

Bankettvorschläge 2025





Sehr geehrte Damen und Herren,

Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Sommerfeste, Firmenfeste und Weihnachtsfeiern sind Feste von Sinnlichkeit und Lebensfreude, die nachhaltig in Erinnerung sein sollen – dazu möchten wir beitragen.

Wir sind erfreut über Ihr Interesse an unserem Haus und überreichen Ihnen gerne unsere Bankettvorschläge mit Angeboten, Anregungen und sonstigen Informationen für die Durchführung Ihres Events.

Gern besprechen wir mit Ihnen eine individuelle Zusammenstellung des Menüs, um dabei auch Ihre eigenen kulinarischen Vorstellungen zu berücksichtigen. Eine Auswahl von Empfehlungen erhalten Sie heute, damit Sie sich eine Vorstellung von unserem Leistungs- und Preisgefüge machen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste mit schmackhaften Speisen, erlesenen Getränken, einem aufmerksamen und freundlichem Service und einer kreativen Tischkultur verwöhnen zu dürfen. Wann immer möglich verarbeiten wir nur frische und hochwertige Nahrungsmittel aus biologischem Anbau, vom Markt oder von heimischen Erzeugern.

Möchten Sie unsere Spezialitäten in Ihren privaten Bereichen genießen, sprechen Sie uns an, wir übernehmen auch das Catering.

Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen.

*„Acht Linden“
Hotel & Restaurant
Familie Kruse*



Atmosphäre Tischkultur

Unsere Räumlichkeiten zur Gestaltung Ihres Festes



Thomas-Saal

- Tafeln* - 100 Personen
- Runde Tische* - 90 Personen
- In Verbindung mit dem Bauernzimmer bis zu 120 Personen*



Bauernzimmer

- Tafeln* - 30 Personen
- Runde Tische* - 24 Personen

Blauer Salon

- Tafeln* - 50 Personen
- Runde Tische* - 40 Personen



Schafstall

befindet sich 1,4 km vom Hotel auf einem kleinen Hügel gelegen. WC-Anlagen und Heizung vorhanden

- Tafeln* - 24 Personen
- Tische* - 48 Personen
- Runde Tische* - 40 Personen
- mit Zelt* - 120 Personen



Fingerfood Buffet „Rustikal“

*Hackbällchen auf Krautsalat
Minischnitzel auf Kartoffelsalat
Matjestartar auf Vollkornbrot
Pumpernickel mit Frischkäse
Emmentaler Happen mit Frucht*

Preis pro Person: 24,00 €

Fingerfood Buffet „Italienisch“

*Mozzarella/Kirschtomaten
Melone mit Schinken
Bruschetta
Anti Pasti
Minilaugen mit Rucola und Schinken*

Preis pro Person: 24,00 €

Fingerfood Buffet „Gourmet“

*Graved Lachs auf Minirösti
Rauchforelle auf Baguette
Roastbeef Röllchen mit Gemüsefüllung
Geflügelspieß mit Ananas
Mozzarella mit Tomate*

Preis pro Person: 32,00 €

Fingerfood Buffet „Asia“

*Glasnudelsalat süß-sauer
Garnelenspieß Curry
Frühlingsrollen mini
Hähnchenspieß mit Chilisauce
Satéspieße mit Erdnusssauce
Rindfleischsalat Asia*

Preis pro Person: 31 €

Erweiterungen:

<i>Chicken Wings</i>	<i>3,80 €/Stück</i>
<i>Nudelsalat i. Glas</i>	<i>2,80 €/Stück</i>
<i>Medaillons vom Schwein oder Rind</i>	<i>4,90 €/Stück 6,00 €/Stück</i>
<i>Meeresfrüchtesalat i. Glas</i>	<i>5,00 €/Stück</i>
<i>Garnelenspieß</i>	<i>8,40 €/Stück</i>



Stellen Sie sich Ihr Dreigang-Menü selbst zusammen.

