

Edle Tropfen zu unseren Gerichten

Zum Empfang:

SEKT ODER PROSECCO

Söhnlein Brilliant trocken	0,75l 17,50 €
MM Matheus Müller trocken	0,75l 17,50 €
Rharbarber Secco	0,75l 18,50 €
Prosecco	0,75l 18,90 €

COCKTAILS & ALKOHOLFREIER SEKT

Roter Cocktail (Alkoholfrei)	0,1l 3,50 €
Grüner Cocktail (Alkoholfrei)	0,1l 3,50 €
Light Live (Alkoholfreier Sekt)	0,75l 17,90 €

Unsere Cocktails sind auch auf Wunsch gegen Aufpreis mit Alkohol wie z.B. Gin oder Campari erhältlich.

Gerne beraten wir Sie auch bezüglich: Tischdekorationen, Blumengestecken, Menükarten und Menürollen, Tisch und Platzkarten, Hochzeitstorten, Kuchenauswahl, etc.

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir eine Kostenpauschale von 0,90 € je Person.

Unsere Weine: Falls Weine aus dem Angebot nicht vorrätig sind, bieten wir adäquaten saisonalen Ersatz.

ROTWEINE AUS DEUTSCHLAND

Rheinessen Weinhaus Flick Dornfelder, 2017, Qualitätswein, trocken	0,75l 15,50 €
Rheinessen Weinhaus Flick Dornfelder, 2017, Qualitätswein, halbtrocken	0,75l 15,50 €
Württemberg Heuchelberger Weingärtner Acolon 2008, Qualitätswein, trocken	0,75l 24,50 €

Pfalz Knöll & Vogel Dornfelder 2010 Qualitätswein, halbtrocken	1,0l 23,90 €
Pfalz Knöll & Vogel Dornfelder 2010 Qualitätswein, trocken	1,0l 23,90 €
Baden Markgräferland Spätburgunder 2016, trocken	1,0l 26,90 €

WEISSWEINE AUS DEUTSCHLAND

Baden Markgräferland Grauer Burgunder 2016, trocken	0,75l 23,90 €

Württemberg Müller-Thurgau, 2017 Qualitätswein, halbtrocken	1,0l 19,90 €
Baden Heinrich Hansjakob Müller-Thurgau, 2017 Qualitätswein, trocken	1,0l 19,90 €
Pfalz Lergenmüller „Fruit de Mer“ Riesling, QbA, trocken	1,0l 24,50 €

WEINE AUS FRANKREICH

Französischer Landwein Le Filou Rouge 2008, trocken	0,75l 15,50 €
--	----------------------



Hotel & Restaurant
Wehrmann - Blume



© www.kreativ.de
iStock.com: ©Kondor83
MEV-Verlag: ET1953, ET1424

Mo.-Fr. 07.00-23.00 Uhr, Sa. 07.00-12.00 Uhr & 14.30-23.00 Uhr,
So. nur Frühstück für Hausgäste und Veranstaltungen nach Absprache.

Hotel & Restaurant Wehrmann Blume GmbH & Co. KG · Kolenfelder Str. 86 · 31515 Wunstorf
Tel.: +49 5031 1791-1 · Fax: +49 5031 1791-33 · E-Mail: info@hotel-wehrmann-blume.de

 facebook.com/hotel-wehrmann-blume

www.hotel-wehrmann-blume.de 

· Empfang · Hochzeit · Geburtstag · Jubiläum · Taufe · Betriebsfest ·

Menüs & Buffets



Hotel & Restaurant
Wehrmann - Blume

Kolenfelder Str. 86 · 31515 Wunstorf
+49 5031 1791-1 · info@hotel-wehrmann-blume.de
www.hotel-wehrmann-blume.de

Irrtümer vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.

Genüsslich schlemmen

Unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen versprechen einen besonderen kulinarischen Genuss:

VORSPEISEN

Bunte Salate der Saison: Mit Vinaigrette und Croûtons wahlweise mit frischen Pilzen oder gebratenen Putenbruststreifen	7,90 €
Melonenschiffchen: Feiner, hauchdünner, hausgemachter Schinken auf Honigmelone	6,90 €
Antipastiteller „Milano“: Tomate-Mozzarella, gebratene Pilze, Zucchini, Auberginen und gefüllte Kirschaprika	9,90 €
Hausgebeizter Lachs „Wehrmann-Blume“: Nach einem traditionellen Rezept eingelegtes Lachsfilet, hauchdünn geschnitten, mit Honig-Dill-Senfauce und einer kleinen Salatauswahl	9,90 €
Lachs-Crêperoulade mit Kressesauce an kleinem Salat	9,90 €
Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto und Rucola	9,90 €
Lachstatar auf Reibekuchen mit Kräuterschmand	10,90 €
Rosa gebratene Barberieentenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Himbeervinaigrette	11,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Butter und knuspriges Weißbrot aus dem Ofen.

