

Catering



Preisliste

Catering

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage, von unserem Servicepersonal und auf der letzten Seite

Preisänderungen vorbehalten – Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich - Stand 01.Juni.2026

Abwaschgebühren/Leihgebühren

Geschirr und Bestecke Pauschale je Gedeck 2 €

I Chevingdish ohne Essen 15 €

Tischdecken Leihgebühr und Reinigung 6,00€

Zelt Aktion

*Anlieferung inklusive Aufbau, -Abbau und Abholung am nächsten Tag

*Festzeltgarnituren mit Rückenlehnen, Sitzpolster und Tischdecken

*Geschirr und Bestecke und das Abwaschen übernehmen wir

*inklusive eines der nachfolgenden Menüs zur Auswahl (kombinieren möglich) wie natürlich auch nach Ihren Wünschen!

1. Kasselemackern mit Speckkartoffelsalat und Krautsalat oder 2. Hähnchenbrust mit Basilikum und Mozzarellakäse überbacken auf Tomatensoße, Kartoffelgratin und unserer frischen Blattsalatmischung mit Balsamico - Walnussdressing

Kombinieren Sie z.B. ein Buffet aus den Menüvorschlägen mit dem Zelt, kommen immer 11€ / pro Person dazu!

Angebotsmenü I und II mit Zelt 8x4, (beide Menüs auch kombinierbar)

unter 20 Personen + 6,00€, 20 - 30 Personen + 4,00€

31- 100 Personen Aktionspreis 38€

Unsere Zelte

zwei Zelte 8x4 Meter - ein Zelt 4x4 Meter

Personenzahlen

20 - 40 - 60 - 80 - 100 Personen sind möglich

Zeltpreise ohne Catering (auf Anfrage)

ein ZELT 8x4 Meter: Mo-Do 300,00€ Fr-So 500,00€

2 Zelte 16x 4 Meter: Mo-Do 400,00€ Fr-So 700,00€

3 Zelte 20x4 Meter: Mo-Do 450,00€ Fr-So 800,00€

Rollgeld

Soltau und im Umkreis von 15 km frei
16 km - 50 km 20,00€ pro Tour - 51- 80 km 50,00€ pro Tour
ab 81 km 100,00€ pro Tour

Festzeltgarnituren - Tische - Stühle Stehtische

Festzeltgarnitur Leihgebühr 20€ ohne Hussen
mit Hussen + 20€ pro Garnitur
220x60 Tische - Bänke 220x30
Bestand: 10 Garnituren

Bankettische Leihgebühr 12 €
72x152
Bestand: 8 Tische

Bestand 10
Stehtische Leihgebühr ohne Hussen 12,00€
Stehtische Leihgebühr mit Hussen 16,00€

Ø 80x113

Catering

Suppen B,G, I,D, G,C, A,H

Gulchsuppe mit Weißbrot ^G 12€

Saisonal - Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis ^{G,H} 8,90€

Saisonal - Bärlauchcremesuppe 10€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe 12€

Hochzeitssuppe 10,80€

Tomatencremesuppe 8,90€

Saisonal - Spargel Schaumsüppchen 12€

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen als Einlage 10€

Fingerfood G, B, F, A, C, J,

FF1

Hähnchenbrustfiletspieße mit Edelschimmelkäse und Ananas

Chicken Wings hot& spicy - Garnelenspieß mit grünem Spargel

Yakitori Spieße Gourmet mit Soja - Frischkäse im Chicoréeblatt - Kartoffelecken mit

Sour Creme - Bruschetta Tomate - Kleine Minifrikadellen

Canapés verschieden belegt

24,00€ pro Person / Ab 15 Personen

FF2

Burger Spezial - Mini Hamburger Beef - Mini Hamburger Cheesburger

Mini Hamburger vegetarisch - Kartoffelecken mit Sour Creme - Cole Slaw Salat

18,00€ pro Person / Ab 15 Personen

Catering

FF 3

Canapés verschieden belegt mit Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett
Räucherlachs, Räucherforelle

Ab 15 Personen - 5€/Stück

FF 4

Wraps - Wrap gefüllt mit Tomate Mozzarella und frischem Basilikum

Wrap gefüllt mit Räucherlachs

Wrap gefüllt mit geräucherter Hähnchenbrust, Rucicola und getrockneten Tomaten

Ab 15 Personen - 13€/Person

FF 5

Fingerfood a la Neumanns Waldschänke

Bruschetta Tomate, Minischnitzel auf Canapé, Hähnchenbrustfilet gebraten mit
Frischkäse und Ananas, Melonenspieße dreierlei mit geräuchertem Schinken und

Tomate Mozzarellaspießen

Ab 15 Personen - 16€/Person

FF 6

warmes Fingerfood

Hähnchenspieße Yakitori, Pflaumen im Speckmantel, Frühlingsrollen mit Sweet
Chilisoße, Kartoffelecken mit Sour Creme, Minifrikadellen, Garnelen im Backteig und

Dipps

21€ / Person - ab 15 Personen

FF 7

Pasta und Salatbuffet A, C, G, D, J, H

Verschiedene Pastasorten mit Tomatensoße, Alfredosoße, Käsesoße

Bolognese und Pestosoße - Salatauswahl

19 € pro Person / Ab 25 Personen

FF 8

Bruschetta Tomate - Minischnitzel auf Weißbrot - Hähnchenbrust mit Käsecreme und Ananas - Tomate - Mozzarella - Spieße - Minifrikadellen auf Kartoffelsalat
19€ pro Person / Ab 15 Personen

Rustikales Buffet A.J.I.C.G.D.1.5

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett - Frikadellen - Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat, Räucherfischplatte mit Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch - Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter
30€ /Person - ab 25 Personen

