

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

*Ihre Feier in guten Händen!*  
*Willkommen im Hotel Restaurant Pinkenburg*



*Liebe ist der Stoff, den die Natur gewebt und die Phantasie bestickt hat.*  
*Voltaire*



Hotel Restaurant Pinkenburg.  
Inh. Nico Christou  
Hauptstraße 6. 30974 Wennigsen.  
Tel. 0 5103 5558212 Fax 0 5103 5558211.  
E-Mail [info@pinkenburg.de](mailto:info@pinkenburg.de). Web [www.pinkenburg.de](http://www.pinkenburg.de)

# **pinkenburg**

hotel · restaurant · biergarten

*Liebe Gäste!*

## *Sie planen eine Feier?*

*Dann sind Sie im unserem traditionsreichen Hotel Restaurant Pinkenburg genau richtig. Bei uns haben Sie die Gewissheit, dass es eine unvergessliche Feier für Sie und Ihre Gäste wird, denn Sie werden von Anfang bis zum Abschluss Ihrer Feier bestens betreut.*

*Mit bis zu 100 Gäste feiern Sie in unserem großen Saal, mit der imposanten Höhe und dem eigenen Tresen,*

*oder bis zu 50 Gästen im kleinen Saal, mit direktem Zugang zum Biergarten für z.B. Empfänge und auch eigenen Tresen*

*Ob rustikal oder elegant, ob Party oder Dinner- machen Sie jede Feier zu einem besonderen Erlebnis, wir setzen alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen*

*Sie stehen bei uns im Mittelpunkt, somit beraten wir Sie sehr gerne individuell und gehen im persönlichem Gespräch auf Ihre Wünsche ein, sei es für ein Buffet, Menü, Dekoration und vieles mehr.*

*Die Grunddekoration wie Stoffservietten, Kerzen, Service, die Nutzung des Biergartens usw. ist inkludiert*

*Wir verfügen über 10 Zimmer (5 EZ + 5 DZ) die Sie gerne für Sie und Ihre Gäste buchen können*

*Sollten Sie Stuhlhussen wollen, können wir diese gerne für Sie bestellen.*

*Der Preis pro Stuhlhusse beträgt 6,- €*

*In dem Preis ist die Lieferung, das Aufsetzen der Stuhlhussen, die Abholung und Reinigung enthalten.*

*Eine Saalmiete fällt bei uns nicht an!*

*Als Geschenk unseres Hauses übernachtet das Brautpaar in eines der Doppelzimmer kostenlos!*

# pinkenburg

hotel · restaurant · hiergarten

**Getränke Pauschale = 44,50 € pro Person (optional)**  
**Gilt für max. 7 Stunden. Startzeit kann selbst gewählt werden**

**Inkludiert sind:**

Rotwein, Weißwein (je eine Sorte wählbar)  
Alkoholfreie Getränke, Säfte  
Bier, alkoholfreies Bier und Weizenbier  
3 Spirituosen Ihrer Wahl (nach Absprache)

**Spirituosen z.B.**

Ramazzotti - Averna - Obstler - Korn - Whisky - Wodka - Rum - Gin  
oder andere Spirituosen gemäß Absprache  
Gern können einzelne Getränke zusätzlich in die Pauschale gegen Aufschlag eingebaut werden.

**Start der Feier**

*Zum Empfang können Sie folgendes auswählen:  
(Bitte beachten Sie: der Sektempfang ist in der Getränkepauschale nicht inkludiert!)*

Sekt, Bellini, Prosecco,

<u>Aperol Sprizz:</u>	Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel
<u>Bacardi Razz:</u>	Bacardi Razz, Limonade, Himbeeren
<u>Tequila Sunrise:</u>	Tequila, Orangensaft, Grenadine
<u>Kir Royal:</u>	Sekt mit Johannisbeerlikör ( Cassis )
<u>Hugo:</u>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser
<u>Fruchtteufel:</u>	Fruchtsäfte, Monin blau alkoholfrei (alkoholfrei)
Apfelsecco	(alkoholfrei)
Himbeersecco	(alkoholfrei)

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Zum Empfang können Sie auch gerne folgende Canapés und Fingerfood wählen:

