



Eggershof

Barbecuebuffet

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella und frischem Basilikum

Mediterraner Nudelsalat mit Feta, Oliven und Pesto

Krautsalat

Gemischter grüner Blattsalat

Gurken-Dillsalat

Aioli, Barbecuesauce

Essig und Öl

Balsamicodressing

Brotauswahl



Viktoriabarsch aus dem Ofen

Nackensteak vom Schwein

Marinierte Rippchen

Knipp

gegrillte Putenbrust

Bratwurst

Rosmarinkartoffeln



Orangen-Grießflammerie mit Beerenfruchtkompott

Gemischte Obstauswahl

Der Preis für dieses Barbecue beträgt € 22,50 pro Person.



Eggershof

Eggershof Hochzeitsbuffet

Empfang

Sangria mit Fruchtspieß
frischer, live zubereiteter Flammkuchen aus dem Steinofen
drei Sorten Brot
mit Butter, Oliventapenade und Aioli – stehen auf den Tischen bereit

Buffet

klassische Hochzeitssuppe – in der Terrine serviert
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons
Balsamicodressing, Essig und Öl
Krabbencocktail im Glas serviert
„Pute-Tonato“ mit Rauke und gehobeltem Parmesan
Waldorfsalat mit Lauch und Walnüssen



Roastbeef aus dem „Farmer Grill“
mit einer Saisonalen Gemüseauswahl
Gedünsteter Lachs auf Gemüsejüli an einer Pommeriesensauce
Röstkartoffeln mit Rosmarin und Kartoffel-Zucchini gratin



großes Käsebrett
Limonenquark auf Cantuccini im Weckglas
kleine saftige Schokotörtchen
Ananassalat mit Minz-Pesto



zu späterer Stunde
eine wunderschöne Hochzeitstorte – mit echten Rosen dekoriert
eine Auswahl an geräucherten Fischspezialitäten
mit einer Meerrettich- und einer Honig-Senfsauce
kleine Schnitzel mit Chilidip

Der Preis für dieses Buffet incl Empfang und Mitternachtsbuffet
beträgt € 55,00 pro Person.



Ellinger Buffet

Empfang

Sangria mit Fruchtspieß
frischer Flammkuchen aus dem Steinofen



drei Sorten Brot
mit Butter, Schmalz und Aioli – stehen auf den Tischen bereit

Buffet

Klassische Hochzeitssuppe – in der Terrine serviert



Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons
Balsamicodressing, Essig und Öl
Krabbenscocktail im Glas serviert
Geflügelsalat mit Ananas und Erbsen
geräucherte Fischauswahl
bestehend aus Forelle, Lachs, Aal und Schillerlocke
mit Rahmmeerrettich und Honig-Senfsauce



Krustenbraten vom Schwein
Bohnen im Speckmantel
Pflifferlingen und Champignons
Gedünsteter Lachs auf Gemüsejüli an einer Pommeriesensauce
Gemüseauswahl
Röstkartoffeln mit Rosmarin und Kroketten



Vielfältige Käseauswahl
Schokoladenmus mit Beerenfrüchten und Vanillesauce



zu späterer Stunde
Butterkuchen
Pflaumenkuchen mit Buchweizenstreuseln

Der Preis für dieses Buffet beträgt € 49,50 pro Person.



Eggershof

Festtagsmenü

Empfang

Prosecco mit Cassis
Flammkuchen aus dem Steinofen

Menü

Zander auf der Haut gebraten
mit Feldsalat
an einer Sherry-Vinaigrette



Samtsuppe vom Muskatkürbis
mit geräucherter Barbarie-Ente



Geschmorte Damwildkeule
an Rosmarinjus mit glaciertem Gemüse und Pfifferlingen
dazu Rübenmus



Eggershof Champagnertörtchen
mit einem weißen Schokoladenmus
an frischen Waldbeeren

Der Preis für dieses Menü beträgt € 43,50 pro Person.