Suppen

<i>Morchelrahmsuppe</i>	€ 9,00
<i>Suppe von Krustentieren</i>	€ 10,50
<i>Hochzeitssuppe „Acht Linden“</i>	€ 8,50
<i>Champignoncreme</i>	€ 7,50
<i>Karotten-Ingwersuppe</i>	€ 7,50
<i>Tomatencreme</i>	€ 7,90
<i>Lauchcreme</i>	€ 7,90

Hauptgang / Regional Fleisch

Gewürzbraten *

vom Schwein

Rotkohl und Salzkartoffeln € 23,00

Schweinshaxe *

geschmort, ohne Fett, Rahmsauce,

Gemüseallerlei, Salzkartoffeln € 23,00

Rinderschmorbraten oder Burgunderbraten

mit Gemüseallerlei,

Salzkartoffeln € 28,00

Tafelspitz - Ochsenbrust gekocht -

In pikanter Meerrettichsauce mit Lauchgemüse,

Salate gem., Kartoffeln aus der Heide € 28,00

Schnitzel nach Wiener Art

Saftig und kross, in Butter gebraten,

Salatteller und Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln € 23,00

Gemischte Bratenplatte „Acht Linden“

Rinder- & Schweinebraten, Champignons,

Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten € 32,00

Jungschweinsfilet

Champignons in Creme,

Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten € 34,00

****** Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de



Entenbrust „l´orange“

*rosa gebraten, feine Apfel- Orangensauce,
Rotkohl, Kroketten*

€ 35,00

Wildschweinskeule

*Rahmsauce mit Portwein, Waldpilzen, Rotkohl, Pfirsich
mit Kronsbeeren, Salzkartoffeln u. Kroketten*

€ 36,00

Hirschkalbsbraten

*mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl, Ananas
mit Kronsbeeren, Kroketten u. Salzkartoffeln*

€ 36,00

Hirschrücken * top Hit

*rosa gebraten, Thymian - Schokosauce, Delikatess-
Bohnen, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren,
Kroketten u. Salzkartoffeln*

€ 42,50

Heidschnuckenbraten * top Hit

*das Beste aus der Keule mit Pfifferlingen, Wacholder-
Rahmsauce, Apfelkompott mit Kronsbeeren,
Rotkohl, Kroketten u. Salzkartoffeln*

€ 39,00

Kalbsrücken

*Champignons in Creme, Rahmsauce,
Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten*

€ 38,60

Rinderfilet –im Ganzen rosa gebraten-

*Champignons in Creme, Sauce Bernaise,
Marktgemüse, Salzkartoffeln und Kroketten*

€ 47,50



Vegetarisch & Vegan

Penne Regate

mit Spinat, Gorgonzolasauce und Pinienkernen

€ 17,00

Pilzragout

auf gebratenem Serviettenknödel

€ 17,00

Hauptgang Fisch

Hamburger Pannfisch

*körniger Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln
und Salatteller*

€ 26,50

Lachsfilet *

gedünstet, auf Safransauce, Blattspinat, Reis

€ 33,80

Zander * auf der Haut gebraten

Rieslingsauce, Sellerie/Kartoffelpüree, Salatteller

€ 33,60

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

Dessert

<i>Zitronencreme oder Rum-Creme</i>	€ 8,30
<i>Vanille- & Schokoladen Eis</i>	€ 7,00
<i>Mascarponecreme</i>	€ 7,40
<i>Früchtetraum – mit Eis</i>	€ 10,80
<i>Vanille-Pudding mit Erdbeersauce</i>	€ 7,00
<i>Mousse au Chocolate</i>	€ 8,00
<i>Zimtpflaumen mit Haselnuss-Eis</i>	€ 10,50
<i>Eis mit warmen Kirschen</i>	€ 10,50
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis</i>	€ 10,50

** Diese Speisen bieten wir SERVIERT oder als BUFFET auch im Schafstall an.*



Vorspeisen:

Aufschlag

Tuna- Sashimi „Italienisch“

Rucola mit Balsamico Dressing

€ 18,50

Bruschetta mit Tomaten

€ 9,00

Matjestatar - Schwarzbrot

€ 7,80

Blattsalate mit Balsamico Dressing & Garnelen

Ciabatta & Butter

€ 18,00

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesanraspel – Brot

€ 15,50

Blattsalate mit Entenbrustscheiben

Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

€ 13,50

Variation von Anti Pasti

Gebratenes Gemüse, Carpaccio, Oliven, gefüllte Champignons,
Bruschetta/Tomate, Mozzarella

