

*Der Stadtbalkon Holzmindens*

**172  
Jahre**



**1848**

**Felsenkeller**

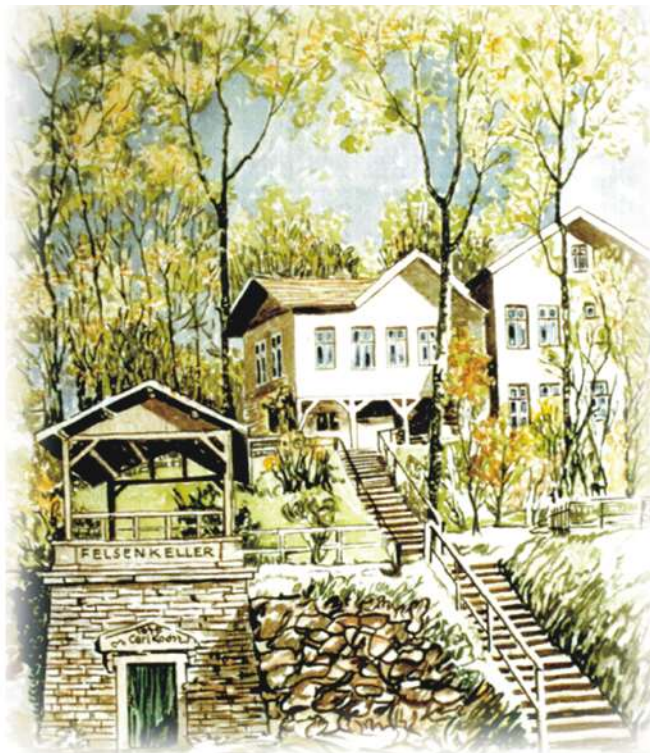
**2020**

# Gäste-Informationsmappe

*herrlich  
gelegenes  
Aussichts-  
lokal  
mit Café- und  
Biergarten*

*Blick von  
der „Kfippe“  
ins Wesertal*

*anerkannt  
gute Küche*



*großer Saal  
bis 100 Pers.  
und sieben  
verschiedene  
Clubräume*

*vier getrennte  
Bundes-  
kegelbahnen*

*Busse nach  
Anmeldung*

*Inh.: Carl-Friedrich Weid  
37603 Holzminden, Hoher Weg 24  
Tel.: 05531 46 24 – Fax: 05531 1 00 53  
[www.felsenkeller-holzminden.de](http://www.felsenkeller-holzminden.de)*



*Auf hohem Hügel sieht man schon den Felsenkeller liegen  
wohl manches Mal in manchem Jahr bin ich huerher gestiegen  
der Durst beflügelt meinen Schritt, es lockt die frohe Runde  
der Blick ins Tal und auf die Stadt verzaubern mir die Stunde!*

*Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †*

**Verehrte Gäste! Seien Sie uns herzlich willkommen, hier auf dem**

# Felsenkeller

*der Stadtbalkon Holzmindens*



## *zu allen Anlässen Ihrer Feierlichkeiten*

*Wir begrüßen Sie und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt. Genießen Sie in Ruhe und Muße, befreit von den Sorgen des Alltags, unser Angebot an Speisen und Getränken, und die schöne Aussicht über Stadt und Landschaft. Zwei Gehminuten von hier bietet sich von unserem Aussichtsfelsen, der „Klippe“, ein weiter Blick von Höxter bis zum Heinsener Weserbogen.*

***Ihre Familie Weid und Mitarbeiter***

*Wir freuen uns, Sie in unserem 172 Jahre alten Gastronomiebetrieb begrüßen zu dürfen. Er wurde Pfingsten 1848 eröffnet und ist seitdem im Familienbesitz.*

*Gisela Weid, Sohn Heiko und die anderen Mitarbeiter in der Küche bereiten Ihnen*



***verschiedene Vorspeisen  
diverse Suppen  
vielfältige Fisch- und  
Fleischgerichte  
Steaks und Braten  
Wildgerichte  
köstliche Cremes  
Eisspezialitäten  
kalt / warme Büfets***



***Menüs auch nach Ihren Wünschen und Vorgaben  
sowie Saisonspeisen je nach Jahreszeit***

***für private und geschäftliche Feierlichkeiten und in allen Preislagen zu.***

*Ebenso werden für Senioren und Busreisende Speisen nach Ihren Wünschen zubereitet.*

*Ausgesuchte und vielfältige Vorschläge legen wir Ihnen gerne vor.*

*Für den Service und die Betreuung der Gäste sind der Inhaber Carl-Friedrich Weid mit Tochter Tamara und seiner langjährigen Mannschaft zuständig.*

*Im Unter- und Obergeschoss (erreichbar mit unserem Treppenlift, auch für Rollstuhlfahrer geeignet) befinden sich 7 verschieden große Räume für 10 – 100 Personen und 4 Bundeskegelbahnen, die wir Ihnen anbieten können. So ist sicherlich auch für Ihre Feierlichkeit ein geeigneter Raum dabei:*

- die „**Veranda**“ bis 50 Personen, das „à la carte“ - Restaurant oder auch für Ihre Familienfeier
- die „**Gaststube**“ bis 40 Personen für alle Anlässe
- der **Saal** bis 100 Personen für alle Gelegenheiten ab 40 Personen mit herrlichem Ausblick zum Köterberg und ins Wesertal
- die „**kleine Stube**“ oben für maximal 35 Personen, hier stellen wir auch die Büfetts für die Saalgäste auf, damit kein Zigarettenrauch die Speisen beeinträchtigen kann oder sie dient als Tanzfläche
- der „**Catonen**“- **Raum** bis 45 Personen, kann vielseitig eingesetzt werden
- der „**Cheruscia**“ - **Raum** für alle Zwecke verwendbar bis 65 Personen
- der „**RC Waldecia**“ - **Raum** bis 20 Personen
- unsere „**Theke**“ im Untergeschoss, in gemütlicher Runde auf ein Glas Pils oder Wein in Geselligkeit mit Freunden anstoßen
- die 4 **Bundeskegelbahnen**, alles einzelne Bahnen, jeder sitzt für sich und wird nicht von anderen Keglern gestört
- der „**Biergarten**“, ideal zum Ausspannen in geselliger Runde, um Speis' und Trank zu genießen. Der Gartengrill steht zur freien Benutzung. Luftig, schattig, lauschig unter alten Bäumen sitzen und in Ruhe genießen, herrlicher Blick über das Wesertal
- unser Aussichtsfelsen, die „**Klippe**“, mit dem Blick auf die umliegenden Weserberge, das alte Holzminden, die umliegenden Dörfer im Wesertal und den Köterberg



*Im Westen grüßt der Köterberg, der Solling grünt im Osten.  
Erholsam ist's vom Stadtbalkon, die Aussicht auszukosten.  
Wohl weit und breit kein zweiter Platz, zum Trinken läßt sich finden,  
als unter dem Kastanienbaum des Felsenkellers zu Holzminden.*

*Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †*

*Restaurant*

# *Felsenkeller*

*Inh. Carl-Friedrich Weid  
Hoher Weg 24, 37603 Holzminden, Tel 05531 4624*

*seit 1848*

## *Holzmindener Gastlichkeit*

*Verehrter Gast,  
sehr geehrte Damen und Herren,*

*für Ihre Feierlichkeiten und zu allen anderen Anlässen bieten wir Ihnen Speisen,  
die Sie selbst zu einem kompletten Menü zusammenstellen können, wobei wir  
Ihnen gerne behilflich sind!*

*Zu allen Festen drucken wir Ihnen gerne Menükarten. Bitte besprechen Sie mit  
uns die Einzelheiten und lassen Sie sich einige Exemplare zeigen!*

*Öffnungszeiten ab 10,00 Uhr bis open end !!!*

*Zum Empfang:*

*frisch gepresster Orangensaft*

*Dr. Becker Orangensaft*

*Sherry trocken, medium oder lieblich*

*Sekt Hausmarke trocken*

*Sekt Henkell trocken*

*verschiedene Cocktails bereiten wir nach Ihren Wünschen*

*Alle ausgedruckten Preise sind Euro-Endpreise*

Bitte stellen Sie sich  
aus unseren Angeboten  
und Ihren Extra-  
Wünschen

*IHR MENÜ*

oder

*IHR BÜFFETT*

*zusammen.*

*Wir bereiten an Speisen was und  
wie Sie es wünschen!!!*

*Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich!*

*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*unsere Vorschläge für Ihr Menü oder Büffet:*

