

Leckere Komplett-Büfets...

...so kommen Sie bei Ihren Gästen gut an!

Alle hier aufgeführten Büfets sind ab 20 Personen lieferbar und auch untereinander kombinierbar.

1. **„Bauern-Büfett“** Schinken- und Zwiebelbraten, feine Gartengemüse, Pfannkartoffeln, frischer Bauernsalat im Dressing, Rote Grütze mit Vanillesauce pro Pers. € 11,90
2. **„Bohmer Büfett“** Spießbraten, Schnitzelpfanne, Bratkartoffeln, Butterspätzle, bunte Gemüseplatte, Saisonsalat, Marmormousse pro Pers. € 14,50
3. **„Kutschermahl“** gegrillter Schweinerücken im Speckmantel, Rahmsauce, Schmorsteaks vom Rind im Gemüsebett, Risolékartoffeln, Rahmgemüse, Krautsalat, Joghurt- Zitronencreme pro Pers. € 15,90
4. **„Niedersachsen-Büfett“** Schweinemedallions und Geflügelbrustfilets mit Champignon-Rahmsauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Kartoffelrösti, Spätzle, Welfenspeise pro Pers. € 16,90
5. **„Norddeutsche Winterespe“** Kasseler, Bauchfleisch, geräucherte und frische Mettwurst, Bauerngrünkohl (wahlweise saisonal auch Sauerkraut), Röstkartoffeln, Bohmer Heidepudding pro Pers. € 14,50
6. **„Bayrisches Schmankerl“** Bierbraten, Leberkäs und Nürnberger Würstl mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Bayrisch Creme mit Fruchtmark pro Pers. € 13,90
7. **„Försters Reviergang“** Wildedelgoulasch mit Waldpilzen und dunkler Schokolade herzhaft abgeschmeckt, Butterspätzle, Williamsbirne, Sahnesalat, Herrencreme pro Pers. € 18,90
8. **„Diepholzer Moorschnucke“** feinstes Lammfleisch vom Schäferhof mit Kräutern geschmort, Rahmsauce, Kartoffelplätzchen, Butterbohnen, Caramelcreme pro Pers. € 24,90
9. **„Bella Italia“** Schweinerückenbraten auf Ratatouillegemüse, Geflügelbrustfilet in Olivensauce, Pasta, Tomatensauce, frische Salate im Balsamdressing, Tomato-Mozzarella, Creme Tiramisu pro Pers. € 15,50
10. **„Italienischer Abend“** Antipasti, Tomato-Mozzarella, frische Salate im Balsamdressing, Chiabatta, Schweinemedallions mit Pesto auf italienischem Gemüse, Edelfischfilets mit Olivensauce, Pasta, Rosmarinkartoffeln, Panacotta mit Fruchtmark pro Pers. € 19,50

Unsere Spezialitäten, preiswert und gut:

11. **„Bayrischer Abend“** Minihaxe mit Sauerkraut und Kartoffelbrei pro Pers. € 8,50
12. **Spießbraten**, kross gegrillt, Leipziger Allerlei, Bauernkartoffeln pro Pers. € 8,50
13. **Zwei kleine Schnitzel** mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln, Salate der Saison pro Pers. € 9,50
14. **Zwei kleine Rindsrouladen** mit dunkler Sauce, Saisongemüse, Petersilienkartoffeln pro Pers. € 12,50
15. **Geflügelbrustfilet** mit Früchten in Curryrahm, bunte Salate, Butterreis pro Pers. € 9,50
16. **„Paella“** (ab 30 Personen) spanische Reisspezialität aus der großen Eisenpfanne auf dem offenen Feuer mit vielen frischen Gemüsen, Tomaten, Knoblauch, Schweine- und Geflügelfleisch, lecker und pikant pro Pers. € 9,50 zusätzl. mit Meeresfrüchten und Fisch pro Pers. € 11,50
17. **„Party- Mac“ ... der beliebte Partysnack!** Pita-Brötchen mit Spießbraten (alternativ Burgunderbraten), Cocktailsauce, Krautsalat pro Pers. € 6,75

Alle Büfettvorschläge sind nur als Anregung gedacht.

