

Waldhaus Oelper



Das Veranstaltungshaus

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 Himbeermark
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*

Getrüffelter 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.*



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 Pumpnickel 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.

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