

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

*Liebe verehrte Gäste und Freunde des Hauses !!!*

## **Legen Sie Ihre Feier in unsere Hände.**

*Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause als unsere Ehrengäste begrüßen zu dürfen und möchten Ihnen mit unseren Menüvorschlägen Appetit machen bei uns Ihre Familienfeier, ob Hochzeit oder Geburtstag, Kommunion/ Konfirmation oder auch Firmen- und Betriebsfeiern zu einem besonderen Event zu gestalten.*



## **Gerne sind wir Ihr Gastgeber in Bohmte.**

*Alle Menü- und Buffetvorschläge sind als Anregung gedacht, wir beraten Sie ganz individuell und gehen gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein - damit Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis für alle wird.*

*Mit unserer jahrzehnter Erfahrung für Feierlichkeiten aller Art sorgen wir für das passende Ambiente und werden Sie mit köstlichen Gaumenfreuden überraschen.*



**Sie können sich in aller Ruhe  
Ihren Gästen widmen.  
Seien Sie Gast auf Ihrer  
eigenen Feier !!!**

## **Oder wollen Sie lieber in häuslicher Atmosphäre feiern ?**

*Unser Partyflyer gibt Ihnen jede Menge Vorschläge für Menüs die Sie sich selbst zusammenstellen können oder wählen Sie aus unseren Schlemmerbuffets aus, zusätzlich bieten wir Ihnen dann unser gesamtes Equipment mit Geschirr, Besteck, kompletten Zubehör wie Bestuhlung, Beleuchtung, Party- oder Pagonzelten, Getränken, sowie ausgebildeten Mitarbeitern...*

**... wie Sie sehen ein „ Rundum-Service“,**  
*denn unser Bestreben ist es, aus Ihrem Ehrentag einen unvergesslichen Tag zu machen.*

**Herzlich Willkommen bei uns im Hause !!!  
Sprechen Sie uns an !!!**



### Ihre Ansprechpartner:

Brigitte- & Friedrich-Wilhelm Asshorn  
Jan Asshorn (Küche)  
Henning Asshorn (Service)  
Vanessa Nordhoff (Serviceleitung)  
Birk Pauls (Küchenleitung)

**Gieseke – Asshorn  
Landgasthaus mit Hotel  
Tel. 05471/95800  
info@gieseke-asshorn.de  
www.gieseke-asshorn.de**

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## **Einige Kleinigkeiten, für eine gute Planung, vorab:**

Damit wir alles optimal für Ihr Fest organisieren können, bitten wir Sie den

**Termin** so **rechtzeitig** wie möglich **festzulegen**.  
Sprechen Sie uns an und wir schauen nach unseren Kapazitäten in unseren verschiedenen Räumlichkeiten von 10- 180 Personen.

## **Unser Haus bieten Ihnen das:**

Kaminzimmer für 10 – 40 Personen

Clubzimmer für 20 - 35 Personen

Saal für 50 – 180 Personen

Kutscherstube für 25 - 55 Personen  
(mit Möglichkeiten zur Selbstbewirtung)

Unser **Catering für Feierlichkeiten** jeder Größe & aller Art !!!



**2- 4 Wochen vor der Feierlichkeit**, bitten wir Sie mit uns einen **Termin** zu vereinbaren, um die **Einzelheiten & genauen Details** sorgfältig **zu besprechen**.

## **Der Empfang**

findet normalerweise in dem gemieteten Raum statt.

Bei gutem Wetter und ab 40 Personen bieten wir Ihnen auch unseren „**Hochzeitgarten**“ für eine lockere und entspannte Atmosphäre an,

es besteht auch dort die Möglichkeit für die Foto-Session.



## **Tischordnung & Dekoration**

An runden Tischen ist eine gute Kommunikation gewährleistet und Stuhlhussen sorgen für ein besonderes Ambiente, der Blumenschmuck wird nach Ihren Wünschen hergerichtet, gerne beraten wir Sie in Zusammenarbeit mit den Floristen vor Ort.

Farblich sind wir da sehr offen, da wir weiße Stoffdecken und –Servietten, sowie weißes Porzellan verwenden.

## **Teilnehmerzahl-**

Die **genaue Personenzahl** geben Sie bitte **3 Tage vor Beginn der Feier** genau an, damit unsere Vorbereitungen optimal verlaufen können.

