



Bremer Straße 44
21224 Rosengarten – Nenndorf
Tel.: 0 41 08 – 71 47 / 49 00 03
Fax.: 0 41 08 – 71 51
Internet: www.boettchers-gasthaus.de
Email: info@boettchers-gasthaus.de

Vehrte Gäste,

unser Haus empfiehlt sich für kleinere und größere Festlichkeiten.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen aber auch Betriebsfeiern, Konferenzen und Vereinsausflüge, in unserem Hause finden Sie für jeden Anlass den passenden Rahmen. Wir hoffen, Ihnen mit dieser Mappe einen Überblick über alles Wissenswerte des Hotels Böttchers Gasthaus an die Hand zu geben.

**Sie möchten mehr über unser Haus erfahren?
Schauen Sie doch einfach mal herein und sprechen Sie uns an.
Für ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen nach einer
Terminvereinbarung immer gerne zur Verfügung.**

Ihr
Hotel Böttchers Gasthaus

Kleine Chronik des Hauses Böttcher

Am 21.02.1880 waren es Fritz Böttcher und seine Frau Charlotte die den Lütens Hoff in Nenndorf erwarben und damit die Tradition von Böttchers Gasthaus begründeten.

Zunächst war es ein Bauernhof, der während vieler Jahre als Poststation für den Umkreis mehr und mehr zum Mittelpunkt wurde. Später gliederte sich eine Schankwirtschaft an, die sich seit Jahrzehnten um das Wohl der Gäste aus der Umgebung und der Reisenden von Nah und Fern bemüht.

Der Grundstein des heutigen Haupthauses wurde 1935 gelegt, als nach einem Feuer das alte reetgedeckte Bauernhaus bis auf die Grundmauern niederbrannte.

Seit dieser Zeit wurde das Haus stetig zum Wohl unserer Gäste erweitert. Es entstanden ein Gästehaus, ein Hotelanbau sowie ein vergrößerter Bankettbereich. Unseren Gästen stehen das Restaurant, kleinere und größere Räumlichkeiten für familiäre Feiern, Empfänge und Tagungen bis 600 Personen zur Verfügung, sowie unser Hotelbetrieb mit über 70 Betten.

Auf diesem Wege danken wir allen Gästen, die uns seit Jahren die Treue halten und ihre Familienfeierlichkeiten immer wieder vertrauensvoll in unsere Hände legen. Auch in Zukunft wird es unser Bestreben sein, die lange Tradition des Hauses zur vollsten Zufriedenheit unserer Gäste zu pflegen.

Familie
Gustav Böttcher und Mitarbeiter

Hotelzimmerpreise:

Zur Verfügung stehen:

Standard - Einzelzimmer ab, € 54,00; Comfort – Einzelzimmer ab € 59,00
Standard -Doppelzimmer ab € 84,00; Comfort – Doppelzimmer ab € 89,00

3 – Bett – Zimmer zum Preis von € 140,00

4 – Bett – Zimmer zum Preis von € 150,00

2 Kinderreisebetten werden kostenlos zur Verfügung gestellt
(Können aus Platzgründen erst in den Kategorien
ab € 84,00 aufgestellt werden.)

Alle unsere Zimmer sind mit Dusche/WC, Fernseher, Haarfön und Safe ausgestattet.
Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück.

Check – in : ab 15:00 Uhr

Check – out : bis 11:00 Uhr

Frühere Anreise und spätere Abreisezeiten bitten wir an der Rezeption mitzuteilen.

Räumlichkeiten für Tagungen:

ca. 580qm Saalfläche unterteilbar in 5 unterschiedlich große Bereiche
(100qm, 200qm, 2 x 80qm, 120qm).
Schalldichte Isolierung (bis 52 dB) zwischen den einzelnen Bereichen.

Kostenlos zur Verfügung stehende Medientechnik:

Overheadprojektor, Leinwand,
Mikrophon, Rednerpult, Flip – Chart, Pinnwand.

Weitere Medientechnik:

Fotokopierer, Faxgerät, Beamer auf Anfrage
(Kosten werden in Rechnung gestellt).