Großes Barbecue

Empfang

Prosecco Kombucha oder Fruchtbowle à la Sangria
oder Cocktails wie Mojito und „VW“ – Vermouth-Williams – erfrischend-fruchtig, sehr kalt serviert
dazu Fingerfood vom Service von Tableaux serviert
Elsässer Flammkuchen aus dem Steinofen
Bruschetta mit Tomaten-Conasser und frischem Basilikum
Profiteróle mit Oliventapenade gefüllt
kleine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Lachskaviar



drei Sorten Brot
mit Butter, Oliventapenade und Aioli – stehen auf den Tischen bereit



Klassische Minestrone mit Pesto

danach Buffet:

Tomaten-Brot-Salat mit Mozzarella und Basilikum
gemischter grüner Salat mit Balsamicodressing, Tomatendressing, Essig und Öl, gerösteten Kernen und Croutons
mediterraner Nudelsalat
Ellinger Bohnensalat mit leichtem Essig-Dressing

vom Grill:

gegrillte Jacobsmuschel
Viktoriabarsch
Wildbratwurst
Heidschnuckensteak
Roastbeef
Gemüsespieße mit Mais, Zucchini, Paprika und Aubergine
zum dippen Barbecuesauce, Chilisauce und Remoulade
Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Welfenspeise
Beerenfrüchte mit Vanillesauce
Limonen-Sauerrahm-Tarte

Später:

cremige Kartoffelsuppe mit Krabben
Käseauswahl & Brotkorb
frischer Butterkuchen vom Blech
Kaffee-Buffer

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang und Mitternachtsbuffet
beträgt € 55,00 p. P.

Pro getrunkenen Cocktail berechnen wir € 4,00.



Eggershof

Italienisches Buffet

Empfang

Prosecco mit Vermouth



drei Sorten Brot

mit Butter, Oliventapenade und Aioli – stehen auf den Tischen bereit

Buffet

Minestrone in der Terrine serviert



Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

gemischter grüner Salat mit gerösteten Kernen und Croutons

Essig und Öl, Balsamicodressing süßlich

Vitello Tonato mit Kapern und Parmesan

„Anti Pasti“ von Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und Champignons



Penne mit Pesto, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Filet vom Schwein „Saltimbocca“

mit einer Gemüseauswahl aus Blumenkohl, Broccoli, Lorbeer-Karotten, Rosenkohl und Kürbis

Minuten-Schnitzel vom Roastbeef auf gebratenen Champignons

Rosmarin-Kartoffeln und Gnocchi



Salat von frischen Früchten

Tiramisu auf Cantuccini im Glas serviert

Beerenfruchtkompott

Bourbon – Vanillesauce

Der Preis für dieses Buffet incl. Empfang beträgt € 49,00 pro Person



Eggershof

Sommermenü

Empfang

Prosecco
dazu reichen wir
Profiterols gefüllt mit Olivenpaste
Blinis mit Lachs und Crème fraiche
kleine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Lachskaviar

Menü

kaltes Joghurt- Gurkensüppchen mit gebeiztem Lachs
in der Terrine serviert



Medaillon vom Rinderfilet
im Speckmantel an einer Wildjus
mit Wirsing
Kartoffel-Zucchini-Gratin
und Salzkartoffeln



Zitronen- Sorbet



Crème Brulée im Glas serviert
Mousse von dunkler Kuvertüre
marinierte frische Erdbeeren

Der Preis für dieses Menü incl. des Empfangs beträgt € 39,80 pro Person.