Diese Anzahl wird dann später auch abgerechnet.



Der **Tischplan** mit Tischordnung sollte **4 Tage vor der Feierlichkeit** dem Hause vor liegen !!!

**So, nun viel Spaß beim durchstöbern und aussuchen !!!**

# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Schlemmerbüffets

*Bohmter Festtagssuppe  
oder  
Gemüsecremesuppe nach Saison  
(Gerne servieren wir Ihnen die Suppen auch am Büffet !)*

### I. Büffet

*Geräucherte & gebeizte Edelfische mit  
Sahnemeerrettich- und Preiselbeersahne  
Herings- & Matjesvariationen, Krabbencocktail  
Tomate-Mozzarella/ Gurke Schafskäse  
frische Salate im Vinaigrette- Dressing  
Möhren, Gurken, Bohnen, Paprika, Oliven  
Brotvielfalt, Butter, Kräuterbutter, Tzaziki*

*Schweinemedallions mit Rahmpilzen  
Geschnetzeltes von der Rinderhuft mit Burgundersauce  
Geflügelbrustfilet mit Früchten und Currysauce  
gegrillte & gebratene Edelfische auf Blattspinat  
marktfrisches Gemüse  
Kräuterkartoffeln  
Kartoffelplätzchen  
Basmati Reis*

\*\*\*

*Vanilleeisbombe mit heißen Früchten  
Apfelbeignets mit Vanillesauce  
Zitronen-Joghurt-Creme*

### II. Büffet

*Geräucherte Scheibchen von der Entenbrust  
Roastbeef -zart rosa - in Sce. Vinaigrette  
Geflügelsalat, Tomate-Mozzarella, Gurke Schafskäse  
frische Salate im Vinaigrette- Dressing  
Möhren, Gurken, Bohnen, Paprika, Oliven  
Brotvielfalt Butter, Kräuterbutter*

\*\*\*

*Hirschkalbskeule mit Schattenmorellen in Rahm  
Schweinerücken im Blätterteigmantel  
Maishähnchenbrust an Steinpilzsauce  
frische Gemüseauswahl, Apfelrotkohl  
Kartoffelkroketten, Butterkartoffeln, Bauernkartoffeln*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Welfenspeise, Bohmter Heidepudding*



# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Das Themenbuffet – Mediterran-

### Antipasti

eingelegte, marinierte & gebackene Auberginen, Tomaten, Paprika, Zucchini, Pilze, Artischocken, Honigmelone mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Gurke-Schafskäse, Tortellinisalat, Vitello Tonato

frische Blattsalate im Balsamdressing  
Bruchetta, Chiabatta, Crissini

\*\*\*

Schweinemedallions mit Mozzarella gefüllt auf  
einem Tomaten-Olivenragout  
Kalbsröllchen mit Schinken und Salbei gefüllt Geflügelbrustfilet in  
Olivensauce  
Edelfische & Gambas auf Ratatouillegemüse  
diverse Pasta, Olivenkartoffeln

\*\*\*

Tiramisucreme  
Panna Cotta an Fruchtsauce  
Obstsalat mit Maraschino



## Das Themenbuffet - Bayrisch-

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

„**Bayrische Brotzeit**“  
mit verschiedenen Wurstsorten  
Räucherfischplatte mit Meerrettich  
Wurstsalat, Obatzda, Radi und Radieserl,  
Speck-Kartoffelsalat, Krautsalat mit Schinkenstreifen

Blattsalate in Vinaigrette

\*\*\*

Spanferkelbraten in Braunbiersauce  
Minihaxen, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwurst,  
Gebackener Leberkäs  
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
Fassauerkraut  
gebratene Semmelklöße,  
Butterspätzle, Röstkartoffeln

\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce  
Apfelbeignets mit Vanilleeis, Kaiserschmarrn



### Mitternachtsbuffets:

Fingerfoods- gebackene Hähnchenkeule und -geflügel, Chicken  
Crossis,

Geflügelsticks, Mini Pizza, Mini Hackbällchen, Garnelen im  
Teigmantel,

Gemüsesticks, Frühlingsrollen, dazu verschiedene Dip`s  
oder

feine Schnittchen mit Salami, Schwarzwälder Schinken, Heidemett,  
gekochtem Schinken, Bratenaufschnitt und gekochtem Ei,  
internationale Käseauswahl



# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Das Hochzeitsbüffet

Vorspeisenteller (am Tisch serviert)  
mit Blattsalaten, gebeiztem Nordmeerlachs und Meerrettichsahne geräuchertem Forellenfilet und Preiselbeerdipp



oder

geräucherte Scheibchen von der Entenbrust  
an Salatvariationen im Kräuterdressing



## **Bohmer Hochzeitssuppe**

Hirschkalbskeule mit Schattenmorellen in Rahm  
Schweinerücken im Blätterteigmantel –Tisch geschnitten-  
Maishähnchenbrust an Steinpilzsauce  
Edelfische auf asiatischen Gemüsen  
Marktfrische Gemüseauswahl  
Butterspätzle, Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln



Große **Hochzeits – Eistorte** mit heißen Fruchtsaucen  
Marmormousse, Welfenspeise

## Zur Mitternacht servieren wir Ihnen:

eine deftige Gulaschsuppe  
„Vesperplatte“  
mit Braten, Schinken, Bierbeißer, Minifrikadellen,  
Schinkenröllchen & gefüllte Eier,  
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben,  
Brotkorb & Buttervariationen  
oder  
frisch gegrillte Brat- und Currywürstchen vom Grill



Gerne unterbreiten wir Ihnen auch  
ein „**ALL-IN**“ Paket  
zu Ihrer Feierlichkeit !!!

**Wir erstellen Ihnen ein individuelles  
Angebot, sprechen Sie uns an !!!**



# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Vorschläge für Festmenüs

### Menü I.

*Bohmter Festtagssuppe*

\*\*\*

*feine Schmorbraten von Rind & Schwein mit Rahmsauce,  
Geflügelbrustfilet mit Curryfrüchten  
Gemüse der Saison,  
frische Saisonsalate  
Petersilienkartoffeln,  
Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Cremespeise und Vanilleeisbombe*



### Menü II.

*Gemüsecremesuppe der Saison*

\*\*\*

*Sauerbraten „rheinische Art“  
Schweinerücken mit Backobstsauce  
Kasselerrücken mit Ananas in Basilikumsauce  
feine Gemüseauswahl  
Blattsalate im Sahnedressing  
Preisselbeerbirne  
Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Marmormousse und Eisbombe*



### Menü III.

*Melonenschiffchen mit Seranoschinken*

\*\*\*

*Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln & Flädle*

\*\*\*

*Spezialitäten aus heimischen Wäldern mit Steinpilzen in  
Rahmsauce  
Entenbrust mit Orangensauce  
Schweinemedallions mit gepfefferten Schattenmorellen  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
Butterspätzle, Risolekartoffeln*

\*\*\*

*Weißes Mousse au Chocolat mit Fruchtmark*



# GIESEKE-ASSHORN

Landgasthaus mit Hotel

## Menü IV.

Blattsalate in Vinaigrette und Brotcroutons

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen

\*\*\*

Rinderschmorsteaks im Gemüsebett  
Kalbsrücken „rosa gebraten“ mit Kräuterschaum  
Schweinemedallions im Schinkenmantel  
Frischer Stangenspargel ( in der Saison)  
Sce. Hollandaise  
Petersilienkartoffeln  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

„Feierlicher Dessertteller“  
mit feinem Mousse & Dialog der Früchte,  
Eisparfait



## Menü V.

Gebackene Wildpaste mit Sce. Cumberland

\*\*\*

Pfifferlingsrahmsauce

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust,- rosa gebraten-  
Medallions von Hirsch-& Wildschwein mit Burgundersauce  
Schupfnudeln, Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Geeister Schokoladenflan mit Zabaione



**Alle Menüs sind selbstverständlich miteinander austauschbar & kombinierbar !!!**

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere saisonalen Angebote:

im Frühling

mit Spargel, Fisch und Geflügel

im Sommer

mit Medallions, frischen salaten und Gemüsen

Pfifferlinge, Grillspezialitäten

im Herbst

mit Waldpilzen, bayrischer Kücke, Wild aus heimischer Jagd

im Winter

mit Martingans, Wildspezialitäten, Wintergemüse

## beliebte Themenbüffets:

-niedersächsisch, friesisch, bayrisch, skandinavisch, italienisch, mediterran, asiatisch, mexikanisch ...

Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen das passende Angebot.

**... Ein Gaumenschmaus für Jedermann ...**