*Vorspeisen*

*Knackige Blattsalate*

*mit Sherrydressing und Entenbruststreifen*

*Forellenfilet*

*in Wacholder geräuchert,  
mit Apfelmeeerrettich, Toast und Butter*

*norwegischer Räucherlachs*

*mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce*

*Graved Lachsrose*

*mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce*

*Seezungenröllchen*

*in Safranschaum oder Rieslingsahne,  
dazu Mandelreis*

*geeiste Honigmelone*

*mit Knochenschinken, Toast und Butter*

*Poulardenbrüstchen*

*in feinem Gemüsebett,  
dazu bunte Nudeln und Pilzrahmsauce*

*gebratene Entenbrust-Tranchen*

*auf Cassis-Jus-Orangenvinaigrette  
Salatbukett und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*

*Carpaccio vom Rinderfilet*

*mit pikanter Sauce, Toast und Butter*

*aus dem Suppentopf*

*Rinderkraftbrühe „Royal“  
mit Eierstich, Klößchen und Gemüsestreifen*

*niedersächsische Kartoffelsuppe  
mit Krotons*

*Cremesuppe von grünen Erbsen  
mit Orangenfilets und Sahnehäubchen*

*Geflügelcremesuppe „Victoria“  
mit Geflügelklößchen und Sahnehäubchen*

*Steinpilz-Suppe  
mit Sahne*

*Wildkraftbrühe „St. Hubertus“  
mit Eierstich und Pilzen*

*klare Ochsenchwanzsuppe  
mit Sherry, dazu Toast*

*Meerrettich-Samtsuppe  
mit Streifen von Räucherlachs und Sahnehäubchen*

*Cremesuppe vom Fjordlachs  
mit Dill-Sahnehaube*

*französische Kartoffelcreme-Suppe „Vichyssoise“  
mit Sahnehäubchen*

oder Die Hauptgerichte servieren wir Ihnen  
richten sie als Büfett für Sie an!

*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*die Preise zu den folgenden Hauptgerichten sind so kalkuliert,  
dass wir Ihnen alle Beilagen und auch Fleisch nachreichen - also zum Sattessen!*

### Hauptgerichte - vom Schwein

#### *Jägerbraten*

*Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln*

#### *Spießbraten*

*pikant gefüllt*

#### *Schweinebraten*

*mit Backpflaumen, Äpfeln und Rosinen gefüllt  
in Allersheimer Dunkelbier-Sauce*

#### *Schweinerückenbraten*

*in Pfefferkruste*

#### *Schweinelendchen oder Jungschweinkeule*

*Gebraten*

*Schweinemedallions mit Früchten und Käse überbacken*

*mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet*

*auf Thymian-Jus*

#### *Schweinefilet Felsenkeller*

*mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen*

#### *Schweinefilet „Duxelles“*

*gefüllt mit Champignons, gekochtem Schinken und Zwiebeln*

#### *Schweinefilet „Schönbrunn“*

*mit einer Schinken-Porreefüllung*

**Beilagen** nach Ihren Wünschen



*vom Rind*

*Rinderschmorbraten*  
*in Burgundersauce*

*oder*

*Rindsroulade*  
*in pikanter Sauce*

*Rindsroulade vom Sollinger Auerochsen*

*in pikanter Sauce*    *Preis auf Anfrage, wenn lieferbar*

*Rinderbrust*

*in Meerrettichsauce*

*Roastbeef*

*rosa gebraten*  
*mit Sauce hollandaise*

*Rinderfilet*

*gespickt, in Pfefferrahm*

*vom Kalb*

*gebratener Frikandeau-Kalbsbraten*

*badische „Kalbsvögele“*

*mit frischem Blattspinat gefüllte Kalbsrouladen*

*Kalbsrouladen*

*Felsenkeller*

*mit feiner Fleisch-Gemüse-Füllung*

*Kalbsrücken*

*in pikanter Champignonrahm-Sauce*

*Beilagen* nach Ihren Wünschen

## *vom Geflügel*

*Medaillons von der Putenbrust  
in Apfel-Calvados-Rahm*

*Truthahnmedaillons  
in Blaubeersahne,  
Orangensahne-  
und / oder Rahmsauce*

*Hähnchenbrustfilet  
mit Pfirsich und Käse überbacken  
Sauce á la hollandaise*

*Poularden- und / oder Hähnchenbrust-Filet  
in Steinpilz-Champignoncreme*

*Barbarie-Entenbrust  
in Pilzcreme*

## *vom Lamm*

*gebratene Lammkeule*

*Lammkotelett  
mit pikanter Sauce,  
mit oder ohne Knoblauch*

*Beilagen nach Ihren Wünschen*

## *von Fischen*

*norwegischer Fjordlachs*  
*gedünstet oder gebraten*  
*mit Rieslingsauce, Kräutersauce, zerlassener Butter*

*frisches Lachsfilet hausgeräuchertes*

*gebackenes Lachsfilet*  
*auf Blattspinat, dazu Bernaer Sauce*  
*Kräutersauce*

*gebratenes Schollenfilet*  
*mit durchwachsenem Räucherspeck und Shrimps*

*gebratenes Victoriabarschfilet*  
*mit brauner Butter*

*gedünstetes Seelachs-Filet*  
*in Senf-Sahnesauce*

*Zanderfilet*  
*in Zitronenbutter gebraten*  
*mit frischen Kräutern und Kapern*

*Seezungenfilet*  
*in Safranschaum oder Rieslingsahne*    *Preis auf Anfrage*

*Hummer*  
*auf verschiedene Arten zubereitet*    *Preis auf Anfrage*

**Beilagen** nach Ihren Wünschen

*vom Wild*

*Hirschkalbskeule*

*gespickt*

*Hirsch- oder Hirschkalbsrücken*

*gespickt*

*Wildschweinkeule*

*gespickt*

*Wildschweinrücken*

*gespickt*

*gespickte Rehkeule*

*Rehrücken*

*mit heißen Schattenmorellen  
und Orangenfilets*

*mit den Beilagen*

*gefüllte Williams Christbirne*

*Apfelrotkraut*

*Apfelmus*

*Preiselbeeren*

*frische Salate der Saison*

*Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“*

*Champignons in Sahne*

*Kartoffelkroquetten und Salzkartoffeln*

*auf Wunsch: Pfifferlinge*

*weitere Beilagen nach Ihren Wünschen*



## *Saisongerichte*

### *frischer deutscher Stangenspargel*

*dazu*

*pochierter Fjordlachs aus Norwegen  
in Rieslingsauce*

*roher und gekochter Schweineschinken  
mit zerlassener Butter*

*panierte Schweine- und Kalbsschnitzel  
mit Sauce hollandaise*

## *weitere Beilagen*

*frische Salate  
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“  
Champignons in Sahne  
Apfelrotkraut  
Salzkartoffeln  
Bratkartoffeln  
Herzoginkartoffeln  
Kartoffelkroquetten  
Berner Röstis  
Pommes frites  
Kartoffelgratin  
Butterspätzle  
Butterreis*

*Preise lt. Angebot*

*unser beliebtes*  
**Schnitzel**  
**Büffet**

*paniert oder natur*

von **Schwein und Pute**

**frisch aus der Pfanne**

*mit verschiedenen Beilagen*

*z. B.:*

*Curry-, Zigeuner-, Knoblauch-, Barbeque- Sauce  
Sauce á la hollandaise, u.a.*

*frischen Sahne- Champignons<sup>B</sup>*

*Schmorzwiebeln*

*Früchten, z. B.: Pfirsich, Ananas*

*Kartoffelkroquetten<sup>AC</sup>*

*Pommes frites*

*Bratkartoffeln<sup>3</sup>*

*frische Salate der Saison<sup>B</sup>*

*frischer Nudel- und Käsesalat<sup>B</sup>*

*Baguette, verschiedene Brotsorten*

*... und was wünschen Sie noch ?* \_\_\_\_\_



## *Menü-Vorschläge*

### *Menü 1*

*alle Menüpreise  
ab 20 Personen*

***Rinderkraftbrühe „Royal“***  
*mit Eierstich und Gemüsestreifen*

***Jägerbraten***  
*Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln*  
***und Putenmedaillons***  
*Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“*  
*Salatplatten*  
*Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten*

