



Stammhaus seit 1844

Hotel und Restaurant

Hubertushof

Hubertushof Neerschulte GmbH · Nordhorner Str. 18 · 49808 Lingen/Schepsdorf

Hubertushof Neerschulte GmbH
Nordhorner Straße 18
49808 Lingen/Schepsdorf
Telefon: (05 91) 9 12 92-0
Telefax: (05 91) 9 12 92-90
www.hubertushof-lingen.de
info@hubertushof-lingen.de

Menüvorschläge

für Gruppen ab 10 Personen

Buffetvorschläge

für Gruppen ab 25 Personen

Sehr verehrte Gäste!

Wir freuen uns, über ihr Interesse an unserem Hause.

Wir bitten, bei unseren Menü- bzw. Buffetvorschlägen folgendes zu beachten:

Bei der Auswahl und Zusammenstellung der Menüs, stehen wir ihnen gerne mit unserer Erfahrung beratend zur Verfügung.

Der Menüpreis errechnet sich anhand der einzelnen, von ihnen ausgesuchten Speisen.

Wir weisen darauf hin, dass wir nach der von ihnen angegebenen Personenzahl unseren Personaleinsatz, unsere Einkäufe und Vorbereitungen treffen. Sie können die Personenzahl bis 48 Stunden vor der Veranstaltung noch ändern, danach berechnen wir die Anzahl welche von ihnen bestellt wurde.

Kinder bis zu 3 Jahren werden von der Menüberechnung ausgenommen. Von 4 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Menüpreis. Von 13 Jahren bis ins hohe Alter ist der volle Preis zu zahlen.

Die Speisenmenge der Menüs und Buffet ist von so kalkuliert, dass jeder Gast in unserem Hause ausreichend zu essen bekommt und garantiert satt wird. Das Mitnehmen der Speisen ist daher nicht vorgesehen.

In den angegebenen Preisen sind außerdem enthalten: Bedienungsgeld, Raumkosten, Tisch- und Raumdekorationen im üblichen Rahmen, Reinigungskosten, Mehrwertsteuer, sowie GEMA-Gebühren für evtl. Tanzmusik.



Unsere Festpreisangebote – all inclusive

Sie möchten gerne vorher genau wissen, was ihre Feier kostet? Kein Problem!

Entscheiden sie sich für eines unserer Festpreisangebote:

Mittagsveranstaltungen ab 40 Personen Preis je Person: 30,00€

Zeitraumen: von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr, danach je angefangene halbe Stunde 60,00€
Inklusive der nachfolgenden Getränke und einer Kaffeetafel mit Kuchen und belegten Schnittchen, zuzüglich des von ihnen ausgewählten Menüs oder Buffets.

König-Pilsener vom Fass, alkoholfreies Pils, Erdinger Weizenbier, Malzbier, alkoholfreie Getränke, Rosche Weizenkorn, Wacholder, Weinbrand, Rote Kirsche, Grüner, HKT, Malteser, Wodka und Ramazotti.

Abendveranstaltungen ab 40 Personen Preis je Person: 35,00€

Zeitraumen: von 18.00 Uhr bis 03.00 Uhr, danach je angefangene halbe Stunde 60,00€
Inklusive der nachfolgenden Getränke, zuzüglich des von ihnen ausgewählten Menüs oder Buffets.

König-Pilsener vom Fass, alkoholfreies Pils, Erdinger Weizenbier, Malzbier, alkoholfreie Getränke, Rosche Weizenkorn, Wacholder, Weinbrand, Rote Kirsche, Grüner, HKT, Malteser, Wodka und Ramazotti.

Kaffeebar und kalte Platten, neu zusammengestellt von ihrem Buffet und belegte Schnittchen beim Menü.

Barbecue-Grillparty in der Gartenremise, ab 25 Personen, Preis je Person 45,00€

Zeitraumen: von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr, danach 60,00€ je angefangene halbe Stunde.

Kalte Vorspeisen: Tomate-Mozzarella, Anti-Pasti, Erlesenes vom Grill, Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Bauch, verschiedene Würstchen, gefüllte Tomaten und Champignons, pikante Grillsaucen, Salatbuffet, verschiedene Kartoffelspezialitäten und Dessertauswahl

Inklusive der nachfolgenden Getränke:

König-Pilsener vom Fass, alkoholfreies Pils, Erdinger Weizenbier, Malzbier, alkoholfreie Getränke, Rosche Weizenkorn, Wacholder, Weinbrand, Rote Kirsche, Grüner, HKT, Malteser, Wodka und Ramazotti.



