



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](http://www.hubertushof-lingen.de)  
[info@hubertushof-lingen.de](mailto: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.

Unsere Getränkepauschalen verstehen sich zuzüglich des von ihnen ausgewählten Menüs, bzw. Buffets in vorgegebenem Zeitrahmen.

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.



## 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 Wiesenheu serviert

\*\*\*

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 Brotroutons und Speckstreifen* 4,50€

*Hausgebeizter Lachs an frischen Blattsalaten, dazu  
zwei kleine Kartoffelpuffer und Kräuter-Creme-fraiche* 5,50€

*Variation von Blattsalaten an Kräuter-Vinaigrette,  
dazu gebratene Pfifferlingen mit Speck* 5,50€

*Antipasti-Auswahl an einer Salatgarnitur* 5,00€

*Melonenschiffchen mit Katenrauchschenken  
und Fruchtspieß an knackigen Blattsalaten* 5,50€

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
im Pfirsich, dazu Toast und Butter* 5,50€

*Krabbencocktail im Glas serviert, dazu Baquettebrot* 6,00€

### **Suppen:**

*Kräftige Rindfleischbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage* 2,50€

*Hühnersuppe „Hausfrauen-Art“ mit bunter Einlage* 2,50€

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit Käsestange* 3,50€

*Champignon- oder Pfifferlingrahmsuppe* 3,00€

*Kräutercremesuppe mit Steinpilzklößchen* 3,00€

*Kresserahmsuppe mit Scrimps* 3,00€

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



### **Warme Vorspeisen und Zwischengänge**

Emsländisches Zwiebelfleisch vom Weideochsen, mit Zwiebelsauce und Essigbeilagen	6,50€
Drei Scampis vom Grill, an tomatisiertem Reis Cognac-Rahmsauce	7,50€
Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Sellerie-Ragout	7,50€
Lauwarme Lachs-Spinat-Quiche an Kräuter-Creme-fraiche	5,00€
Kleines Medaillon vom Rehrücken auf frischen Blattsalaten mit Trauben und Nüssen, dazu Walnuss Dressing	8,50€

### **Hauptgerichte**

Burgunder Backschinken vom Schwein mit Sauerkraut, Rotweinsauce, Kartoffel-Püree und Kroketten	13,50€
Pikant gefüllte Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln, zarte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rahmsauce, frische Gemüse, Rotkohl, sowie Salzkartoffeln und Kroketten	17,50€
„Emsländische Bratenplatte“ Ofenfrischer Schweinenackenbraten und saftiger Rinderschmor- braten, mit Champignonrahmsauce, dazu frische Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten	15,50€
Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen- Mandel-Sauce, zarte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rotkohl, frische Gemüse, Rahmsauce, sowie Kroketten, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße	17,50€
„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	21,50€

Auf Wunsch stellen wir Ihnen bunte Salatplatten nach Ihrer Wahl zu den Hauptgerichten zusammen 2,00€

## **Desserts:**

### **In Schüsseln am Tisch serviert:**

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 2,00€

Herrencreme mit Rum und Schokoladenraspeln und Sahne 2,00€

Original Welfenspeise  
Vanillecreme mit Weinschaum und Sahne 2,00€

Vanilleeisbombe „im Feuerzauber“ mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce 3,00€

### **Für jede Person auf Tellern angerichtet:**

Dessertvariation „Nach Art des Hauses“  
Eine Auswahl unserer Dessertspezialitäten 4,50€

Grand-Marnier-Creme auf Orangenkompott,  
an frischen Früchten mit Sahne 4,00€

Weißes und schwarzes Mousse au Chocolate  
mit frischen Früchten und Fruchtmark 4,00€

Pflaumenkrapfen in Bierteig gebacken, mit Zimt und Zucker,  
dazu Vanilleeis und Slivowitzsahne 4,00€

Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne (in der Saison) 4,00€



## **Buffet Nr. 1 – rustikales Buffet – 17,50€/Person**

### **Warme Speisen:**

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

Putengeschnetzeltes 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,  
Hähnchenschenkel, 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 – 23,50€/Person*

### **warme Speisen:**

*„Emsländisches Zwiebelfleisch gedünstete Rinderbrust in Zwiebelsauce,  
saftiger Schweinenackenbraten in Rahmsauce,  
Putengeschnetzeltes 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*

### **Kalte Speisen;**

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

*Große Dessertauswahl nach „Art des Hauses“*

*Käsebrett mit Brot und Butter*



## **Buffet Nr. 3 – italienisches Buffet – 26,50€/Person**

### **Vorspeisen:**

*Tomate-Mozzarella mit Pesto „Genovese“*

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

*„Vitello Tannato“ 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 – 19,50€/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“*