***Vanilleeis***  
*mit Schlagsahne garniert*  
*dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce*

### *Menü 2*

***knackige Blattsalate***  
*mit Sherrydressing und Entenbruststreifen*

***Steinpilz-Creme***  
*mit Sahnehäubchen und Krotons*

***Schweinelendchen***  
*und*  
***Medaillons von der Putenbrust***  
*dazu*  
*Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“*  
*bunte Salatplatten der Saison*  
*Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten*

***Vanilleeis***  
*mit Schlagsahne garniert*  
*dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce*

## Menü 3

*norwegischer Räucherlachs*      *oder*      *geeiste Honigmelone*  
*mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsoße*      *mit Knochenschinken, Toast und Butter*

*Geflügelcremesuppe „Victoria“*  
*mit Geflügelklößchen und Sahnehäubchen*

*Schweinefilet*      *Felsenkeller*  
*mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen*  
*Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“*  
*bunte Salatplatten der Saison*  
*Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten*

*Eisbombe „Schwarzwälder“*  
*mit Früchten und Schlagsahne garniert*

## Menü 4

*Variation von Räucherfischen*  
*auf Blattsalaten*  
*dazu Toast und Butter*

*Rinderkraftbrühe „Royal“*  
*mit Einlage*

*gespickter Hirschkalbsbraten „Hubertus“*  
*mit*  
*gefüllte Preiselbeer-Birne*  
*Apfelrotkraut*  
*Apfelmus*  
*Preiselbeeren*  
*Champignons in Sahne*  
*Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“*  
*bunte Salatplatten der Saison*  
*Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten*

*Eisbombe „Schwarzwälder“*  
*mit Früchten und Schlagsahne garniert*



## Menü 5

nach Verfügbarkeit

mit Nordsee-Shrimps gefüllte  
**Seezungen-Röllchen**  
auf Kräuterschaum, Wildreis

**Kalbs-Consommé**  
mit Einlage

**Rumpsteak**  
vom Sollinger Auerochsen

und

gefüllte  
**Kalbsroulade** **Felsenkeller**

Rahmsauce  
zerlassene Butter  
Knoblauch- und Kräuterbutter  
Sauce hollandaise  
Champignons in Sahne  
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“  
bunte Salatplatten der Saison  
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten  
Kartoffelecken

**Dessertteller** **Felsenkeller**  
mit Eiskrem, Früchten und Schlagsahne garniert

Bei unseren Menüs werden alle Speisen des Hauptgerichtes nachgereicht, auch Fleisch!

**Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge,  
auch nach Ihren Wünschen.**

## Dessert

### Dessertteller Felsenkeller

von heller und dunkler Mousse, Eiscreme  
auf Fruchtspiegel angerichtet, mit Früchten und Sahne garniert

### Erdbeer-Joghurtcreme

mit Aprikosenpüree, mit Sahne garniert

### frischer Obstsalat

mit Maraschino und Schlagsahne

### hausgemachte rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne

### Eisbombe „Königin“

mit Früchten und Schlagsahne garniert

### Vanilleeis

mit Schlagsahne garniert,  
dazu heiße Himbeeren, heiße Sauerkirschen  
oder heiße Schokoladensauce

### Rumtopf-Früchte

auf Vanilleeis  
mit Schlagsahne garniert

### Schokoladencreme

mit Beerenfrüchten und Sahne garniert

### Krokant-Eis

mit Amarettoschaum  
und Schlagsahne

### Punschcreme

mit Beerenfrüchte-Salat und Eierlikörschaum

Sie wählen aus, wir machen Ihnen ein Angebot  
und bereiten weitere Speisen  
>> gerne nach Ihrem Geschmack zu <<

*Gerne bereiten wir Ihnen auch ein*

# *Dessert- und Eisbüffet*

*nach Ihren Wünschen (ab 20 Personen).*

*Z. B. mit*

*Eisbombe Schwarzwälder Kirsch*

*weiße Schokoladencreme  
mit dunklem Schokoladeneis*

*kleine Pfannkuchen  
mit Himbeerfüllung*

*Kaiserschmarrn*

*Apfelstrudel*

*warme Schokoladensauce und Sauerkirschen*

*Schlagsahne*

*Weitere Speisen nach Ihren Wünschen*

## *Kalte Speisen:*

*Kasselerrückenbraten  
Schweinerücken gebraten  
rosa gebratenes Roastbeef  
Bündner Fleisch  
Sauerfleisch  
hausmacher Wurstplatte  
frisches Thüringer Mett  
gebratene Mettbällchen in Zigeunersauce  
roher Schinken auf Melonenschiffchen  
verschiedene Mettwurstsorten  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
gebratene Hähnchenkeulen  
panierte gebratene Poulardenbrüstchen  
kleine panierte Schweineschnitzel  
Medaillons vom Schweinefilet*

