



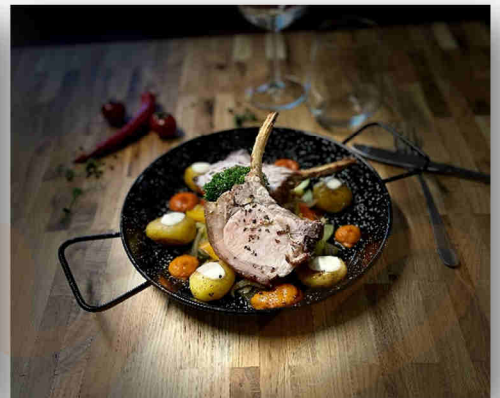
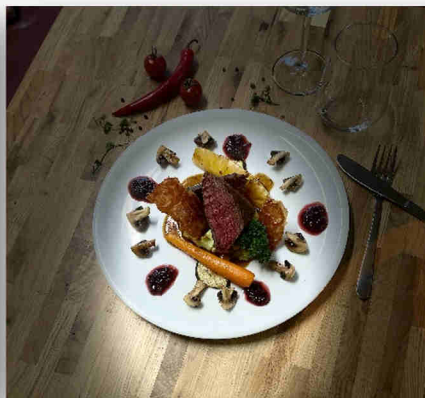
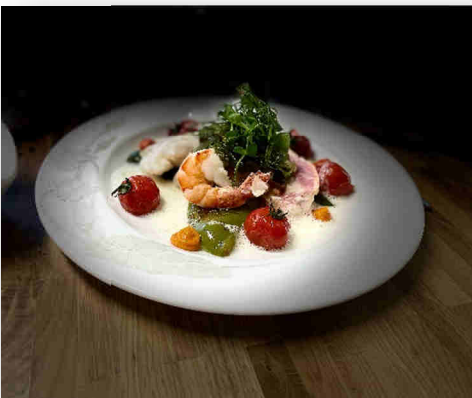
Menüvorschläge



Hotel – Restaurant Jagdhaus Heede
Hermannshägerstr. 81
34346 Hann. Münden
Tel. 05541-2395

www.jagdhausheede.de


Jagdhaus Heede
...kreative, leichte Landhausküche.



Die nachfolgend aufgeführten Menüvorschläge sind Empfehlungen und eine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischen Angebot. Sie sollen Ihnen als Ideengeber für eine persönliche Menübesprechung dienen.

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns Ihr Gastgeber zu sein.

Ob Sie eine private Einladung aussprechen oder eine geschäftliche Veranstaltung planen, wir haben für viele Anlässe den entsprechenden Rahmen.

Seit vier Generationen wird die Gastfreundschaft in unserem Hause gelebt. Tradition und Innovationen kombiniert mit kompetenten und freundlichen Mitarbeitern lässt Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis werden.

Die Verwendung von marktfrischen, regionalen und saisonalen Produkten, oft mediterran verfeinert, ist die Philosophie nach dem wir diese Menüvorschläge zusammengestellt haben.

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung individuell Ihren Wünschen entsprechend bei einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin.

Auf Ihr Fest freut sich unser ganzes Team.

Wissenswertes

Eine erfolgreiche Veranstaltung Seite 2-4

Empfang

Aperitif und Fingerfood Seite 5

Menüempfehlungen

Menüs Seite 6-7

Menüs-Buffets Seite 8-10

Buffets Seite 11 -12

BBQ - Sommerparty Seite 13

Kleinigkeiten

Allgemeine Seite 14
Geschäftsbedingungen



Veranstaltungsräume

Erfahren Sie mehr über Tafelformen, Veranstaltungsräume & Veranstaltungsgröße.

Tafelform	Tafel	Blöcke	L-Form	U-Form	Einzeltische
Veranda	16	2 x 8	-	-	23
Mitte	16	3 x 10	24	-	25
Hausgäste	14	3 x 10	-	-	28
Gartenterrasse	3 x 10	5 x 8	-	-	60

Bei uns im Wohlfühlrestaurant sind alle Räume kombinierbar.

