

Menüvorschläge



**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898

[Gasthaus & Hotel Bähre GmbH](#)

Ramlinger Straße 1

31303 Burgdorf

Telefon 05085 98980

info@hotel-baehre.de



Seite 2

Unsere Räumlichkeiten

Seite 3 - 6

Der Menü-Baukasten

Seite 7

Wer die Wahl hat...

Seite 8

Kaffee und Kuchen

Seite 9 - 10

Jede Zeit bietet Genüsse

Seite 11

Buffetvorschläge

Seite 12

Unsere Getränkepauschalen

Seite 13 - 14

Ihre Hochzeit

Seite 15

Empfehlungen

**Für die Menü-Absprache vereinbaren
Sie bitte einen Termin mit uns.**

Gern gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche zur
Gestaltung Ihres Menüs ein.

Unsere Räumlichkeiten

... bis zu 150 Personen

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Feiern im Gasthaus Bähre

Ganz egal welcher Anlass: Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten von 10 bis 150 Personen. Unser großer Veranstaltungsraum lässt sich in vier Einzelräume unterteilen. Wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen. Dazu gehört natürlich auch die genaue Planung der Tisch- und Raumanordnung. Vereinbaren Sie einfach einen Termin, damit Sie sich vor Ort ein Bild von unseren umfangreichen Gestaltungsmöglichkeiten machen können.

Raum 1:	Größe	Kapazität/ Personen	Tischform
	42m ²	24 30 16 31	8er Tische (Block) Hufeisen Blocktafel 2 lange Tische
Raum 2:	Größe	Kapazität/ Personen	Tischform
	35m ²	20 26 16 32	10er Tische (Block) Hufeisen Blocktafel 2 lange Tische
Raum 3:	Größe	Kapazität/ Personen	Tischform
	30m ²	24 20 24	8er Tische (Block) Blocktafel 3 lange Tische
Raum 4:	Größe	Kapazität/ Personen	Tischform
	21m ²	16 16	8er Tische (Block) Tafel
Neue Gaststube:	Größe	Kapazität/ Personen	Tischform
	85m ²	70 48 26	Einzeltische 8er Tische Blocktafel
Räume	Maximale Kapazität	Tischform	
1 + 2	50	Hufeisen	
	50	8er + 10er Tische (Block)	
1,2 + 3	75	E-Tafel	
1,2 + 3	60	Hufeisen mit Tanzfläche	
1,2,3+4	100	10er Tische (Block)	
	110	10er Tische (Tafel)	
1,2,3+4			
+ neue Gaststube	150	8er + 10er Tische	
	120	8er + 10er Tische + Tanzfläche	

Der Menü-Baukasten

...stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

Gasthaus
& Hotel **Bähre**

Familienbetrieb seit 1898



Kalte Vorspeisen

Variation aus Neptuns Reich 12,00 € verschiedene Räucherfische an Salatbouquet mit gebuttertem Toast	Bunte Blattsalatvariation 6,00 € mit einem Dressing Ihrer Wahl
Gebratene Garnelen 10,50 € an buntem Salatbouquet mit Aioli und hausgebackenem Brot	Melonenschiffchen 9,50 € und italienischer Landschinken an Blattsalaten
Carpaccio vom Rinderfilet 11,50 € mit Balsamico, Parmesan hausgebackenem Brot	Blattsalat mit Roastbeefstreifen 11,50 € Balsamico und hausgebackenem Brot

Suppen

Ehlershäuser Hochzeitssuppe 6,00 €	Klare Ochschwanz 6,80 € mit Blätterteigstange
Steinpilzsuppe 6,00 €	Kokos-Curry-Zitronengrassuppe 7,80 € mit gebratener Garnele
Klare Tomatenbouillon 6,80 € mit Gemüsestreifen	
Tomatencremesuppe 6,80 € mit Sahnehaube	