€ 13,50

Zwischengerichte

Sorbet - Geschmack nach Wunsch mit Sekt aufgefüllt

€ 12,00

Mit Champagner

€ 17,00

Zander auf der Haut gebraten, Blattspinat, Kartoffelpüree

€ 18,50

Variation von geräucherter **Forelle und Lachs**

€ 11,00

Tagliatelle mit Scampi leicht tomatisiert

€ 16,50

Katenschinken – Melone

€ 10,50

Weitere **Spezialitäten** aus der Heide wie

Grützwurst, Himmel und Erde, Rauchfleisch mit Birnen, Bohnen und Speck, Heideforellen usw.
empfehlen wir Ihnen gern persönlich.

Saisonale Speisen, wie Spargel, Matjes, Pfifferlinge, Gänse zur Weihnachtszeit, Karpfen
usw. haben wir zu der entsprechenden Zeit immer interessant zubereitet im Angebot

****** Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de



Festmenüs „Tradition Acht Linden“

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Rinder- & Schweinebraten
Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kroketten

Zitronencreme

€ 38,00

Blattsalate mit Entenbrustscheiben
Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

Tomatensuppe mit Gin-Sahne

Wildschweinkeule
Portwein, Pfifferlinge,
Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten

Creme Brûlée

€ 50,0

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Hirschrücken
mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce,
Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten
&
Schweinemedallions
Champignons in Creme, Gemüseplatte
Kartoffeln aus der Heide

Mousse au Chocolate

€ 67,00

Kraftbrühe „Royal“

Rinderfilet zart rosa gebraten
Champignons in Creme, Gartengemüse
der Saison, Sauce Bernaise,
Salzkartoffeln, Kroketten

Rumcreme & Erdbeercreme
€ 52,00

Rucola mit Balsamico Dressing
& Garnelen – Ciabatta & Butter

Lauch-Cremesuppe

Heidschnuckenbraten
Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,
Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,
Speckbohnen, Salzkartoffeln, Kroketten

Früchtetraum – Eis und Fruchtsalat

€ 61,00

Tuna - Sashimi „Italienisch“
Rucola mit Balsamico Dressing

Hochzeitssuppe „Acht Linden“

Zander –gebraten- auf Blattspinat
Selleriepüree, Champagnersauce

Hirschrücken
mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce,
Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten

Panna cotta
€ 75,00



Buffet „Rustikal“ *

*Lauch-Cremesuppe
Gewürzbraten mit Bratkartoffeln
ODER
Geflügelgeschnetzeltes, Spätzle*

kalt:

*Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackbällchen,
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Roastbeef, Matjesfilet in Sauerrahm, Mett, frische Salate,
Antipasti, deutsche – und französische Käse,
Saucen, Butter, Brotauswahl, Dekoration*

Rote Grütze

ab 25 Personen p. Pers. € 51,00

„Acht Linden“ Buffet“

*Doppelte Kraftbrühe „Royal“
Putenrahmgeschnetzeltes – Spätzle – Gartengemüse
Lachsfilet in Champagnersauce – Reis – Salzkartoffeln*

kalt:

*Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackmedaillons,
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Antipasti, Russische Eier,
Räucherlachs, Garnelen, Roastbeef,
frische Salate, Geflügelsalat,
Shrimpssalat, deutscher – und französischer Käse,
Saucen, Butter, Brotauswahl Früchte, Dekoration.*

Fruchtsalat und Rote Grütze

Kaffee und feines Gebäck

ab 30 Personen p. Pers. € 79,00



Buffet „Piccolo Italia“

Minestrone

Anti-Pasti:

*Gegrillte Zucchini, Paprika, Aubergine; Champignons gefüllt,
Mozzarella mit Tomaten, Oliven, gefüllte Eier,
Salami, Radicchio Salat,
Parmaschinken, Ital. Brotsorten,
Pesto, Butter*

Chafing-Dish/Hauptgang:

*Florentiner Schweinerücken
Blattspinat, Thymiankartoffelpüree
Lachsfilet in Tomaten, Safransauce, Tagliatelle*

Dessert/ Käse:

