

BÜFETT-VORSCHLÄGE



LIEBES BRAUTPAAR,

wir haben Ihnen hier eine Liste mit Möglichkeiten für Ihr Büfett zusammengestellt. Wählen Sie daraus einfach Ihre gewünschten Bestandteile aus und kommen Sie mit der Liste bei uns vorbei. Während Sie sich ganz entspannt unsere Räumlichkeiten ansehen können, prüfen wir, ob Ihr Büfett so möglich ist und errechnen Ihnen ganz unverbindlich die Kosten pro Person.

Natürlich beraten wir Sie vorab auch gerne persönlich. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Herzlichst Renate und Heinz Engelhardt

PS: Hochzeiten ab 50 Personen werden bei uns in Büfettform ausgerichtet. Unsere Vorschläge basieren daher auf einem Grundbüfett für mindestens 50 Personen, zudem Sie zusätzliche Komponenten wählen können.

IHRE KONTAKTDATEN

ALLE ANGABEN SIND NATÜRLICH FREIWILLIG

Vor- und Nachname

Straße und Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Wie sollen wir Kontakt aufnehmen (Telefon, Mail, Fax)?

Sonstiges

FAMILIE ENGELHARDT

Hauptstraße 4
92259 Neukirchen
Tel.: 09663 9141-0
Fax: 09663 9141-41
E-Mail: info@neukirchner-hof.de
www.neukirchner-hof.de



NEUKIRCHNER HOF

LANDHOTEL · RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. & Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 10.00 - 14.00 &
17.00 - 24.00 Uhr
Sa. - So.: 10.00 - 24.00 Uhr

WARME KÜCHE

Mi. - So.: 11.30 - 13.30 &
18.00 - 21.00 Uhr

HAUPTSUPPEN

(MAXIMAL 1 HAUPTSUPPE MIT EINLAGE)

- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Gemüsecremesuppe
- Rahmsuppe vom Stangensellerie
- Kürbiscremesuppe (saisonabhängig)
- Pilzrahmsuppe
- Rahmsuppe vom Frühlingslauch mit Zanderstück
- Spargelcremesuppe (saisonabhängig)
- Tomatenbasilikumrahmsuppe
- Kartoffelrahmsuppe mit Speckcrustini
- Zucchini-rahmsuppe mit Lachsstück

UNSER TIPP: HOCHZEITS-
ODER FESTTAGSSUPPE BESTEHT
MEISTENS AUS RINDERBRÜHE MIT
GRIESSNOCKERL, LEBERKNÖDEL
UND PFANNKUCHENSTREIFEN.

- Rinderbrühe Geflügelbrühe
- Tomatenconsommé mit:
 - Pfannkuchenstreifen Leberknödel
 - Kräuterbrätstrudel Grießnockerl
 - Butterklößchen Tomatenconsommé
 - Brezenspeckknödel Fleischklößchen
 - Kräuterklößchen Käsecroutons
 - Eierstich Quarkklößchen

SUPPEN KÖNNEN SIE ALS BÜFETT
ODER AUCH AM TISCH
SERVIERT BEKOMMEN.

VORSPEISEN - GRUNDBÜFETT

(DIE ROT MARKIERTEN BESTANDTEILE
SIND IMMER MIT DABEI)

- Eingelegte Gemüse mit Basilikum,
Balsamico und Olivenöl
- Überbackene Zucchini
- Lasagne „Roma“
- „Caprese“ Tomaten-Mozzarella mit weißem Balsamico
- Champignons überbacken
- Ricotta-Spinattortellini
- Schweinefilet „Vitello Tonato Art“
- Brezen-Partybrötchen-Chiabatta-
Kräuterbaguette-Butter

WÄHLEN SIE DAZU MINDESTENS 4,
MAXIMAL 6 KOMPONENTEN:

- Parmaschinken mit Melone
- Räucherforelle
- Räucherlachs
- gegrillte Gambas
- gefüllte Eier
- Geflügelsalat
- Lachs Rösti mit Senfdillsauce
- Rindfleischstreifen auf Rucola und Parmesan
- Hausgebeizter Gravedlachs
- Hirschrückenfilet rosa gebraten auf Preiselbeerdip
- Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Currydip
- Garnelenspieße auf Cocktaildip
- Italienische luftgetrocknete Salami
- Shrimpsalat
- Garnelen auf Rucola und Trockentomaten

FAMILIE ENGELHARDT

Hauptstraße 4 · 92259 Neukirchen
Tel.: 09663 9141-0 · Fax: 09663 9141-41
E-Mail: info@neukirchner-hof.de

www.neukirchner-hof.de



NEUKIRCHNER HOF
LANDHOTEL · RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. & Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 10.00 - 14.00 &
17.00 - 24.00 Uhr
Sa. - So.: 10.00 - 24.00 Uhr

