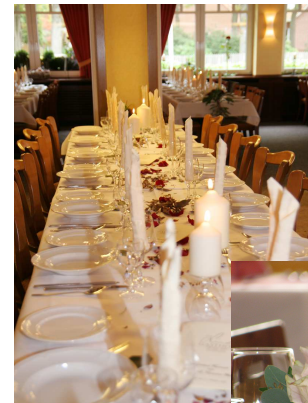


früher
APPETIT

Viebrock GbR
Wallweg 2 · 27404 Zeven-Brauel
Telefon 0 42 81/39 13
E-Mail: kontakt@linde-brauel.de
www.linde-brauel.de

ZUR *Linde*
GASTHOF

IHRE HOCHZEIT - 2023



Freuen Sie sich auf

Ihre Hochzeit

Eine Hochzeit erscheint auf den ersten Blick wie ein »Mammut-Projekt«, das kaum zu bewältigen ist. Da sind die Erwartungen von Familie und Freunden an Ihrem »Schönsten Tag«, vor allem aber Ihre eigenen Wünsche.

An so vieles ist zu denken – bekommen Sie keinen Schreck. Die Vorbereitungen müssen nicht lästig sein, sondern können Sie vielmehr auf Ihre persönliche Feier einstimmen.

Seien Sie gewiss – alles lässt sich meistern.

Wir sind Ihr Partner bei der Auswahl und Zusammenstellung des Essens und der Getränke, der Suche nach der passenden Musik, der Dekoration des Saales – bei all diesen Fragen stehen wir Ihnen gern zur Seite.

Unser Saal eignet sich zum Feiern für Feste bis 120 Personen. Durch Öffnung unseres Anbaus sogar bis 180 Personen. Für die gute Luft sorgt unsere neue Klimaanlage.

Das Essen wird von gelernten Köchen zubereitet und unser freundliches Servicepersonal hat jahrelange Erfahrung in der Ausrichtung von Feierlichkeiten.

Unser Ziel für Sie:

Himmlich gut heiraten

Extras

Gern bieten wir Ihnen auch gegen Aufpreis eine weitere Auswahl an.

VORSPEISEN

Graved Lachs mit Kartoffelpuffer und Salatbeilage
Katenschinken mit frischer Melone
Geräuchertes Forellenfilet
mit Toast und Sahnemeerrettich

HAUPTGÄNGE

Wildgerichte, wie z. B. Junghirschkeule
Barbarieentenbrust
Schweinefilet
Rinderfilet

DESSERT

Eisbuffet
Braueler Dessertteller

Die Preise legen wir in einem persönlichen Gespräch fest.

Fazit

Haben Sie Wünsche oder Änderungen – so teilen Sie uns diese mit. Soweit es uns möglich ist, werden wir Ihnen jeden Wunsch erfüllen.

Schließlich ist es Ihre ganz persönliche Hochzeit, und Sie heiraten ja hoffentlich nur einmal.

Standesamt

VORSPEISEN

Blattsalate in Himbeerdressing
mit gebratener Entenbrust

Graved Lachs an Kartoffelpuffer
mit Feldsalat

Frischer Salat mit Scampi
und Knoblauchdip

SUPPEN

Zuckerschotencreme
mit Speckstreifen

Champignoncremesuppe
mit Croûtons

Indische Geflügelcreme
mit Poulardenbruststreifen

HAUPTGÄNGE

Lammrücken mit Kräuterkruste

Putenröllchen mit Pesto

Putensteaks mit Tomate
und Käse überbacken

Schweinefilet mit Apfelstücken
in Calvadosauce

Rinderfilet mit Pfifferlingen

Entenbrust
in Orangen-Pfeffer-Sauce

Gefüllte Poulardenbrust
mit Scampi

DESSERT

Braueler Dessertteller

Zu den Hauptgängen reichen wir Gemüseplatten und Krokette.