~ Saisonale Suppen nach Angebot ~

Der Menü-Baukasten

...stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Hauptgerichte

Schweinefilet im Speckmantel 21,50 € mit Rahmchampignons Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten	Maispoulardenbrust 22,00 € mit frischen Pilzen in Rahmsauce Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten
Rehbraten aus der Keule 27,50 € mit Preiselbeerbirne, Rahmsauce frische Pilze der Saison Rotkohl, Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten	Rehrücken 36,50 € mit Preiselbeerbirne, Rahmsauce frische Pilze der Saison Rotkohl, Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten
Wildschweinbraten 24,50 € mit Preiselbeerbirne, Rahmsauce frische Pilze der Saison Rotkohl, Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten	Heidschnuckenbraten 32,50 € mit Preiselbeerbirne, Rahmsauce Waldpilzen, Rotkohl, Rahmwirsing Kartoffeln und Kroketten
Entenbrust 24,00 € mit Orangen und Orangensauce Rotkohl, Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten	Rinderfilet 34,50 € mit frischen Pilzen der Saison Pfeffersauce und Sauce Béarnaise Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten
Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet 28,50 € mit Sauce Choron und Pfefferrahmsauce frische Pilze, Marktgemüse Kartoffelgratin	Lammfilet 34,50 € mit Knoblauchchampignonsauce gegrillte Tomate, Speckbohnen Kräuterkartoffeln
Medaillons von Kalb & Rind 34,50 € mit Cognacpfeffersauce und Sauce Bearnaise gebratene Pilze, Gemüse des Marktes Kartoffeln und Kroketten	Rinderrouladen 19,50 € in Rahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln
Schweinenacknbraten 16,00 € mit Zwiebelsauce Marktgemüse, Kartoffeln und Kroketten	Rindertafelspitz 19,80 € mit Meerrettichsauce Gemüse und Kartoffeln

~ **Besondere Wünsche sind nach Absprache gern möglich** ~

Der Menü-Baukasten

...stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Beliebte Desserts

Zweierlei Mousse mit Saucenspiegel und Früchten der Saison	8,00 €	Zweierlei Parfait mit Saucenspiegel und Früchten der Saison	8,00 €
Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit Rotweinpflaumen (Saisonal)	8,50 €	Birne Helene pochierte Birne mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce	8,50 €
Eisbombe mit Früchten und Sahne garniert	8,50 €	Welfenspeise mit Kirschen	7,50 €
Eis & heiß Mövenpick Eiscreme Bourbon Vanille mit Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce	6,50 €	Crème brûlée mit Himbeeren	8,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Saucenspiegel und Früchten der Saison	8,50 €	Walnusseis mit Eierlikör, Sahne und Walnusskrokant	8,00 €
Bunte Dessertvariation ~verschiedene Sorten nach Absprache~ mit Saucenspiegel und Früchten der Saison	9,00€	Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €

Der Menü-Baukasten

...stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Der Klassiker

Bunte Blattsalatvariation mit Croûtons
Himbeervinaigrette
~ ~ ~
Ehlershäuser Hochzeitssuppe
~ ~ ~
Hirschbraten mit Preiselbeerbirne
Rahmsauce und frischen gemischten Pilzen
Schweinefilet mit Rahmchampignons
Gemüse des Marktes, Rotkohl
Kartoffeln und Kroketten
~ ~ ~
Dessertvariation 40,00 €

Preis mit Rehbraten 42,50 €
Preis mit Rehrücken 49,00 €

Das besondere Menü

Kokos-Curry-Zitronengrassuppe
mit gebratener Garnele
~ ~ ~
Fisch der Saison auf Blattspinat
mit Weißweibuttersauce & Reis
~ ~ ~
Cassissorbet
~ ~ ~
Medaillon von Kalb und Rind
mit Cognacpfeffersauce, Sauce Bearnaise
gebratenen Pilzen, Gemüsebündchen
Kartoffeln und Kroketten
~ ~ ~
Dessertvariation 55,00 €

