

# Bankettmappe



## Die Feier

Ihr persönliches Fest sicher in unseren Händen, sprechen Sie uns einfach an. Gerne dekorieren wir Ihren Tisch ganz individuell nach Ihren Wünschen. Die Tischdekoration sowie Blumengestecke werden nach Aufwand berechnet. Gerne können Sie die Dekoration über Ihren Blumenhändler liefern lassen.



## Die Getränke

Die Wein und Getränkepreise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Getränkekarte.

## Die Zimmer



20 liebevoll eingerichtete Zimmer stehen für die Unterbringung Ihrer Gäste bei uns im Haus zur Verfügung. Einzelzimmer von 49,50 € – 69,50 € Doppelzimmer von 96,00 €

## Das Höfchen

Bei schönem Wetter können Sie auch in unserem traumhaften Innenhof feiern.

Haben Sie noch fragen, Ideen oder Wünsche? Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren

Wir freuen uns über Ihre Nachricht  
gerne auch direkt an E-Mail [info@landhaus-schulze.de](mailto:info@landhaus-schulze.de) –

Birgit und Florian Schulze Tel.: 05521-89940  
Landhaus Schulze e.K. Michael Schulze  
Osteroderstraße 7 –  
37412 Herzberg am Harz  
Tel. **05521-89940**  
Fax: 05521-899438,

## Bankettmappe



### Vorspeisen

„Oma Else Salat“

**Harz**

Blattsalate in Orangensahnesauce mit Dillspitzen	5,00
Landhaussalat in Holunderdressing mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln, Pinienkernen und Baguette	5,00 €
Landhaussalat in Holunderdressing mit Streifen von gebratener Hühnerbrust und Baguette	8,50 €
Landhaussalat in Holunderdressing mit gebratener Entenbrust und Baguette	11,00 €
Landhaussalat in Holunderdressing mit gebeizten Lachsforellenfilet und Baguette	11,00 €
Landhaussalat in Holunderdressing mit 3 gebratenen Riesengarnelen und Baguette	13,50 €
Blöde Ziege im Weckglas Ziegenkäse im Reibekuchenteig gebacken	7,50 €
Herzberger Lammpraline mit Zwiebelmus und Harzkäse überbacken an Gemüse und Schierker Feuersteinsauce	7,50 €
Will ich auch Carpaccio vom Harzer Rind mit geraspelten Parmesan, Olivenöl und Balsamico frischer Blattspinat	13,50 €

### Die Seelenwärmer im Landhaus..

Herzberger Hochzeitssuppe , Rinderbrühe mit Mettbällchen, Gemüse, Eierstich, Suppennudeln und Gartenkräuter	5,00 €
Rehkraftbrühe mit Champignonscheiben, Preiselbeeren und Wildklößchen	5,50 €
Krabbensuppe mit Wurzelgemüse und Nordseekrabben	7,50 €

### Pürierte Gemüsesuppen mit Sahne verfeinert von

Tomaten, Blumenkohl, Brokkoli, Spargel, Möhre, Zuckerschote, Kürbis	5,00 €
auch Laktose - frei mit Kokosmilch und Ingwer	bis 6,00 €

### Deftige Suppen, gerne auch nach Mitternacht...

Harzer Kartoffelsuppe mit Leberwurst verfeinert und Schwarzbrot	4,50 €
Deftige Goulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika und Chili	4,50 €

### Vom Landschwein

Harzer Heuhaxe ohne Fett und Schwarte mit Wiesenheu gegart, Bohngemüse, Wildkräutersauce Harzer Knüste	14,50 €
Ofenfrischer Jungschweinsbraten vom Nacken oder Rücken Sauce, Gemüse, Salzkartoffeln	11,50 €
Schweinefilet ca. 220 g mit Zwiebelkruste und Harzkäse, oder Schweinefilet ca. 220 g mit Kräuterkruste, oder Schweinefilet ca. 220 g mit Zwiebeln, Champignons und Paprika Wildkräutersauce Gemüse und hausgemachter Semmelkloß	15,50 €
Schulzes Lieblingsgericht Spanferkelschnitzel goldgelb gebacken, Champignons in Rahmsauce leckere Bratkartoffeln	12,50 €