*Erdbeeren in Rotwein, Tiramisu, Panna Cotta
Italienische Käse*

ab 30 Pers. € 52,00

Buffet „Roma“

Suppe:

Kokos-Zitronengras-Suppe

Anti-Pasti:

*Gegrillte Zucchini, Champignons gefüllt, Mozzarella mit Tomaten,
Oliven, Meeresfrüchtesalat, marinierte Auberginen, Salami,
Radicchio Salat mit Eiern und Oliven, Tomaten mit Reisfüllung,
Parmaschinken, Graved Lachs, Ital. Brotsorten, Pesto, Butter*

Chafing - Dish /Hauptgang:

*Hähnchenbrust in Zitronensauce mit Basilikum, Rosmarinkartoffeln
Wildgeschnetzeltes mit Oliven, Walnüssen, Gnocchi, Preiselbeeren*

Liveküche:

*Tagliatelle & Spaghetti mit Tomatensauce, Carbonara,
Lachs in Safransauce*

Dessert/Käse:

*Erdbeeren in Rotwein, Mascarpone, Panna Cotta
Fruchtsalat mit Maraschino,
Italienischer Käse*

ab 30 Pers. € 71,00



Bauern – Buffet alles um die Bratkartoffel ab 20 Personen *

Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“

Bratkartoffeln

*Sauerfleisch - Bratfisch – Roastbeef, Hausmacher Sülze - Rühreier mit
Schinkenspeck, Remouladensauce, Bauernsalat (frische Salate der Saison)*

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 33,00

Aufschlag für: *Grützwurst + € 5,50 oder Gewürzbraten + € 7,50*

„Acht Linden“ Brunch ab 20 Pers. *

Kraftbrühe „Acht Linden“

*Gewürzbraten – div. Gartengemüse – Kartoffeln
ODER**

Geflügelgeschnetzeltes - div. Gartengemüse – Spätzle;

Rühreier Schinkenspeck, Katenschinken mit Melone, Hackbällchen,

*Russische Eier, Roastbeef, Matjesfilet in Sauerrahm, frische Salate, deutsche – und französische
Käse,*

Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl, Dekoration.

Rote Grütze - Kaffee - Tee - Saft -

Pro Person 40,00 €

„Acht Linden Frühstück“ vom Hotel Frühstücksbuffet

*Div. Brot und Brötchen, Butter, Diät Margarine, Marmeladen, Honig, Hart- und Weichkäse, div.
Wurst, Schinken, Kochschinken, Rühreier, Spiegeleier, Lachs, Früchte, div. Säfte, Milch, Cerealien,
Joghurt, Früchte Joghurt, Tee Stadion, Kaffee*

Pro Person € 22,00



Festpreisaufschlag für Getränke –BIS 2:00 Uhr

in einem Zeitrahmen von max. 7 Stunden

Zum gewünschten Menü oder Buffet erheben wir einen Aufschlag von:

Feierpauschale I

Getränke Empfang: Sekt oder Prosecco mit O-Saft

*Getränke zum Essen
und zum Fest:*

Softgetränke

Mineralwasser 0,75 l, Limo, Cola, Apfelsaft, O-Saft

Wein

2 Bankettweine, die wir vorher aussuchen.

Bier

Lüneburger Pils

Spirituosen

*Obstler, Weinbrand, Saurer,
Malteser, Kümmel, Likör
oder nach Vereinbarung*

Kaffee

Pro Person € 80,00

Feierpauschale II

*Getränke Empfang: Sekt oder Prosecco mit O-Saft, Cocktails,
kleine Biere, Sherry*

*Getränke zum Essen
und zum Fest:*

Softgetränke

Mineralwasser 0,75 l, Limo, Cola, Apfelsaft, O-Saft, Säfte,

Wein

2 Winzerwein nach Wahl

Bier

Lüneburger Pils, Krombacher oder Duckstein,

Spirituosen

Alle gängigen Spirituosen,

Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Pro Person € 90,00



Notizen:

****** Hotel Acht Linden OHG – Susanne und Philipp Kruse**
55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten
Alte Dorfstr. 1, D – 21272 Egestorf (Lüneburger Heide)
Tel. 04175-84333 – Fax 04175-843359
www.hotel-acht-linden.de – e-mail: info@hotel-acht-linden.de