



Liebes Brautpaar,

wir freuen uns über Ihr Interesse, diesen besonderen Tag bei uns feiern zu wollen.

Durch seine Lage und das einzigartige Ambiente bietet das „Haus am See“ den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir wissen um die besondere Bedeutung privater Feste und behandeln sie mit der entsprechenden Aufmerksamkeit. Bei uns gibt es keine Angebote von der Stange, sondern eine persönliche Beratung und Umsetzung mit viel Engagement und Herzblut.

Gerne beraten wir Sie bezüglich kulinarischem Angebot, Dekoration, Musik, Hochzeitsfotos und vielem mehr.

Im "Backhaus" direkt neben unserem Restaurant befindet sich die Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bremervörde. Diese Verbindung zusammen mit der einzigartigen Lage unseres Hauses am Vörder See bietet die ideale Voraussetzung für eine traumhafte Hochzeit. Ob Sektempfang und Essen nach der standesamtlichen Trauung oder individuelle Hochzeitsfeier - wir haben den richtigen Vorschlag für Ihren schönsten Tag im Leben!

In der nachstehenden Bankettmappe finden Sie einige Menüvorschläge. Dies ist nur eine kleine Auswahl von Möglichkeiten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei der Speisenauswahl ein.

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit Corinna Grell-Neumann.

Restaurant Haus am See • Huddelberg 15 • 27432 Bremervörde
Telefon: 0 47 61 - 92 45 200 • E-Mail: buero@hausamsee-bremervoerde.de



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Plattengericht

Vörder Hochzeitssuppe

Braten von der Rindersemerrolle, Schweinebraten,
mariniertes Hähnchenbrustfilet

Erbsen, Möhren

Salzkartoffeln, Kroketten

Sauce Hollandaise, dunkle Bratensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

31,50 pro Person

Menüvorschlag / Plattengericht

Vörder Hochzeitssuppe

Hausgemachte kleine Rinderrouladen, Schweinefilet am Stück gebraten,
marinierte Hähnchenbrustfilets

Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Apfel-Rotkohl

Salzkartoffeln, Kroketten

Rouladensauce, Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kürbiskernöl

35 pro Person

Menüvorschlag / Plattengericht

Avocado-Lachs-Tartar mit Wildkräutersalat

Marinierte Rinderhüftsteaks, Saltimbocca vom Hähnchen,
gebratenes Zanderfilet

mediterranes Grillgemüse, grüne Bohnen, Champignons

Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln

Pfeffersauce, Zitronen-Dill-Sauce

Zweierlei Mousse au Chocolat

41,50 pro Person

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / 4-Gänge-Menü

Rote-Beete-Carpaccio
mit Creme fraîche und Salatbouquet

Sellerie-Apfel-Crèmesuppe

Geschmorte Rinderroulade „Szegediner“
Hausgemachte Rinderroulade mit Bremervörder Honigkraut, Speck und Zwiebeln gefüllt,
frisches Pfannengemüse der Saison und Salzkartoffeln

Gelbe Grütze
mit Preiselbeersahne

41,50 pro Person

Menüvorschlag / 4-Gänge-Menü

Wildkräutersalat mit Himbeervinaigrette,
saisonalen Früchten und Pinienkernen

Pilzconsommé mit Speckchip

Rosa gebratene Lachstranche mit Limettensoße, Blattspinat und Bandnudeln

oder

Schweinefiletmedaillons „Renette“, mit Apfel und Camembert überbacken,
Calvadosauce, Mandel-Brokkoli und Schupfnudeln

Karamellisierte Vanillecrème

43,50 pro Person



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Mediterranes Büfett

Meeresfrüchtesalat, Auswahl an Antipasti, Vitello Tonnato von der Jungfärse,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
Italienische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch und Chili

Schweinefiletmedaillons mit Zitronensauce, mediterran marinierte Rinderhüftsteaks,
gebratener Seehecht mit Zitrone und Thymian,
Grillgemüse, Karotten, Brokkoli, Rosmarinkartoffeln, Rahmpolenta, Gemüselasagne

Panna Cotta, Tiramisu, Mascarponecrème

39,50 pro Person

Auf Wunsch dazu:

Minestrone in der Terrine am Tisch serviert

5 pro Person

Menüvorschlag / Norddeutsches Büfett

Matjesfilet mit Hausfrauensauce,
Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade,
Teufelssalat, Apfel-Sellerie-Salat mit Honig-Vinaigrette,
Rahmgurkensalat, Wildkräutersalat und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl

Rinderbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen,
Schweinekrustenbraten mit Schlossberg Bräu-Sauce, kross gebratene Zanderfilets,
Blumenkohl nach Oma's Art, Kohlrabi-Zuckerschoten-Gemüse, Butter-Drillinge, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce, Quarkmousse, Käsekuchen

37,50 pro Person

Auf Wunsch dazu:

Kartoffelsuppe mit Junglauch in der Terrine am Tisch serviert

5 pro Person

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



HAUS AM SEE

Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Mitternachtssnack

Currywurstgulasch und Chicken Nuggets mit Fritten
8,50 pro Person

Gulaschsuppe vom Rind mit Landhausbrot
7 pro Person

Hackfleischtopf „Haus am See“
mit Mettenden und Brötchenauswahl
7 pro Person

Käsevariation mit Brotkorb und Feigensenf
12,50 pro Person

Getränkepauschale

Beck's, Beck's alkoholfrei, Andechs Weissbier hell,
Andechs Weissbier hell alkoholfrei, Schlossberg Bräu Bremervörde
Weißwein, Roséwein, Rotwein, Prosecco,
Berliner Luft, Helbing, Jägermeister,
Jubiläums Aquavit, Sambuca, Baileys,
Mackenstedter Korn, Maracuja, Kirsch und Waldmeister,
Havana Club, Bacardi, Absolut Vodka, Jack Daniels, Johnnie Walker,
Springer Urvater, Osborne Veterano, Gordon's Dry Gin
Softgetränke, Wasser
Filterkaffee, Tee

42 pro Person für 8 Stunden
49 pro Person für 10 Stunden

Preise für Kinder

Getränke und Speisen

Kinder bis 6 Jahre frei
Kinder 7 - 13 Jahre 50%

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.