### Vom Harzer Rind

Rinderroulade Oma Käthe mit Rotweinsauce, gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Speck, Gemüse und Harzer Knüste	16,80 €
Rinderschmorbraten mit eigener Sauce Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Spätzle	14,50 €
Kalbsnussbraten mit Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten	16,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrückenfilet, butterzart, mit leckeren Bratkartoffel, Preiselbeeren, Oma Else Salat	19,90 €
Rumpsteak mit Pfefferrahm, Bohnen und Steakhaus Pommes	23,50 €
Rinderfilet ca. 200 g mit Kräuterbutter, Bohnen und Pommes frites	29,50 €

### Aus heimischen Jagdrevieren

Wildschweinskeulenbraten in Wacholdersauce / Rotweinsauce	14,50 €
Hirschkeulenbraten in Wacholdersauce / Rotweinsauce	16,50 €
Rehkeulenbraten in Wacholdersauce / Rotweinsauce	19,50 €
Wildschweinsfilet rosa gebraten	19,50 €
Hirschrückenfilet rosa gebraten	22,50 €
Harzer Rehfilet rosa gebraten	26,50 €

### zu allen Wildgerichten wählen Sie

Williams Birne mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl oder Brokkoli oder Rahmwirsing, Butterspätzle oder Klöße oder  
Kroketten

frische Champignons oder in Rahmsauce	1,00 €
Gemüseplatte der Jahreszeit	2,00 €

## vom Hof Bauer und anderes Federvieh

Zarte Landgockelbrust natur gebraten	15,50 €
Putenbrust natur gebraten mit Pilzsauce, Gemüse und Spätzle	14,50 €
Zarte Landgockelbrust im Knuspermantel	17,50 €
Zarte Putenbrust im Knuspermantel mit Mangosauce, Gemüse und Spätzle	16,00 €
Barbarieenten im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert	24,50 €

## Menü – Büfettts

Vorspeisen und Suppen werden am Tisch serviert, Hauptgerichte und Dessert vom Büfett Kinder bis 6 Jahren ohne Berechnung

## Regionales Landhausbuffet

Herzberger Hochzeitssuppe

\*\*\*

Braten vom Landschwein mit Wildkräutersauce  
Hühnerbrust im Knuspermantel mit Mango Sauce  
Rinderrouladen Oma Else  
dazu Rahmwirsing, Apfelrotkohl  
oder Gemüseplatte  
Butterspätzle, Klöße oder  
Harzer Knüste

\*\*\*

Als Dessert

Schokoladenpudding,  
Panna Cotta,  
Vanilleeiscreme

ab 20 Personen 25,50 €

## Mediterranes Landhausbüfett

Landhaussalat in Holunderdressing  
mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln, Pinienkernen und Baguette  
oder

Zuckerschote mit Möhrenschaum

\*\*\*

vom Büfett

Zarte Putenbrust im Knuspermantel Mangosauce ,  
Schweinefilet mit Zwiebelkruste und Harzkäse,  
Zanderfilet auf Fischrahm,  
Gemüseauswahl der Jahreszeit,  
Kartoffeln und Spätzle,

\*\*\*

Panna Cotta & Creme Brülée, frische Früchte und Vanilleeis

\*\*\*

ab 20 Personen 32,50 €

## Gourmet BBQ im Landhaus, der Chef grillt selbst für Sie!

Salat vom Büffet mit Blattsalaten,  
Tomate Mozzarella, Krautsalat,  
Karottensalat, Bohnensalat,  
Kartoffelsalat in Öl oder Majonaise, Brotsorten  
Hausgemachte Anti Pasti  
von Zucchini, Paprika und Champignons

\*\*\*

vom Chef gegrillt und auf dem Holzkohlegrill frisch zubereitet!