Wir beraten Sie gerne individuell und erfüllen Ihre Wünsche und Vorstellungen. Sprechen Sie uns an!

Mengenberechnung pro Person

- ½ ltr. Suppe
- ½ ltr. Eintopf
- 300 gr. Bratenfleisch (Rohgewicht) zzgl. Sauce
- 250 gr. Gemüse und/oder Salat
- 250 gr. Sättigungsbeilage
- 150 gr. Dessert

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Lieferung wird extra berechnet und richtet sich nach der Entfernung.

Geschirr, Besteck, Chafing- Dish, Brennpaste, Vorleger können gegen eine Extragebühr gemietet werden.

Rückgabe übernimmt grundsätzlich der Kunde, das Geschirr sollte gründlich gereinigt sein.

Zusätzliche Geschirreinigung wird separat in Rechnung gestellt.

Verlust und Bruch von Geschirr und Zubehör werden zum Einkaufspreis berechnet.



Feste feiern...

*heiraten Sie nicht irgendwo...
Sie heiraten ja auch nicht
irgendwen!*

Hochzeits- und Festsaal bis zu 200 Personen.

*Für Ihre Familienfeier legen wir uns ganz
besonders ins Zeug, so als wäre es unsere eigene!*

Angebote, auch „all in“ schon

*ab **49,90 €** pro Person.*

Veranstaltungen:

Montag-Freitagmittag: 12.00-14.30 Uhr

„Business-Lunch“ 3-Gang-Menü, nur **9,99 €**

Jeden Sonntagmittag ab 11.30 Uhr:

„Familien-Mittagstisch“ 3-Gang-Menü, nur **9,99 €**

Und immer vor dem Sonntags-Tatort

das große „Sonntag-Abend-Buffer“

für einen guten Start in die neue Woche

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Saalbetrieb bis zu 200 Personen

Gesellschaftsräume | Kegelbahn | Partyservice

Bremer Straße 55 · 49163 Bohmte

Telefon 0 54 71/95 80-0 · Telefax 0 54 71/95 80 29

www.gieseke-asshorn.de · info@gieseke-asshorn.de



Party Ratgeber

GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

Vielfalt erleben.



Ihr „Gastgeber in Bohmte“ präsentiert den neuen

„kulinarischen **Party** Ratgeber!“

Sie feiern eine Party und wollen sich ganz um Ihre Gäste kümmern?

Ein Anruf genügt, und wir sind mit Rat und Tat für Sie da!

„Zuhause“, im gemütlichen Ambiente Gäste empfangen und verwöhnen, die heimische Atmosphäre genießen und ohne Hektik und Aufregung mit den Gästen feiern zu können, das ist wohl das Bestreben eines jeden Gastgebers.

Und dann kommen wir auf den Plan mit unserer langjährigen Erfahrung im Partyservice.

Wir beraten und unterstützen Sie, damit Sie ungestört feiern können.

Büffets und Menüs, Equipment jeder Art, Partyzelte, Bestuhlung und perfekt ausgebildete Mitarbeiter lassen jedes Fest gelingen.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein, denn unser Bestreben ist es, Sie zu Frieden zu stellen.

In dem neuen Flyer „Rund um Ihre Feier“ finden Sie viele Vorschläge, entweder zum „Selber-Basteln“ oder „Zusammen-Gestelltes“.

Wir denken, dass dieses Angebot sehr vielfältig und interessant und sicher für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Es freuen sich auf Ihre Bestellung

Familie Asshorn und alle Mitarbeiter

Eine Auswahl aus dem „Suppenkessel“

- „Bohmter Festtagssuppe“ mit Eierstich, Klößchen, Gemüswürfeln und Nudeln € 7,20
- Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln und frischem Basilikum € 6,50
- Passierte Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen € 6,50
- Currycremesuppe mit Ananas und Geflügel € 6,50

Deftige Partysuppen und Eintöpfe

- Kesselgoulaschsuppe mit original ungarischem Paprika, Rindfleisch und Zwiebeln € 7,50
- Niedersächsischer Erbseneintopf mit Kasseler und Bockwurst € 6,80
- Stirpe-Oelinger-Kartoffelsuppe mit Rauchenden € 6,80
- „Chili-Con-Carne“ der pikant-scharfe Hackfleischintopf aus Südamerika € 6,50

Etwas Warmes braucht der Mensch...

feine Braten von Rind, Schwein, Geflügel und mehr...