AUS DEM SUPPENKESSEL

Wunstorfer Hochzeitssuppe in der Tasse	4,60 €
in der Terrine	6,00 €
Gurkenrahmsuppe mit Räucherforelle	5,00 €
Suppe der Saison (Spargel, Kürbis, Steinpilz)	5,00 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Rauchlachs	5,00 €
Curry-Kokossuppe mit Putenstreifen und Ananas	5,50 €
Zuchinicremesuppe mit Lachsschaumklößchen	5,50 €

Ihr Menü für eine Familienfeier, Firmenfest oder einfach im schönen Freundeskreis genießen.

HAUPTGERICHTE (ALS TEIL DES MENÜS)

Geflügel aus der Pfanne

Putenbraten –Schweizer Art- mit Appenzeller Sauce, Buttergemüse und Rösti	18,90 €
Piccata von der Putenbrust mit Spaghetti und Tomatensauce	18,90 €
Poulardenbrust mit Chorizo gefüllt getrocknete Tomaten, Pfannengemüse, Safranreis und Paprikasauce	22,90 €
Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin oder Kartoffelklöße	23,90 €

Schwein

Geschmorter Schweinebraten Rahmchampignons, buntes Gemüse, Kroketten oder Salzkartoffeln	18,90 €
Spanferkel-Rollbraten mit Braunbiersauce Bayrisch Kraut und Schupfnudeln	21,90 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit weißer Pfeffersauce, Pfannen-Champignons, Bohnenbündchen und Kroketten	23,90 €

Lamm

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce Speckbohnen und Lauch-Kartoffelgratin	21,90 €
--	----------------

Wild



Wildragout mit Waldpilzen Preiselbeersauce, Rahmwirsing und Schupfnudeln	22,90 €
Frischlingskeule mit Johannisbeersauce gebratene Champignons, Gemüse der Saison und Semmelknödel	23,90 €
Hirschkalbskeule mit Portweinsauce Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, Rotkohl oder Rosenkohl und Kroketten oder Salzkartoffeln	24,90 €
Rehkeule mit Wildsauce Pfifferlingen, Pfirsich mit Preiselbeeren, feine Gemüse und Kroketten oder Salzkartoffeln	25,90 €

Rind & Kalb

Wunstorfer Zungenragout mit Saucisken, Salzkartoffeln und einer Salatauswahl	20,90 €
Geschmorter Rinderbraten mit Kraftsauce mit Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln oder Kroketten	21,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce, Mandelbroccoli und Kartoffelstampf	23,90 €
Kalbsbraten mit Basilikum-Senfauce Pfannen-Champignons, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	28,90 €
Rinderfilet mit Rotweinschalotten Grillgemüse und Kartoffelplätzchen	32,90 €

Fisch

Saltimbocca vom Barschfilet mit Salbei und Katenschinken umwickelt, Bandnudeln und Marktgemüse	22,90 €
Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Sauce Hollandaise, gratiniertem Blumenkohl und Rote Beete-Stampf	24,90 €
Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransauce und Butterkartoffeln	24,90 €
Lachsfilet im Zucchini-mantel mit Champagnersauce, Karotten glasiert und Pariser Kartoffeln	24,90 €

Alle Beilagen und Saucen sind Empfehlungen und können nach Ihren Wünschen variiert und ergänzt werden. Eine 2. Fleischsorte gegen Aufpreis möglich.