## Fingerfood zum Empfang

Gefüllte Blätterteigpastetchen	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen	2,00 €
Schweinemedallion mit Speck und Pflaume	3,00 €
Erdbeer-Puten-Spieß	3,00 €
Käse-Traubenspieß	2,00 €
Pumpernickel mit Matjestatar	3,50 €
Lachscrêperöllchen	3,50 €
Hähnchenbrust mit Ananas	3,50 €
Partyfrikadelle mit Gemüse	2,00 €
Frischkäsekracker garniert	2,00 €
Roastbeef mit Remoulade oder Meerrettich	3,50 €
Knackige Gemüsesticks mit Dipp	2,00 €
Ziegenkäse & Oliven im Teig	2,50 €
Garnelen-Spieß	3,50 €
Schweinefilet mit roter Paprika	3,00 €
Dattel mit Speck	2,50 €
Lachswürfel auf Ratatouille	2,50 €
Obstspieße	1,50 €
Küchlein	1,00 €



# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

Gänge-Menü:

*Alle Gänge werden serviert*

*(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)*

Tischmenü: (ab 15 Personen)

*Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert*

*Hauptgang und Beilagen werden auf dem Tisch, auf Wärmeplatten gestellt, auf Wunsch auch nachgereicht*

*Dessert wird am Tisch serviert*

Buffet: (ab 25 Personen)

*Vorspeise / Suppe wird am Tisch serviert*

*Hauptgang, Beilagen und Dessert auf das Buffet*

*Unsere Partner:*

*Konditor: Raimund Titz, Bennigsen Tel.: 05045911240*

*Floristin: Blumen Theobald, Wennigsen Tel.: 05103 3232*

*DJ: DJ Lars, Wennigsen Tel.: 0 172.4045537*

*Gerne können Sie eigenen Kuchen/Torte mitbringen, hierfür berechnen wir  
2,00 € / Gedeck*

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Vegetarisches Buffet

### Suppe

Möhren-Ingwer Suppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vegetarische Tortellini mit Bratgemüse und Tomatenbasilikumsauce Paprika

Frische Blattsalate dazu verschiedene Dressing und Essig-/Öl

Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat

Karottenstangen, Staudensellerie mit verschiedenen Dips

Verschiedene Sorten Antipasti in kalt gepresstem Olivenöl

Schafskäse im Zucchini-Mantel und Feige

Mozzarella - Erdbeersalat und Minze

Verschiedene Baguette mit Avocadocreme

### Warme Gerichte & Beilagen

Vegetarische Lasagne

Waldpilzrisotto mit frittiertem Rucola und Parmesan

Gefüllte Aubergine mit Ratatouille Gemüse

Zucchini im Parmesan-Ei Mantel

Grünkernbratlinge auf Schnittlauchrahm

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Obstsalat

Orangen- Vollmilchmousse

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Italienisches Buffet

### Suppe

Tomatencremesuppe Romana mit Mozzarellabällchen, Kirschtomaten

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum

Geschmorte Champignons

Antipasti: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven, Champignons

Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressing

Vitello Tonnato:

(Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit Thunfischsauce)

Prosciutto di Parma (Parmaschinken mit Melone)

Broccoli und Romanescoröschen mit Pinienkernen

Original italienische Käsespezialitäten:

Formaggio erborinato (Edelpilzkäse), Formaggio (Rahmkäse)

panna Pecorino (Schafskäse)

Verschiedene Sorten Ciabatta, Brot und Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Hähnchen Toskana, gefüllt mit Spinat und Ricotta

Picatta Milanese: Kalbssteak in der Parmesan-Eihülle

Gebratenes Filet vom Kabeljau an Tomaten-Basilikumsauce

Mediterrane Gemüseauswahl

Pestosoße, Aiolissoße (Knoblauchsoße)

### Dessert

Orangen-Buttermilch Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Mediterranes Buffet

### Suppe

Minestrone (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Mediterrane Antipasti Auswahl von verschiedenen Gemüsen

Parmaschinken mit Grissini und Melone

Nudelsalat mit Artischocken und Paprika

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) mit frischem Basilikum

Frutti di Mare mit Oliven und roten Zwiebeln

Eisbergsalat mit Thunfisch, Strauchtomaten, Peperoni und Fetakäse

Käseauswahl mit Weintrauben garniert

Brotauswahl mit Ciabatta

### Warme Gerichte & Beilagen

Piccata von der Putenbrust

mit Tomatensauce und Penne Nudeln

Gemüselasagne in Tomatensauce mit Mozzarella gratiniert

Barschfilet mit Salbei und Speck umwickelt

auf Rosmarinkartoffeln

Geschmorte Lammhaxen in Thymianjus

mit Ratatouille und Kartoffelgratin

### Dessert

Joghurt mit Honig

Erdbeer-Joghurtcrème

Käsespezialitäten



# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Pinkenburger Buffet

### Suppe

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffelöl (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Curry-Geflügelsalat mit frischer Ananas