Tagungspauschale:

pro Person: **€ 38,00**

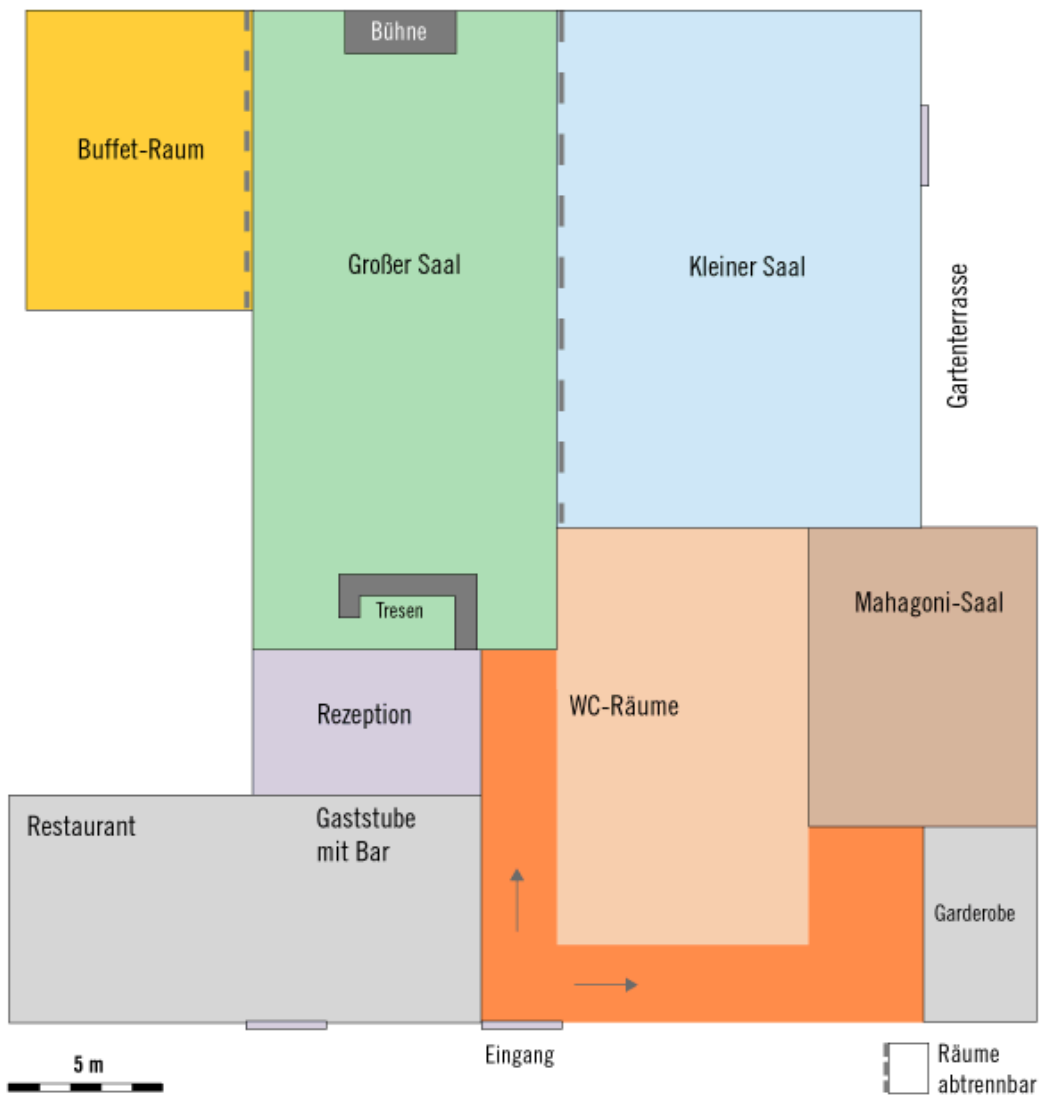
Dieser Preis beinhaltet:

morgens: 2/2 belegte Brötchen pro Person, Heißgetränke

mittags: umfangreiches Büffet mit Suppe, drei verschiedenen Hauptgerichten
und Dessert (bei geringer Personenzahl als Menü serviert)

nachmittags: hausgemachter Kuchen, Heißgetränke

durchgehend: alkoholfreie Tagungsgetränke



Räumlichkeiten für festliche Anlässe:

*Mahagonizimmer
(max. 55 Personen + Tanzfläche)*

Jägerzimmer (max. 18 Personen)

Kaminzimmer (max. 40 Personen)

Jäger- und Kaminzimmer (max. 40 Personen + Tanzfläche)

1 großer Saal unterteilbar in 2 Säle

Tafelformen:

Wir richten uns gern nach Ihren Wünschen, sofern sich diese in Bezug auf die Personenzahl und Räumlichkeit realisieren lassen.

Serviceleistungen im Bankettbereich:

1. Ausstattung der Tische:

- weißes Tafeltuch
- Platzteller
- weiße Mundservietten aus Stoff
- Gläser
- Tischdekoration in der Farbe Ihrer Wahl (Kerzen, Blumen und Tischband)

2. Getränke- und Speisenservice:

- Sektempfang
- Menü Ihrer Wahl mit Nachservice
- Tischweine mit Weinservice
- Digestif
- Kaffee und Gebäck
- Getränke nach Wahl mit Getränkeservice

Selbstverständlich besteht bei allen Feierlichkeiten die Möglichkeit individuell Speisen und Getränke in einem Pauschalpreis einzubinden.