Bayrisches Büffet A.G.I.C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat,
Schupfnudeln, Sauerkraut
Rote Grütze mit Vanillesoße
36€ pro Person / Ab 25 Personen

Catering

Buffet Mediterran

G,A,I,C,H,J,D,1,5,9

warm

Minestrone am Tisch serviert

9,50€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Gurken, Rettich und Balsamico - Walnussdressing

warm

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysensoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, dreierlei von der Melone mit Parmaschinken, Tomate Mozzarellaspieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Scampis in Knoblauch gebraten und gefüllte Riesenchampignons vegetarisch
Chiabattobrot aufgeschnitten und Olivenöl

39€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und
hausgemachtes Tiramisu

10€

Ab 30 Personen

Catering

Buffet Neumanns Waldschänken A.D.15.C.J.B.H.G.9.I

warm

Hochzeitssuppe am Tisch serviert

10,80€

Schweinefiletmedaillons in Champignonsoße

Kalbfleischröllchen mit Tomate Mozzarella gefüllt in einer leichten Salbeisoße -

Kartoffelgratin - Gemüseauswahl

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,

Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter

39 € pro Person / Ab 30 Personen

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und

Mousse au chocolate

10€

Preisänderungen vorbehalten – Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich - Stand 01.Juni.2026

Catering

BBQ

Grillen Außer Haus ab 100 Personen ^{A,G,J}

Thüringer Bratwurst - Krakauer

Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Baguette geschnitten

Karottenstäbchen mit Paprikadipp

Kartoffelspalten mit Sour Creme

Weißkohlsalat- Rotkohlsalat- Bohnensalat

75€/Person + 2 Köche Personal(30€/Stunde extra)

Smoker, Cheving Dishes, 110 Personen Geschirr, Bestecke, Anlieferung, Abholung,

Abwasch. Buffettische und Servietten

HAUPTGÄNGE/ Preise pro Person

Entenbrust gebraten, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln, Orangensoße 32€ ^{A,I}

Gulasch mit Nudeln 28€ ^A

Grünkohl mit Kasseler, Rauchende und Kohlwurst Bratkartoffeln (Saisonpreis) ^J

Hackbällchen in Zigeunersoße mit Reis und Salat 22€ ^{A,I,J}

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ Rahmsöße und Champignons, Butterspätzle und Salat 26€ ^{A,G,I,H}

Hirschkalbsbraten mit Bohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln, Champignons und Williamsbirne mit Preiselbeeren 38€ ^{A,I}

Preisänderungen vorbehalten – Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich - Stand 01.Juni.2026

Catering

Hähnchenbrust Caprese, Tomatensoße, Nackenbraten, Specksalat, Gemüse, Gratin und Salat mit Dressing 28€ ^{U.G.H}

Hähnchenfricassé mit Spargel und Champignons, Vollkornreis, Salat und Dressing 25 € ^{U.H.G}

Rinderrouladen mit Gemüse, Rotkohl und Kartoffeln 32 €

Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Spätzle und Salat 25€ ^{J.H.A.G}

Spanferkelbraten mit Speckkartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Sauerkraut 28 €

Schweinekräuterbraten mit Soße, Gemüse und Salzkartoffeln 25€ ^{J.G.I}

Spanferkelbraten, Specksalat, Krautsalat oder Blattsalat 28 € ^{J.H}

Schnitzel satt vom Schwein mit Champignonrahmssoße - Zigeunersoße

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

29€ / Ab 30 Personen

Kalbsfleischröllchen mediterran

gefüllt mit Tomate Mozzarella in leichter Salbeisoße - Kartoffelgratin - Mischgemüse

32€

Hähnchenbrust in Pilz Kräuter Soße

Ratatouillegemüse - Kartoffelgratin

25€

Catering

Dessert A, G, C, H

Crème Brûlée - Rote Grütze - Vanilleeis 12€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 10€

Frischer Obstsalat 10€

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 9 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 8,90 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saisonpreis)

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 10 €

VEGETARISCHES - VEGANES- Menü und Buffet

Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!

Bärlauchremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe

Minestrone

10€

Menü

Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo- Basilikum und Salatteller 19€

veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Salatteller und Basmatireis 21€

Kürbiscurry Thai mit zarten Kicherebsen - Taglerine und Salatteller 22€

Chili sin carne - Reis und Salatteller 19€

Burger vegetarisch - Guacamole, getrockneten Tomaten - Cheddarkäse
20€

Preisänderungen vorbehalten – Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich - Stand 01.Juni.2026

Catering

Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddar-Käse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan

Chili sin Carne - vegan

Zuckererbsen in Limonen Chilibutter - vegetarisch

Süßkartoffelrösti

Falafelbällchen mit Tomatensugo

kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Antipasti gegrillt mit Paprika und Oliven, Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße,

39€ pro Person / Ab 25 Personen

Getränke auf Kommission L,4,7,10,3,6,8

Getränke auf Kommission

Mineralwasser Gerolsteiner Gourmet in der hochwertigen Glasflasche
0,75 l 8,90€ - Orangensaft 1,0 l 8 €

St. Benediktiner Weizenbier alkoholfrei 0,5l Flasche 5€

Bardolino Doc Rotwein Italien und Pinot Blanc 0,75 l je 25€

Eine Flasche Sekt Hausmarke Geldermann 28€

Weingläser, Wassergläser, Sektgläser und Kühlschränke
ohne Berechnung wenn Sie die Getränke bei uns bestellen

Coca Cola, Fanta, Sprite 1l 7,90€

König Pilsener Tresen mit Durchlaufkühler

König Pilsener ist erhältlich in 30 und 50 Literfässern

Stilvoll mit Originalgläsern, Bierdeckeln und Deckchen

inklusive Kohlensäure und Endreinigung

Preis pro Liter 11€

Catering

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere