

# Acht Linden

\*\*\*S Hotel & Restaurant



B  
A  
N  
K  
E  
T  
T  
V  
O  
R  
S  
C  
H  
L  
Ä  
G  
E

„Zu den acht Linden“ Walter W. Kruse - Alte Dorfstr. 1 - D-21272 Egestorf Lüneburger Heide  
[www.hotel-acht-linden.de](http://www.hotel-acht-linden.de) – E-mail: [info@hotel-acht-linden.de](mailto:info@hotel-acht-linden.de) Fon 04175-84333 Fax 04175-843359  
\*\*\*S Hotel 55 Betten & Restaurant mit regionalen u. saisonalen Spezialitäten – Bankette - Tagungen

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 unseren 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



#### 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



#### Die Heide

In der Umgebung von Egestorf

Ein ganz besonderes Event ist  
ein Essen in der Heide.  
RUSTIKAL oder FEIN.

**Acht Linden**  
\*\*\*S Hotel & Restaurant



U  
N  
S  
E  
R  
E

K  
Ü  
C  
H  
E

## Fingerfood auf Platten angerichtet

		pro Stück
Pumpernickel mit Frischkäse	€	1,00
Emmentaler Happen mit Frucht	€	1,50
Matjestartar auf Vollkornbrottaler	€	1,50
Graved Lachs auf Minirösti – Creme Fraiche	€	2,50
Rauchlachs auf Baguette – Senf-Dill Sauce	€	2,50
Lachstartar auf Schwarzbrottaler	€	2,00
Rauchforelle auf Baguette – Sahnemeerrettich	€	2,10
Minilaugen mit Rucola und Schinken	€	1,50
Schinken auf Schwarzbrot und Melone	€	2,00
Roastbeefröllchen mit Gemüsefüllung	€	2,10
Chickenwings gewürzt und gebräunt	€	1,40
Hähnchen - Crossies	€	1,30
Champignons gebacken	€	0,50
Frühlingsröllchen mit Thaisauce	€	1,80
Blumenkohlröschen im Tempurateig	€	0,50

## Flying Food – im Glas angerichtet

**Sie planen einen Empfang und wollen Ihren Gästen etwas Besonderes bieten?**

Alternativ zum **finger food** empfehlen wir Ihnen ein flying food: Kleine, in unterschiedlichen Gläsern und Schälchen gereichte kulinarische Köstlichkeiten, die leicht mit einer kleinen Gabel oder einem Löffel verzehrbar sind und in einzelnen Gängen gereicht werden. Hier eine kleine Auswahl – gern empfehlen wir weitere Kreationen.

Kokos – Zitronen - <b>Gazpacho</b>	€	2,30
Anti – Pasti mit Waldorfsalat	€	2,50
Garnelen in Kräutern geschwenkt mit Rucola	€	5,00
Gebratene Garnelen auf Pistorisotto	€	5,00
Geschmorter Hasenrücken auf Rotkohlpurée	€	3,50
Streifen vom Rinderfilet auf Kartoffelpurée	€	3,50
Frischkäse – Kirschcreme mit gebrannten Mandeln	€	2,50
Creme Brulee	€	2,50
Rumcreme	€	2,00
Mousse au chocolat	€	2,50

Stellen Sie sich Ihr Dreigang-Menü selbst zusammen.

Suppen

**Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“**  
**Morchelrahmsuppe**  
**Suppe von Krustentieren**  
**Hochzeitssuppe**  
**Champignoncreme**  
**Kartoffelsuppe**  
**Pastinakencreme**  
**Tomatencreme**  
**Lauchcreme**

Hauptgang Fleisch

Menüpreis

**Gewürzbraten \***

vom Schwein  
Rotkohl und Kartoffeln

€ 15,50

**Schweinshaxe \***

geschmort, ohne Fett, Rahmsauce,  
Gemüseallerlei Kartoffeln

€ 16,50

**Rinderschmorbraten oder Burgunderbraten**

mit Gemüseallerlei,  
Kartoffeln

€ 17,50

**Tafelspitz** - Ochsenbrust gekocht -

In pikanter Meerrettichsauce mit Lauchgemüse,  
Salate, Kartoffeln aus der Heide

€ 17,50

**Schnitzel nach Wiener Art**

Saftig und kross, in Butter gebraten,  
Salatteller und Kartoffeln oder Bratkartoffeln

€ 16,80

**Gemischte Bratenplatte „Acht Linden“**

Rinder- & Schweinebraten, Champignons,  
Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten

€ 24,00

**Jungschweinsfilet**

Champignons in Creme,  
Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten

€ 25,50

<b>Entenbrust „l´orange“</b>	
rosa gebraten, feine Apfel- Orangensauce, Rotkohl, Krokette	€ 25,80
<b>Ente „Provence“</b>	
½ Ente gefüllt mit frischen Kräutern, kross gebraten, Rosenkohl, Rosmarienkartoffeln	€ 26,00
<b>Wildschweinskeule</b>	
Rahmsauce mit Portwein, Waldpilze, Rotkohl, Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl, Kartoffeln u. Krokette	€ 25,50
<b>Hirschkalbsbraten *</b>	
mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren, Krokette u. Kartoffeln	€ 27,50
<b>Hirschrücken</b>	top hit
rosa gebraten, Thymian - Schokosauce, Delikatess- Bohnen, Rotkohl, Ananas mit Kronsbeeren, Krokette u. Kartoffeln	€ 33,50
<b>Heidschnuckenbraten *</b>	top hit
das Beste aus der Keule mit Pfifferlingen, Wacholder- Rahmsauce, Apfelkompott mit Kronsbeeren, Rotkohl, Krokette u. Kartoffeln	€ 31,50
<b>Kalbsrücken</b>	
Champignons in Creme, Rahmsauce, Marktgemüse, Kartoffeln und Krokette	€ 27,30

Hauptgang Fisch

Menüpreis

<b>Steinbeißerfilet</b>	
gebraten, auf Wok-Gemüse, Champagnersauce, Kartoffeln	€ 26,80
<b>Lachsfilet *</b>	
gedünstet, auf Safransauce, Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing, Reis	€ 24,50
<b>Zander *</b> auf der Haut gebraten	
weiß-grüne Pfeffersauce, Sellerie/Kartoffelpüree	€ 27,80

**Seezunge „Müllerin Art“**

mit Butter gebraten, Salatteller,  
Kartoffeln aus der Heide

€ n.Größe

**Seeteufel**

gebraten, auf Blattspinat, Hummersauce,  
Kartoffeln aus der Heide

€ 29,50

Dessert

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Vanille- & Schokoladen Eis**

**Mascarponecrème**

**Früchtetraum**

**Vanille-Pudding mit Erdbeersauce**

**Mousse au chocolate**

**Zimtpflaumen mit Haselnuss-Eis**

**Eis mit warmen Kirschen**

**Rumcreme**

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



**Vorspeisen:**

Aufschlag

<b>Tiefsee - Krabbensalat</b> Toast & Butter	€ 8,30
<b>Matjes &amp; Zwiebeln</b> auf Schwarzbrot	€ 4,00
<b>Blattsalate mit Balsamicodressing &amp; Garnelen</b> Cicabatta & Butter	€ 12,60
<b>Carpaccio</b> vom Rinderfilet Parmesanraspel – Brot	€ 11,00
<b>Blattsalate mit Entenbrustscheiben</b> Cumberlandsauce, Cicabatta & Butter	€ 7,50
<b>Alle im Hauptgang angebotene Fischgerichte</b>	n.Angebot

**Zwischengerichte**

<b>Sorbet</b> - Geschmack nach Wunsch	€ 4,00
<b>Seezungenröllchen</b> in Rieslingsauce , Reis ab	€ 21,00
<b>Zander</b> auf der Haut gebraten, Blattspinat, Kartoffelpüree	€ 12,50
Variation von geräucherter <b>Forelle und Lachs</b>	€ 8,00
<b>Tagliatelle mit Scampis</b> in Tomatensauce	€ 10,50
Hausgeräucherter <b>Katenschinken – Melone</b>	€ 6,50
<b>Plückfleisch</b> eine Spezialität der Heidebauern, Rindfleisch Gekocht, mit Backobst <süßsauer>, Kartoffelsalat	€ 8,20

