

Waldhaus Oelper



Das Veranstaltungshaus



Unsere Hotelzimmer

Zum puren Wohlfühlen laden unsere,
mit viel Liebe zum Detail eingerichteten,
14 Hotelzimmer ein.

Sie sind alle mit Dusche/WC, TV sowie Telefon ausgestattet,
verfügen über einen Internetanschluss
und bieten Ihnen die Ruhe und Erholung,
die Sie sich wünschen.





Stilvoll feiern und veranstalten

Familienfeiern auf hohem Niveau Events mit dem besonderen Pfiff Erfolgreiche Tagungen

Das Veranstaltungshaus Waldhaus Oelper wurde erstmals 1900
als Begegnungsstätte der Landwirte eröffnet.
Heute ist es ein familiär geführtes Veranstaltungshaus mit der einmaligen Atmosphäre von Historie
und Moderne in ruhiger Lage mit guter Verkehrsanbindung und viel Natur.
Das Waldhaus Oelper bietet Platz für Veranstaltungen von 10 bis 500 Personen,
in sieben verschiedenen klimatisierten Räumlichkeiten,
ausgestattet mit modernster Technik und ansprechendem Ambiente.



Besondere Anlässe

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Familienfeiern, Tagungen, Seminare, Meetings

Wir, das Waldhaus Oelper Team, wissen, was die festlichen Momente noch festlicher macht,
wie man einer Familienfeier den Luxusglanz verleiht,
der Tagung die besten Ergebnisse abverlangt und diese Veranstaltungen voller Charme
und Persönlichkeit für Sie und Ihre Gäste unvergesslich werden lässt.

Auf den nächsten Seiten finden Sie pauschale Angebote, Menüs und Buffets,
welche wir auf Grund unserer Erfahrung für Sie zusammengestellt haben.
Natürlich können die Vorschläge auch an Ihre persönlichen Wünsche angepasst werden.

Die Räumlichkeit, die Verpflegung und der Service sind nur drei Punkte
für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Vergessen Sie den Organisationsstress, entspannen und genießen Sie.

Das Waldhaus Oelper Team verwöhnt Sie und Ihre Gäste.

Eckehard und Maggy Ossada,
sowie das Waldhaus Oelper Team

Kalte Vorspeisen

1. Marinierte Riesengarnelenschwänze
an Zucchini-scheiben und kalter Tomatensauce

2. Nordseekrabbencocktail
*mit Tomaten- und Salatgurkenwürfeln
in Dillschmandsauce*

3. Räucherlachsroulade mit Forellenkaviarsauce
an Feldsalat mit Radieschenstreifen

4. Feldsalat mit Räucherlachsscheiben,
*gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*

5. Flusskrebsschwanzsülze
*mit Korianderschaum
an Ananas- Gurkensalat*

6. Verschiedene Blattsalate
*mit Tomaten- und Gurkenscheiben,
mariniertem Ziegenkäse und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*

7. Parmaschinkenscheiben an Galiamelonenschiffchen
und frischen Früchten

8. Rosa gebratenes Rinderrückenfilet
an englischem Senfgemüse, dazu Pumpernickel

Zu den Vorspeisen servieren wir Baguettebrot und Butter



Warme Vorspeisen

1. Eismeergarnelenschwänze

*mit Paprikawürfeln
und Champignonvierteln
in Kräuterbutter,
dazu Basmatireis*

2. Riesengarnelenschwanz und Jakobsmuschelfleisch

*am Rosmarinzweig gebraten,
Forellenkaviarschaum
und Möhren-Kartoffelrösti*

3. Ragout vom Edelfisch

*in Hummerschwanzsauce,
serviert in einer Blätterteigpastete*

4. Blätterteigpastete

*gefüllt mit Kalbfleischwürfeln
in Champignon-Weißweinsauce
und Holländischer Sauce*



Menü 1 - 3

Menü 1

Geflügelkraftbrühe
mit Wurzelgemüsestreifen

Rinder- und Schweinebraten
*mit Rahmsauce,
geschmorten Champignonköpfen,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten*