Wählen Sie:

3-Gänge-Menü

pro Person

€ 30.00 bis € 34.00

4-Gänge-Menü

pro Person

€ 35.00 bis € 40.50

Ihre Hochzeit

– Pauschale –

–

Sektempfang

Braueler Hochzeitssuppe
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

Rindersaftbraten, Jungschweinebraten und
Putenbrust mit Champignons,
Gemüse- und Salatplatten,
Salzkartoffeln und Krokette

Dessert oder »Eis und Heiß«

Kaffee vom Buffet

GETRÄNKE NACH WAHL

inkl. 2 verschiedener Weine zum Essen
und aller vorhandener Spirituosen
bis ca. 1/2 Stunde nach Beendigung der Musik

MITTERNACHTS-BUFFET

2 bis 3 warme Gerichte, Roastbeef, Katenschinken mit Melone,
Thüringer Mett, Kochschinkenröllchen, Käseauswahl, Salate
Räucherfischspezialitäten, wie z. B. Graved Lachs und
Forellenfilets, Eierplatte
Brotauswahl, Torte, Kaffee etc.

In der Pauschale: Servietten, Kerzen, Blumenschmuck,
freundliche Bedienung, Getränke, Essen und und und . . .

pro Person € **78.00** (nach Absprache)

Bei der Reservierung bitten wir um eine Kautionshöhe von 500 €.
Stuhlhussen werden mit 3 € je Stuhl berechnet.

Hochzeit mit Buffet

– Pauschale –

Immer beliebter wird das Essen vom Buffet. In einer lockeren Atmosphäre kann nicht nur nachts, sondern auch abends vom Buffet gegessen werden. Dabei werden hauptsächlich frische – der Jahreszeit entsprechende – Lebensmittel verwendet.

Nach Wahl:

Sektempfang

Suppe am Tisch

3 Hauptgänge Fleisch, 1 Zwischengericht, z. B. Pasta,
1 Fischgericht, Salate und Beilagen

Dessert-Buffet

Kaffee vom Buffet

GETRÄNKE NACH WAHL

inkl. 2 verschiedener Weine zum Essen
und aller vorhandener Spirituosen
bis ca. 1/2 Stunde nach Beendigung der Musik

MITTERNACHTS-BUFFET

2 bis 3 warme Gerichte, Roastbeef, Katenschinken mit Melone,
Thüringer Mett, Kochschinkenröllchen, Käseauswahl, Salate
Räucherfischspezialitäten, wie z. B. Graved Lachs und
Forellenfilets, Eierplatte
Brotauswahl, Torte, Kaffee etc.

In der Pauschale: Servietten, Kerzen, Blumenschmuck,
freundliche Bedienung, Getränke, Essen und und und . . .

pro Person € **78.00** (nach Absprache)

Bei der Reservierung bitten wir um eine Kautionshöhe von 500 €. Stuhlhussen werden mit 3 € je Stuhl berechnet.

Kranzbinden – Polterabend

Wir empfehlen Ihnen ein kalt-warmes Buffet – außer Haus –
und bieten zusätzlich eine große Auswahl an Suppen.

— BUFFET —

z. B.

STANDARD-BUFFET

Gewürzbraten, Putenbraten, Sauce,
Kartoffelgratin und diverse Salate

pro Person € **18.50**

oder

BUFFET »BRAUEL«

Putenröllchen und Schweinerückensteaks in Kräutersauce,
Bratkartoffeln, Gemüsegratin
und bunter Gartensalat

pro Person € **19.50**

Gerne bereiten wir Ihnen auch ein italienisches
oder mediterranes Buffet mit vielen frischen Gemüsen
und Kräutern – genießen und feiern!

— SUPPEN (pro Liter) —

HOCHZEITS-SUPPE € **9.00** GULASCH-SUPPE € **9.50**

CREME-SUPPE

z. B. Kartoffelsuppe, Kartoffel-Lauch-Suppe,
Blumenkohlcreme, Broccolirahm, Champignoncreme,
Tomatensuppe, Zuckerschotensuppe, Selleriecreme

pro Liter € **8.00**