



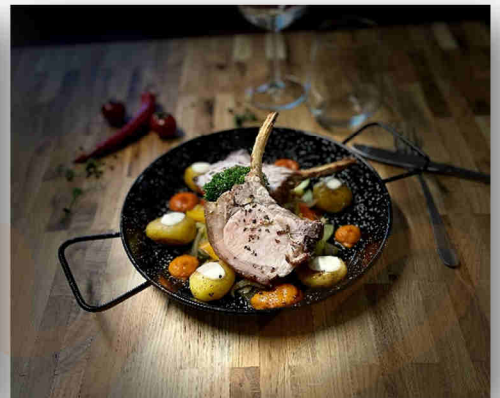
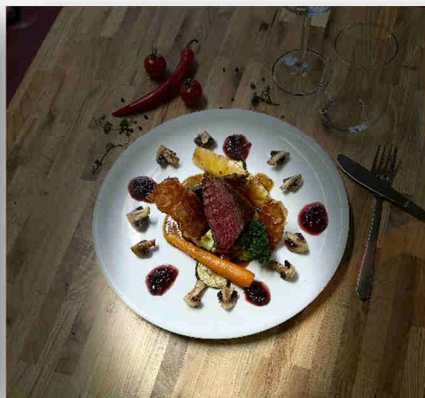
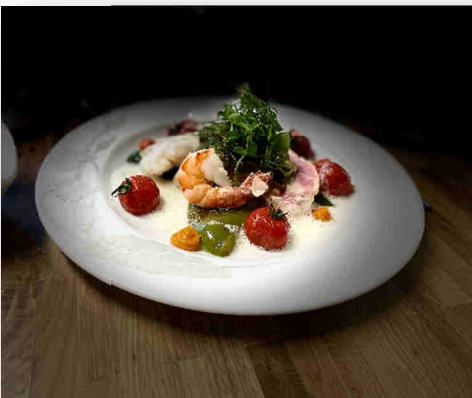
# Menüvorschläge



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

[www.jagdhausheede.de](http://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

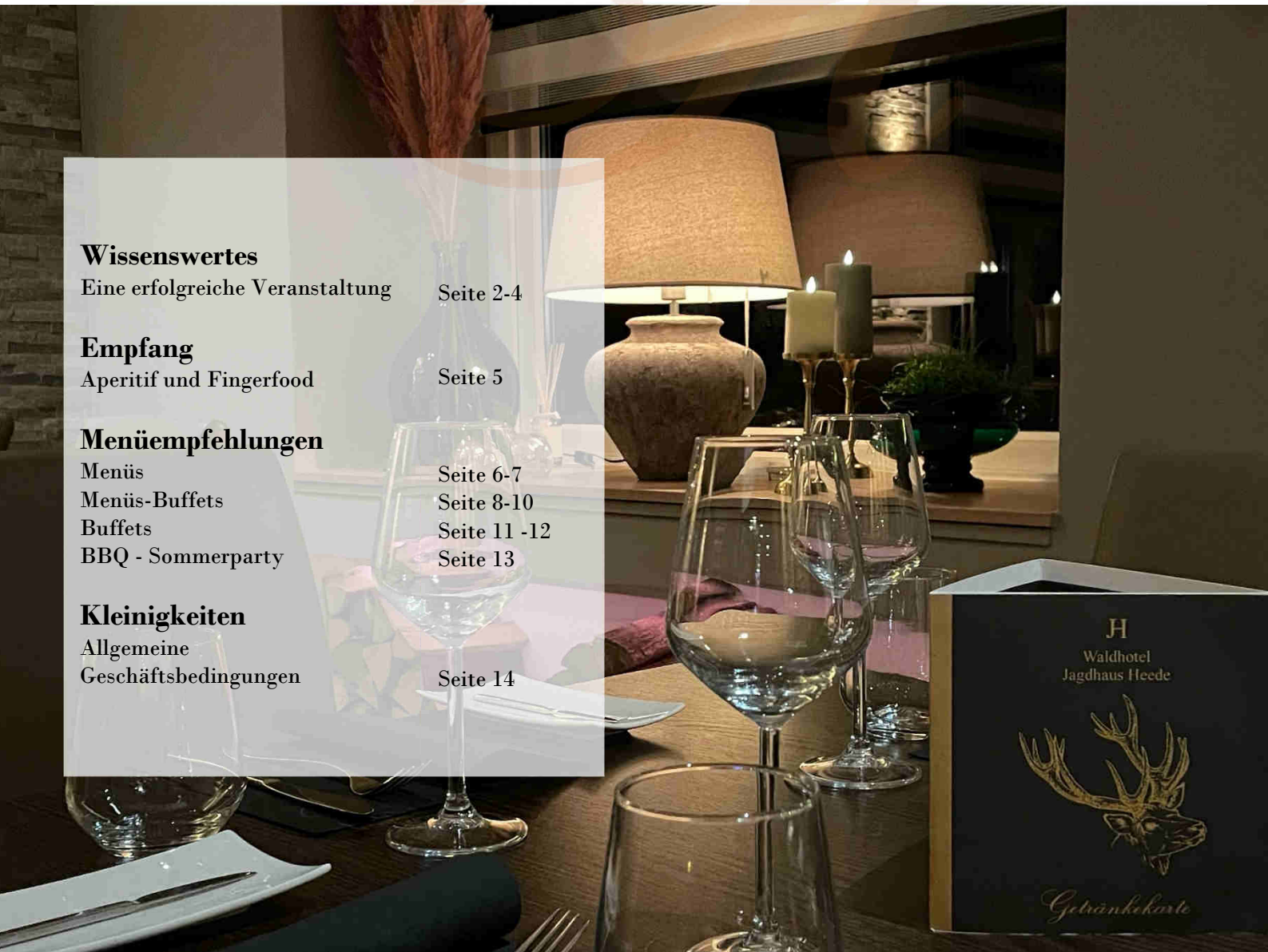
Menüs-Buffets      Seite 8-10

Buffets      Seite 11 -12

BBQ - Sommerparty      Seite 13

### **Kleinigkeiten**

Allgemeine  
Geschäftsbedingungen      Seite 14



# 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 23.00 Uhr, danach fällt ein Nachtzuschlag von 100,00 Euro pro Stunde an (Verfügbarkeit vorausgesetzt).

## 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



Creme Bruleé

## Menübuffet II

Vitello Tonato

- vom Kalbsfilet -

Thunfischsauce | Kapern |  
Rucola | Grana Padano



Schaumsuppe von jungen Kräutern  
Ricotta | Riesengarnele



Medaillons

Rind, Schwein & Pute  
Pfeffersoße | Champignonssoße |  
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 | Knöpfele

~

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

~

Topfencreme  
Crumble

~

Bayerische Krim  
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 Wunsche 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

