Ziegenkäse & Oliven im Teig	2,50 €
Garnelen-Spieß	2,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	2,20 €
Dattel mit Speck	1,50 €
Lachswürfel auf Ratatouille	2,50 €
Obstspieße	1,50 €
Küchlein	1,00 €



# **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: Sana Floresco, Springe*

*Tel.: 05041 8027470*

*DJ: DJ Lars, Wennigsen*

*Tel.: 0172.4045537*

*Gerne können Sie eigenen Kuchen/Torte mitbringen, hierfür berechnen wir  
1,50 € / Gedeck*

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Vegetarisches Buffet

### Suppe

- Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Vegetarische Tortellini mit Bratgemüse und Tomatenbasilikumsauce Paprika
- Tomatensalat (Mozzarella, Schafskäse, Oliven, Peperoni)  
frischer Basilikum, Schalotten Zwiebeln
- 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 mit rosa Pfefferbeeren 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

- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Obstsalat
- Orangen- Vollmilchmousse

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Italienisches Buffet

### Suppe

- Tomatencremesuppe Romana mit Mozzarellabällchen, Kirschtomaten (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
- Geschmorte Champignons
- Eingelegte Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Champignons
- Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing
- Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshälfte mit Thunfischsauce
- Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)
- Tomate, Paprika, Aubergine, Oliven, Zucchini
- 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, Aioli-Soße (Knoblauchsoße)
- Original italienische Käsespezialitäten:  
Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)  
alla panna Pecorino (Schafskäse)

### Dessert

- Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu
- Torta Caprese - ital. Schokoladen-Mandel-Kuchen

# 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  
Frutti di Mare mit Oliven und roten Zwiebeln  
Eisbergsalat mit Thunfisch, Strauchtomaten, Peperoni und Fetakäse  
Käseauswahl mit Weintrauben garniert  
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 und Kressesauce
- Geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce
- Graved- und Räucherlachs, Makrele, Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce
- Ofenfrisches Baguette und Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

- Zanderfilet im Speckmantel auf Curryfenchel mit Kirschtomaten
- Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat
- Knuspriges Spanferkel vom Grill dazu Salzkartoffeln
- Glaciertes Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin, und Basmatireis

### Dessert

- Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen
- Hannoversche Welfenspeise
- Frischer Obstsalat mit Maraschino

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Gala-Buffer

### Suppe

- Kürbis-Chili-Ingwer Suppe geräuchertem Schinken (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Bunte Blattsalate, Sprossen, Croûtons und Dressings
- Shrimps Salat mit Paprika und Pesto
- Scheiben von der Maishähnchenbrust mit Cashewkern-Pesto
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert und Cumberlandsauce
- Gefüllter Hecht und Lachsmedaillons mit Zitronensauce
- Antipasti Auswahl auf Rucola mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
- Rosa gebratener Kalbsrücken mit Zitronengras und frischen Feigen
- Asiatischer Geflügelsalat mit Zitronengras und Ingwer
- Räucherfischauswahl aus Nord- und Ostsee  
mit Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt, Schillerlocke  
dazu reichen wir Sahnemeerrettich und Dillsauce
- Brot & Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

- Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce Bernaise
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Scampi gefüllt dazu Olivensauce
- Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Portweinschalotten
- Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce
- Prinzessbohnen mit Speckbutter, Karotten, und Blumenkohl
- Dauphine Kartoffeln (Herzoginkartoffeln), bunter Reis und Tagliatelle

### Dessert

- Mousse au Chocolat
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Birnen-Himbeermousse

## Niedersächsisches Buffet

- Suppe

- Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen (am Tisch serviert)

- Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse
- Rustikale Aufschnittplatte 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 dazu gespickter Wirsing und Kartoffeln
- Kalbsbraten dazu Rosmarinkartoffeln
- Rotbarschfilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce dazu grüne Bandnudeln
- Gemüse der Saison

- Dessert

- Käseplatte
- Crème brûlée vom Arabica Espresso mit Kirschen
- Hannoversche Welfenspeise

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Hochzeitsbuffet 1

### Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Vitello Tonnato
- Tournedos vom Rind an Cocktailsauce
- Roastbeef Röllchen mit Spargel
- Ausgarnierte Schweinemedallions
- Meeresfrüchtecocktail
- Matjesröllchen auf Apfelscheiben
- Graved Lachs mit Sahnemeerrettich
- International gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck
- Gefüllte Eihälften
- Verschiedene Brotsorten & Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

- Gebackene Hochrippe mit Champignons (saisonal mit Pfifferlingen)
- Putenbruststreifen auf Paprika-Zwiebel-Gemüse
- Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Safransauce
- Berner Rösti - Kartoffelgratin - Butterreis

### Dessert

- Tiramisu
- Eisbombe
- Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Hochzeitsbuffet 2

### Suppe

- Klare Tomatenkraftbrühe mit Pesto Klößchen (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Großes Salatbuffet mit 3 verschiedene Dressing
- Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron
- Lachplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs
- Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Ananas- Garnelensalat
- Steinkrüger Crostini mit Schweinefilet
- Hähnchenspieße mit Honig Dip
- Verschiedene Brotsorten dazu Butter
- Internationale Käseplatte

### Warme Gerichte & Beilagen

- Rotzungenfilet auf Riesling Sauce mit Baspatireis
- Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße dazu Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce dazu Wurzelgemüse und Kartoffelrösti
- Pflaumen im Speckmantel

### Dessert

- Eisbombe mit heißen Kirschen
- Heidelbeeren Mousse auf Aprikose und Biskuit
- Mousse aus heller Schokolade



## Hochzeitsbuffet 3

### Suppe

- Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

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

### Warme Gerichte & Beilagen

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

### Dessert

- Himbeermousse mit Schokoladensplitter
- Mousse au Chocolat mit Früchten garniert
- Joghurt-Limonen crème auf Fruchtmark

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Deisterbuffet

### Suppe

Waldpilzconsomme mit Kräutern und Pilzeinlage (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Gemischte Fischplatte „Steinkrug“

Terrine vom Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs, Antipasti- Variation

Gurkensalat in Dillsahne

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

Panna Cotta mit Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Rote Grütze mit Vanillesauce

## Grill Buffet 1

### Suppe

- Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

- Salate Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing,
- Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
- Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln
- Eingelegte Zucchini und Paprika
- Parmaschinken mit Melone
- Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
- Brot, Baguette und Butter
- Verschiedene Dips

### • Warme Gerichte & Beilagen

- Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
- Schweinenackensteak mit Barbecuesauce
- Putenbruststeak mit Mangodipp
- Barschbarschfilet in Sesamkruste
- Wedges Kartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

### • Dessert

- Mousse aus dunkler und heller Schokolade
- Crème brûlée mit Kirschen

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten  
Grill Buffet 2

## Suppe

Tomaten Consommé (am Tisch serviert)

## Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rucola Salat mit Artischocken und Cashewkernen dazu Balsamico  
Mediterraner Salat (mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse,  
Lauchzwiebeln)

Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing

Italienischer Landschinken mit Melone

Scheiben von der Strauchtomate & Mozzarella mit Basilikum  
eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven

Paprika mit Frischkäsefüllung

Verschiedene Brotsorten und Butter

## Vom Grill und Beilagen

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter

Schweinefiletspieße

Maishähnchenbrust mit Mangodipp

Garnelenspieße

Wedges Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

## Dessert

Obstsalat mit Grand Marnier

Crème brûlée mit Kirschen

Mandeltörtchen

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Tischmenü 1

### Vorspeise

Lachscarpaccio an Salat Bouquet

\*\*\*

### Suppe

Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Rehbraten dazu Bratensauce

Confierte Entenbrust an Lebkuchen- Portweinsauce

Klöße, Salzkartoffeln

Marktgemüse, Rotkohl

\*\*\*

### Dessert

Geflämmte Vanillecreme

mit Himbeere Mascarpone und Vanilleeis

\*\*\*\*\*

## 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

Mousse aus dunkler und heller Schokolade



# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Tischmenü 3

### Vorspeise

Rindercarpaccio mit Rucola und Späne von Parmesan

\*\*\*

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube

\*\*\*

### 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

Selleriekartoffeln, 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](mailto:info@pinkenburg.de). Web [www.pinkenburg.de](http://www.pinkenburg.de)