Das Sonntagsmenü (darf auch an anderen Tagen gegessen werden)

Ehlershäuser Hochzeitssuppe
~ ~ ~
Rinderschmorbraten und Schweinebraten
mit Rahmsauce, frischen Champignons
Gemüse des Marktes, Rotkohl
Kartoffeln und Kroketten
~ ~ ~
Dessert nach Absprache 30,50 €

Das Schnitzelmenü

Ehlershäuser Hochzeitssuppe
~ ~ ~
Schnitzel vom Schwein und Hähnchenbrust
mit Rahmchampignons, Pfefferrahmsauce
Gemüse des Marktes
Kartoffeln und Kroketten
~ ~ ~
Rote Grütze mit Vanilleeis 23,50 €

Das vegetarische Menü

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
~ ~ ~
Hausgemachter Kartoffelrösti
mit Edelpilzen in Rahmsauce
Gemüse des Marktes
~ ~ ~
Dessert nach Absprache 24,50 €

**Kinder bis 4 Jahre essen bei einem Menü für mindestens 20 Personen frei.
Bis 12 Jahre werden 50 % des Menüpreises berechnet.**

Wer die Wahl hat...

...kann aus vier verschiedenen Hauptgerichten auswählen

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*
Familienbetrieb seit 1898



~**Bis maximal 15 Personen**~

Eine Suppe aus unserem Angebot nach Wahl

~ ~ ~

Schweinemedallions

mit frischen Pilzen in Rahmsauce

Rumpsteak

mit Rotweinschalottensauce

Zweierlei vom heimischen Wild

~nach Angebot~

mit frischen Pilzen und Wildrahmsauce
Preiselbeerbirne

Fisch der Saison

mit Zitronenbuttersauce und Garnelen

zu allen Gerichten servieren wir Gemüse des Marktes, Kartoffeln und Kroketten

~ ~ ~

Dessertvariation

Preis pro Person 34,50 €

Kaffee und Kuchen

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit am Nachmittag mit Ihren Gästen gemütlich bei Kaffee und Kuchen den Tag ausklingen zu lassen.

Variante 1

Kuchen liefern Sie selbst
Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 6,00 €

Variante 2

Gebackener Obstkuchen und trockener Kuchen
Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 9,50 €

Variante 3

Tortenbuffet nach Absprache
Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 12,50 €

Jede Zeit bietet Genüsse

...Saisonal begrenzte Angebote

**Gasthaus
& Hotel *Bähre***

Familienbetrieb seit 1898



Skrei- der Eismeer Kabeljau von den Lofoten

~Januar bis Ende März~

Skreifilet

mit feiner Senfsauce, Kartoffeln und buntem Salat

25,50 €

Burgdorfer Spargel

~von Mitte April bis 24. Juni~

Unser Spargelmenü mit Nachschlag

Spargelcremesuppe

~ ~ ~

Frischer Burgdorfer Stangenspargel

mit kleinen Schnitzeln und Schinken

Kartoffeln, zerlassene Butter und Sauce Hollandaise

~ ~ ~

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

35,00 €

Weitere Beilagen zum Spargel wie kleine Rumpsteaks, Rührei, Kalbsschnitzel, Lachs, Zander nach Absprache möglich.

