



Sehr verehrter Gast,

Mit der vorliegenden Auswahl an Speisevorschlägen möchten wir Ihnen zunächst einige Anregungen für Ihre geplante Veranstaltung unterbreiten.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit, mit Ihnen im persönlichen Gespräch die Speisen- und Getränkefolgen zusammenzustellen oder Ihnen je nach Saisonangebot weitere Vorschläge u unterbreiten. Für den besonderen Anlass – Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Tagung etc. – stehen Ihnen sowohl unsere schönen, traditionell eingerichteten Gesellschaftsräume als auch die modernen Konferenzräume zur Verfügung.

**( Clubzimmer, Verden, Achim, Lounge, Bremen, Hannover, Hamburg ).**

Wir sorgen uns um den gesamten Ablauf Ihrer Veranstaltung, um die Dekoration mit Blumen und Kerzenleuchtern, Menükarten, Tischkarten, und engagieren, wenn gewünscht, Musiker und Unterhaltungsprogramme. Dies sowohl für Veranstaltungen, die bei uns im Hause stattfinden, als auch beim Partyservice bei Ihnen im Hause.

**Wir bitten Sie höflich um Beachtung der nachfolgenden Punkte:**

1. in den vorher genannten Räumen können wir nur im Voraus bestellte Menüs für mindestens 1 Person reichen. Die verbindliche Reservation eines Raumes erfolgt nach Festlegung des Menüs.
2. Wir sind bemüht, Ihnen stets frische Ware von erstklassiger Qualität und sorgfältiger Zubereitung zu bieten. Deshalb bitte wir Sie, uns Ihre Bestellung mindestens 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung aufzugeben.
3. Abbestellung eines Teils der Gedecke erbitten wir bis spätestens 2 Tage im Voraus, da uns sonst Kosten entstehen, die weiterberechnet werden.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen ihnen schon heute eine angenehme Anreise.

Mit freundlicher Empfehlung  
GIESCHENS HOTEL

J. W. Keller



## **Das müssen wir wissen!**

Jede Veranstaltung läuft nur so gut, wie sie abgesprochen ist !

Nachfolgend haben wir für Sie einige Punkte notiert, die wir von Ihnen erfahren müssen, um Ihrer Veranstaltung den gewünschten Erfolg garantieren zu Können.

Mit folgenden Fragen können Sie sich gut auf unser Gespräch vorbereiten:

- Genaue Bezeichnung der Veranstaltung
- Tag und Datum der Veranstaltung
- Uhrzeit ( von – bis )
- Personenzahl ( verbindlich 2 Tage vorher )
- Art der Veranstaltung
- Tischform
  - zur Konferenz
  - zum Essen
- Getränke
  - zur Konferenz
  - zur Kaffeepause
  - zum Empfang
  - zum Essen
  - nach dem Essen
- Speisen – welche Speisenfolge wählen Sie
- Tischreden während des Essens ( wann und wie lange)
- Menükarten, Tischkarten ( evtl. besonderer Text)
- Blumenschmuck und Kerzenleuchter
- Tabakwaren
- Technische Geräte
- Mikrofonanlage, Rednerpult
- Kapelle, Show, Beleuchtung, Fotograf
- Essen und Getränke für Musiker und Künstler
- Zahlungsmodus
  - auf Rechnung
  - Barzahlung
  - Selbstzahler
- Genaue Rechnungsanschrift

**Bitte sprechen Sie die Einzelheiten Ihrer Veranstaltung rechtzeitig mit uns ab.**



Gartenfrische Salate der Saison mit Kräuterrahmdressing  
**oder**  
Suppe der jeweiligen Tageskarte oder auf Empfehlung der Küche

- G 101. Geschnetzeltes von der Putenbrust** mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat  
\* \* \*  
Welfenspeise € 19,00
- G 102. Schweinerückensteak** mit grobem Senf und Zwiebeln überbacken auf einer Rotweinsauce mit Bandnudeln und frischem Gemüse  
\* \* \*  
Vanillehalbgefrorenes mit eingelegten Sauerkirschen € 19,50
- G 103. Rotbarschfilet** an einer Dillrahmsauce mit Shrimps und Spargel, dazu knackige Blattsalate und Heidekartoffeln  
\* \* \*  
Hausgemachte Joghurtcreme mit frischen Früchten € 19,50
- G 104. Gemischter Braten** von Rind, Schwein und Pute mit Rahm-Champignons, frischem Saisongemüse und Kartoffelkroketten  
\* \* \*  
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten und Sahne € 20,50
- G 105. Gepökelte Ochsenbrust** aus dem Gemüsesud mit pikanter Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse  
\* \* \*  
Schokoladenmousse mit pochierter Rieslingbirne € 20,50
- G 106. Gefüllte Poulardenbrust** auf Thymianjus mit Brokkoliröschen und Williamskartoffeln  
\* \* \*  
Frisches Zwetschgenkompott mit selbstgemachtem Vanilleeis € 22,00
- G 107. Braten von der Frischlingskeule** mit feinen Kräutern der Provence, dazu Bohnenbündchen und Gratin dauphinoise  
\* \* \*  
Pochierter Weinapfel auf Rieslingsabayone € 22,50