Mini-Mozzarella und Kirschtomaten auf Rucola und Basilikum

Tafelspitzsülze mit Gemüse

Geräucherte Putenbrust mit pikanter Sauce

Graved- und Räucherlachs, mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce

Ofenfrisches Baguette und Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Zanderfilet auf Curryfenchel mit Kirschtomaten

Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat

Knuspriges Spanferkel vom Grill dazu Salzkartoffeln

Glaciertes Gemüse der Saison

Kartoffelgratin, Basmatireis

### Dessert

Hannoversche Welfenspeise

Frischer Obstsalat mit Maraschino

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Gala-Buffer

### Suppe

Kürbis-Chili Suppe mit geräuchertem Schinken (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Bunte Blattsalate, Sprossen, Croûtons und Dressings

Shrimps Salat mit Paprika und Pesto

Scheiben von der Maishähnchenbrust mit Cashewkern-Pesto

Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert und Cumberlandsauce

Lachsmedaillons mit Zitronensauce

Antipasti Auswahl auf Rucola mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Rosa gebratener Kalbsrücken und frischen Feigen

Geflügelsalat an Ingwer Dip

Räucherfischauswahl mit Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt,

dazu Sahnemeerrettich und Dillsauce

Verschiedene Brotsorten, Baguette & Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Rosa gebratener Kalbsbraten an Rosmarinsauce

Gebratene Maispoulardenbrust mit Scampi gefüllt dazu Olivensauce

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Portweinschalotten

Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce

Prinzessbohnen mit Speckbutter, Karotten, und Blumenkohl

Dauphine Kartoffeln (Herzoginkartoffeln), bunter Reis und Tagliatelle

### Dessert

Mousse au Chocolat

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Birnen-Himbeermousse

## Niedersächsisches Buffet

### Suppe

Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rahmiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Kresse  
Rustikale Aufschnittplatte mit Sauerfleisch, geräucherter Putenbrust,  
gehobeltem Katenschinken, angemachtem Mett mit roten Zwiebelringen  
Matjes auf grünem Bohnensalat und krossem Speck  
Zartes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Blattsalate und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings

### Warme Gerichte & Beilagen

Krustenbraten vom Schwein mit Backobst  
dazu gespickter Wirsing und Kartoffeln  
Putenmedaillons braten dazu Rosmarinkartoffeln  
Rotbarschfilet in Sesamkruste gebraten und Dill-Senfsauce  
dazu grüne Bandnudeln  
Gemüse der Saison

### Dessert

Käseplatte  
Crème brûlée mit warmen Kirschen garniert  
Hannoversche Welfenspeise

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Hochzeitsbuffet 1

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Vitello Tonnato

Roastbeef Röllchen mit Spargel

Ausgarnierte Schweinemedallions an Süß-sauer Sauce

Meeresfrüchtecocktail

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Gemischte Käseplatte mit Trauben und Gebäck

Gefüllte Eihälften

Verschiedene Brotsorten & Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Rinderbraten mit Champignons

Putenbruststreifen auf Paprika-Zwiebel-Gemüse

Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Safransauce

Berner Rösti - Kartoffelgratin - Butterreis

### Dessert

Tiramisu

Eisbombe

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Hochzeitsbuffet 2

### Suppe

Klare Tomatenkraftbrühe mit Pesto Klößchen (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Großes Salatbuffet mit 3 verschiedene Dressing  
Seeteufel Tournedos mit Sauce Choron  
Lachplatte mit ganzem Lachs, garniert mit Graved Lachs  
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum  
Ananas- Garnelensalat  
Crostini mit Schweinefilet  
Hähnchenspieße mit Honig Dip  
Verschiedene Brotsorten dazu Butter  
Käseplatte

### Warme Gerichte & Beilagen

Zanderfilet auf Riesling Sauce mit Basmatireis  
Putenbraten nach Schweizer Art mit Appenzeller-Soße dazu  
Rosmarinkartoffeln  
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce  
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelrösti  
Pflaumen im Speckmantel

### Dessert

Limonencreme  
Heidelbeeren Mousse auf Aprikose und Biskuit  
Mousse aus heller Schokolade



## Hochzeitsbuffet 3

### Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Feine Blattsalate, Sprossen, Croutons und verschiedene Dressings  
Mini Mozzarella und Kirschtomaten und Kräuterpesto  
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Champignons  
und Petersiliendip  
Gegrillte Antipasti-Aubergine, Zucchini und Paprika  
Duett von Graved- und Räucherlachs  
mit Dill-Senfsauce und Preiselbeer Meerrettich  
Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing  
Brotauswahl und Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig  
Lachsfilet im Zucchinimantel auf Champagnersauce  
Bandnudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten  
dazu glaciertes Gemüse der Saison  
Kartoffel-Lauchgratin und bunter Reis

