



Sehr verehrter Gast,

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

**Der persönliche Kontakt ist uns sehr wichtig. Daher besprechen und planen wir Ihre Veranstaltung gern in einem persönlichen Gespräch, und stellen Ihre individuelle Speise- und Getränkefolge zusammen. Ein besonderes Anliegen ist dabei auch die Zufriedenheit aller vegetarisch und vegan lebenden Gäste sowie die Berücksichtigung der gängigen Lebensmittelallergien.**

Für Ihren besonderen Anlass stehen Ihnen unsere Gasträume mit Platz für bis zu 120 Personen zur Verfügung.

**Exklusiv über unser Haus haben Sie die Möglichkeit Ihre Feier im Haus Hünenburg, einer Kaufmannsvilla mit großzügiger Parkanlage vor den Toren Achims, auszurichten.**

**Selbstverständlich liefern wir Ihnen die genannten Menüs und Buffets auch nach Hause.**

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.

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

**Alle Preise sind ca.-Preise und können saisonbedingt variieren**  
(gültig ab 02/2019, alle vorangegangenen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit)



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

### **Menüvorschläge für 3 Gänge**

#### **Suppen**

Cremesuppe von der Toskana-Fleischtomate mit Basilikum,  
Klare Brühe mit Kräutercélestine  
Deftige Kartoffelsuppe mit geröstetem Speck

#### **G 101**

##### **„Gieschens Teller“**

Medaillons von Rind, Schwein und Poulardenbrust  
mit gebackenen Zwiebeln und Champignons  
an einer Rotwein-Schalotten-Sauce,  
dazu Bratkartoffeln und frische Salate

**€ 30,50**

#### **G 102**

Gebratenes Rotbarschfilet  
an einer feinen Kräuterrahmsauce,  
dazu servieren wir frisches Marktgemüse  
und hausgemachte Bandnudeln

**€ 28,50**

#### **G 103**

Gepökelte Ochsenbrust aus dem Gemüsesud  
mit einer pikanten Meerrettichsauce,  
dazu Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse

**€ 29,00**

#### **G 104.**

Gefüllte Poulardenbrust auf einer Thymianjus  
mit Gemüse der Saison  
und Rosmarinkartoffeln

**€ 30,50**

#### **G 105**

Medallions vom Hirsch und Wildschwein  
an Rotwein-Schalottensauce,  
dazu reichen wir geschmortes Pilzgemüse,  
Rotkohl und Rosenkohl  
sowie Rosmarinkartoffeln

**€32,00**

#### **Desserts**

Beerenkonfit an hausgemachter Yoghurtcreme,  
Achimer Rote Grütze mit Vanilleeis,  
Hausgemachtes Tiramisu



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

Für Ihr festliches Bankett zum Anlass für  
**Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents**  
stellen wir Ihnen gern ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen

### **Menüvorschläge für 4 Gänge**

#### **G 106**

Feldsalat mit geröstetem Speck und Knoblauchcroutons

\* \* \*

Lauchrahmsüppchen mit Streifen vom Schollenfilet

\* \* \*

Medallions von Rind und Schwein  
an Gemüse aus dem Wok mit hausgemachten Schupfnudeln  
und einer Apfelmajoranjus

\* \* \*

Mascarponecreme mit beschwipsten Zimtkirschen

**€ 35,50**

#### **G 107**

Lauwarmer Salat von Meeresfrüchten auf grünem Beet

\* \* \*

Rahmsuppe von Staudensellerie mit Roquefort

\* \* \*

Tournedos vom Hirschkalb  
an einer Wildjus mit Bitterschokolade,  
glasierten schwarzen Möhren und einem Walnussrisotto

\* \* \*

Birne Beaujolaise pochiert auf Lebkuchen-Sabayone

**€40,50**

#### **G 108**

Hausgeräucherter Hirschschinken  
an einem Salat von grünem und Weißen Spargel

\* \* \*

Schaumsüppchen von Bachkresse

\* \* \*

Barberie-Entenbrust auf Orangensauce mit gedünstetem Spitzkohl  
und einem Kartoffel-Apfel-Gratin