Die Pauschale beinhaltet sämtliche Getränke, außer Champagner, Cognac und Cocktails, die oben beschriebenen Serviceleistungen, eine ausreichende Anzahl an freundlichen und aufmerksamen Servicepersonal, sowie das von Ihnen gewünschte Menü beziehungsweise Büffet und gegebenenfalls ein Mitternachtsbüffet.

Das Mitternachtsbüffet enthält:

- Häppchen belegt mit Fisch, Eier, Mett, Mettwurst, Pute, Käse, Schinken
- Currywurst Pommes-frites, Mayonnaise und Ketchup
- Brotkorb
- deftige Gulaschsuppe
- rustikale Grützwurst mit knusprigen Bratkartoffeln und Apfelkompott
- Kaffee und Tee

pro Person € 20,-

Eine zeitliche Begrenzung Ihrer Veranstaltung besteht bei uns grundsätzlich nicht, Sie und Ihre Gäste entscheiden, wie lange Sie feiern möchten. Schließlich soll allen Ihre Feier als ungetrübt, einmaliges Erlebnis in Erinnerung bleiben.

Unsere Vorschläge für Ihr Festmenü

1.

Hochzeitsuppe nach Art des Hauses

*Deftiger Kräuternacknbraten und delikater Rinderschmorbraten
in Rahmsauce mit gedünsteten Champignons,
Putenmedaillons mit gebackenen Früchten
dazu herzhafter Apfelrotkohl, feine Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

*Hausgemachte Rote Grütze aus Waldfrüchten mit Vanillesauce,
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

€ 24,50 pro Person.

2.

*Mit Kräuterfarce gefüllte Wildschweinterrine an Sauce Cumberland,
dazu Toast und Butter*

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

*Edles Fjordlachsfilet auf Gemüsestreifen, nach Wunsch gebraten oder gedünstet,
mit Weißweinsauce, Muschelfleisch und Tiefseegarnelen garniert,
dazu Butterreis und Petersilienkartoffeln*

*Bayerisch Creme mit Erdbeermark,
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

€ 37,60 pro Person

3.

*Herzhafter Katenrauchschinken an Galia-Melone
mit Vitalbrot und Butter*

Hochzeitsuppe nach Art des Hauses

*Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuter Kruste,
in Blätterteig gebackenes Schweinefilet mit gedünsteten Champignons
und Putenmedaillons an gebackenen Früchten,
dazu Rahmsauce und Sauce Bearnaise,
feine Gemüseauswahl und Kartoffelvariation*

*Schokoladencreme und Calvadoscreme,
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

€ 41,20 pro Person

4.

*Geräuchertes Bachforellenfilet an Sahnemeerrettich
mit Toast und Butter*

Steinpilzcremesuppe

*Große gemischte Wildplatte mit delikatem Reh- und Hirschbraten,
saftiger Wildschweinkeule in Wacholderrahm und edlen Hirschmedaillons
mit bunten Waldpilzen und gebackenen Champignons,
dazu Broccoliröschen, Prinzessbohnen und Rosenkohl,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

*Orangencreme und Krokantcreme,
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren*

€ 42,60 pro Person

5.

*Warme Barbarie-Entenbrust an Salat der Saison mit Himbeerdressing,
dazu Toast und Butter*

Champignoncremesuppe

*Köstlicher Kalbsrücken mit feinem Ragout und Sauce Hollandaise überbacken,
dazu große Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

Überraschungsomelette

€ 46,40 pro Person

6.

Broccolicremesuppe

*Pochierte Schleifen von der Pazifikseezunge in Weißweinsauce,
auf Blattspinat mit Blätterteighalbmonden und Butterreis*

Champagnersorbet

*Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuter-Senf-Kruste und
Medaillons vom Kalbsrücken mit gedünsteten Champignons,
dazu Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise,
feine Gemüseauswahl und Kartoffelvariation*

*Reichhaltig garnierter Dessertteller mit Früchten,
Mousse au chocolat und Parfait*

€ 52,20 pro Person

7.