Rote Grütze „nach Art des Hauses“
mit Vanilleeiscreme und Sahne

Menü 2

Kartoffelcremesuppe
mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen

Schweinemedallions
*mit Estragon-Hollandaise,
Möhrenstifte und Broccoliröschen in Mandelbutter,
dazu Kartoffelplätzchen*

Coupe Danmark
*Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce
und Sahne*

Menü 3

Niedersächsische Festtagssuppe
*mit Eierstich, Spargel, Klößchen
und Fadennudeln*

Schweinefilet, im Stück gebraten,
*mit Waldpilzen in Rahm,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten*

Vanilleeiscreme
*mit heißen Rumkirschen oder Himbeeren
und Sahne*



Menü 4 - 6

Menü 4

*Geflügelsamtuppe
mit Champignonscheiben*

*Rinder- und Schweinefilet, im Stück gebraten,
mit Whiskyrahmsauce,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten*

*Crème brûlée
mit verschiedenen Früchten
an Früchtsauce*

Menü 5

*Champignoncremesuppe
mit Butterkrüstchen*

*Sauerbraten vom Rind
mit Rosinensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

*Karamellhalbgefrorenes
mit Zwetschgen und Sahne*

Menü 6

*Klare Tomatensuppe
mit Tomatenwürfeln, Nudeln und Basilikum*

*Roastbeef, im Ganzen gebraten,
mit Artischocken-Möhrensauce,
Butterbohnen und Zucchini-Stiften,
dazu gebackene Kartoffelspalten*

*Zitronenfruchteis -mit Sekt aufgeschlagen-
auf Brombeeren mit Mangosauce*



Menü 7 - 9

Menü 7

Krebsschwanzsuppe

mit sautierten Eismeergarnelen und Dill

Rinderfilet, im Stück gebraten,

*mit Pfeffersauce,
Speckbohnen und Möhrenstiften,
dazu Kartoffelplätzchen*

Nougat-Mousse

an Safran-Birnenspalten

Menü 8

Tomatisierte Karottencremesuppe

mit Kerbel

Geschmorter Kalbsbraten

*mit Cognacrahmsauce,
glasierten Champignonköpfen und Silberzwiebeln,
Broccoliröschen und Möhrenstiften,
dazu Herzoginkartoffeln*

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

Menü 9

Steinpilzsamtuppe

mit Mettklößchen

Kalbsfilet, im Ganzen gebraten,

*mit Morchelrahmsauce,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln*

Latte Macchiatocreame

an Karamellsauce

Menü 10 - 12

Menü 10

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Geschmorter Lammbraten

*mit Kräutersauce,
Bohnenvariation und Thymiankartoffeln*

Panna Cotta an Fruchtsauce

mit frischen Früchten der Saison umlegt

Menü 11

Tomatencremesuppe

mit mediterranen Gemüsegewürfen und Basilikumsahne

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten,

*mit Rahmsauce,
angeschwenkten Champignonköpfen,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln*

Pfirsichjoghurtcreme

mit Himbeersauce und Sahnahaube

Menü 12

Lauchsamtsuppe

mit Kochschinkenstreifen

Barbarie-Flugentenbrustfilet

*mit Erdbeerpfeffersauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln*

Brauner Schokoladenschaum

*auf Himbeermarkspiegel
mit frischen Früchten umlegt*



Menü 13- 15

Menü 13

Wildkraftbrühe

mit Gemüserauten und Eierstich

Perlhuhnbrust

*mit Calvadossauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln*

Orangencreme

*mit in Grand Marnier
marinierten Orangenfilets dekoriert*

Menü 14

Broccolirahmsuppe

mit Sahnehaube und Mandelblättern

Hirschkeulenbraten

*mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirne,
Waldpilzen in Rahm,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu Kroketten*

Walnuss-Honighalbgefrorenes

an Brombeersauce

Menü 15

Klare Ochsenchwanzsuppe

mit Portwein und Käsestange

Hirschrückenfilet

*mit Pfifferlingrahmsauce, Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu Kroketten*