**G 108. Frischer Salat** der Saison

\* \* \*

**Geschmorte Rinderroulade** in einer Spätburgundersauce mit einem Sahnepüree und Gemüse aus dem Wok

\* \* \*

Achimer rote Grütze mit Vanillesauce

€ 24,50

**G 109. Achimer Hochzeitssuppe** mit bunter Einlage

\* \* \*

**Verschiedene Medaillons** von Rind, Schwein und Poularde mit Rahm-champignons, Saisongemüse und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 24,00

**G 110. Warmer Kuchen** von Champignons und Tomaten

\* \* \*

**Rumpsteak vom Grill** auf Estragon-Pfefferbutter mit feinen grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Vanilleschalotte an einer Sauce von Waldbeeren

€ 26,00

**G 111. Klare Suppe von Fleischtomaten**

\* \* \*

**Kalbssteak** mit feinem Ragout überbacken, auf pikantem Paprikaschaum serviert und mit Saisongemüse und einem Nudelnest angerichtet

\* \* \*

Halbgefrorenes von Quetsch mit eingelegten Pflaumen

€ 26,50

**G 112. Klare Wildkraftbrühe** mit Hirschmark

\* \* \*

**Wildmedaillons** vom Hirsch, Wildschwein und Hasen an einer Cassissauce mit Waldpilzen, herbstlichem Gemüse und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Walnußeis mit flambierten Waldbeeren

€ 27,50

**G 113. Gebeiztes Lachsfilet** auf Salat von Gartenkräutern

\* \* \*

**Kalbsroulade** gefüllt mit einer Farce von Schinken, Kräutern und Spinat, dazu Gemüse der Jahreszeit und glacierte Kartoffeln

\* \* \*

Überbackene Birne auf einer Sauce von bitterer Schokolade

€ 28,50



- G 114. Feldsalat** mit geröstetem Speck und Knoblauchcroutons  
\* \* \*  
**Lauchrahmsüppchen** mit Streifen vom Schollenfilet  
\* \* \*  
**Deutsche Freilandente** auf Apfel-Majoranjus, mit Rotkohl,  
Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödel  
\* \* \*  
Pochierter Pfirsich mit Himbeermark und Vanilleeis € 31,50
- G 115. Terrine von der Poulardenbrust** an Hagebuttensauce und Salat  
\* \* \*  
**Tomatensüppchen** mit Quarkklößchen und Basilikum  
\* \* \*  
**Hirschmedaillons** im Schinkenmantel, mit frischem Salbei gewürzt,  
dazu hausgemachte Nudeln und Gemüse der Saison  
\* \* \*  
Zimteis mit Armagnacpflaumen € 33,00
- G 116. Mariniertes Filet von der Nordseescholle** auf Gemüsestreifen  
\* \* \*  
**Geflügelessenz** mit Tomatenflädle  
\* \* \*  
**Braten von der Rehkeule** auf einer Preiselbeerrahmsauce  
mit Rotkohlpüree und Pilzknödeln  
\* \* \*  
Birne in Beaujolaise pochiert auf Lebkuchensabayone € 33,50
- G 117. Lauwarmer Salat von Meeresfrüchten** auf grünem Beet  
\* \* \*  
**Rahmsuppe von Staudensellerie** mit Bries und Roquetfort  
\* \* \*  
**Tournedos vom Hirschkalb und vom Frischling**  
mit frischen Morcheln,  
Röschen von Romanesco und Kartoffelplätzchen  
\* \* \*  
Kleiner Pfannkuchen gefüllt mit herbstlichen Beeren € 38,00
- G 118. Carpaccio** von Lachs und Scholle  
\* \* \*  
**Süppchen** von Bachkresse  
\* \* \*  
**Sorbet** von Cassis  
\* \* \*  
**Barberie Entenbrust** auf Orangensauce mit glacierten Möhren,  
Brokkoli und einem Kartoffel-Apfelgratin  
\* \* \*  
Mousse von weißer und bitterer Schokolade € 42,00