*Hummer  
Räucherlachs  
Cocktail von Grönland-Krabben  
in Wacholder geräucherte Forellenfilets  
Matjesfilets in Sahnesauce  
Matjesröllchen  
Rollmops und Bratrollmops*

*Reissalat  
Nudelsalat  
Heringssalat  
Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
Curry-Geflügelsalat mit Früchten  
Rindfleischsalat*

*internationale Käsesorten*

*Sahnemeerrettich  
Remouladensauce  
Cocktailsauce*

*u. a.*

*verschiedene Sorten Butter  
reichhaltiger Brotkorb  
Preis nach Auswahl*

*und mehr!*



unser

# Frühstücks-Büfett-

Angebot

10.00 -13.00 Uhr

Felsenkeller

1

ab 10 Personen

Rühreier  
Räucherlachs  
Mettwurst, roher Schinken  
Käse  
Marmelade, Honig  
Butter, Brot und Brötchen  
incl. 1 Portion Kaffee, Tee oder Schokolade

Felsenkeller

2

ab 20 Personen

Rühreier mit oder ohne Speck  
Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets  
Mettwurst, roher Schinken, Schinkenröllchen  
Geflügel- und Waldorfsalat  
Käseplatte  
Marmelade, Honig  
Butter, Brot und Brötchen-Auswahl  
incl. 1 Portion Kaffee, Tee oder Schokolade

gegen Aufpreis:

Spiegeleier, Bratenaufschnitt

Sekt, Orangensaft, Mineralwasser und andere Getränke

*eine Molle voller*

*„Schweineerei“*

*gefüllt mit gebackenem*

*Schweineschinken*

*flambiert*

*und mit kräftiger Braunbiersauce*

*Sauerkraut*

*Salzkartoffeln*

*Bratkartoffeln*

*rustikalem Brotkorb*

*Suppe und Dessert*

*nach Ihren Wünschen*

Zusammenstellung für ein

# Bayrisches Büfett

## Suppe, am Tisch serviert

Leberknödel-Suppe  
mit Einlage

## warme Speisen

Weißwürste mit süßem Senf  
gebratene Nürnberger Rostbratwürste  
gebackener Krusten-Schinkenbraten  
in Altbier-Kümmelsauce

## Schweinehaxen

Kalbshaxen (nach Verfügbarkeit)  
Leberkäs, frisch aus dem Ofen  
gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce

## als Beilagen dazu

Bayrisch Kraut, Sauerkraut,  
Semmelknödeln, Bratkartoffeln, Käsespätzle

## kalte Speisen

bayrischer Schinkenspeck  
gekochter Schinken, eingelegtes Zwiebelfleisch  
heißgeräucherter Bauchspeck, hausmacher Wurstplatte  
bunte rustikale Käseplatte, Griebenschmalz

## Salate

Allgäuer Wurstsalat, Speck-Kartoffelsalat  
Rettichsalat, frischer Rettich

Butter, Brot, Brezeln

\* \* \*

## Dessert

Bayrisch Creme  
Kaiserschmarren mit Vanillesauce

\* \* \*

mind. 20 Personen

# *deftiges warmes Büfett*

*Hochzeitsuppe  
mit Einlage*

oder

*Niedersächsische Kartoffelsuppe  
mit Sahnehäubchen*

\*\*\*\*\*

*flambierter Schweineschinken  
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut*

*Grünkohl  
mit Bregenwurst, Bauchfleisch und Kasseler*

*gefüllter Speißbraten  
mit Bohnenbündchen*

*gebackener Schweineschinken  
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut,*

*(2 Sorten zur Auswahl)*

## *weitere Beilagen*

*bunte Salatplatte  
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelkroquetten*

*verschiedene Brotsorten im Korb  
diverse Buttersorten  
mind. 20 Personen*

\*\*\*\*\*

## *Dessert*

*nach Ihren Wünschen*

Aufstellung zu

# Büfetts, ~~Büfetts,~~

die jederzeit nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack  
geändert oder erweitert werden können.