WARMER KÜCHE

Mi. - So.: 11.30 - 13.30 &
18.00 - 21.00 Uhr

HAUPTGERICHTE

MINDESTENS 3, MAXIMAL 5 KOMponentEN. SALATBÜFFET IST IMMER BESTANDTEIL DER HAUPTGERICHTE.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Krustenbraten | <input type="checkbox"/> Lachsstücke auf Frischkäse-Kartoffelgratin |
| <input type="checkbox"/> Medaillons vom Schweinefilet | <input type="checkbox"/> Schweinefilet im Blätterteigmantel |
| <input type="checkbox"/> Schnitzel „Wiener Art“ | <input type="checkbox"/> Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei |
| <input type="checkbox"/> Braten von der Spanferkelkeule | <input type="checkbox"/> Kleine Schweinerückensteak in grünem Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> Kalbsbraten | <input type="checkbox"/> Lachs und Zander auf Tagliarini in Spinatgorgonzolapesto |
| <input type="checkbox"/> Sauerbraten | <input type="checkbox"/> Welsfilet gebacken mit Sc. Remoulade |
| <input type="checkbox"/> Entenbrust aus dem Rohr | <input type="checkbox"/> Putensteaks mit Pfefferrahmsauce |
| <input type="checkbox"/> Lammbraten | <input type="checkbox"/> Medaillons vom Schweinefilet und Rahmpilze |
| <input type="checkbox"/> Hirschbraten | <input type="checkbox"/> Kalbsrückensteaks |
| <input type="checkbox"/> Rinderschmorbraten | |
| <input type="checkbox"/> Grillspieße vom Schweinefilet und Pute | |
| <input type="checkbox"/> Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons | |
| <input type="checkbox"/> Putenmedaillons mit Schinken und Käse überbacken | |
| <input type="checkbox"/> Kleine Cordon bleu | |
| <input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes mit Curry und Pfirsichen | |
| <input type="checkbox"/> Putengeschnetzeltes in Pfefferrahm | |
| <input type="checkbox"/> Calamariringe gebacken mit Sc. Remoulade | |

VEGETARISCH

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Gemüselasagne „Giovanni“ mit Gemüse und Käse |
| <input type="checkbox"/> Penne „Venezia“ mit Trockentomaten, Pinienkernen, Parmesanblättchen |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelbrokkoliauflauf |
| <input type="checkbox"/> Asiawok mit Bratnudeln und Gemüse in Cocos-Chillisaucе und Krabbenchips |
| <input type="checkbox"/> Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebel |

BEILAGEN

MINDESTENS 3, MAXIMAL 4 KOMponentEN

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Kartoffelknödel | <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat | MAXIMAL 2 KOMponentEN |
| <input type="checkbox"/> Spätzle | <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln | <input type="checkbox"/> Speckbohnen |
| <input type="checkbox"/> Kroketten | <input type="checkbox"/> Gebratene Schupfnudeln | <input type="checkbox"/> Mischgemüse |
| <input type="checkbox"/> Röstinchen | <input type="checkbox"/> Pilzrisotto | <input type="checkbox"/> Blumenkohl mit Butterbrösel |
| <input type="checkbox"/> Semmelknödel | <input type="checkbox"/> Yasminreis | <input type="checkbox"/> Glasierte Buttermöhren |
| <input type="checkbox"/> Pommes Frites | <input type="checkbox"/> Süßkartoffelpommes | <input type="checkbox"/> Mandelbrokkoli |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin | <input type="checkbox"/> Spiralnudeln | <input type="checkbox"/> Blattspinat mit Butter |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln | <input type="checkbox"/> Blaukraut | |

FAMILIE ENGELHARDT

Hauptstraße 4 · 92259 Neukirchen
Tel.: 09663 9141-0 · Fax: 09663 9141-41
E-Mail: info@neukirchner-hof.de

www.neukirchner-hof.de



NEUKIRCHNER HOF
LANDHOTEL · RESTAURANT

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. & Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 10.00 - 14.00 &
17.00 - 24.00 Uhr
Sa. - So.: 10.00 - 24.00 Uhr

WARME KÜCHE

Mi. - So.: 11.30 - 13.30 &
18.00 - 21.00 Uhr

EIS

MAXIMAL 3 SORTEN

- Vanille
- Haselnuss
- Schoko
- Erdbeer
- Pistazie
- Walnuss
- Stracciatella
- Zitrone