Kartoffelmenü

Menü in „kartoffeliger Atmosphäre“

Wir kochen unsere heimische Knolle nicht nur, sondern dekorieren den Tisch und servieren das Essen ganz speziell angerichtet.

„Geistiges“ aus der Kartoffel

Kartoffel-Majoran-Suppe mit Pfifferlingen
auf Wiesenheuserviert

Zarte Geflügelbrust
mit Kartoffel-Püree gefüllt auf Rahmsauce,
Schweinefilet im Kartoffel-Spinat-Mantel gebacken,
dazu frische Gemüse, Bratkartoffeln
und Kartoffelkroketten

Marzipankartoffeln und Vanilleeis
auf Weißweinsabajon und Fruchtmark

Menüpreis je Person 26,50€

Kalte Vorspeisen

*Blattsalat „Bauern-Art“ an leichtem Balsamico-Dressing,
mit Brotcroutons und Speckstreifen* 4,50€

*Hausgebeizter Lachs an frischen Blattsalaten, dazu
zwei kleine Kartoffelpuffer und Kräuter-Creme-fraiche* 6,50€

*Variation von Blattsalaten an Kräuter-Vinaigrette,
dazu gebratene Pfifferlingen mit Speck* 6,50€

Antipasti-Auswahl an einer Salatgarnitur 6,50€

*Melonenschiffchen mit Katenrauchschenken
und Fruchtspieß an knackigen Blattsalaten* 6,50€

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
im Pfirsich, dazu Toast und Butter* 6,50€

Krabbencocktail im Glas serviert, dazu Baquettebrot 6,50€

Suppen:

Kräftige Rindfleischbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage 3,00€

Hühnersuppe „Hausfrauen-Art“ mit bunter Einlage 3,00€

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestange 4,00€

Champignon- oder Pfifferlingrahmsuppe 3,50€

Kräutercremesuppe mit Steinpilzklößchen 3,50€

Kresserahmsuppe mit Scrimps 3,50€

Gerne bereiten wir Ihnen auch eine Suppe nach Ihren Wünschen zu.

Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Emsländisches Zwiebelfleisch vom Weideochsen, mit Zwiebelsauce und Essigbeilagen	8,50€
Drei Scampis vom Grill, an tomatisiertem Reis Cognac-Rahmsauce	9,00€
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Ragout	8,50€
Lauwarme Lachs-Spinat-Quiche an Kräuter-Creme-fraiche	5,00€
Kleines Medaillon vom Rehrücken auf frischen Blattsalaten mit Trauben und Nüssen, dazu Walnuss Dressing	9,50€

Hauptgerichte

Burgunder Backschinken vom Schwein mit Sauerkraut, Rotweinsauce, Kartoffel-Püree und Krokette	15,50€
Pikant gefüllte Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln, zarte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rahmsauce, frische Gemüse, Rotkohl, sowie Salzkartoffeln und Krokette	18,50€
„Emsländische Bratenplatte“ Ofenfrischer Schweinenackenbraten und saftiger Rinderschmor- braten, mit Champignonrahmsauce, dazu frische Gemüse, Salzkartoffeln und Krokette	16,50€
Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen- Mandel-Sauce, zarte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rotkohl, frische Gemüse, Rahmsauce, sowie Krokette, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße	18,50€
„Grillplatte Lukullus“ Filetmedaillons vom Rind und Schwein und aus der Putenbrust, auf Champignons und Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln, Grilltomaten, frische Gemüse, Rahmsauce, knusprige Bratkartoffeln und Kartoffel-Gratin	23,50€

Knusprige Flugente auf Backobst und Orangensauce, dazu Rotkohl und Semmelknödel, sowie Schweinefilet- medaillons im Speckmantel, Gemüseauswahl, Rahmsauce und Krokette	21,50€
---	--------

Auf Wunsch stellen wir Ihnen bunte Salatplatten nach Ihrer Wahl zu den Hauptgerichten zusammen	2,50€
---	-------

Desserts:

In Schüsseln am Tisch serviert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	2,50€
--	-------