Menüs oder Menübuffets sind ab 10 Personen & Buffets ab 20 Personen buchbar.

Die maximale Personenanzahl für Veranstaltungen in unserem Haus, ist auf 65 Personen begrenzt.





Ihre Veranstaltung

**Gerne stehen wir Ihnen bei Ihrem Fest zur Seite.
Hier finden Sie wichtige Details für Ihre Veranstaltung.**

Reservierungen oder Stornierungen

Um Ihre Raumreservierung zu garantieren oder diese gegebenenfalls zu stornieren, muss dies grundsätzlich schriftlich erfolgen.

Menübesprechung

Diese sollte bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn stattfinden. Wir bitten Sie vorab einen Termin mit unserem Küchenteam zu vereinbaren.

Dauer der Veranstaltung

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften dürfen unsere Mitarbeiter maximal 10 Stunden pro Tag arbeiten. Um unseren Personaleinsatz für Ihre Veranstaltung zu planen, möchten wir Sie bitten, uns die geplante Dauer Ihrer Veranstaltung im Vorfeld mitzuteilen. Grundsätzlich schließen wir bei Veranstaltungen um 00.00 Uhr, danach fällt ein Nachtzuschlag von 150,00 Euro pro Stunde an.

Berechnungsgrundlage

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl zwei Tage vor Ihrem Veranstaltungstag mit. Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein genießen? Gerne dürfen Sie diesen mitbringen. Das Korkgeld beträgt 20,00 Euro pro Flasche.

Absprachen / Anzahlungen

Sämtliche Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits, wie zum Beispiel Personenzahl und Änderungen der Veranstaltungszeiten. Gegebenenfalls berechnen wir eine Anzahlung von 30% des Menüpreises der angemeldeten Personenzahl.

Zahlungsziel

Ist 7 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Zahlungen mit Kreditkarte sind bei Veranstaltungen nicht möglich. Die AGB sind auf unserer Homepage nachzulesen !



Empfang & Fingerfood

Prosecco & Aperitif

Unsere Hausmarke aus dem Haus Casa Gheller.

Dieser Prosecco Frizzante zeigt sich in zartem Goldgelb im Glas. Das Bouquet ist von einem sanften Duft nach grünen und roten Äpfeln geprägt. Im Geschmack spritzig-elegant mit leichter Zitrusnote.

Aperitifauswahl:

Prosecco (O-Saft)
Aperol Spritz
Hugo
Veltins Mini Edition
~
Flavored Spritz Tonic
(alkoholfrei)

oder


Proseccoempfang:

Prosecco (O-Saft)
~
Flavored Spritz Tonic
(alkoholfrei)
Orange | Hibiskus | Tonic | Ice | Soda

Oder möchten Sie mal etwas Besonderes ?

Champagner / Taittinger Brut Réserve

Taittinger Brut Réserve besteht aus 40% Chardonnay und 60% Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen aus über 35 verschiedenen Crus und mehreren voll ausgereiften Ernten.



Fingerfood zum Stehempfang.

Quiche Lorraine, Blätterteiggebäck,
Canapés mit Lachs, Roastbeef Camembert,
Frischkäse & Parmaschinken

Gerne gestalten wir in den Sommermonaten Ihren Empfang auf unserer Terrasse.

Unsere Menüs



Menü I

Kleiner Salatteller
Sprossen | Kürbiskerne | Wallnussöl



Rinderkraftbrühe
Flädle | Roastbeef | Gartenkraut



Schweinefilet am Stück gebraten
Pfeffersoße | junge Möhre |
Wilder Brokkoli | gebackene Kartoffel



Schokoladen -Trilogie
Warmer Kuchen | Mousse | Eis |
Nougatsoße | Beeren

Menü II

Räucherlachstatar
Aioli | Kartoffelrösti | Affila Cress |
Kräutersalat | Granatapfel |