Getränke Preise

Alkoholfreie Getränke

Wasser Gerolsteiner Gourmet 0,7l	4,00 €
Gerolsteiner Gourmet 0,2l	1,60 €
Fanta, Cola, Sprite, Mezzo mix 0,2l	1,90 €
Orangensaft, Apfelsaft 0,2l	1,90 €
Bionade 0,3l	2,50 €
Becks alkoholfrei 0,3l	2,20 €
Alster Krombacher 0,3l	2,20 €
Schneider Weiße alkoholfrei 0,5l	3,20 €
Kaffee und Tee als Buffet 1l	8,00 €

Biere

Schneider Weiße Original 0,5l	3,20 €
Krombacher Pils 0,3l	2,20 €
Wittinger Premium Fass 30l	180,00 €
Wittinger oder jedes andere Pils vom Fass	
Wittinger Premium Fass 50l	300,00 €
„Korkgeld“ bei mitgebrachtem Fass-Bier, je Liter	5,00 €

Andere Biersorten organisieren wir selbstverständlich gern!

Spiritosen

Saurer, Roter, Grüner je 0,7l	25,00 €
Korn 0,7l	25,00 €
Jägermeister 0,7l	35,00 €
Heidegeist 0,7l	58,00 €
Ratzeputz 0,7l	60,00 €
Malteser 0,7l	45,00 €
Jubiläums Aquavit 0,7l	50,00 €
Jim Beam 0,7l	40,00 €
Johnny Walker 0,7l	55,00 €
Vodka Absolut 0,7l	50,00 €
Havana Rum 3 J 0,7l	48,00 €
Williams Birne Schladerer 0,7l	60,00 €
Bacardi 0,7l	40,00 €
Gin Gordens 0,7l	42,00 €
Averna 0,7l	38,00 €
Ramazzotti 0,7l	42,00 €

Sekt und Prosecco

Prosecco 0,7l	16,00 €
Secco Braun 0,7l	18,00 €
Sekt Rotkäppchen 0,7l	16,50 €
Sekt Riesling 0,7l Flaschengärung	28,00 €

Weißwein

Riesling 0,7l Spätlese	16,50 €
Weißburgunder 0,7l	15,50 €
Chardonnay 0,7l Spätlese	16,50 €
Kerner 0,7l Spätlese –halbtrocken	15,00 €

Rotwein

Dornfelder 0,7l (Dürkheimer)	16,50 €
Spätburgunder 0,7l (Kirchenstück)	15,50 €
Sankt Laurent 0,7l	16,00 €
Cabernet Dorsa 0,7l	18,00 €
Cabernet Sauvignon 0,7l	18,00 €
„First Glas“ Cuvée 0,7	24,00 €
„Korkgeld“ für mitgebrachten Wein je 0,7l-Flasche ...	10,00 €



Eggershof

Wir empfehlen für Ihre Feier:

Kutschen-Service

Klaus Meyer aus Schneverdingen
Telefon (051 93) 6491

Hochzeitskutsche

vom Friedrichshof, Familie Ostermeier
Telefon (051 91) 72368

Blumen, Gestecke und Dekoration

Heike von Westernhagen
Telefon (051 61) 6030202

Musik & Dj

Swen Wissenbach
Telefon (051 62) 3535

Charly's Musik
Telefon (041 75) 1614
www.hochzeiter.de

Dj Marc

off air radio ffn dj
Telefon (01 74) 1628330
www.deejay-marc.de

Dj & live Musik Maik Pagels

Radio ffn Dj
dj.maik@t-online.de
Telefon (01 73) 2021616
www.dj-maik.de

Frank Schnabel

Telefon (051 91) 2252

Stephan Sühl

Telefon (041 35) 800740

Très Chic – Coverband

Telefon (04746) 931386
www.tres-chic.info

Standesbeamter

Herr Hoffmann vom Standesamt Walsrode
Telefon (051 61) 977230

Pastorin

Küsterin in Wolterdingen Frau Michaelis
Telefon (051 91) 16138

Kinderbetreuung

auf Anfrage vermitteln wir Ihnen
eine sehr gute und liebe Nanny

Fotografin

Catharina Peppel
Telefon (01 70) 2160245

Julia Machner

Telefon (051 63) 290343
www.fotohaus-dorfmark.de