\* \* \*

Mousse von weißer und bitterer Schokolade

**€ 44,00**



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

### **Menüvorschläge für 5 und 6 Gänge**

#### **G 109**

Geräucherte Gänsebrust an Preiselbeeren und Waldorfsalat

\* \* \*

Klare Tomatensuppe mit Kirschtomaten

\* \* \*

Sorbet von Limone

\* \* \*

Medaillons vom Rehrücken mit einer Morchelsauce,  
buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Lebkuchenhalbgefrorenes mit eingelegten Beeren

**€49,00**

#### **G 110**

Geschichtetes Lachstörtchen auf Rote Beete Pesto,  
an pikanter Gurke mit Kaviar Creme fraiche

\* \* \*

Schaumsüppchen vom Kürbis mit Kürbiskernöl  
und gehobeltem kandierten Ingwer

\* \* \*

Überbackenes Zanderfilet an gelben Linsen  
auf einer leichten Wermutsauce,

\* \* \*

Tranchen vom Charolaise Rind  
auf gelben Kohlrabinudeln und Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Trilogie von Mousse  
garniert mit frischen Walbeeren

**€ 52,00**

#### **G 111**

Dünne Scheiben von der Rehleber auf lauwarmem Apfelmus

\* \* \*

Rahmsuppe von Karotte, Orange und Ingwer

\* \* \*

Jakobsmuscheln im Speckmantel an Currygurken

\* \* \*

Sorbet von rosa Grapefruit

\* \* \*

Das Beste vom Lamm an eigener Sauce,  
mit mediterranem Ratatouille und überbackenen Sahnekartoffeln

\* \* \*

Hausgemachtes Mohn-Eis mit Salat von frischen Erdbeeren

**€ 54,00**



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

### **Imbiss und Häppchen**

#### **Fitnessteller**

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

**€19,00**

#### **Canapés**

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

**€17,50**

#### **Fingerfood**

Canapes mit Hackepeter und Lachstatar,  
Frühlingsrollen und gebackene Crevetten,  
verschiedene Spieße mit Käse und Weintrauben,  
Mozarella und Kirschtomaten, Melonenkugeln und Hirschschinken,  
Hackröllchen, Geflügelspieße mit Sweet Chili,  
kl. Gläschen mit Mousse au Chocolat

**€ 20,50**

#### **Gieschen´s Salatplatte**

Verschiedene Salate der Saison,  
mit gebratener Perlhuhnbrust,  
verschiedenen Dressings und ofenfrischem Baguette

**€ 12,50**

#### **Käseteller**

Eine Auswahl von französischem  
und deutschem Rohmilchkäse  
mit hausgebackenem Baguette und Butter,  
dazu hausgemachtes Chutney und Fruchtsenf

**€ 15,50**



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

Unsere Buffet-Variationen sind ein Gaumenschmaus für jeden Anlass.  
Gerne veranstalten wir nach Ihren Wünschen und Ideen  
Themenabende in unserem Haus oder dem tollen Ambiente der Hünenburg.  
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

### **Rustikales Buffet**

ab 25 Personen

Aufschnittplatten mit rohem und geräuchertem Schinken  
Salami und verschiedenem Käse

\* \* \*

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Wildschwein  
und saurer Beilage

\* \* \*

Hackepeter mit Zwiebeln

\* \* \*

Heringssalat und Rollmops

\* \* \*

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

\* \* \*

Hausgemachter Wurstsalat und Krautsalat

\* \* \*

Brot und Butter

\* \* \*

Lauch-Käsecremesuppe

\* \* \*

Hausgemachte Wildbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

\* \* \*

Rotbarschfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln  
und Remoulade

\* \* \*

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Waldpilzen und Bandnudeln

\* \* \*

Süßer Reisauflauf mit Beerenkompott

**€ 26,00**



## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

### **Kaltes Buffet**

ab 25 Personen

Hausgebeiztes Lachsfilet an Senf-Honig-Sauce

\* \* \*

Aal und Forelle frisch aus dem Rauchfang  
mit pikantem Sahnemeerrettich

\* \* \*

Marinierte Hummerkrabben an einer pikanten Cocktailsauce

\* \* \*

Gebratene Brüstchen von der Maispoularde mit reicher Garnitur

\* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

\* \* \*

Honigmelone mit verschiedenen geräucherten Schinken

\* \* \*

Medaillons vom Schweinlendchen mit saurer Beilage

\* \* \*

Frische Blattsalate, Geflügelsalat, Nudelsalat

\* \* \*

Käsebrett

\* \* \*

Brot und Butter

\* \* \*

Achimer Rote Grütze mit Vanillesauce

\* \* \*

Mousse von bitterer Schokolade

**€ 30,00**

### **Kalt-Warmes Buffet**

ab 25 Personen

Wie Angebot kaltes Buffet, mit 2 zusätzlichen 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 € 35,00**



**GIESCHEN'S  
HOTEL**

SEIT 1737

## **Italienischer Abend**

ab 25 Personen

Minestrone  
Tomatisierte Brühe mit Gemüsestreifen  
\* \* \*

Parmaschinken  
an Eiszapfensalat mit Birne mit Walnüssen  
\* \* \*

Marinierte Tomaten  
mit Mozzarella  
\* \* \*

Antipasti  
( Artischocken, Pilze, Paprika, Zucchini )  
in Olivenöl,  
leicht sauer mariniert  
\* \* \*

Blattsalate  
der Saison  
\* \* \*

Carpaccio vom Rinderfilet  
\* \* \*

Gebratene Schweinelendchen,  
warm serviert  
italienisch mit Ratatouille  
\* \* \*

Gegrillte Gambas  
an einer Tomaten-Kräutersauce  
dazu Basmatireis  
\* \* \*

Hausgemachte Pasta mit Fisch  
\* \* \*

Chiabatta mit Butter und Pesto  
\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu  
**€ 35,00**





## **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

### **Frühstücksbuffet**

ab 15 Personen

Gemischte Wurst- und Käseaufschnittplatten

\* \* \*

Hausgemachte Salate

\* \* \*

Marmelade ,Honig  
Butter und Margarine

\* \* \*

Verschiedene Müsli-Sorten

\* \* \*

Joghurt, Quarkspeise und Obstsalat

\* \* \*

Brot, Brötchen, Toast und Croissants

\* \* \*

Hackepeter mit Zwiebeln

\* \* \*

Forelle, Lachs und Matjes

\* \* \*

gebackene Tomaten und krosser Speck

\* \* \*

Nürnberger Würstchen

\* \* \*

scharfe Bohnen in Tomatensauce

\* \* \*

inklusive Kaffee und Tee

Eierspeisen werden nach Wunsch frisch zubereitet

**€ 19,50**

### **Brunchbuffet**

Frühstücksbuffet wie oben beschrieben

\* \* \*

Winzerragout mit Rosmarinkartoffeln  
und buntem Gemüse aus dem Wok

\* \* \*

Pasta mit Mediterranem Gemüse

\* \* \*

Burgunderbraten im Brotteig mit Röstkartoffeln

\* \* \*

Panna Cotta mit Beerenkompott

**€ 26,00**



# **GIESCHEN'S HOTEL**

SEIT 1737

## **Grillbüffet 1**

Verschiedene Anti Pasti  
Melone mit Schinken  
geschmorte und gedünstete  
Aubergine, Zucchini, Paprika in Olivenöl eingelegt  
(scharf, süß-sauer und mit Knoblauch gewürzt)  
Datteln im Speckmantel  
gedünstete Champignonköpfe mit Frischkäse  
Tomate Mozzarella-Spieße  
eingelegte Oliven  
Peperoni mit Schafskäse gefüllt  
Baguette und Butter

\* \* \* \* \*

Norweger Lachs in der Folie gedünstet  
Hummerkrabben im Speckmantel  
Kleine Spieße von der Maispoularde  
Nackensteaks vom Schwein pikant mariniert  
Hausgemachte Bauernbratwurst

\* \* \* \* \*

Dazu servieren wir warmen Kartoffelsalat  
Rosmarinkartoffeln  
Krautsalat  
Verschiedene Saucen  
Sommerliche Salate

\* \* \* \* \*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**€ 35,00**

## **Grillbüffet 2**

Norweger Lachs in der Folie gedünstet  
Kleine Spieße von der Maispoularde  
Nackensteaks vom Schwein pikant mariniert  
Gemüsespieße  
Hausgemachte Bauernbratwurst

\* \* \* \* \*

Dazu servieren wir warmen Kartoffelsalat  
Rosmarinkartoffeln  
verschiedene Saucen  
Sommerliche Salate

\* \* \* \* \*

Salat von frischen Früchten mit Sahne

**€ 28,00**