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

Festmenüs „Traditionell“

Hochzeitssuppe

\*\*\*

**Rinder- & Schweinebraten**

Große Gemüseplatte,

Kartoffeln

Kroketten

\*\*\*

Welfencreme

€ 26,00

Froellencremesuppe

\*\*\*

**Hirschkalbsbraten**

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,

Speckbohnen, Kartoffeln, Kroketten

\*\*\*

Rumcreme & Erdbeercreme

€ 31,00

\*\*\*

Blattsalate mit Entenbrustscheiben

Cumberlandsauce, Ciabatta & Butter

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

\*\*\*

**Wildschweinskeule**

Portweinsauce, Pfifferlinge

Pfirsich mit Kronsbeeren, Rotkohl,

Kroketten & Kartoffeln

\*\*\*

Crème Brulée

€ 37,00

\*\*\*

Rauke mit Balsamicodressing

& Garnelen – Ciabatta & Butter

\*\*\*

Lauchcremesuppe

\*\*\*

**Heidschnuckenbraten**

Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl,

Speckbohnen, Kartoffeln, Kroketten

\*\*\*

Früchtetraum – Eis und Fruchtsalat -

€ 40,50

**Hochzeitssuppe „Acht Linden“**

\*\*\*

**Hirschkeule**

mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce,

Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten

&

**Schweinemedallions**

Champignons in Crème, Gemüseplatte

Kartoffeln aus der Heide

\*\*\*

Mousse au chocolate

\*\*\*

€ 37,00

**Katenschinken** - hausgeräuchert

mit Melone

\*\*\*

**Hochzeitssuppe**

\*\*\*

**Zander –gebraten- auf Blattspinat**

Selleriepüree, Champagnersauce

\*\*\*

**Rehrücken** rosa gebraten

Wacholderrahm, Pfifferlinge, Williams

Kronsbeeren, Speckbohnen, Kroketten

\*\*\*

Panna cotta

\*\*\*

€ 53,00

## Buffet „Rustikal“

warm:

Lauchcremesuppe  
Gewürzbraten mit Bratkartoffeln  
**ODER\***  
Geflügelgeschnetzeltes  
Spätzle

kalt:

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

Rote Grütze **ODER\*** Rumcrème

ab 25 Personen p. Pers. € 30,00

\* Wunsch angeben

## „Acht Linden“ Buffet

warm:

Doppelte Kraftbrühe „Royal“  
Putenrahmgeschnetzeltes – Spätzle – Gartengemüse -  
Lachsfilet in Champagnersauce – Reis – Kartoffeln

kalt:

Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackmedaillons,  
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Antipasti, Russische Eier,  
Räucherlachs, Räucheraal, Garnelen, Roastbeef, Medaillons vom  
Schweine- und Rinderfilet, frische Salate, Geflügelsalat,  
Krabbensalat, deutsche – und französische Käse,  
Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl Früchte, Dekoration.  
\*\*\*

Fruchtsalat und Rote Grütze  
\*\*\*

Kaffee und feines Gebäck

ab 30 Personen p. Pers. € 49,00

**Buffet „ Piccolo Italia“**

Suppe:

Minestrone

Anti-Pasti:

Gegrillte Zucchini, Champignons gefüllt, Mozzarella mit Tomaten,  
Oliven, gefüllte Eier, marinierte Auberginen, Salami, Radicchiosalat,  
Parmaschinken, Ital. Brotsorten, Pesto, Butter

Chafing-Dish/Hauptgang:

Florentiner Schweinerücken – Blattspinat – Thymiankartoffelpüree  
Lachsfilet in Tomaten- Safransauce – Tagliattele

Dessert - Käse

Erdbeeren in Rotwein – Tiramisu - Panna Cotta  
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 33,50

**Buffet „Roma“**

Suppe:

Kokos-Zitronengras-Suppe

Anti-Pasti:

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

Chafing - Dish /Hauptgang:

Hähnchenbrust in Zitronensauce mit Basilikum  
Wildgeschnetzeltes mit Oliven, Walnüssen, Gnocchi, Preiselbeeren,  
Liveküche Tagliatelle & Spaghetti mit Tomatensauce, Specksauce,  
Lachs in Safransauce

Dessert - Käse

Erdbeeren in Rotwein – Mascarpone - Panna Cotta  
Fruchtsalat mit Marashino,  
Italienische Käse

ab 30 Pers. € 44,50

**Bauern – Buffet mit Bratkartoffeln**

<b>Suppe:</b>	<b>Doppelte Kraftbrühe „Acht Linden“</b>		
<b>Buffet:</b>	<b>B r a t k a r t o f f e l n</b> <b>Sauerfleisch - Bratfisch - Roastbeef</b> <b>Hausmacher Sülze - Rühreier mit</b> <b>Schinkenspeck</b> <b>Remouladensauce, Bauernsalat (frische</b> <b>Salate der Saison )</b>		
<b>Dessert:</b>	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>		
		<b>ab 25 Personen</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Zusätzliche warme Speisen:</b>	<b>Grützwurst</b>	<b>+</b>	<b>€ 3,50</b>
	<b>Gewürzbraten</b>	<b>+</b>	<b>€ 4,50</b>
	<b>Schweinerippchen geschmort</b>	<b>+</b>	<b>€ 4,50</b>