DESSERTS (PORTIONIERT)

Obstsalat von frischen Früchten, Vanilleeis mit Sahne	5,00 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	6,00 €
Blume's Schokoladenmousse mit Eierlikör nett garniert	6,00 €
Rote Grütze mit Vanilleeis oder Sahne	6,50 €
Warme Schokotarte mit Früchten und Kompott	7,00 €
Dessertteller „Spezialitäten des Hauses“ Schokomousse, Früchte der Saison, Fruchtmark, Eis, Hippengebäck, Schlagsahne	7,50 €



Kleine Dessertvariationen im Gläschen: Quarkschaum mit Aprikosen Kokos-Panna Cotta mit Mangopüree Limettenschaum mit Heidelbeeren Karamelcreme mit Schokostreuseln Espresso-Mascarpone-schaum mit Löffelbiskuit	je 3,20 €
--	------------------

Alle Desserts bekommen Sie auf Wunsch gegen Aufpreis in Schalen serviert.

Unsere Menüs & Buffets

Speisen Sie nach Herzenslust ab 25 Personen.

UNSER BELIEBTER MENÜ-KLASSIKER

- * Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)
- * Rinder- und Schweinebraten mit Pfannen-Champignons, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Bohnen, Salzkartoffeln und Kroketten
- * Limettenschaum – Mousse au chocolat Pro Person 31,90 €

MENÜ BLUME

- * Lauchcremesuppe mit Rauchlachsstreifen
- * Steinhuder Zanderfilet mit Gemüsestreifen, Zitronen-Kräutersauce
- * Hähnchenbrust in Parmesan - Eihülle gebraten, Tomatensauce
- * Blattspinat mit Pinienkernen
- * Marktgemüse
- * Bunte Nudeln, Herzoginkartoffeln, Butterreis
- * Buttermilchschaum mit Himbeermark Pro Person 32,90 €

TRADITIONSBUFFET

- * Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)
- * Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- * Frische Salate mit verschiedenen Dressings
- * Duett von der Melone mit Schinken
- * Lachs, Forelle
- * Gefüllte Eier
- * Käsespezialitäten
- * Putengeschnetzeltes, Schweinefilet mit Rosmarinjus
- * Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Bohnen
- * Spätzle - Kroketten
- * Obstsalat aus frischen Früchten
- * Mousse au chocolat Pro Person 35,90 €

BUFFET „DEISTER“

- * Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen
- * Steinhuder Räucherfischplatte mit Lachs, Aal, Makrelenfilets und Sahnemeerrettich
- * Bunte Blattsalate mit Pilzen, Sprossen und Himbeervinaigrette
- * Waldorfsalat
- * Luftgetrockneter Schinken und Wurstspezialitäten mit Cumberlandsauce
- * Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
- * Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz
- * Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce, Wirsinggemüse und Butterspätzle
- * Hirschragout mit Steinpilzen, Speckrosenkohl und Kartoffelklöße
- * Hannoversche Welfenspeise
- * Zitronencreme Pro Person 38,90 €

BUFFET „TOSCANA“

- * Minestrone mit Gemüse, Pasta und Parmesankäse
- * Hähnchenbrust mit Brokkoli-Olivenkruste
- * Kalbsgeschnetzeltes in Proseccosauce mit Steinpilzen
- * Zucchini-Paprika-Champignongemüse
- * Bunte Nudeln
- * Rosmarinkartoffeln
- * Tiramisu im Gläschen
- * Panna Cotta mit Grappa und Trauben Pro Person 39,50 €

GALABUFFET „KÜCHENMEISTER“

- * Krustentiersuppe mit Krabben
- * Steinhuder Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
- * Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-dillsauce
- * Ganze pochierte Lachsforelle
- * Tafelspitzsülze mit Kressesauce
- * Mariniertes und eingelegtes Antipastigemüse mit Schafskäse
- * Curry-Geflügelsalat mit frischer Ananas
- * Salatvariation mit zweierlei Dressing
- * Melonenschiffchen mit Serranoschinken
- * Rohmilchkäsebrett mit Feigensenf
- * Partybrötchen und Brotauswahl
- * Maishähnchenbrust mit Pestotopping
- * Schweinefiletgeschnetzeltes in Kräutersauce, Zucchini-Paprika-Möhrengemüse, grüne Bandnudeln und Mandelbällchen
- * Tiramisu
- * Panna Cotta mit Fruchtmark Pro Person 44,90 €

BEILAGEN

- * Kartoffelgratin
- * Reis
- * Bandnudeln
- * Spätzle
- * Kroketten
- * Gemüse der Saison
- * Schupfnudeln
- * Salzkartoffeln
- * Macaire-Kartoffeln
- * Rosmarinkartoffeln
- * Herzoginkartoffeln



Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. +49 5031 17911.