



Restaurant Kischer's Landhaus

Kischers Landhaus und Sie fühlen sich wohl.

Bankett Vorschläge

Menü

Lenther Straße 18

30455 Hannover Badenstedt

Telefon 0511 / 70052050

Email info@hotel-kischerslandhaus.com

Homepage 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 **Menü-** (ab 10 Personen)
und **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 (Tellergeld)

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

In dem Tellergeld 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.

Suppen

Triologie von Süppchen

(z.B. Tomatencremesuppe, Kürbissuppe, Apfel – Sellerie Suppe) 7,50

Kartoffel – Lauchcremesuppe

mit gelber Karotte und Speckschaum 5,90

Rinderkraftbrühe

mit Saison Gemüse und reichhaltiger Einlage 6,90

Käse – Lauch Suppe

mit Hackfleisch 6,90

Tomatencremesuppe

mit frischen Kräutern und Sahnehaube 6,50

Vorspeisen

Anti Pasti Platte

gegrilltes Gemüse, Mozzarella Perlen und Prosciutto 8,50

Orangen – Basilikum Lachs

an Fenchelsalat und Wasabi Creme Fraiche 10,90

Zwei Jakobsmuscheln

an Kräuterrisotto und Mango – Curry Sauce 9,20

Kalbstafelspitz

in Radieschen Marinade an Kartoffel – Pfifferlinge Salat 10,90

Wildkräutersalat

mit Orangen – Senf Dressing und gebratener Garnele 10,90

Carpaccio vom Rind

Grüner Spargel, Pinienkerne und Parmesan 10,90

Blutwurst Maultaschen

in Schalotten schmelze 8,50

Gratinierter Ziegenkäse

Portwein – Honig Feigen und kandierte Nüsse 6,90

Lachstartart mit Avocado

und Limetten – Mayonnaise 10,90

Hauptgang (inkl. 2 Beilagen)

Hausgemachte Rinderrouladen Rotweinsauce und Sauerrahm.....	19,50
Duett von Entenbrust und gefülltes Schweinefilet Cassis Sauce und Demiglace.....	22,50
Burgunder Braten aus dem Ofen mit Wurzelgemüse.....	18,90
Rinderfilet am Stück gebraten mit Brandy Sauce.....	28,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pilzrahmsauce.....	19,20
Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbier – Kümmel Sauce.....	18,50
Roastbeef unter einer Senf – Kräuter Kruste, Rosmarinjus.....	21,90
Schweinefilet mit Speck im Blätterteig an Pilzgulasch.....	18,90
Cordon Bleu vom Kalb mit Preiselbeersauce.....	19,90
Gratinierte Maispoularde Prosecco – Velouté.....	18,50
Lachsfilet aus dem Ofen mit Limetten – Hollandaise.....	20,20
Piccata vom Rotbarsch mit einer leichten Tomatensauce.....	18,50

Beilagen zum Hauptgang

* Speckbohnen	* Apfel Rotkohl	* Kartoffelgratin
* Saison Buttergemüse	* Gegrilltes Gemüse	* Walnuss Krokette
* Rahmspinat	* Cremiger Wirsing	* Bratkartoffeln
* Pfannengemüse	* Rösti Taler	* Salzkartoffeln
* Mandel Brokkoli	* Kartoffel Klöße	* Herzoginkartoffeln
* Risotto / Pasta nach Wahl	* Hausgemachte Pommes	



Dessert

Gebackene Apfelringe

mit Zimt und Zucker, Vanillesauce, 1 Kugel Krokanteis 6,90

Dessertteller „Kischer´s Landhaus“

Creme Brûlée, Schokomousse und marinierte Früchte der Saison 8,90

Eisbecher „Himbeergeist“

drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und heißen Himbeeren 6,50

Cantucchini Parfait

an Mango – Karamellsauce 6,90

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Minipfannkuchen 7,50

Joghurt – Sahne Mousse

mit Honig und kandierten Nüssen 6,50

Hausgemachte Bisquitrtorte

„Tag und Nacht“ mit Erdbeerragout 7,50

Schokoladen Pudding

mit Beerengrütze und Vanillesauce 6,90

Panna Cotta

auf Fruchtspiegel 6,50

Birne Helene Tiramisu

..... 6,90

Exotischer Fruchtsalat

mit Kokoslikör und Flocken, serviert in Ananas 7,50

Käseplatte

mit Feigensenf und Früchtebrot 11,90

Alle angegebenen Preise sind in Euro / pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Getränkepauschale 1 (Alkoholfrei 5 Stunden)

17,50 / Person

Aperitif

Fruchtcocktail

Alkoholfreie Getränke

Christinen Mineralwasser (sprudel & still), Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsft, 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 10 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Menü 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 Getränke

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 Menü 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 Menü oder 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 Getränken

Mineralwasser, 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

Kaffeespezialitäten, 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 Menü 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).....	0,2l	2,30
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	2,90
Bayreuther Aktien Landbier.....	0,3l	2,90
Maisel's Weisse Hefeweizen.....	0,5l	4,70

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
Bommerlunder 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.....		2,30
Nescafe entkoffeiniertes Kaffee.....		2,30
Glas Tee.....		2,20
Tasse heiße Schokolade.....		2,50
Cappuccino.....		2,40
Milchkaffee.....		3,40
Latte Macchiato.....		3,40
Espresso.....		2,10
Espresso Macchiato.....		2,40





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