Neue Matjes

~ab Mitte Juni~

Zwei Matjesdoppelfilets

mit Kräuterdip, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

16,80 €

Jede Zeit bietet Genüsse

...Saisonal begrenzte Angebote

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Frische Pfifferlinge

~von Juni bis Oktober~

Roastbeefbraten mit Pfefferrahmsauce
dazu frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln
Speckbohnen, Kartoffelgratin und Kartoffeln 32,80 €

Schweinemedallions
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
Gemüse des Marktes
Kartoffeln und Kroketten 22,50 €

Wild aus heimischen Wäldern

~von September bis Februar~

Steaks vom Hirsch, Reh und Wildschwein (nach Angebot) 29,50 €
mit Preiselbeerbirne, Wildpfeffersauce
frischen gemischten Pilzen, Rotkohl und Rahmwirsing
Kartoffeln und Kroketten

Winterliche Genüsse

~im November und Dezember~

Frische deutsche Gänse ab 40,00 €
im Ganzen gebraten und am Tisch serviert
dazu Apfel-Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffeln und Kartoffelklöße

Gänsebrust mit Äpfeln und Rosinen 26,80 €
dazu Apfel-Orangensauce, Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffeln und Kartoffelklöße

Grünkohlschmaus 17,50 €
mit Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch
dazu Kartoffeln und Bratkartoffeln

Buffetvorschläge

Gasthaus
& Hotel **Bähre**

Familienbetrieb seit 1898



Buffetvorschlag 1

Räucherfischauswahl
Tomate mit Mozzarella
Entenbrustscheiben mit Cumberlandsauce
Melone mit Schinken
frische Salatauswahl mit Dressings
Anti Pasti
Brotkorb und Butter

Schweinefiletmedaillons auf frischen Rahmchampignons
Roastbeef rosa gebraten mit frischen Pilzen der Saison
Pfeffersauce, Sauce Bearnaise
Gemüse des Marktes
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln & Kroketten

Dessertauswahl

pro Person 39,00 €

Buffetvorschlag 2

Trilogie vom Lachs mit Senfdillsauce und Sahnemeerrettich
kleine Mettbällchen und Medaillons in Mandelhülle
frische Salatauswahl mit Dressings
Tomate und Gurke mit Schafskäse

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce
Kleine Rinderrouladen in Rahmsauce mit frischen Champignons
Gemüse des Marktes
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kroketten oder andere Beilagen nach Wunsch

Dessertauswahl

pro Person 35,00 €

Weitere Buffethighlights

- Carpaccio, Vitello Tonnato, Roastbeef mit Remouladensauce, Tatar, Käseauswahl
- Rinderfilet Wellington (im Blätterteigmantel mit Pilzfüllung)
- Maispouardenbrust auf frischen Champignons in Rahmsauce
- kleine Rouladen vom Hirsch, Rind oder Schwein in eigener Sauce
- Ente gelackt mit Sternanissauce
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
- Spanferkelkeule
- Lachsfilet auf Blattspinat und Weißweinsauce
- gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Zitronenbittersauce
- Garnelen mit Bandnudeln

Preise nach Absprache

Seite | 11

Unsere Getränkepauschalen

... für Ihre Feier

**Gasthaus
& Hotel Bähre**
Familienbetrieb seit 1898



Pauschale 1

Preis pro Person ab 35,00 €
(8 Stunden)

Zur Begrüßung:

- Deutscher Sekt (Hausmarke)
- Orangensaft

Tisch-/Bargetränke:

- Mineralwasser
- Orangensaft, Apfelsaft- und Schorle
- Coca Cola, Orangen- und Zitronenlimonade
- Härke Pils, König Pilsener, alkoholfreies Bier
- Weißwein (Hausmarke)
- Rotwein (Hausmarke)
- Kaffee, Tee
- Digestif nach dem Essen (nach Absprache)

Pauschale 2

Preis pro Person ab 42,50 €
(8 Stunden)

Zur Begrüßung:

- nach Absprache

Tisch-/Bargetränke:

- Mineralwasser
- alle alkoholfreien Getränke
- alle Biere aus unserem Angebot
- Kaffee und Kaffeespezialitäten
- verschieden Weine nach Absprache
- Mischgetränke nach Absprache
- verschiedene Spirituosen

Bei Abnahme einer Pauschale berechnen wir ab der 8. Stunde für Überstunden der Mitarbeiter einen Pauschalbetrag pro Stunde. Die Höhe richtet sich nach der Personenzahl und der benötigten Mitarbeiter.