Dessertvariation

*mit zwei Cremes der Saison
und Vanilleeis an Fruchtsaucenspiegel*



Menü 16- 18

Menü 16

Pfifferlingsamtsuppe

Geschmorte Wildschweinkeule

*mit schwarzer Johannisbeersauce,
Rotkohl und Rosenkohlröschen in Butter,
dazu Kartoffelklöße*

Birne Helene

*in Weißwein pochierte Birne mit Vanilleeiscreme
und Schokoladensauce*

Menü 17

Entenkraftbrühe

*mit Eierstich
und Möhrenscheiben*

Hirschrückenmedaillons mit Walnusskruste,

*Rahmsauce mit Shi-Take-Pilzen,
Möhren-Rosenkohl Gemüse
und Serviettenknödeln*

Mascarpone-Waldbeerencreme

mit Biskuit

Menü 18

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Geschmorter Rehkeulenbraten

*in Steinpilzrahmsauce,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu hausgemachte Spätzle*

In Weißwein gedünsteter Zimtapfel

mit Vanilleeiscreme und Sahnahaube

Das Buffet am Vormittag

*- 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr -
ab 20 Personen*

Warm

Champignoncremesuppe

Piccata "a la Milanese"

*Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce,
Mittelmeeergemüse und Bandnudeln*

*Spiegeleier und Rühreier,
gebratener Bauchspeck und Nürnberger Würstchen*

Kalt

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

*Roher und gekochter Schinken
Salamivariation
Wurst- und Aufschnittsortiment
Käsevariation*

*Verschiedene Marmeladensorten
Honig und Nutella*

Frühstücksserialien

*Frischer Obstsalat
Joghurt*

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

*Multivitaminsaft
Milch
Kaffee
Tee*

A soft-focus background image showing a wedding buffet table. It includes a lit candle in a glass holder, white pearls, and a plate with a slice of cake.

Hochzeits - Buffet

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*mit Eierstich, Spargel, Klößchen
und Fadennudeln,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne*

Hähnchenmedaillons

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinefilet mit Lebermus
Italienischer Landschinken mit Melone*

*Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse
Geschmorte Champignons mit Basilikum*

Käsevariation

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Karamellcreme mit marinierten Früchten
Orangencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Exklusives - Buffet

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Kartoffelcremesuppe

*mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Garnelensalat „nach Art des Hauses“*

*Hirschrücken „Baden-Baden“
Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberland sauce
Schweinemedallions
Kalbsrückenspear mit Lebermus
Parmaschinken mit Melonenvariation*

*Gefüllte Eier
Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum*

Internationale Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Mousse au Chocolat
Bayrisch Creme mit Himbeermarmelade*



Italienisches - Buffet

- für Veranstaltungen ab 40 Personen -

*Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Pochiertes Lachsfilet mit Blattspinatfüllung,
überzogen mit einer tomatisierten Sahnesauce
Garnelenschwänze mit Wurzelgemüse in Knoblauchöl*

*Getrübelter Hirschrücken
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Hähnchenbrust „auf römische Art“
Verschiedene Salamisorten
Rindfleischscheiben auf Raukensalat
mit Trüffelöl und Parmesanspänen
Italienischer Landschinken mit Galiamelone*

*Zucchini-scheiben im Parmesanmantel
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Gebratene Champignons mit Basilikum
Marinierte Tomatenwürfel
Marinierte Paprika
Orangensalat mit Fenchel
Oliven und gefüllte Peperoni*

Erlesene Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu*



Warme Speisen

- zur Erweiterung der Buffetvorschläge -

1. *Lachsfilettranchen, gebraten,
auf verschiedenem Gemüse,
mit Weißweinsauce,
dazu Butterreis*
2. *Zanderfilettranchen, gebraten,
auf Blattspinat, mit Mornaysauce überbacken,
dazu Salzkartoffeln*
3. *Hähnchenbrustfilet, natur gebraten,
mit verschiedenen Pilzen in Rahmsauce,
dazu Bandnudeln*
4. *Kasselerrücken im Blätterteigmantel
mit Rahmsauce,
Erbsen- und Möhrengemüse, Blumenkohl
und Semmelknödel*
5. *Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule
mit Dijon-Honigsenfauce,
Butterbohnen und Kartoffelplätzchen*
6. *Ganzer Schweineschinken mit Kruste,
Schwarzbiersauce,
gemischter Gemüseplatte und Kartoffelgratin*
7. *Schweinefilet, im Stück gebraten,
Whiskyrahmsauce mit ganzen Champignons,
gemischter Gemüseplatte und Bandnudeln*
8. *Piccata "a la Milanese"
Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce,
Mittelmeeergemüse und Bandnudeln*



Warme Speisen

- zur Erweiterung der Buffetvorschläge -

9. Kalbsrücken

*mit Shi-Take Sauce,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten*

10. Rinderfilet, im Ganzen gebraten,

*mit Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und Möhrenstiften,
dazu Kartoffel-Lauchgratin*

11. Geschmorte Lammkeule

*mit Kräutersauce,
Bohnen-Möhrengemüse und Kartoffelgratin*

12. Barbarie-Flugentenbrustfilet

*mit Erdbeerpfeffersauce,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln*

13. Hirschrückenfilet, im Stück gebraten,

*mit Wacholdersauce und Preiselbeeren,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu hausgemachte Spätzle*

14. Gebackener Fetakäse

*mit mediterranem Gemüse
und Kräuterreis*

15. Vegetarische Gemüselasagne

*mit verschiedenen mediterranen Gemüsen
in Tomaten-Basilikumbechamel*

Unsere hauseigene Konditorei

immer frisch...

immer lecker...

immer individuell...

Wir beraten Sie gern!



Kontakt:

Waldhaus Oelper

Am Ölper Holze 1

38116 Braunschweig



Maggy's Blumen- & Dekoshop

Blumen

Tischschmuck

Sträuße

Gestecke

Kirchenschmuck

Autoschmuck

Dekoration

und vieles mehr...



Kontakt:

Maggy's Blumen- & Dekoshop

Floristin Beate Tröger

Am Ölper Holze 1

38116 Braunschweig

☎ 0531 – 256 25 22



Pauschale am Vormittag

- für Familienfeiern von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr -

Zum Empfang
Sekt und Orangensaft

Räucherlachsroulade mit Forellenkaviarsauce
*an Feldsalat mit Radieschenstreifen,
dazu Baguettebrot und Butter*

oder

Nordseekrabbencocktail
*mit Tomaten- und Salatgurkenwürfeln
in Dillschmandsauce,
dazu Baguettebrot und Butter*

Niedersächsische Festtagssuppe
mit Eierstich, Spargel, Klößchen und Fadennudeln

Barbarie-Flugentenbrustfilet
*mit Erdbeerpfeffersauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln*

oder

Hirschkeulenbraten
*mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirne,
Waldpilzen in Rahm, Rotkohl und Kroketten*

Verwandlungskünstler
*Raffinierter Eisgenuss
aus zart schmelzender Crème Vanilla
in feinen Amarettinibröseln gerollt,
serviert auf einem Karamellspiegel*

Getränke :
*Weißwein, Rotwein, Bier, Alkoholfreie Getränke,
1 Runde Digestif, Kaffeespezialitäten*

Dekoration:
Blumengesteck, Kerzen, Servietten, 2 Menükarten pro Tisch

Pauschale für Ihre Betriebsfeier

- für Veranstaltungen ab 50 Personen -

Empfangsgetränk

Warmes Buffet

Kartoffelcremesuppe

mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen

Ganzer Schweineschinken mit Kruste,

Schwarzbiersauce,

*gemischter Gemüseplatte und Kartoffelgratin
und*

Marinierte Lachsfilettranchen, gedünstet

auf verschiedenem Gemüse,

mit Noilly Prat Sauce,

dazu Kräuterreis

Kaltes Buffet

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

Hähnchenbrust mit Curry-Schmand

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Schweinefilet mit Lebermus

Rindfleischscheiben auf Raukensalat

mit Trüffelöl und Parmesanspänen

Italienischer Landschinken mit Melonenvariation

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Marinierte Champignonköpfe

Zucchini-scheiben im Parmesanmantel

Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse

Internationale Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Karamellcreme mit marinierten Früchten

