



# Restaurant Kischer's Landhaus

*Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.*

*Bankett Vorschläge*

*Buffet*

Lenther Straße 18

30455 Hannover Badenstedt

Tel.: 0511 / 70052050

Email : [info@hotel-kischerslandhaus.com](mailto:info@hotel-kischerslandhaus.com)

Homepage : [www.hotel-kischerslandhaus.com](http://www.hotel-kischerslandhaus.com)





Sehr geehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,

einer in Harmonie verlaufenden Feierlichkeit geht eine sorgfältige Planung voraus.  
Schon das Auswählen der Speisen und Getränke soll Ihnen ein Vergnügen sein,  
denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude.

Planen Sie Ihre Feier ganz individuell nach Ihren Vorstellungen.  
Hierzu finden Sie im Folgenden unsere **Buffetvorschläge** (ab 20 Personen).

Haben Sie etwas ausgesucht, dann sollte die Bestellung bis 3 Wochen vor Veranstaltung erfolgen.  
Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sind selbstverständlich jederzeit bei der  
Zusammenstellung der Speisen und Getränke behilflich.

Gern organisieren wir Ihnen auch Dekorationen und Blumenarrangements für ein stilvolles Ambiente.

Für kleinere Gesellschaften (bis 16 Personen) unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.  
„**A la Carte**“ servieren wir Ihnen aktuelle und saisonale Gerichte in unserem Restaurant.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Ihr

**Hotel & Restaurant Kischer's Landhaus**





## Allgemeine Informationen

### Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigem Sortiment.

### Kinder & Jugendliche

Für Kinder und Jugendliche von 6 bis 12 Jahren berechnen wir das Menü oder Buffet zum halben Preis.

Für Kinder unter 6 Jahren stellen wir einen obligatorischen „Räuberteller“ zur Verfügung.

Gedeckte Plätze für Kinder unter 6 Jahren berechnen wir ab einer Anzahl von mehr als 8 Kindern pro Veranstaltung mit 5,00 € pro Gedeck.

### Kuchengedeck (Tellergerd)

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgebackenen Kuchen reichen möchten.

In dem Tellergerd sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Preis pro Gedeck 2,00 €

### Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke in Ihrer Wunschfarbe.

Kerzen und Servietten stimmen wir auf Ihre Farbe ab.

### Weitere Serviceleistungen

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenktischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet aus diesen Angeboten kostenfrei an.

Eine Raummiete erheben wir für Veranstaltungen ohne gemeinsame Mahlzeit.

### Korkgeld

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Weine oder Spirituosen mitbringen möchten berechnen wir Korkgeld.

Das mit bringen von Speisen ist nicht gestattet.



## Zahlungsbedingungen

Sofort, spätestens 7 Tage nach Rechnungsstellung

Das Hotel & Restaurant Kischer's Landhaus behält sich folgende Rechnungslegung vor:

Anzahlung: 50% der kalkulierbaren Gesamtkosten 14 Tage vor Veranstaltung

Restbetrag: innerhalb 7 Tage nach Rechnungsstellung

## Stornierungsbedingungen

Gesamte Veranstaltung: bis 30 Tage vor Beginn kostenfrei

Ab 7 Tage vor Beginn 80% der veranschlagten Gesamtkosten

Einzelne Teilnehmer: bis 3 Tage vor Beginn kostenfrei

danach 80% der bestellten Speisen und Getränke

## Lebensmittelkennzeichenverordnung

in unseren Speisen und Getränken können folgende Allergien auslösende Stoffe enthalten sein:

- Glutenthaltiges Getreide
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Milch (Laktose)
- Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)
- Sellerie
- Senf
- Sesamsamen
- Lupine
- Weichtiere

Sollten Sie oder Ihre Gäste solche Zutaten meiden müssen, erbitten wir hierzu entsprechende Informationen, damit wir Ihnen, soweit wie möglich, unbedenklich Speisen zubereiten oder Ihnen entsprechende Speisen und Getränke empfehlen können.



## **Themenbuffet „El Greco“**

### **Suppe**

Feinste Bohnencremesuppe mit Speck und Pfifferlingen

### **Vorspeisen**

Griechischer Bauernsalat mit eingelegtem Fetakäse

Mini Bifteki auf Krautsalat mit Tomaten Salsa

Fetacreme aus Schafskäse, Frischkäse und Kräutern

Poseidon - Platte mit marinierten Fischen aus dem Mittelmeer und gegrilltem Oktopus

Verschiedene Salate der Saison mit Rucola Dressing

Tzatziki und Pita, Hausgemachtes Olivenbrot

### **Hauptgang**

Schweinefilet in Metaxa - Sauce,

Tomatenreis und Kartoffeln auf kretische Art

Souflaki, saftige Spieße vom Rind , marinierte nach Art des Hauses

Auberginen – Kartoffel - Moussaka und hausgemachte Pommes

Filet von Tzipura – bekannt als Dorade Royal

auf provenzalischer Kräutersauce und gebratenes Gemüse

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Minzdip

Sahne – Joghurt - Mousse mit Honig, Nüssen und Erdbeersauce

EUR 41,90 pro Person (inkl. MwSt.)