DESSERT

MIT EIS MINDESTENS 4, MAXIMAL 6,
OHNE EIS MINDESTENS 6, MAXIMAL 8
KOMPONENTEN

- Bananen mit Nutellasauce und Mandeln
- Fruchtsalat
- Tiramisu mit Kaffee und Amaretto
- Erdbeertiramisu
- Kirschmousse
- Grießflamerie
- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Mousse au Chocolate weiss
- Erdbeerfrischkäsemousse
- Mousse au Chocolate braun
- Waldmeistermousse mit Joghurt
- Pfirsichmousse mit Quark
- Panna Cotta
- Creme brulee
- Kaffeecreme mit Amarettini
- Joghurtmousse mit Amarenakirschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Caramelpudding
- Himbeermousse
- Pralinenlikörmousse
- Apfelküchle mit Zimt und Zucker
- Frischer Erdbeersalat (saisonabhängig)
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

MITTERNACHTS-BÜFETT

UNSERER ERFAHRUNG NACH REICHT
ES, DAS MITTERNACHTSBÜFETT FÜR
2/3 DER GÄSTE ZU BESTELLEN.

MAXIMAL 7 KOMPONENTEN

- Stadtwurst und Pfefferbeißer
- Kleine Käseauswahl
- Obazter
- Roher Schinken
- gekochter Schinken
- Wurstsalat
- Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
- Räucherforelle mit Sahne-Meerrettich
- Fleischsalat
- Nudelsalat
- Gefüllte Eier
- Roastbeef kalt mit Sc. Remoulade
- Matjessalat
- Shrimpsalat in Cocktailsauce
- Thunfischtomatensalat
- Garnelenspieße auf Chillisalsa

MAXIMAL 1 KOMPONENTE

- Bratwürste sauer
- Minicurrywurststücke
- Chilli con Carne
- Gulaschsuppe
- Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Speck und Würstchen
- Partybrötchen – Brot – Brezen – Butter-
Essiggurken - Cocktailtomaten (sind
immer Bestandteil des Büfetts)

FAMILIE ENGELHARDT

Hauptstraße 4 · 92259 Neukirchen
Tel.: 09663 9141-0 · Fax: 09663 9141-41
E-Mail: info@neukirchner-hof.de

www.neukirchner-hof.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. & Di.: Ruhetag
Mi. - Fr.: 10.00 - 14.00 &
17.00 - 24.00 Uhr
Sa. - So.: 10.00 - 24.00 Uhr

WARME KÜCHE

Mi. - So.: 11.30 - 13.30 &
18.00 - 21.00 Uhr

EIN WICHTIGER HINWEIS ZUR MUSIK

LIEBES BRAUTPAAR,

wie Sie sicher schon bemerkt haben sind wir sowohl Restaurant als auch Hotel und mitten in einem Wohngebiet angesiedelt. Damit verbunden sind öffentliche Auflagen zum Lärm- und Anwohnerschutz und auch die Verantwortung für das Wohlbefinden aller unserer Gäste.

Darum bitten wir Sie, mit Ihren Bands bzw. DJ's bereits vor der Hochzeit die Lautstärke und Tonabstimmung zu besprechen und ggf. anzupassen. Vor allem die Intensität der Tiefen und Bässe ist besonders sensibel, weil diese sich am stärksten durch das Gebäude übertragen. Im Zweifelsfall können sich Ihre Bands bzw. DJ's gerne auch direkt an uns wenden.

Sollte die Abstimmung oder Lautstärke trotzdem eine zu Hohe Intensität erreichen, werden unsere Mitarbeiter natürlich darauf hinweisen. Damit die Situation dann für Sie schnell und unkompliziert gelöst werden kann, geben Sie bitte Ihrer Band bzw. DJ's Bescheid, direkt auf den Hinweis unserer Mitarbeiter zu reagieren und entsprechende Anpassungen vorzunehmen.

Um die Lärm- und Anwohnerschutzauflagen zu erfüllen, bitten wir Sie außerdem, den Musikbetrieb spätestens ab 02:30 Uhr einzustellen – Ausschankschluss ist 03:30 Uhr.

Herzlichst Renate und Heinz Engelhardt

PS: Wenn Sie noch Fragen haben, dann wenden Sie sich einfach an uns – wir helfen gerne weiter.

LANDHOTEL NEUKIRCHNER HOF

Hauptstraße 4 · 92259 Neukirchen · Tel.: 09663 9141-0 · Fax: 09663 9141-41
E-Mail: info@neukirchner-hof.de

www.neukirchner-hof.de