Pauschale für Ihre Betriebsfeier

Weißwein

Rotwein

Weitere Getränke:

*Wolters Pilsener vom Fass
Alkoholfreie Getränke
Kaffeespezialitäten*

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

*Die gesamte Tischdekoration:
1 Blumengesteck pro Tisch, Kerzen,
Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch.*

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von 6 Stunden.
Jede angefangene Verlängerungsstunde
wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.*

Waldhaus - Pauschalangebot

- für Veranstaltungen ab 50 Personen -

Zum Empfang

Jahrgangssekt Langenbach Weißlack

Kartoffelcremesuppe

*mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen,
am Tisch in der Terrine serviert*

Warmes Buffet

Ganzer Schweineschinken mit Kruste,

*Schwarzbiersauce,
gemischter Gemüseplatte und Kartoffelgratin
und*

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten,

mit Waldpilzen in Rahm und Bandnudeln

Kaltes Buffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Makrelenfilet

Hähnchenbrust mit Curry-Schmand

Schweinefilet mit Lebermus

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce

Mettbällchen mit Zigeunersauce

Katenrauchschinken mit saurer Beilage

Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse

Salat aus verschiedenen Bohnen mit „Salsa verde“

Käsebrett

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Karamellcreme mit marinierten Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

Waldhaus - Pauschalangebot

Weißwein

Weißherbst

Rotwein

Weitere Getränke:

*Wolters Pilsener vom Fass
Hefeweizen
Alkoholfreie Getränke
Kaffeespezialitäten*

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagstorte, sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

*Die gesamte Tischdekoration:
1 Blumengesteck pro Tisch, Kerzen,
Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch.*

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden.
Jede angefangene Verlängerungsstunde
wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.*

Exklusives - Pauschalangebot

- für Veranstaltungen ab 50 Personen -

Zum Empfang

Langenbach – Jubiläums Cuvée

Niedersächsische Festtagssuppe

*mit Eierstich, Spargel, Klößchen und Fadennudeln,
am Tisch in der Terrine serviert*

Warmes Buffet

Schweinefilet, im Stück gebraten,

*mit Estragon-Hollandaise,
gemischter Gemüseplatte und Kartoffelgratin
und*

Lachsfilettranchen, gebraten,

*auf verschiedenem Gemüse,
mit Weißweinsauce
und Safranreis*

Kaltes Buffet

*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Garnelensalat „nach Art des Hauses“*

Hirschrücken „Baden Baden“

*Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberland sauce
Rindfleischscheiben auf Raukensalat
mit Trüffelöl und Parmesanspänen
Spanischer Serranoschinken mit Melonenvariation*

Gefüllte Eier mit Lachsstreifen

*Tomaten-Gurkensalat mit Blattpetersilie
Mozzarellakugeln mit Rauche und Basilikum in Balsamicodressing*

Erlesene Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Mousse au Chocolat

*Bayrisch Creme mit Himbeermarmelade
Karamellcreme mit marinierten Früchten*

Exklusives - Pauschalangebot

Weißwein

Weißherbst

Rotwein

Weitere Getränke:

Wolters Pilsener vom Fass

Hefeweizen

Alkoholfreie Getränke

Kaffeespezialitäten

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagsstorte, sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

Die gesamte Tischdekoration:

1 Blumengesteck pro Tisch, Kerzen,

Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch.

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von **8 Stunden.***

*Jede angefangene Verlängerungsstunde
wird mit **3,00 €** pro angemeldeten Gast berechnet.*

Italienisches - Pauschalangebot

- für Veranstaltungen ab 50 Personen -

Zum Empfang

Prosecco Spumante „Il Portale“

Klare Tomatensuppe

*mit Tomatenfleischwürfeln und Nudeln,
am Tisch in Terrine serviert*

Warmes Buffet

Piccata „a la Milanese“

*Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce, Mittelmeergemüse und Bandnudeln
und*

*Doradenfilet, gebraten im Kräutersud,
dazu Gnocchis*

Kaltes Buffet

*Ganzer pochiertes Fisch mit Knoblauch-Kräutersauce
Garnelenschwänze mit Wurzelgemüse in Knoblauchöl*

Getrübelter Hirschrücken

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Verschiedene Salamisorten

Rindfleischscheiben auf Raukensalat

mit Trüffelöl und Parmesanspänen

Italienischer Landschinken mit Melonenvariation

Marinierte Artischockenherzen

Zucchini-scheiben im Parmesanmantel

Tomatenscheiben mit Mozzarella

Gebratene Champignons mit Basilikum

Marinierte Paprika

Orangensalat mit Fenchel

Oliven und gefüllte Peperoni

Internationale Käsevariation mit Früchten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Tiramisu

Panna Cotta an Fruchtsauce

Italienisches - Pauschalangebot

Weißwein

Weißherbst

Rotwein

Weitere Getränke:

*Wolters Pilsener vom Fass
Hefeweizen
Alkoholfreie Getränke
Kaffeespezialitäten*

Zu später Stunde:

Hochzeitstorte/Geburtstagsstorte, sowie Kaffee und Tee

Weiterhin enthält der Pauschalpreis:

*Die gesamte Tischdekoration:
1 Blumengesteck pro Tisch, Kerzen,
Stoffservietten und je zwei Menükarten pro Tisch.*

*Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden.
Jede angefangene Verlängerungsstunde
wird mit 3,00 € pro angemeldeten Gast berechnet.*



Menü Flitterwochen

- 5 Gang, ab 10 Personen bis 50 Personen -

Flusskrebssülze mit Kresse

in Noilly Prat-Gelee,
Kräutersauce,
gebratene Kartoffelscheiben
und Salatbouquet

oder

Hähnchenbrustfilettranchen

gefüllt mit Paprika und Serranoschinken,
Salsa verde und verschiedene Blattsalate

Baguettebrot und Butter

Wildtaubenkraftbrühe

mit Trüffelklößchen und Belugalinsen

Ananasgranité

Rinderfiletsteak mit Basilikumkruste

an Tomatenjus,
verschiedenen mediterranen Gemüsen und Fenchelkartoffeln

oder

Hirschrückensteak mit Walnusskruste

an Morchelsauce,
sautierten Kohlstreifen mit Möhre und Kartoffel-Lauch-Törtchen

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

oder

Crêpe Suzette

mit Vanilleeis

Menü Brautstrauß

- 6 Gang, ab 10 Personen bis 40 Personen -

Paprika-Ziegenkäsetürmchen

mit verschiedenen Blattsalaten in Sherry-Vinaigrette
und gerösteten Walnüssen

oder

Roulade aus dem Roastbeef

mit Shi-Takepilzfüllung, Cognacsauce und Feldsalatbouquet

Baguettebrot und Butter

Entenkraftbrühe

mit Eierstich und Möhrenscheiben

Rote Meerbarbenfilets

mit Lauch-Estragonschaum und schwarzen Nudeln

oder

Riesengarnelenschwanz und Jakobsmuschelfleisch

am Rosmarinzweig gebraten,
Forellenkaviarschaum
und Möhren-Kartoffelrösti

Brombeersorbet mit Limettensauce

Schweinemedailons

mit Kräuter-Frischkäsehaube,
Rahmsauce mit Shi-Takepilzen,
Möhren-Bohnengemüse und Herzoginkartoffeln

oder

Hirschrückensteak, gefüllt

mit Wildschweinschinken und Salbei,
Broccoliröschen in Pinienkernbutter und Steinpilzspätzle

Karamellcreme

mit marinierten Früchten

oder

Creme von weißem Cappuccino

mit Amarettinisaucе

Buffet Traum in Weiß

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Kartoffel-Äpfelsuppe

mit Lachsroulade, in der Tasse serviert

Warmes Buffet

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce,

Speckbohnen und Kartoffelgratin

und

Piccata „a la Milanese“

*Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce, Mittelmeergemüse und Bandnudeln*

Kaltes Buffet

Zander mit Lachs und Spinat gefüllt

Überzogene Thunfischsteaks

Marinierte Flusskrebsschwänze in Tomaten-Gurken Dip

Getrübelter Kalbsrücken mit Zwiebel-Confit

Roastbeef, rosa gebraten, mit Pfeffer-Vinaigrette

Salamivariation

Pata Negra Schinken mit exotischen Früchten

Mozzarellakugeln mit Rucola

und Basilikum in Balsamicodressing

Eingelegte getrocknete Tomaten

Artischockensalat

Zucchini-scheiben im Parmesanmantel

Marinierte Champignonköpfe

Oliven und Peperoni

Brot und Brötchenauswahl mit Ciabatta, Butter

Italienische Käsevariation mit Feigen- und Quittensenf

Panna Cotta mit Früchtsauce

Variation von Cremes



Fingerfood

Vegetarisch	Gefüllte Windbeutel mit Kräuterquark Knusperoliven Ziegenfrischkäse mit Cocktailtomaten Gefüllte Eier mit Schnittlauch Sesam-Blätterteigstangen Zucchinischeiben im Parmesanmantel Blumenkohlröschen im Backteig Gefüllte Champignonköpfe Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten Mini-Quiche mit verschiedenen Gemüsen Mini-Pizza Mini-Flammkuchen Champignonköpfe im Ausbackteig
Mit Schweinefleisch	Backpflaumen im Speckmantel Datteln im Speckmantel Mozzarella-Parmaschinken Mini-Frikadelle Kleine Schnitzel mit Lauch
Mit Rindfleisch	Roastbeefröllchen Windbeutel mit Roastbeef und Kräutersauce
Mit Fisch-, Schalen- und Krustentieren	Räucherlachs im Kräutermantel Garnelen im Teigmantel Graved Lachs Röllchen Matjestatar auf Pumpernickel Gefüllte Eier auf Räucherlachs Gefüllte Eier mit Forellenkaviar Fischfilet im Ausbackteig
Mit Geflügelfleisch	Frühlingsröllchen mit Hähnchenfleisch Hähnchenspieß „Tandoori“ Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Hähnchenbrustfilet in Pfefferpanade

Bei einer gebuchten Veranstaltung als Zusatz z. B. beim Sektempfang.
Es wird empfohlen mindestens 4 Teile pro Person zu kalkulieren.

Ihr Partner für erfolgreiches musikalisches Entertainment

Chris Werner

...als Pianist mit seinem
Programm Tastengeflüster während
des Essens oder zum Empfang Ihrer Gäste

...als Keyboard Tanzmusiker mit
seinem Gute Laune Repertoire

... als Diskjockey für die
Generation 60 Plus in
moderater Lautstärke

... oder von jedem etwas,
frei nach Ihren Wünschen

...profitieren Sie von
über 30 Jahren
Berufserfahrung

Chris Werner

Tel. 0531-313322

www.chris-werner.de

**schon ab
60 Minuten
buchbar**



Musik Express

Mobile Diskothek

Detlev Weiss

Telefon 0531 55960

Tanz- und Unterhaltungsmusik

Musik-Express.bs@freenet.de

wenn es um **Musik** geht...

Tony Pop
Musiker Entertainer DJ

und die
Tony Pop Band

mit 2 bis 5 Musikern

Kontakt:

Telefon 0531 332403
Mobil 0172 5417581
Email info@tonypop.de

www.tonypop.de

Piano-Musik

für Lounge und Bar
auch als Duo

mit

Sänger/in, Saxophon oder Geige

mit

jazzigen Klängen oder als Salonmusik

Géza Gál

Telefon 05309 2405

Mobil 0173 8114070

gezagal@gmx.de

www.gezagal.de

DJ Dirk, Ihre Party, mein Job...