Herrencreme mit Rum und Schokoladenraspeln und Sahne	2,50€
--	-------

Original Welfenspeise Vanillecreme mit Weinschaum und Sahne	2,50€
--	-------

Vanilleeisbombe „im Feuerzauber“ mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce	3,50€
---	-------

Für jede Person auf Tellern angerichtet:

Dessertvariation „Nach Art des Hauses“ Eine Auswahl unserer Dessertspezialitäten	5,00€
---	-------

Grand-Marnier-Creme auf Orangenkompott, an frischen Früchten mit Sahne	5,00€
---	-------

Weißes und schwarzes Mousse au Chocolate mit frischen Früchten und Fruchtmark	5,00€
--	-------

Pflaumenkrapfen in Bierteig gebacken, mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis und Slivowitzsahne	5,00€
--	-------

Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne (in der Saison)	5,00€
--	-------



Buffet Nr. 1 - rustikales Buffet - 19,50€/Person

Warme Speisen:

Burgunderbraten mit Rotweinsauce,
knusprige Minihaxen vom Schwein,
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Hähnchengeschnetzeltes in Dijonsensauce,
dazu Champignons und Reis

Salate:

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln,
scharfer Rindfleischsalat, Krautsalat,
Nudelsalat in Currysauce

kalte Speisen:

Kleine Frikadellen mit Senf,
gefüllte Eier und Spargelröllchen,
Schweineschnitzel mit pikanter Grillsauce

kleine Käseauswahl vom Brett mit Brot und Schmalz

Dessert:

Emsländer Herrencreme mit Rum und Schokolade
frischer Obstsalat mit Sahne



Buffet Nr. 2 – klassisches Buffet – 25,50€/Person

Kalte Speisen;

*Roastbeef, zart-rosa gebraten mit Sauce-Remoulade,
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich,
hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Tomate-Mozzarella, Antipasti,
Spargelröllchen, gefüllte Eier,
Melonenschiffchen mit Schinken*

warme Speisen:

*„Emsländisches Zwiebelfleisch gedünstete Rinderbrust in Zwiebelsauce,
saftiger Schweinenackenbraten in Rahmsauce,
Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Früchten,
pochiertes Lachsfilet in Rieslingrahmsauce,
Hirschbraten in Preisselbeersauce,
Schweineschnitzel*

marktfrische Gemüse der Saison und hausgemachter Rotkohl

Salzkartoffeln, Reis, Spätzle und Kroketten

Salate:

Frische Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Große Dessertauswahl nach „Art des Hauses“

Käsebrett mit Brot und Butter



Buffet Nr. 3 – italienisches Buffet – 28,50€/Person

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella mit Pesto „Genovese“

Anti-Pasti, von Tomaten, Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce

Melone mit Parmaschinken

„Insalata Mista“ gemischte Blattsalate mit Sauce Vinaigrette

Gemüse-Reis-Salat

eingelegte Essigtomaten, Oliven und Knoblauch in Kräuter Öl,

marinierte Rosmarinkartoffeln

eingelegte Meeresfrüchte mit geröstetem Brotscheiben und Ajoli,

Muscheln im Gemüsefond

Warme Speisen:

*Geflügelbrust auf tomatisiertem Gemüse von Zucchini, Auberginen
und Zwiebeln, dazu Reis*

Lasagne von Lachs und Blattspinat

Schweinefilet-Medaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken

Rinderfiletgeschnetzeltes in Gorgonzolasauce, dazu Bandnudeln

Mediterrane Gemüsepfanne

Dessert:

Panna-Cotta, Tiramisu,

Salat von frischen Früchten und Eis

Käsebrett mit Brot und Butter



Buffet Nr. 4 – Bayrisches Buffet – 21,50€/Person

Warme Speisen:

*Gebratener Leberkäse mit Röstzwiebeln,
Entenkeule in Orangensauce mit Backobst,
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf,
Schweinsbraten mit Schwammerln
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Ragout*

Salate:

*Bayrisches Sauerkraut, Blaukraut,
Wirsinggemüse in Speck und Sauerrahm,
Kartoffelpüree, Semmelknödel und Spätzle*

Kalte Speisen:

*Obatzda (Käsecreme), Käse-Wurst-Salat,
bayrischer Kartoffel-Salat mit Speck und Zwiebeln,
Rettich, Mett-Igel, geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichsahne*

*Bayrische Käse- und Wurstausswahl
mit Brot und Griebenschmalz*

Dessertauswahl nach „Art des Hauses“