Weißer Tomatensuppe
Babytomate | Basilikum-Pesto |
Lardo Cracker



Maispouardenbrust im Parmamantel
Portweinjus | Ratatouille Gemüse |
Gefüllte Gnocchis



Mousse von der Tonkabohne
marinierte Beeren | Schokolade

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

Menü III

Wildkräutersalat
Antipasti | Mojo |
Knoblauchcroutons



Getrübeltete Kartoffelsuppe
Lachs | Trüffel | Kartoffelchip



Kalbsrückensteak
Morchelsoße | Gemüseauswahl |
Kirschtomate | grüner Spargel |
Macaire Kartoffel



Weißes Schokoladenparfait
gekochte Pflaume | Vanillesoße

Menü IV

Wachtelbrust
Feldsalat | Pflaumenbalsam |
Wildkräutercrostini



Klare Tomatenconsommé
Basilikumnocken | Tomate



In Rotwein pochirtes Rinderfilet
Spätburgunderjus | Bohnen |
Rotweinschalotten | Rösti



Sauerrahmmousse
Orange | Pfirsich | Crumble

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

- Hauptgang wird als Buffet serviert -

Menübuffet I

Salatteller
Joghurtdressing | Sprossen



Rinderkraftbrühe
Gemüse | Rindfleisch |
Petersiliennocken



Schweinefilet im Baconmantel
Pfeffersoße | Kroketten

~

Piccata Putenbrust
Tomatensoße | Zucchini spaghetti

~

Gemüse der Saison



Crème Brûlée

Menübuffet II

Vitello Tonato

- vom Kalbsfilet -

Thunfischsauce | Kapern |
Rucola | Grana Padano



Schaumsuppe von jungen Kräutern
Ricotta | Riesengarnele



Medaillons

Rind, Schwein & Pute
Pfeffersoße | Champignonsauce |
Gemüseauswahl | Kartoffelgratin |
Rosmarinkartoffeln



Dreierlei Mousse
weiße Kaffeesoße | Früchte

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

- Hauptgang wird als Buffet serviert -

Menübuffet III

Karottencremesuppe
mit Riesengarnele



Wildschweinekeule sous-vide
Madeirasoße | Champignons | Birne |
Spätzle

~

Hähnchenbrust Caprese
Tomate-Mozzarella | Tomatensoße |
Gnocchi in Pesto

~

Salatteller



Dessertvariation
Walnussparfait | Panna Cotta |
Weißes Schokoladenmousse |
Himbeerjus | gebrannte Mandel

Menübuffet IV

Pamoboli
- Mallorquinisches Tomatenbrot -
Serano Schinken | junger Lauch |
Oliven



Kürbiscremesuppe
Perlhuhnbrust



Tranche vom Angus Roastbeef
Pfeffersoße | Rosmarinkartoffeln

~

Medaillons vom Schweinefilet
Rahmssoße | Champignons

~

Gemüse der Saison



Halbgefrorenes Basilikumeis
Melonensalat | weiße Schokolade

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

- Hauptgang wird als Buffet serviert -

Menübuffet V

Heißgeräucherte Lachsforelle
Honigschmand | Friseesalat |
Knoblauchbrot



Klare Tomatensuppe
mit Ricottatortellini



Marinierte Perlhuhnbrust
Rosmarinsoße | Patatas bravas

~

Hirschrücken in Haselnusskruste
Demiglace | Brezelknödel

~

Vichy Karotten | Blumenkohl |
Schwarzwurzeln



Topfenmousse
Orangensalat | Johannesbeeren |
Korallenhippe

Menübuffet VI

Gebackener Ziegenkäse
Honigperlen | Apfel | Kräutersalat |
Croutons



Geschäumte Kohlrabicremesuppe
Wildfilet | Kürbiskernöl



Kalbssteak au four
Morchelrahmsoße | Rösti

~

Entenbrust rosa gebraten
Orangensaft | Knöpfe

~

Gemüse der Saison



Schokoladenmousse &
weißes Nougat-Eis |
Amarena Kirschen | Vanille |
Schokolade

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.