Braten vom Schwein:

- Spießbraten, gegrillter Schweinenackenbraten 500 g € 7,20
- Waidmannsbraten mit Champignons und Zwiebeln gefüllt 500 g € 7,90
- Spreewälder Braten -Nackenbraten mit Zwiebeln -, Gurken und Schinkenwürfeln in Rahmsauce 500 g € 7,90
- Backschinken, marinierter Braten mit krosser Schwarte 500 g € 7,90

Vom Rind:

- Rinderschmorbraten mit dunkler Jus 500 g € 9,90
- Gefüllte Rindsrouladen nach Hausfrauen Art 500 g € 10,90
- Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinensamtsauce 500 g € 10,90
- Schmorsteaks aus dem Gemüsebett 500 g € 10,90

Schnitzel aus der Butterpfanne vom Schwein oder Geflügel

- (2 kleine Schnitzel pro Person á 100 g) mit diversen Saucen: Jägersauce, Balkansauce, Currysauce... € 6,50

Salate - frisch auf den Tisch!

- Frische Gartensalate der Saison, Vinaigrette-Dressing € 7,50
- „Sommersalat“ bunte Salate im Dressing mit Früchten € 8,50
- Frischer Krautsalat mit Ananas oder Paprika € 5,00
- Frischer Krautsalat - scharf - mit Paprika € 6,50
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsam-Dressing € 7,50
- Sahnesalat - Eisbergsalat mit Früchten im Sahne-Joghurt-Dressing € 7,50

Beilagen

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 500 g € 5,80
- Kartoffelgratin mit Käse gratiniert 500 g € 5,80
- Bauernkartoffel 500 g € 5,80
- Butterspätzle 500 g € 5,00
- Patna Reis 500 g € 5,00
- bunte Saisongemüse 500 g € 6,50
- Wickelböhnchen mit Speck 500 g € 6,50
- mediterrane Gemüse 500 g € 6,50

Dessert

(Schüssel für 6 Personen á 150 ml):

- Rote Grütze mit Vanillesauce € 12,50
- Joghurt-Zitronencreme € 10,00
- Bayrisch Creme mit Fruchtmark € 10,00
- Bohmter Heidepudding mit Erdbeeren € 10,00
- Weinschaumcreme € 12,00
- Marmormousse € 10,00
- Herrencreme € 12,00

Business-Food oder Büro-Frühstück bei Kundengesprächen, Meetings, Seminaren & Co.

Canapeés: frisches Kaviarbrötchen belegt mit

Schinken, gekochtem Schinken, Mett, Salami, Schweine-medaille, Geflügelbrust, Schinkenröllchen, geräucherter Forelle, gebeiztem Nordmeerlachs, Schwarzbrottaler mit Weich- und Schnittkäse, alles liebevoll garniert und zubereitet

6 Stck. pro Person ab € 10,50

Belegte Brötchen für das Büro oder Ihre Fete

halbes Brötchen ab € 1,50

„Frühstücksbüfett“ ab 20 Personen

Brot- Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Aufschnitt-, Wurst- und Käseplatten, gebeizte und geräucherte Fischspezialitäten, gefüllte Schinkenröllchen, Tomate-Mozzarella, Gurke-Schafskäse, Melone-Schinken, Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee, Tee

pro Person ab € 15,00

„Flying Büfett“ Fingerfood

Mini-Frikadellen mit Senf-Dipp, Crostinis mit Ziegenkäse und Feigensenf, Vitello vom Roastbeef, Creme fraiche Tramezzini mit Schinken oder Lachs, Flammkuchen-Röllchen, Chicken-Spieße mit Chili-Sauce, Gläschen-Garnelenspießchen auf Gemüsesalat-Matjestartar auf Apfelsalat, Lachstartar mit Zwiebeln und Dipp, Melonenfächer mit luftgetrocknetem Schinken, Gefüllte Crepesröllchen mit Lachs, Gourmetlöffel mit Krabbensalat, Lachs-Matjes-Salat und vieles mehr...

8 Teile pro Person ab € 12,50