### Dessert

Himbeermousse mit Schokoladensplitter  
Joghurt-Limonencrème auf Fruchtmark

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Deisterbuffet

### Suppe

Waldpilzcremesuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Gemischte Fischplatte mit:

Terrine vom Räucherfisch, Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs,

Antipasti- Variation

Gurkensalat in Dillsahne

Rote Beete Carpaccio

Kartoffelterrinen mit Räucherlachs

Serrano- Schinken mit Chorizo an Netzmelone

Brotkorb nach Art des Hauses mit Butter

### Warme Gerichte & Beilagen

Rosa gebratene Entenbrust in Orangenpfeffersauce

dazu Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln

Pochiertes Lachsfilet auf Safransauce auf geschmortes Zucchini-

Tomatengemüse und Basmatireis

Hirschbraten mit Rotkohl und Klößen

Marktgemüse

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Rote Grütze mit Vanillesauce

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Grill Buffet 1

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Dressing,  
Bayrischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck  
Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln  
Eingelegte Zucchini und Paprika  
Parmaschinken mit Melone  
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum-Pesto  
Brot, Baguette und Butter  
Verschiedene Dips

### Warme Gerichte & Beilagen

Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter  
Schweinenackensteak mit Barbecue Sauce  
Putenbruststeak mit Mangodipp  
Wedges Kartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade  
Crème brûlée mit Kirschen

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Grill Buffet 2

### Suppe

Weißer Tomatensuppe (am Tisch serviert)

### Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Rucola Salat mit Artischocken und Cashewkernen dazu Balsamico  
Mediterraner Salat (mit getrockneten Tomaten, Oliven, Fetakäse,  
Lauchzwiebeln)

Apfel-Möhrensalat in Honig-Senf Dressing

Italienischer Landschinken mit Melone

Scheiben von der Strauchtomate & Mozzarella mit Basilikum  
eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika, Oliven

Paprika mit Frischkäsefüllung

Verschiedene Brotsorten und Butter

### Vom Grill und Beilagen

Rinderhüftsteak dazu Kräuterbutter

Schweinefiletspieße

Maishähnchenbrust mit Mangodipp

Garnelenspieße

Wedges Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Geschmortes Gemüse mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln

### Dessert

Obstsalat mit Grand Marnier

Crème brûlée mit Kirschen

Mandeltörtchen

# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Tischmenü 1

### Vorspeise

Lachscarpaccio an Salat Bouquet

\*\*\*

### Suppe

Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Hauptgang

Rehbraten dazu Bratensauce

Confierte Entenbrust an Lebkuchen- Portweinsauce

Klöße, Salzkartoffeln

Marktgemüse, Rotkohl

\*\*\*

### Dessert

Geflämmte Vanillecreme

mit Himbeere Mascarpone und Vanilleeis

\*\*\*\*\*

## Tischmenü 2

### Suppe

Möhren-Ingwer Suppe

\*\*\*

### Hauptgang

Kalbsbraten filetiert dazu Bratensauce mit Schalotten Zwiebeln

Putenbraten in Appenzeller Sauce

Rosmarinkartoffeln, Grüne Bandnudeln

Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade



# pinkenburg

hotel · restaurant · biergarten

## Tischmenü 3

### Vorspeise

Rindercarpaccio mit Rucola und Späne von Parmesan

\*\*\*

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Cremehaube

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinefilet umwickelt mit Schinken im Blätterteig

Lachsfilet im Zucchini mantel auf Champagnersauce

Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus zartbitter Schokolade & Vanillesauce

Panna Cotta mit Himbeersauce und 1 Kugel Eis

\*\*\*\*\*

## Tischmenü 4

### Suppe

Pfefferrahmsüppchen mit Rinderfiletstreifen

\*\*\*

### Hauptgang

Zanderfilet in der Lachs-Meerrettichkruste und Hummersauce

Rinderbraten in Burgundersauce

Selleriekartoffeln, Kroketten

Marktgemüse

\*\*\*

### Dessert

Mousse aus dunkler und heller Schokolade

Alle Preise werden in einem individuellen Gespräch abgestimmt

Hotel Restaurant Pinkenburg.  
Inh. Nico Christou  
Hauptstraße 6. 30974 Wennigsen.  
Tel. 0 5103 5558212 Fax 0 5103 5558211.  
E-Mail [info@pinkenburg.de](mailto:info@pinkenburg.de). Web [www.pinkenburg.de](http://www.pinkenburg.de)