Buffet I „Regionales Buffet“

Vorspeise

Gebratener Spanferkelrücken
Geräucherte Forelle
Rosa gebratener Rinderrücken
Gedünstete Lachsforelle
Gemüsewrap mit Hähnchen
Schafskäsetürmchen
Gegrilltes Gemüse
Käseauswahl

~
Brotkorb, Butter und Dips

Salate

Bohnensalat | Gurkensalat |
Bauernsalat | Blattsalate

Suppe

Rinderkraftbrühe
Pfannkuchen | Lauch | Roastbeef

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel
Kräuterjus | Rösti

~

Gefüllte Maispouardenbrust
Rosmarinsoße | Patatas bravas

~

Gebratene Lachsforelle
Senfsoße | Kräuterreis

~

Regionale
Gemüseauswahl

Auf Wunsch vegetarisch:

In Honig gebackener Fetakäse
Mojo | Tomatenzucchini ragout |
Rösti | Rucolasalat

Dessert

Schmandmousse
Orangenfilets

~

Apfelbeignets
Vanillesoße

~

Topfcreme
Crumble

~

Bayerische Kream
rote Grütze

~

Marillenknödel
Schokoladensoße



Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.

Jedes Menü können Sie gerne ändern oder erweitern.

Hierzu haben wir Ihnen in den Menüvorschlägen eine kleine Auswahl zusammengestellt.

Buffet II „Mediterranes Buffet“

Vorspeise

Gemischtes Antipasti
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Shrimps - Tomaten & Avocado
Räucherlachs & Garnelen
Vitello Tonnato mit Kapern
Gebratene Sardinien
Spanische Tortilla
Pamboli - Salami Milano
Melone mit Parmaschinken
Italienische Käseauswahl
~
Brotkorb, Butter, Dips

Salate

Rucolasalat mit Grana Padano |
Toskanischer Brotsalat |
Mediterraner Bauernsalat |
Bohnen mit Chorizo

Suppe

Minestrone
mit Tortellini & Parmesan

Hauptgang

Gnocchi
Pesto | Tomate | Grana Padano
~
Porchetta vom Landschwein
Aioli | Bratenjus |
Rosmarinkartoffeln
~
Piccata Milanese vom Hähnchen
Tomatensoße | Pasta
~
Toskanisches Gemüse |
Gemüsegratin

Auf Wunsch vegetarisch:

In Honig gebackener Fetakäse
Mojo | Tomatenzucchini ragout |
Rösti | Rucolasalat

Dessert

Panna Cotta
Beerenfrüchte
~
Gebrannte Rosmarin Crème
Orangensalat
~
Joghurt
Honig | Feigen
~
Obstsalat
kandierte Nüsse

Unser Team berät Sie gerne individuell nach Ihren Wünschen.



- Heede's Sommerbraterei -

Spezialitäten vom Livecooking-Grill

Grobe Bauernbratwurst
Rinderhüftsteaks mit Pfefferkruste
Schweinenackensteaks „Red BBQ“
Putensteaks in Kräuterdip
Cross gebratener Bacon
Krakauer mild vorgeräuchert

Salatvariationen

Coleslaw Salat
Mediterraner CousCous-Salat mit Feta
Griechischer Bauernsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Oma's Kartoffelsalat



Vom Buffet

Lachssteaks mit scharfer Mojo-Soße
Röstiburger mit Rinderpatty BBQ Style
Geschmortes mediterranes Gemüse
Fetakäse auf Polenta
Vegetarische Gemüsespieße
Pellkartoffeln mit Sour Cream
~
Gemischtes Antipasti
~
Verschiedene Dip, Kräuterbutter
Gemischter Brotkorb

Dessertauswahl

Frischer Obstsalat
Vanillequark mit gegrillter Ananas
Puddingtörtchen mit Vanillesoße
Panna cotta mit Beeren
Bananensplit