Lachsforellenfilet  
Garnelenspieße,  
marinierte Hühnerbrust,  
saftige Schweinefilets  
Rumpsteak vom argentinischen Rind  
zarte Lammsteaks,  
Bratwurst,  
Kräuterbutter, Senf,  
Harzer Knüste und Baguette  
Chilli-,BBQ, und Knoblauch-Dip, Süß Saure Sauce,

\*\*\*

frische Früchte, Panna Cotta, Mousse au chocolate, Vanilleeiscreme

ab 25 Personen 39,50 €

## Das BBQ im Landhaus

Salat vom Büffet mit Blattsalaten,  
Tomate Mozzarella, Krautsalat,  
Karottensalat, Bohnensalat,  
Kartoffelsalat in Öl oder Majonaise, Brotsorten

vom Chef gegrillt und auf dem Holzkohlegrill frisch zubereitet!

marinierte Hühnerbrust,  
saftige Rinderhüftsteaks  
Nackensteak  
Bratwurst,  
Kräuterbutter, Senf,  
Harzer Knüste und Baguette  
Chilli-,BBQ, und Knoblauch-Dip, Süß Saure Sauce,

\*\*\*

Puddingparty

\*\*\*

ab 25 Personen 25,00 €

Lamm, Ziege oder Fisch bereiten wir Ihnen gerne nach  
Ihren Wünschen zu.

Für Rückfragen: Birgit und Florian Schulze  
Tel.: 05521-89940

## Häppchen

Baguette mit Lachsforellenfilet	3,50 €
Baguette mit Entenbrust	3,20 €
Baguette mit Roastbeef	2,80 €
Baguette mit Rehrücken	3,90 €
Baguette mit Parmaschinken	2,90 €
Baguette mit Mettwurst, Schinken, oder Käse	2,00 €
Andere Produkte nach Anfrage	
4 – 5 Baguette sollten Sie ordern.	

## Schnittchen

Belegtes Graubrot mit Schinken, roher Schinken, Braten, Mettwurst, Lachsforellenfilet und Käse	ab. 2,90 € bis 3,50 €
3 – 4 Graubrote sollten Sie ordern.	

## Die Desserts:

<b>Pudding Party</b>	
2 Sorten Pudding in großen Schalen mit Vanillesauce serviert	4,50 €
Der Eisbecher mit 2 Kugeln Eis mit Sahne	3,20 €
mit Schokoladensauce oder Kirschsoße	5,20 €
mit heißer Himbeersoße	5,70 €
Der Obstbecher mit frischen Erdbeeren oder Obstsalat mit Vanilleeiscreme und Sahne	6,50 €
Herzberger Welfencreme mit Schierker Feuersteinsauce	3,50 €
Schokoladen Mousse in der Espressotasse	2,90 €
Crème Brûlée mit geflammtem braunem Zucker	4,90 €
<b>Dessertteller Landhaus Schulze</b>	
eine bunte Auswahl von Süßspeisen mit Fruchtsaucen und Obst liebervoll zusammengestellt und garniert	11,00 €
* * *	
<b>Das Dessertbüfett Landhaus Schulze</b>	
verschiedene Süßspeisen mit Fruchtsaucen und Obst liebervoll zusammengestellt und garniert	12,50 €
* * *	

## Die rustikale Schmankerlplatte gerne zu später Stunde:

Käsespezialitäten vom Brett & hausgeschlachtete Harzer Mettwurst Butter, Griebenschmalz, Gewürzgurken und Harzer Landbrot wir empfehlen 1 Portion für 3-4 Gäste.	pro Portion 9,50 €
--	--------------------

***Preisliste gültig ab Januar 2016, alle anderen Listen verlieren Ihre Gültigkeit.***

Landhaus Schulze e.K. Michael Schulze  
Osteroderstraße 7 - 37412 Herzberg am Harz  
Tel. **05521-89940** Fax: 05521-899438,  
E-Mail [info@landhaus-schulze.de](mailto:info@landhaus-schulze.de) - [www.landhaus-schulze.de](http://www.landhaus-schulze.de)