## **Themenbuffet „Gusto Italia“**

### **Suppe**

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Pesto - Crostini

### **Vorspeisen**

Anti Pasti misti, gegrilltes mediterranes Gemüse mit Balsamico-Creme

Basilikum-Orangen-Lachs auf Fenchelsalat

Vitello Tonnato nach Toskanischer Art

Baby-Mozzarella mit Pesto und Cherrytomaten

Knackige Feld- und Rohkost Salate mit einer Dressingauswahl

Butter, Ricotta - Dip, Ciabatta und Pizzabrot nach Art des Hauses

### **Hauptgang**

Scaloppine von der Putenbrust an Funghi - Sauce

dazu Rosmarinkartoffeln und frischer Rahmspinat mit Pinienkernen

Schweinefilet alla Caprese mit Kichererbsenpüree und ZucchiniGemüse

Tortellini tricolore formaggio in Salbeibutter mit Rucola und Grana Padano

### **Dessert**

Tiramisu nach klassischem Rezept

Panna Cotta mit saisonalen Beeren

EUR 39,90 pro Person (inkl. MwSt.)





## **Themenbuffet „Niedersachsen“**

### **Suppe**

Niedersächsische Hochzeitssuppe

### **Vorspeisen**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Kräutermarinade

Hausgemachte Mettbällchen auf Kartoffelsalat, dazu Senf

In Olivenöl gebratenes Gemüse mit marinierten Mozzarella-Perlen

Nordsee Fischplatte mit Matjes, Kabeljau und Scholle

mit verschiedenen Saucen

Gezupfte Pflücksalate mit gerösteten Nüssen und Kräuter-Vinaigrette

Landbutter, Sauerteiggebäck und Landhausbrot

### **Hauptgang**

Geschmorte Rinderrouladen an Rotweinsauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelgratin

Putenbrust in Champignonrahmsauce mit Marktgemüse und Eierknöpfe

Zanderfilet auf frischem Spinat, Limettensauce und Duftreis

### **Dessert**

Rote Grütze mit Schlagrahm

Welfenspeise mit Vanillesauce

EUR 39,90 pro Person (inkl. MwSt.)





## **Themenbuffet „Tropicana“**

### **Suppe**

Karotten – Ingwer Suppe  
mit einer Sahnehaube und frischen Kräutern

### **Vorspeisen**

Exotischer Geflügelsalat mit Mango und Papaya serviert in Ananas  
Jakobsmuscheln, mittelscharf und Grünschalmuscheln auf Glasnudeln  
Cocktail vom Shrimps und Avocado  
Tandoori vom Maishähnchen auf Jasminreis - Salat  
Ensalada Activia mit Passionsfruchtdressing  
Guacamole, Nachos und Fladenbrot

### **Hauptgang**

Scaloppine vom Rind, gratiniert mit karibischen Früchten,  
gegrilltes Gemüse „Tropicana“ und Süsskartoffelpüree  
Schweinefilet nach kreolischer Art  
mit einem Ragout von Kidneybohnen, Babymais und Okra  
Thai Curry vom Huhn mit Wok - Gemüse und Basmatireis

### **Dessert**

Gegrillte Ananas mit Pina Colada Sauce  
Mango Mousse mit karamellisierten Macadamia - Nüssen

EUR 41,90 pro Person (inkl. MwSt.)





## **Themenbuffet „Russia“**

Glas Krimsekt  
mit Caviar Mousse

### **Vorspeisen**

Spinatblinis mit Dillsauce und geräucherter Lachs  
Salat „Olivier“ mit Hähnchen  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräutermarinade  
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico Creme  
und Mozzarella Perlen  
Salatbar „Russia“  
Pod Schuboi, Krautsalat und Markovka  
Brot Auswahl „Kischer´s Landhaus“  
Landbutter, Kräuterdip, Paprika Frischkäse

### **Hauptgang**

Beef Stroganov  
von Rinderfiletspitzen und Kroketten  
Gegrillte Putenbrust  
mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin  
Lachsmedaillons  
in Weißwein Veloutè, Mandelbrokkoli, Duftreis

### **ab 20 Uhr**

Schaschlik vom Schwein mit geschmorten Zwiebeln

### **Dessert**

Schokoladen Panna Cotta  
mit Karamellsauce und Orangenfilets  
Sahne – Joghurt Mousse  
mit Erdbeerragout

EUR 41,90 pro Person (inkl. MwSt.)