## warm, rustikal ~~warm, rustikal~~

Am Tisch servieren wir Ihnen

**Niedersächsische Kartoffelsuppe**  
mit Streifen vom Knochenschinken

**warmes Büfett**

pikant gefüllter  
**Spießbraten**  
mit Speck-Bohnen

und

**Putenmedaillons**  
in Rahmsauce  
oder Früchte-Currysauce

dazu

Pommes frites  
Bratkartoffeln  
Kartoffelkroquetten  
bunte Salatauswahl

**Dessert:**

rote Grütze mit Vanillesauce  
und Schlagsahne

mind. 20 Personen

**jederzeit erweiterbar**

## warm, fein-klassisch ~~warm, fein-klassisch~~

Am Tisch servieren wir Ihnen

**Königinsuppe**  
mit Sahnehäubchen

auf dem Büfett

pochiertes  
**Lachsfilet**  
in Rieslingsahne

**Medaillons** von der Putenbrust  
in Blaubeersahne

gefülltes Schweinefilet  
**„Felsenkeller“**  
in feiner Rahmsauce

Beilagen:

Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art  
Sauce hollandaise  
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten  
frische Salate der Saison

**Dessert:**

Obstsalat, Bayrisch Creme  
und rote Grütze mit Vanillesauce  
Schlagsahne

mind. 20 Personen

**jederzeit erweiterbar**

***Kalte Speisen***  
*zur Erweiterung der warmen Büffets:*

*Kasselerbraten*

*Schweinerückenbraten*

*rosa gebratenes Roastbeef*

*roher Schinken*  
*auf Melonenschiffchen*

*verschiedene Mettwurstsorten*

*gefüllte Schinkenröllchen*

*Schweineschnitzel*

*Räucherlachs-Scheiben*

*geräucherte Forellenfilets*

*Waldorfsalat*

*Curry-Geflügelsalat mit Früchten*

*internationale Käsesorten*

*Sahnemeerrettich*

*Remouladensauce*

*verschiedene Sorten Butter*  
*und Brot*

*(nur in Verbindung mit warmen Büffet*  
*gegen Aufpreis)*

*mind. 20 Personen*

# *unser Party-Service:*

*Wir liefern Ihnen alles  
aus unseren Speisekarten*

*so wie Kanapees*

*Stangen-Weißbrot oder Toastscheiben  
oder halbe belegte Scheiben Butterbrot mit  
Kasseler, gekochtem Schinken, Medaillons vom Schweinefilet,  
rosa Roastbeef, Lachsschinken, Medaillons vom Hirschkalb,  
original Bündner Fleisch, Spargelröllchen,  
Tiefseekrabben, geräuchertem Forellenfilet, norwegischer Räucherlachs,  
Räucheraal,  
gekochtem Ei, verschiedene Käsesorten*

*oder weitere*

*\* \* \* \* \**

*ein kaltes Büfett  
auf den Tisch zu stellen (ab 15 Personen)*

*verschiedene Schinkensorten, Mettwurstsorten, Bratenaufschnitt,  
Medaillons von der Putenbrust, Medaillons vom Schweinefilet,  
gefüllte Eier, Salatplatte,  
Krabbensalat, Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets*

*weitere Büfetts – warm und kalt  
und warme Gerichte, auch aus unserer Abendkarte,  
bereiten wir nach Ihren Wünschen zu  
und liefern sie Ihnen auch!*



*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*gerne erfüllen wir*

*Ihre Speisenwünsche.*

*Bitte stellen Sie Ihre Menüs und Büfets  
nach Ihren Wünschen zusammen  
und wir machen Ihnen ein preisliches Angebot.*

*Sollten Sie irgendwelche*

*Sonderwünsche*

*haben, lassen Sie es uns bitte wissen.*

*Wenn es uns möglich ist,  
werden wir sie gerne berücksichtigen!!!!*

*Leider sind nicht alle Speisen, wie z. B.: Seezunge  
oder Auerochs-Rindfleisch, immer verfügbar,  
deshalb müssen wir bei unseren Lieferanten der  
Region nachfragen.*