(für 10 bis 20 Personen)

*Eine mit Lachsmousse gefüllte Seezungenterrine
an Sauce Verte,
dazu Toast und Butter*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößen

*Zarte Perlhuhnbrust auf Wirsinggemüse
an Madeirasauce, dazu Herzoginkartoffeln*

*Gedünstetes Steinbeißerfilet auf Blattspinat
mit Rote-Bete-Sauce und Kartoffelschnee*

Zweifarbigen Champagnersorbet

*Tournedo vom Rind an Pfefferrahmsauce,
dazu Grilltomate, Auberginen und
Kartoffelbällchen*

*Mit Amarettoschaum gratinierte
Vanilleiscreme und Himbeeren*

*Käseauswahl mit
Vitalbrot und Butter*

€ 76,60 pro Person

Böttchers Gasthaus



Bremer Straße 44
21224 Rosengarten – Nerndorf
Tel.: 0 41 08 – 71 47 / 49 00 03
Fax: 0 41 08 – 71 51

Böttchers rustikales Büffet

(ab 20 Personen)

Variation von geräucherten Makrelenfilets mit Rollmops und Brathering

rustikale Hausmacherplatte, bestehend aus herzhaftem Aufschnitt wie Sülze, Rotwurst, Bauernmettwurst, Leberwurst, Griebenschmalz, hausgemachtem Sauerfleisch und pikant gewürztem Mett mit Zwiebelringen,

kleine Käseauswahl aus Gouda und Tilsiter mit Trauben garniert, reichhaltige Salatvariation mit zwei Dressings,

verschiedene Brotsorten mit Partybrötchen und Butter

Champignoncremesuppe

*deftiger Kräuternackenbraten mit Champignonrahmsauce,
saftiger Burgunderbraten in Rotweinsauce,
geschmortes Weinkraut und Apfelrotkohl,
herzhafte Grützwurst mit knusprigen Bratkartoffeln und Apfelkompott,
Petersilienkartoffeln*

*Rote Grütze aus Waldbeeren mit Vanillesauce,
feine Zitronenschaumspeise*

€ 24,80 pro Person

Böttchers klassisches Büffet

(ab 30 Personen)

*Feine Fischspezialitäten aus dem Rauch mit Bachforellenfilets,
Lachs und bunte Variation von Makrelenfilets,
dazu Matjes nach Hausfrauenart auf Ananasringen und
atlantische Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce*

*Köstlicher Katenrauchschinken an Netzmelone,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce,
rustikale Platte aus der Hausschlachtung
mit Sülze, Rotwurst, Leberwurst und Bauernmettwurst,
dazu pikant gewürztes Mett mit Zwiebelringen,
herzhafte Cocktailfrikadellen*

große Salatvariation mit zwei Dressings

unsere reichhaltige Käseauswahl mit Trauben

*großer Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten,
dazu Partybrötchen und Butter*

Hochzeitssuppe nach Art des Hauses

*Saftiger Schweinenackenbraten mit Rahmsauce,
edles Schweinefilet mit Spinat in Blätterteig gebacken,
Putenmedaillons auf pikantem Paprikagemüse,
erlesenes Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren,
herzhafte Grützwurst mit knusprigen Bratkartoffeln und Apfelkompott,
feine Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln,
Butterspätzle und Kartoffelkroketten*

*traditionelle Rote Grütze aus Waldbeeren mit Vanillesauce,
feine Zitronenschaumspeise,
Schwarzwälder Kirsch-Creme*

€ 35,70 pro Person

Böttchers mediterranes Büffet

(ab 40 Personen)

Variation von Antipasti

Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum,

*mit Scampi garnierte Lachsschnitten in Aspik,
feiner Räucherfisch mit Lachs und
Variationen von Makrelenfilets,*

*Landrauchschinken an Galia – Melone,
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce,
herzhafter Aufschnitt mit Mortadella, Salami
und gekochtem Schinken,*

mit Früchten garnierte große Käseauswahl,

*frische Salate mit zwei Dressings,
Salat von Meeresfrüchten, Thunfischsalat mit roten Bohnen,*

verschiedene Brotsorten mit Partybrötchen und Butter

Minestrone nach Art des Hauses

*Lasagne Bolognese,
gefüllte Tortellini mit Käsesahne-Sauce,
köstliche Schweinefiletmedaillons auf einem Tomaten-Champignon-Ragout,
gebackene Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Frischkäse gefüllt,
gebratene Lachsmedaillons auf mediterranem Gemüse,
gratinierte Parmesantomaten, Kräuterrisotto, Butterspirelli,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
feine Gemüseauswahl*

Tiramisu

*Crème Stracciatella,
Salat von frischen Früchten,
bunte Auswahl von Eiscreme*

€ 39,80

Böttchers exklusives Büffet

(ab 50 Personen)

*Edle Fischspezialitäten aus dem Rauch mit zarten Scheiben von Lachs und Heilbutt,
Bachforellenfilet und bunten Lachs- und Heilbuttpralinen,
geschmackvoll gebeizter Graved Lachs und
hausgemachte Seezungenterrine mit Lachsmousse gefüllt,
großer Lachs im Ganzen gegart mit Scampi garniert,
atlantische Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce*

*Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce,
feine Schinkenvariation mit Wildschinken an Waldorfsalat, saftigem Hinterschinken
mit Spargelspitzen und Katenrauchschinken an Netzmelone,
geräucherte Truthahnbrust mit Früchten garniert,
herzhafte Schweinefiletmedaillons,
Hähnchenbrust an exotischem Apfel-Curry-Rahm,
große Salatvariation mit zwei Dressings,
unsere reichhaltige Käseauswahl mit Trauben,
großer Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten,
dazu Partybrötchen und Butter*

Suppe Ihrer Wahl

*In Blätterteig gebackenes Schweinefilet mit Spinat,
deftiger Kräuternackenbraten mit Rahmchampignons,
saftiger Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce,
rosa gebratenes Roastbeef in Kräuter Kruste,
kross gebratene Barbarie-Entenbrust auf gedünsteten Calvados-Apfelspalten,
erlesenes Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren,
Filet vom Victoriaseebarsch und Schleifen vom Rotzungenfilet auf Gemüsestreifen,
dazu Weißweinsauce und Muschelfleisch,
leichte Schaumklöße vom Lachs in Dillrahmsauce,
feine Gemüseauswahl, herzhafter Apfelrotkohl, Butterspätzle, Petersilienkartoffeln,
Kartoffelgratin, Butterreis und Kartoffelkroketten*

*Mousse von weißer und brauner Schokolade,
Pfefferminzcreme mit Schokoladensplittern,
Bayerisch Creme mit Erdbeermark,
Orangencreme,
reichhaltig garnierte Eisplatte*

€ 58,80 pro Person

Sehr geehrte Gäste,

*Sie haben selbstverständlich auch die Möglichkeit sich
ein Büffet oder Menü selbst zusammenzustellen.
Die folgenden Seiten sollen Ihnen ein paar Anregungen hierzu geben.*

*Wir möchten jedoch darauf hinweisen,
dass es uns nicht immer möglich sein wird,
Ihnen gleich einen Preis für Ihr selbst zusammengestelltes
Büffet oder Menü zu nennen.
Auch wir sind an Preise für viele Spezialitäten gebunden
und diese unterliegen täglichen Schwankungen.
Darüber hinaus hängt der Gesamtpreis von Ihrer Zusammenstellung
und der zu erwartenden Personenzahl ab.
Wir werden Ihnen dann zeitnah ein verbindliches Angebot unterbreiten.*

*Sie finden nicht was Sie suchen oder Sie möchten unsere Küche herausfordern
und das gesamte Leistungsspektrum kennen lernen?
Sprechen Sie uns an, gemeinsam werden wir Ihre Feier auch kulinarisch zu einem
unvergesslichen Erlebnis machen.*

Hier zunächst einige Anregungen für ein Büffet

kalte Fischspezialitäten:

- Variation von geräuchertem Makrelenfilet
- klassischer Rollmops und Bratrollmöpse
- geräuchertes Bachforellenfilet
- Matjesfilet nach Hausfrauenart auf Ananasringen
- zarte Scheiben vom geräucherten Lachs
- hausgemachte Seezungenenterrine mit Lachsmousse gefüllt
- zarte Scheiben geräucherter Heilbutt
- geschmackvoll gebeizter Graved Lachs
- edle Schillerlocken vom Dornhai
- köstlich geräucherter Aal
- bunte Pralinen vom Lachs und Heilbutt aus dem Rauch
- mit Scampi garnierte Lachsschnitten in Aspik
- großer, im Ganzen gegarter Lachs
- feinste Felsenaustern
- köstlich gefülltes Lachsmittelstück
- repräsentativ garnierte Königskrabbe
- dekorative Hummerplatte mit ganzen Hummern
- atlantische Tiefseegarnelen mit Cocktailsauce
- Salat von Meeresfrüchten
- verschieden marinierte Matjessalate

kalte Fleisch- und Geflügelspezialitäten:

- zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Katenrauchschinken an Netzmelone
- rustikale Hausmacherplatte mit Rot- und Mettwurst, Sülze, hausgemachtem Sauerfleisch, Griebenschmalz und Leberwurst
- kalter Kasselerbraten mit Früchten
- herzhaftes Schweinefiletmedaillons
- pikant gewürztes Mett mit Zwiebelringen
- zarte Hähnchenbrust an exotischem Apfel-Curry-Rahm
- geräucherte Putenbrust mit Früchten garniert
- köstliche Barbarie-Entenbrust an buntem Salat mit Himbeerdressing
- garnierte Hähnchenkeulen
- repräsentativer ganzer geräucherter Truthahn
- herzhaftes Cocktailfrikadellen
- gefüllte Eier mit Keta-Kaviar garniert
- mit Kräuterfarce gefüllte Wildschweinterrine an Waldorfsalat
- feine hausgemachte Hirschpastete mit Sauce Cumberland
- dekorativer ganzer Wildschweintrüben
- feine Schinkenvariation von Wildschinken und saftigem Hinterschinken
- Carpaccio vom Rind mit Basilikumvinaigrette