## Getränkepauschale 1 (Alkoholfrei 5 Stunden)

17,50 / Person

### Aperitif

Fruchtcocktail

### Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

### Biere

Veltins alkoholfrei, Maisel's Hefeweizen alkoholfrei, Vitamalz, Veltins Fassbrause Holunder oder Zitrone

### Kaffeebuffet & Kuchen

Kaffeespezialitäten, gern stellen wir Ihnen eine Kaffee- und Teeauswahl bereit, Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten

### Bestuhlung

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6-8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in Weiß an.

### Dekorationen

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gerne stellen wir passende Kerzen und Servietten für Sie bereit. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen übernommen werden.

### Menükarten

Für jeden runden Tisch erstellen wir zwei Menükarten

### Allgemeines

Die **Getränke – Pauschale 1** können wir Ihnen ab 15 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Buffet anbieten. Sie ist zeitlich auf 5 Stunden über die Mittagszeit begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis.

## Getränkepauschale 2 (5 Stunden)

22,00 / Person

### Aperitif

Arthur Metz Cremant d'Alsace Brut wahlweise mit Orangensaft

### Weißwein & Rotwein

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Spätburgunder, Q.b.A., trocken

### Alkoholfreie Getränken

Christinen Mineralwasser (sprudel & still), Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

### Biere

Veltins, Bayreuther Aktien Landbier, Maisel's Weisse Hefeweizen, Maisel's Dunkel, Veltins alkoholfrei, Maisel's Hefeweizen alkoholfrei, Vitamalz, Fassbrause Holunder oder Zitrone

### Kaffeebuffet & Kuchen

gern stellen wir Ihnen eine Kaffee- und Teeauswahl bereit,  
Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten

### Bestuhlung

Gern Platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6-8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.  
Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in Weiß an.

### Dekorationen

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gerne stellen wir passende Kerzen und Servietten für Sie bereit.  
Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen übernommen werden.

### Menükarten

Für jeden runden Tisch erstellen wir zwei Menükarten

### Allgemeines

Die **Getränke – Pauschale 2** können wir Ihnen ab 15 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Buffet anbieten.  
Sie ist zeitlich auf 5 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis.

## Getränkepauschale 3 (8 Stunden)

26,50 / Person

### Aperitif

Arthur Metz, Cremant d'Alsace Brut wahlweise mit Orangensaft

### Weißwein & Rotwein

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Spätburgunder, Q.b.A., trocken

### Alkoholfreie Getränke

Christinen Mineralwasser (sprudel & still), Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

### Biere vom Fass

Veltins, Bayreuther Aktien Landbier, Maisel's Weisse Hefeweizen, Maisel's Dunkel, Veltins alkoholfrei, Maisel's alkoholfrei, Vitamalz, Fassbrause Holunder oder Zitrone

### Digestif

nach dem Essen eine Spirituose pro Person nach Wahl, Longdrinks sind nicht in der Pauschale enthalten

### Kaffeebuffet & Kuchen

Kaffepezialitäten, Kaffee- und Teeauswahl stellen wir Ihnen gern bereit, Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten

### Bestuhlung

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6-8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in Weiß an.

### Dekorationen

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gerne stellen wir passende Kerzen und Servietten für Sie bereit. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen übernommen werden.

### Menükarten

Für jeden runden Tisch erstellen wir zwei Menükarten

### Allgemeines

Die **Getränke – Pauschale 3** können wir Ihnen ab 15 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Buffet anbieten. Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Eine Verlängerung der Pauschale berechnen wir mit 3,50 € pro Person.

## Getränkepauschale 4 (8 Stunden)

35,00 / Person

### Aperitif

Empfangsbar Kischer´s Landhaus (Arthur Metz, Cremant d´Alsace Brut, Aperol, Martini, Sherry, Campari, Fruchtcocktail)

### Weißwein, Roséwein & Rotwein

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Spätburgunder Rosé, Q.b.A., trocken

Achkarren, Baden Kaiserstuhl, Spätburgunder, Q.b.A., trocken

### Alkoholfreie Getränke

Christinen Mineralwasser (sprudel & still), Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaf, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water

### Biere vom Fass

Veltins, Bayreuther Aktien Landbier, Maisel´s Weisse, Maisel´s Dunkel, Veltins alkoholfrei, Maisel´s alkoholfrei, Vitamalz, Fassbrause Holunder oder Zitrone

### Digestif

Spirituosen und Longdrinks nach Wahl

### Kaffeebuffet & Kuchen

Kaffepezialitäten, Kaffee- und Teeauswahl stellen wir Ihnen gern bereit, Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten

### Bestuhlung

Gern Platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6-8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in Weiß an.

### Dekorationen

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gerne stellen wir passende Kerzen und Servietten für Sie bereit. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen übernommen werden.