Ohne Pauschale wird der Betrag ab 1 Uhr berechnet.

Gasthaus & Hotel *Bähre*

Familienbetrieb seit 1898



Wir planen Ihre Hochzeitsfeier ganz individuell nach Ihren Wünschen

- Räumlichkeiten bis 120 Personen
- runde Tische bis 90 Personen
- große Tanzfläche mit eigener Theke
- gemütliche Terrasse für Ihren Empfang
- 21 Hotelzimmer zu Sonderkonditionen
- individuelle Menüs oder Buffets
- frische Produkte aus der Region
- Klomplettpreis ab 78,00 € pro Person

So können Sie Ihren schönsten Tag bei uns gestalten

Nach der Kirche oder dem Standesamt kommen Sie zu uns:

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Glas Sekt oder Prosecco, Orangensaft und natürlich auch gerne mit einem frisch gezapften König Pilsener vom Fass.

Im Sommer kann Ihr Empfang gern auf unserer gemütlichen Terrasse oder im Garten stattfinden. Dazu reichen wir kleine Begrüßungshäppchen.

Nun können Sie Ihre Gäste zu Tisch bitten, denn unser Küchenchef Ingmar Bähre steht mit seinem Team in den bereit, um Sie und Ihre Gäste mit einem schmackhaften Menü oder einem tollen Buffet zu begeistern.

Unser Service-Team versorgt Sie und Ihre Gäste mit auserlesenen Weinen und erfüllt Ihre Wünsche. Ihr DJ ist bereit Sie mit guter Musik zu unterhalten.

Nun darf getanzt und gefeiert werden, damit Sie zu fortgeschrittener Stunde wieder Platz für einen kleinen Mitternachtsimbiss haben. Suppe oder Fingerfood und natürlich Ihre Hochzeitstorte stehen für Sie bereit. Die Torte kann selbstverständlich von einem Konditor Ihrer Wahl geliefert werden.

Wir begleiten Ihren besonderen Tag und planen diesen nach Ihren individuellen Wünschen. Gern stehen wir auch bei Fragen zur Dekoration und Unterhaltung für Sie bereit.

**Gasthaus
& Hotel Bähre**
Familienbetrieb seit 1898



Beispiel für ein Pauschalangebot

Empfang

Prosecco mit Johannisbeerlikör
Kleine Blätterteighäppchen mit Schinken, Käse und Lachs

Menü

Ehlershäuser Hochzeitssuppe
~ ~ ~
Trilogie vom Lachs mit Senfdillsauce und Sahnemeerrettich
Melone mit Schinken
Tomate mit Mozzarella
frische Salatauswahl mit Dressings
Brotkorb und Butter

Schweinefiletmedaillons
auf frischen Rahmchampignons
Kleine Rinderrouladen in Rahmsauce
Gemüse des Marktes
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln & Kroketten
~ ~ ~
Schokoladenmousse und Bayerische Creme
mit frischen Früchten der Saison

Getränke

Pauschale 1

Zur Mitternacht

Minischnitzel, Käseplatte, Mitternachtssuppe und Baguette

Preis pro Person 88,00 €

Inklusive:
Brautpaar
schläft
gratis*

*für Feiern ab 65
Personen/ nach
Verfügbarkeit

Empfehlungen

... für Ihre Feier

**Gasthaus
& Hotel** *Bähre*
Familienbetrieb seit 1898



Jahrelange Erfahrungen lässt Kontakte wachsen.
Folgende Dienstleister empfehlen wir Ihnen für Ihre Feier in unserem Hause:

Musik

Timo Nerbas
Grubenfeld 1
31311 Uetze

Tel.: 05147 72150

Blumen

Blumenparadies Ehlershausen
Ramlinger Str. 17A
31303 Burgdorf

Tel.: 05085 9818748