Käse und Salate:

- verschiedene Antipasti mit Paprika, Tomate, Champignons, Oliven und Peperoni
- sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella-Bambinis
- griechischer Feta-Käse verschieden mariniert
- kleine Käseauswahl mit Tilsiter und Gouda, garniert mit Trauben
- aus acht Käsesorten bestehende großes Käsebrett mit Früchten
- frische Salate mit zwei Dressings
- fruchtiger Geflügelsalat
- pikanter Fleischsalat
- deftiger Kartoffelsalat mit Mayonnaise oder Speck
- herzhafter Weißkrautsalat
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

Suppen:

(auch für Menüs zu empfehlen)

- Hochzeitssuppe nach Art des Hauses
- Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
- Champignoncremesuppe
- französische Lauchrahmsuppe
- rustikale Kartoffelsuppe
- Steinpilzcremesuppe

Warme Fischgerichte:

- Filet vom Lachs, Victoriaseebarsch, Kabeljau, asiatischem Pangasius, Kabeljau, Rotbarsch, Zander oder Steinbeißer nach Wunsch gebraten oder gedünstet, auf Gemüsestreifen oder Blattspinat mit verschiedenen Saucen
- leichte Lachsschaumklöße in Dillrahm
- gebratene Dornhai-Steaks in Pfeffersauce
- gratinierter Hummer „Thermidor“
- feinste Langustenmedaillons in Safransauce
- Helgoländer Fischragout mit verschiedenen Fischfilets, Muscheln und Krabben, Spargel und Champignons in Hummerschaumsauce

Warme Fleisch- und Geflügelgerichte:

- mit Backpflaumen gefüllter Schweinenackenbraten
- köstlicher Kräuternackenbraten mit Champignonrahmsauce
- saftiger Burgunderbraten mit Rotweinsauce
- am Büffet tranchierter ganzer Burgunderschinken
- herzlich geschmorte Mini-Schweinehaxen
- edles Schweinefilet mit Spinat in Blätterteig gebacken
- rustikale Grützwurst mit knusprigen Bratkartoffeln und Apfelkompott
- mit feinem Ragout und Sauce Hollandaise überbackener Kalbsrücken
- klassisch gefüllte Rinderroulade
- feiner Tafelspitz in Meerrettichrahmsauce
- rosa gebratenes Rostbeef in Kräuter-Senf-Kruste
- Putengeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten, dazu gebackene Ananas
- gebratene Truthahnbruststreifen mit Champignons in Sahnesauce
- Putenmedaillons auf pikantem Paprikagemüse
- kross gebratene Barbarie-Entenbrust auf gedünsteten Calvados-Äpfeln
- geschmorte Rehkeule mit Pfifferlingen
- erlesenes Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
- saftiger Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsauce
- Hirschmedaillons mit gedünsteten Esskastanien
- geschmorter Wildschweinbraten mit gebackenen Champignons
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- gebackene Chicken Crossies

Warme Gemüse- und Sättigungsbeilagen:

(auch für Menüs zu empfehlen)

- große Gemüseauswahl
- Apfelrotkohl
- geschmortes Weinkraut
- Butterspätzle
- Kartoffelklöße
- Petersilienkartoffeln
- Butternudeln
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Butterreis
- Pommes frites
- mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen
- Herzoginkartoffeln

Im Menü empfiehlt sich die Wahl einer Kartoffelvariation, bestehend aus Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin!

Desserts:

(auch für Menüs zu empfehlen)

- Orangencreme
- Rote Grütze aus Waldbeeren mit Vanillesauce
- Haselnuss-Krokantcreme
- Stracciatellacreme
- Erdbeercreme
- Schokoladencreme
- Tiramisu
- Mousse au chocolat von brauner und weißer Schokolade
- Calvadoscreme
- Zitronenschaumspeise
- Reis Trauttmannsdorff nach Art des Hauses
- Schwarzwälder Kirsch-Creme
- Bayerisch Creme mit Erdbeermark
- Himbeerschaumspeise
- Waldbeerencreme
- Salat von frischen Früchten

Nur im Rahmen eines Menüs möglich

- Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Waldfrüchten
- Überraschungsomelette
- reichhaltig garnierter Dessertteller mit Früchten, Mousse au chocolat und Parfait

Nur im Rahmen eines Büffets möglich

- bunte Auswahl von verschiedenen Eiscremes
- unser großes, sehr repräsentatives Eisbüffet mit vielen Früchten