### Menükarten

Für jeden runden Tisch erstellen wir zwei Menükarten

### Allgemeines

Die **Getränke – Pauschale 4** können wir Ihnen ab 15 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Buffet anbieten. Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Eine Verlängerung der Pauschale berechnen wir mit 6,00 € pro Person.

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke

Christinen Bio Wasser (still oder spritzig).....	0,25l	2,30
Christinen Bio Wasser (still oder spritzig).....	0,75l	5,20
Softdrinks (Coca Cola -Zero, light-, Sprite, Fanta, Spezi).....	0,33l	2,80
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water).....	0,2l	2,80
Beckers Säfte (Apfel, Orange, Kirsche, Banane, Ananas).....	0,2l	2,80
Saftschorle.....	0,3l	3,80
KiBa.....	0,3l	3,70

### Bier vom Fass

Veltins Pilsener.....	0,3l	3,10
Bayreuther Aktien Landbier.....	0,3l	3,10
Maisel's Weisse Hefeweizen.....	0,5l	4,20

### Flaschenbier

Veltins Alkoholfrei.....	0,33l	2,80
Maisel's Weizen Dunkel.....	0,5l	4,70
Maisel's Weizen Kristall.....	0,5l	4,70
Fassbrause Holunder oder Zitrone.....	0,33l	2,80
Vitamalz.....	0,33l	2,80

### Spirituosen

Absolut Wodka.....	2cl	2,50
Weizenkorn.....	2cl	2,50
Ouzo.....	2cl	2,50

### Aquavit

Linie Aquavit.....	2cl	2,50
Maltaser Aquavit.....	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit.....	2cl	2,50
Bommerhunder Aquavit.....	2cl	2,50

### Obstbrände

Williams Birne.....	2cl	2,50
Himbeergeist.....	2cl	2,50
Kirschwasser.....	2cl	2,50
Obstler.....	2cl	2,50

### Kräuter

Ramazotti.....	4cl.....	4,80
Averna.....	4cl.....	4,80
Fernet Branca.....	2cl.....	2,50
Jägermeister.....	2cl.....	2,50

### Liköre

Baileys auf Eis.....	4cl.....	4,80
Sambuca.....	2cl.....	2,50
Likör 43.....	2cl.....	2,50

### Rum

Bacardi.....	4cl.....	6,00
Havana Club.....	4cl.....	6,00

### Whisky

Johnny Walker Red Label.....	4cl.....	4,90
Jack Daniels.....	4cl.....	6,50

### Grappa

Grappa di Chardonnay.....	2cl.....	3,90
Grappa di Chardonnay Nonino.....	2cl.....	4,90

### Longdrinks

divers.....		6,90
-------------	--	------

### Kaffeespezialitäten

Tasse Cafe Crema.....		2,50
Nescafe entkoffeiniertes Kaffee.....		2,50
Glas Tee.....		2,40
Tasse heiße Schokolade.....		2,80
Cappuccino.....		2,80
Milchkaffee.....		3,60
Latte Macchiato.....		3,60
Espresso.....		2,30
Doppelter Espresso.....		3,90
Espresso Macchiato.....		2,60



## Weine

### Weißwein

**Weingut Geierslay, Mosel, Riesling „Alte Rebe“, Q.b.A., trocken** 0,75l 25,90  
„Im Herrgott verwurzelt“, Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Kernobst und Kräutern  
feste Mineralität und animierende Säure

**Immengarten Hof, Pfalz, Scheurebe Spätlese, Q.b.A., feinherb** 0,75l 23,90  
„Süß und exotisch“, feine exotische Fruchtaromen, vollmundiger Saft am Gaumen, nachhaltig im Abgang

**Achkarren, Baden, Kaiserstuhl, Grauer Burgunder Q.b.A., trocken** 0,75l 19,90  
„Feuer und Kraft des Magmas“, vollmundig und ausdrucksstark, mit frischen Aromen

### Roséwein

**Achkarren, Baden, Kaiserstuhl, Spätburgunder Rose Q.b.A., trocken** 0,75l 19,90  
„Zum träumen“, Aromen von Zitrusfrüchten, leicht und beschwingt, fruchtig trocken

### Rotwein

**Achkarren, Baden, Kaiserstuhl, Spätburgunder Q.b.A., trocken** 0,75l 19,90  
„Klassik im Glas“, Aromen von Kirsche, Brombeere und Schokoladen

**Weingut Sonnenhof, Schwarzriesling, Kabinett feinherb** 0,75l 24,90  
„Blumiger Rotweingenuss“, mit Aromen von Veilchen, Erdbeeren,  
Himbeeren und Blaubeeren mit milder Säure

**CVBC, Italien, Doppio Passo, Primitivo di Salento, IGT halbtrocken** 0,75l 23,20  
„Unbekümmerte Leichtigkeit“, aromatisch vollreife Beeren und saftiges Tannin verführen

