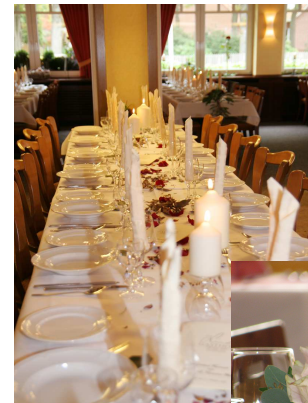


*früher*  
APPETIT

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 - 2024



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 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  
Vorspeiseteller mit Blattsalat, Scampispiß  
und einer Tasse Suppe

### 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 Kroketten.

Wählen Sie:

3-Gänge-Menü

pro Person

€ 34.00 bis € 38.00

4-Gänge-Menü

pro Person

€ 39.00 bis € 44.50

## Ihre Hochzeit

– Pauschale –

–

Sektempfang

\*\*\*\*\*

Braueler Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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, Schweinefilet, 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 ca. € **85.00**

(nach Absprache ca. 2 Monate vor dem Hochzeitstermin)

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.

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, Schweinefilet, 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 ca. € **85.00**

(nach Absprache ca. 2 Monate vor dem Hochzeitstermin)

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 € **23.00**

oder

BUFFET »BRAUEL«

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

pro Person € **25.00**

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

### — SUPPEN (pro Liter) —

HOCHZEITS-SUPPE € **10.50** GULASCH-SUPPE € **11.00**

CREME-SUPPE

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

pro Liter € **10.50**