Hier nun einige Anregungen für Ihr Menü

Suppen:

Siehe Auswahl für Büffets

kalte Vorspeisen:

- *delikate Langustentranchen mit Kaviarschaum auf Blattsalaten mit Brot und Butter*
- *geräuchertes Bachforellenfilet an Sahnemeerrettich mit Toast und Butter*
- *warme Barbarie – Entenbrust an Salat der Saison mit Himbeerdressing, Toast und Butter*
- *hausgemachte Seezungen terrine mit Lachsmousse gefüllt an Sauce Verte, dazu Toast und Butter*
- *mit Kräuterfarce gefüllte Wildschweinterrine an Sauce Cumberland, dazu Toast und Butter*
- *köstlicher Atlantikgarnelencocktail mit Toast und Butter*
- *herzhafter Katenrauchschinken auf Honigmelone mit Vitalbrot und Butter*
- *delikate Variation von geräuchertem Fisch mit Lachs, Bachforellenfilet, zarter Scheibe vom Heilbutt und Makrele an Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter*
- *mediterraner Antipasta-Teller mit Champignons, Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu Toast und Butter*
- *sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella-Bambinis in Basilikumvinaigrette, dazu Toast und Butter*
- *pikant mariniertes Feta-Käse mit Toast und Butter*

Zwischengerichte oder warme Vorspeisen:

- *gebratenes Zanderfilet an Gemüsejulienne mit Safransoße und Wildreis*
- *pochierte Schleifen von der Pazifikseezunge in Weißweinsauce auf Blattspinat mit Blätterteighalbmonden und Butterreis*
- *gedünstetes Steinbeißerfilet an einer Rote-Bete-Sauce mit Blattspinat und Kartoffelschnee*
- *edles Fjordlachsfilet gedünstet auf Gemüsestreifen, in Weißweinsauce mit Butterreis*
- *gebackene Riesengarnelen an Knoblauchrahm mit Wildreis*
- *zarte Perlhuhnbrust auf Wirsinggemüse mit Madeirasauce und Herzoginkartoffeln*

Warme Gemüse- und Sättigungsbeilagen:

Siehe Auswahl für Büffets

Unser Fleisch- und Geflügelangebot für Ihren Hauptgang:

- deftiger Kräuternacknbraten
- delikater Rinderschmorbraten
- saftiger Burgunderschinken
- gefüllter Rollbraten vom Schwein
- herzhafter Kasselernackn
- köstlicher Schweinenacknbraten
- gefüllter Kalbsrücken
- feine Medaillons vom Kalbsfilet
- mit feinem Ragout und Sauce Hollandaise überbackener Kalbsrücken
- gebratene Kalbsrückensteaks
- rosa gebratenes Roastbeef, nach Wunsch auch mit Kräuter Kruste
- köstliches Schweinefilet im Blätterteig gebacken
- kross gebratene Barbarie-Entenbrust
- zarte Medaillons von der Putenbrust
- rosa gebratenes Rinderfilet
- klassischer Tafelspitz in Meerrettichrahm
- edle Tournedos vom Rinderfilet
- geschmorte Wildschweinkeule
- delikater Hirschkalbsbraten
- zart geschmorte Rehkeule
- gebratene Hirschmedaillons

Stellen Sie einfach eine Auswahl zusammen, die Ihrem Geschmack entspricht!

Hieraus können sie beliebige Beilagen wählen:

- gedünstete Champignons
- gebackene Früchte (empfiehlt sich zu Putenmedaillons)
- bunte Waldpilze (empfiehlt sich zu Wild)
- geschmorte Esskastanien (empfiehlt sich zu Wild)
- gebackene Champignons
- mit Preiselbeeren gefüllte Pfirsiche oder Birnen (empfiehlt sich zu Wild)

Saucen:

- Bratensauce (empfiehlt sich zu allen Braten)
- Sahnesauce (empfiehlt sich zu Pute oder Kalb)
- Pfefferrahmsauce (empfiehlt sich zu Pute oder Kalb)
- Wacholderrahmsauce (empfiehlt sich zu Wild)
- Rotweinsauce (empfiehlt sich zu Wild und Burgunderbraten)
- Sauce Bearnaise (empfiehlt sich zu dunklem Fleisch)
- Sauce Hollandaise (empfiehlt sich zu hellem Fleisch)
- Estragonsauce (empfiehlt sich zu allen Fleischsorten)
- Kräuterrahmsauce (empfiehlt sich zu hellem Fleisch)
- Weißweinsauce (empfiehlt sich zu Fisch)
- Rote-Bete-Sauce (empfiehlt sich zu Fisch)
- Safransauce (empfiehlt sich zu Fisch)

Desserts:

Siehe Auswahl für Büffets

Geschäftsbedingungen

Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald das Zimmer/der Funktionsraum bestellt und zugesagt, oder falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war, bereitgestellt worden ist.