*Ihre Carl-Friedrich und Gisela Weid  
und Mitarbeiter*

*Unsere*

# *Getränkpreise*

*richten sich nach:*

*Art der Veranstaltung*

*Verweildauer*

*Menge der Abnahme*

*und Sie können*

***bis zu 20 % Rabatt***

*auf unsere Listenpreise **bekommen!!!***

*Lassen Sie sich bitte ein Angebot unterbreiten!*

*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*gerne bereiten wir Ihnen weitere Speisen nach Ihren Wünschen.*

*Alle Speisen im Hauptgericht werden bis zur Sättigung nachgereicht!*

*Weil wir immer mehr Speisen zubereiten müssen als Sie bestellt haben (damit für alle genügend vorhanden ist), geben wir Ihnen, auch aus hygienischen Gründen, keine warmen Speisen (kalte eingeschränkt) mit außer Haus! Sollten Sie dennoch Speisen, z. B. für den nächsten Tag benötigen, bereiten wir Ihnen diese gerne frisch zu und berechnen sie separat!*

*Die angegebenen Preise der Hauptgerichte verstehen sich  
ohne Suppe und Dessert  
und ab 15 Personen pro Gericht.*

*Unter 15 Personen + 4,00 € pro Person*

*Alle Preise in Euro.*

*Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind in allen Preisen enthalten.*

*Zum Schluss bedenken Sie bitte,  
eine festliche Tafel mit Blumen und Kerzen zu schmücken ist eine schöne Sitte.  
Wenn Sie es wünschen, bereiten wir es für Sie vor. Welche Blumen Sie wählen,  
bleibt Ihrem Geschmack überlassen, nur frisch müssen sie sein und die Kerzen  
sollten farblich zu den Blumen passen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.*

*Sie suchen Gastlichkeit,*

*wir sind immer für Sie da, auch montags!*

*Ihre Familie Weid und Mitarbeiter*

*Felsenkeller*

*in Ruhe genießen <<*

*Sehr geehrter Gast,*

*wir freuen uns, dass Sie Gast in unserem Restaurant sind,  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“.*

*Wir sind überzeugt, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen.*

*Sollten Sie **Sonderwünsche** haben,  
sagen Sie es bitte meinen Mitarbeitern oder mir.*

*Gern gestehen wir ein, dass wir alle,  
vom Chef bis zum Auszubildenden,  
mit Schwächen behaftet sind. Wir möchten Sie bitten, es uns  
umgehend zu sagen, wenn Ihnen etwas nicht gefällt.*

*Unser Haus hat außer den 4 getrennten Bundeskegelbahnen  
noch weitere 7 verschiedene große und kleine Clubräume  
und einen Saal für bis zu 100 Personen,  
die für Familien- und Geschäftsfeiern aller Art gerne genutzt werden.*

*Bitte lassen Sie sich die Räumlichkeiten einmal zeigen.*

*Wir beraten Sie gern bei der Durchführung Ihrer Festlichkeiten.  
Betrachten Sie auch die dafür vorgesehenen speziellen Menükarten,  
sowie unsere Vorschläge für warme und kalte Büfets.*

*Wünschen Sie ein Souvenir von unserem Haus,  
dann erhalten Sie am Büfett einen extra für uns  
hergestellten Porzellanteller zum Selbstkostenpreis.*

*Haben Sie einen Augenblick Zeit zum Verweilen,  
dann sollten Sie unseren Aussichtsfelsen, genannt „**die Klippe**“ besuchen,  
von dem Sie einen herrlichen Blick ins Wesertal,  
über Holzminden und die umliegenden Ortschaften haben.*

*Gerne zeigen wir Ihnen den Weg – es sind nur ca. 2 Gehminuten.*

*Der im Café- und Biergarten stehende Grill  
steht Ihnen kostenlos zur Verfügung.*

*Felsenkeller*

*früher genannt „Millionenlust“ – eröffnet 12.6.1848*

*>>> in Ruhe genießen <<<*



**Name**

*Vorname*

**Datum**

Raum

Beginn

**Ende der Veran.**

Anlaß

*wann*

**Personen**

Menükarten

Servietten weiß – grün - gelb

Musiker

Blumen

Kerzen

Stuhlhussen

Tafelform

Empfang: Sekt – Orangensaft - Sherry

Uhrzeit

Suppe

**Büffet / Bankette**

**Preis pro Pers**

**bei**

**Teilnehmern**

Dessert

Weine

Café - Kuchen

Abendessen

Getränke