**Brunch**

**„Acht Linden“ Brunch**  
**Ab 20 Personen**

	<b>Gewürzbraten – div. Gartengemüse – Kartoffeln</b>
	<b><u>ODER*</u></b>
	<b>Geflügelgeschnetzeltes - div. Gartengemüse - Spätzle</b>
<b>kalt:</b>	<b>Rühreier Schinkenspeck,</b> <b>Hausgeräucherter Katenschinken mit Melone, Hackbällchen,</b> <b>Russische Eier, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,</b> <b>Roastbeef, Matjesfilet in Sauerrahm, Mett, frische Salate,</b> <b>deutsche – und französische Käse,</b> <b>Saucen, Beilagen, Butter, Brotauswahl, Dekoration.</b>
	<b>***</b>
	<b>Rote Grütze</b>
	<b>Kaffee - Tee - Saft -</b>
	<b>25,00 €</b>

**Gern nehmen wir hier Ihre Wünsche entgegen – möchten Sie es preiswerter oder aufwendiger haben – gern machen wir Ihnen ein spezielles Angebot.**

**Festpreisaufschlag für Getränke – BIS 2:00 Uhr**

**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**

Kaffee

€ 40,00

**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

€ 50,00

## Festpauschale I

€ 70,00

Zum “All inklusive” – Preis bieten wir an:  
in einem Zeitrahmen von max. 7 Stunden

**Aperitif mit Sekt & O–Saft**

**Menu oder Buffet**

**Getränke bis 2:00 Uhr : Bier, 2 Weine laut Vorschlag,  
Softgetränke & gängige Spirituosen  
Menükarte**

### Buffet

*Vorspeisen:*

Geräucherte Forellenfilets & Sahnemeerrettich,  
Roastbeef & Remouladensauce, Anti Pasti,  
deutsche – und französische Käse, Russische  
Eier, Hausgeräucherter Schinken & Melone,  
Hackbällchen, div. Brotsorten Baguette, Butter

*Suppe*

Lauchcrème mit Lachsstreifen

*Warm*

Gewürzbraten mit Rotkohl, Kartoffeln  
Putengeschnetzeltes, Marktgemüse, Reis  
Alternativ: Lachsfilet in Rieslingsauce, Reis

*Dessert*

Rote Grütze mit Vanillesauce

### Menü

#### Hochzeitssuppe

\*\*\*\*

#### Schweinefiletmedaillons

auf Champignons in Crème  
frisches Marktgemüse  
Kroketten und Heidekartoffeln

\*\*\*\*

#### Zweierlei Crème

mit Früchten und Schlagsahne

Vorschlag – Änderungen möglich.

---

## Getränke

### Aperitif:

Sekt „Hausmarke“ trocken	0,75 l	€	18,50
Geldermann Carte Bleue	0,75 l	€	29,50
Fürst von Metternich	0,75 l	€	26,50
Veuve Liquot Pousardin	0,75 l	€	78,00
Sherry – Portwein	0,05 l	€	4,00
Cocktails			nach Vereinbarung

## Bankettweine 0,75 l:

Die hier aufgeführten Weine eignen sich zu den von uns empfohlenen Menüs besonders gut.

Weißweine:	<b>Weißer Burgunder</b> – Weingut Treis Zell Mosel Trocken –	€	17,50
	<b>Durbacher Josephsberg</b> - Weingut Freiherr von Neveu Baden, Rivaner, trocken leicht & weich, erfrischende Säure	€	21,30
	<b>Endinger Engelsberg</b> - Weingut Graf von Hageneck, Baden Rivaner, trocken & weich, erfrischend, leicht nach Citrus	€	24,00
	<b>Pinot Grigio</b> – Qualitätswein aus Baden Trocken – leicht und weich, erfrischende Säure	€	19,50
	<b>Sommeracher Engelsberg</b> - Kabinett - Franken -Weingut Strobel Müller-Thurgau, trocken, milde erfrischende Säure	€	23,00
Rotweine:	<b>Spätburgunder</b> – Qualitätswein Weingut Treis Zell Mosel Trocken, mild, wenig Säure	€	19,00
	<b>Dornfelder</b> – Qualitätswein Weingut Treis Zell Mosel Trocken, körperreich, vollmundig, herzhaft	€	20,50
Roseewein:	<b>Tiegener Rebtal</b> - Weingut Graf von Hageneck, Tunniberg Baden, fruchtige Note, leichte Säure, elegant erfrischend	€	21,00