**G 119. Kleiner Salat** von Rehleber und Äpfeln

\* \* \*

**Rahmsuppe** von Gartenkräutern

\* \* \*

**Jakobsmuscheln** auf jungen Keniabohnen an Pernodsahne

\* \* \*

**Sorbet** von rosa Grapefruit

\* \* \*

**Das Beste vom Lamm** an eigener Sauce  
mit gefüllten Zuccinis und überbackenen Sahnekartoffeln

\* \* \*

Hausgemachtes Mohnis mit Salat von Erdbeeren

€ 44,50

**G 120. Geräucherte Gänsebrust** an Preiselbeeren und Walldorfsalat

\* \* \*

**Klare Tomatensuppe** mit Kirschtomaten

\* \* \*

**Sorbet** von Cassis

\* \* \*

**Medaillons vom Rehrücken** mit einer Morchelsauce  
winterlichem Gemüse und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

**Rohmilchkäse**

\* \* \*

**Lebkuchenhalbgefrorenes mit eingelegten Beeren**

€ 47,00

**G 121. Geräuchertes und Gebeiztes vom Süßwasserfisch**

an einem winterlichen Salat

\* \* \*

**Schaumsüppchen vom Kürbis mit Kürbiskernöl**

und gehobeltem kandierten Ingwer

\* \* \*

**Überbackenes Zanderfilet an gelben Linsen**

an einer leichten Wermutsauce,

\* \* \*

**Das Beste vom Hirsch und Wildschwein im Speckmantel**

an einem feinen Pilzgemüse,  
angerichtet mit Apfelrotkohl und überbackenen Sahnekartoffeln,  
dazu reichen wir ein Bananenchutney

\* \* \*

**Trilogie von Mousse**

garniert mit frischen Walbeeren

€- 53,00



### **Business Lunch**

ein leichter und schneller Mittagsimbiss

#### **G 201. Fitness Teller**

gebratenes kaltes Geflügel, Medaillons vom Schweinelendchen,  
rosa gebratenes Roastbeef, Schinkenröllchen mit Spargel,  
Käse, Salate, Brot und Butter

€ 15,00

#### **G 202. Lucullus Teller**

eine Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen  
mit Sahnemeerrettich, Cocktailsauce, Toast und Butter

€ 16,50

#### **G 203. Canapés**

belegt mit Schweinefiletmedaillons, gebeizter Lachs,  
geräuchertem Aal, gefüllten Schinkenröllchen und  
Rohmilchkäse

€ 14,50

### **G 210. Lunch – Buffet**

Leichtes Kräuterrahmsüppchen

\* \* \*

Eine Auswahl von Räucherfischen mit Meerrettichsahne

\* \* \*

Nordseekrabben an einer pikanten Cocktailsauce

\* \* \*

Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

\* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert mit Remouladensauce

\* \* \*

Leichter Salat von Geflügel mit Spargel, Pilzen und Ananas

\* \* \*

Frische Blattsalate

\* \* \*

Gefüllter Spießbraten mit Kräuter und Zwiebeln,  
dazu warmer Kartoffelsalat

\* \* \*

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Champignons  
in Sahnensauce dazu hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Achimer rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 21,00**



**G 220. Großes Kaltes Buffet**  
ab 20 Personen

Hausgebeiztes Lachsfilet an Senf – Honig Sauce

\* \* \*

Aal und Forelle frisch aus dem Rauchfang  
mit pikantem Sahnemeerrettich

\* \* \*

Nordseekrabben mit einer Cocktailsauce

\* \* \*

Gebratene Brüstchen von der Maispoularde mit reicher Garnitur

\* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

\* \* \*

Honigmelone mit verschiedenen geräucherten Schinken

\* \* \*

Medaillons vom Schweinelendchen mit saurer Beilage

\* \* \*

Frische Blattsalate, Geflügelsalat, Nudelsalat

\* \* \*

Käsebrett

\* \* \*

Brot und Butter

\* \* \*

Achimer rote Grütze mit Vanillesauce

\* \* \*

Mousse von bitterer Schokolade

€ 23,00

**Kalt – Warmes Buffett**

**Wie Angebot kaltes Buffet aber mit folgenden 2 warmen Gerichten**

Hirschkalbsrücken rosa gebraten  
mit Rosenkohl und Gratin dauphinoise

\* \* \*

Roastbeef  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

\* \* \*

Burgunderschinken im Brotteig  
mit geschmortem Gemüse und Kroketten

\* \* \*

Gefüllter Spießbraten  
mit Bratkartoffeln und Bohnensalat  
ab € 28,00