Der Abschluss des Gastaufnahmevertrages (Mietvertrag) verpflichtet die Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig auf welche Dauer der Vertrag abgeschlossen worden ist. Dieser Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.

Tentativ- oder Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Böttchers Gasthaus in Rosengarten - Nenndorf behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Tentativ- oder Optionsdaten, die reservierten Zimmer und Funktionsräume anderweitig zu vermieten.

Reservierte Zimmer stehen dem Gast von 14:00 Uhr am Anreisetag bis 11:00 Uhr des Abreisetages zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich Böttchers Gasthaus in Rosengarten- Nenndorf das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben.

Reservierte Funktionsräume stehen dem Leistungsnehmer nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Funktionsräume über den vereinbarten Zeitraum hinaus, bedarf der vorherigen Genehmigung durch Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf.

Der Leistungsnehmer erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, so ist Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf verpflichtet, für einen gleichwertigen Ersatz Sorge zu tragen.

Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungsbereitstellung sechs Monate, so behält sich Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

Bei Um- oder Abbestellungen von Reservierungen werden in Rechnung gestellt:

- a.) bis 120 Kalendertage vor Ankunft: keine Kosten*
- b.) bis 80 Kalendertage vor Ankunft: 30% der vereinbarten Leistungen oder dem Durchschnitt*
- c.) bis 40 Kalendertage vor Ankunft: 45% der vereinbarten Leistungen oder dem Durchschnitt*
- d.) 0 bis 21 Kalendertage vor Ankunft: 60% der vereinbarten Leistungen oder dem Durchschnitt*

Umfassen die Vereinbarungen mehr als 60 Übernachtungen, so verlängert sich die vorgenannten Fristen um jeweils 30 Kalendertage.

Um bei Gruppenbuchungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Leistungsnehmer / Besteller verpflichtet, bis vier Tage vor Ankunft der Gruppe die Teilnehmerliste zur Verfügung zu stellen.

Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner. Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf bemüht sich, nicht in Anspruch genommene Zimmer und Räumlichkeiten nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden.

Sollte sich nach Vertragsabschluss herausstellen, dass der im Vertrag festgelegte Veranstaltungszweck vorgeschoben wurde, um den eigentlichen Zweck zu verschleiern (z. B. extremistische Musikveranstaltungen), steht dem Vermieter ein sofortiges Rücktrittsrecht zu. Schadenersatzansprüche entfallen.

Der Veranstalter haftet für die Bezahlung etwaiger, von Teilnehmern in Anspruch genommener Leistungen, sowie für Beschädigungen an dem Inventar des Hauses.

Rechnungen sind sofort ohne Abzug fällig!!!

Kreditkarten gelten nicht für Sondervereinbarungen und Arrangements.

Bis zur anderweitigen Vergabe der vertraglich vereinbarten Zimmer und Räumlichkeiten hat der Leistungsnehmer für die Dauer des Vertrages den errechneten Betrag zu zahlen.

Änderungen der gesetzlichen Mehrwertsteuer gehen, unabhängig vom Zeitpunkt des Vertragsabschlusses, zu Lasten des Leistungsnehmers.

Bei Seminaren, Tagungen, Kongressen, Banketts, Bällen, Ausstellungen, Vorträgen usw. ist weiterhin zu beachten:

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen muss spätestens drei Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich übermittelt worden sein, andernfalls wird mindestens die bestellte Zahl der Gedecke in Rechnung gestellt.

Der Veranstalter / Besteller haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der vorherigen Genehmigung durch Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf.

Für Verluste oder Beschädigungen von eingebrachten Gegenständen, oder Exponaten wird keine Haftung übernommen. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Anbringen von Dekorationsmaterial, oder sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung von Böttchers Gasthaus in Rosengarten – Nenndorf nicht gestattet. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die bei Auf - oder Abbau oder während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Veranstalter / Besteller ohne Verschuldungsnachweis.

Störungen an zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung von Zahlungen kann jedoch nicht vorgenommen werden.

Mündliche Nebenabreden sind nicht getroffen, Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform.

Zum Schutz von Nichtrauchern sind sämtliche Räume im Bankettbereich Rauchfrei. Böttchers Gasthaus übernimmt keine Haftung für eventuelle Schadenersatzansprüche. Sollten Schadenersatzansprüche anfallen, werden diese an den Besteller weiter geleitet.

Zwischen den Vertragsparteien gilt der Gerichtsstand Tostedt als vereinbart.