Sie sind auf der Suche nach einem zuverlässigem Partner,
der für die musikalische Umrahmung Ihrer Feier sorgt!

DJ Dirk
steht Ihnen persönlich und
kompetent zur Seite



Mobildiskothek by Dirk Grüner

• info@djdirk-music.de • www.djdirk-music.de • 01797994364



Foto-Poppe

**40 Jahre
Eventfotografie
in Braunschweig
und Umgebung**



Breite Herzogstraße 18 A

38300 Wolfenbüttel

Tel.: 05331 / 77888

Fax: 05331 / 33539

e-mail: info@foto-poppe.de

photo & more

Steffi Pretz

039201 25 465

0171 622 1669

info@photo-and-more24.de

www.photo-and-more24.de



* Hochzeitsbegleitung

* Eventfotografie
mit mobilem Studio
und Sofortausdrucken

* Fotoreportagen

... für länger als nur einen Augenblick

PYRO Magic

WWW.PYRO-MAGIC.DE

TEL.: 0800 / 72 36 60 3



Atemberaubende Musikfeuerwerke ab 799,- €

Hochzeitsfotos | Passfotos | Portrait | Werbefotografie

www.fotostudio-gramann.de



Wir, das Fotostudio Sascha Gramann, stehen in Braunschweig für Tradition und einen hohen Anspruch! Auf unserer Webseite finden Sie weitere Informationen. Gerne beraten wir Sie auch persönlich! Fragen Sie auch nach unserer „Fotobox“



Fotostudio Sascha Gramann, Hintern Brüdern 4 Braunschweig, Tel. 0531/44180

Der Gutschein gilt nur bei Buchung einer Hochzeitsserie

PASTOR2GO

www.pastor2go.de

BUCHEN EINEN PASTOR.

Bei uns müssen
Sie nicht Mitglied
einer Kirche sein.

Es gibt keine Zeremonie von der Stange und Sie können auch außerhalb kirchlicher Gebäude Ihre Zeremonie erleben!

Exzellent • Persönlich • Inspirierend

Haertle 
KONDI TOREI & CAFÉ

Theaterwall 1
38100 Braunschweig
Telefon 0531 – 407 43
Telefax 0531 – 163 01
E-Mail: cafehaertle@arcor.de

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

Wegbeschreibung

Von der A2 Hannover/Berlin kommend,
biegen Sie an der Abfahrt Braunschweig Nord
auf die A391 Richtung Braunschweig ab,
bis zur Celler Straße.

Aus Süden kommend, fahren Sie von der A39
auf die A391 bis zum Ölper-Knoten,
Ausfahrt Celler Straße/Hamburger Straße.

Aus beiden Richtungen biegen Sie dann
an der Kreuzung Celler Straße/Celler-Heer-Straße
rechts in die Sudetenstraße
Richtung Braunschweig/Lehndorf ab,
fahren rechts in die St.-Wendel-Straße,
folgen ihr bis zur Kreuzung „Am Ölper Holze“
und biegen links ab.



Eine angenehme Reise

wünscht Ihnen das

Waldhaus Oelper Team

Waldhaus Oelper

Eckehard und Maggy Ossada
Am Ölper Holze 1
38116 Braunschweig



Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag ab 14.30 Uhr,
warme Küche ab 17.00 Uhr
Freitag, Samstag, Feiertags ab 11.30 Uhr,
warme Küche 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr
Sonntag ab 11.30 Uhr,
warme Küche 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
Ab 18.00 Uhr geschlossen.
Ab 20 Personen immer dann, wenn Sie feiern möchten!

Telefon 0531 – 256 25-0
info@waldhaus-oelper.de

• Telefax 0531 – 256 25-25
• www.waldhaus-oelper.de