



*Zur Erholung*

Gasthaus Johanning

G ★ ★ ★

---

*Bankettmappe*

Familie W. Johanning | Meinte 8 | 37170 Uslar-Eschershausen

Tel. 05571/92 01 0 | Fax 05571/92 01 50 | [www.gasthaus-johanning.de](http://www.gasthaus-johanning.de) | [info@gasthaus-johanning.de](mailto:info@gasthaus-johanning.de)

# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



Liebe Gäste und Freunde des Gasthaus Johanning,

wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wenn es darum geht, Ihre Feierlichkeit individuell zu gestalten, möchten wir Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Im Anhang befinden sich unsere Vorschläge für Buffets und Menüs in unserem Hause.

Um Ihnen höchste Qualität bieten zu können, verwenden wir überwiegend frische Produkte, die zudem direkt aus der Region stammen. So haben Sie und Ihre Gäste die Möglichkeit, die reichhaltigen kulinarischen Genüsse des Sollings zu genießen.

*A la carte* können Sie mit bis zu 20 Personen aus unserer stets aktuellen Karte speisen. (Die Karte finden Sie online auf [www.gasthaus-johanning.de](http://www.gasthaus-johanning.de)). Darüber hinaus stellen wir Ihnen gern eine kleine Auswahl an Speisen nach Ihren Wünschen zusammen.

*Einheitliche Menüs* bieten wir Ihnen schon ab einer geringen Teilnehmerzahl an. Um Ihnen auch dort regionale und saisonale Speisen bieten zu können, erfragen wir ihre Vorlieben innerhalb eines persönlichen Gespräches.

Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein *Büffet*.

Auf den folgenden Seiten können Sie in unserer Auswahl stöbern und sich von unserem Angebot inspirieren lassen. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die Menü / Büffetabsprache. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Informationen über hauseigene Events finden Sie auf unserer Internetpräsenz.

Das *Catering* gehört ebenfalls zu unseren Standards, gern informieren wir über unser „Außer-Haus Angebot“.

Mit gastfreundlichen Grüßen,



Familie Wilhelm Johanning und Team



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Übersicht

Frühstücksbüffets	Seite 4
Brunchbüffet	Seite 4
Canapeés	Seite 5
Flying-Büffet	Seite 6-7
<b><u>Büffets:</u></b>	
Büffet nach Art des Hauses	Seite 8
Schlemmerbüffet Spargel und Matjes	Seite 9
Fisch- und Meeresfrüchtebüffet	Seite 10
Büffet „Reise durch Europa“	Seite 11
Bauernbüffet	Seite 12
Büffet „Mediterran“	Seite 13
Grillbüffet	Seite 14
Ihr individuelles Büffet	Seite 15
Menüvorschläge Nr. 1 bis 17	Seite 16-21
<b><u>„Drumherum“:</u></b>	
Checkliste für Ihre Veranstaltung	Seite 22-23



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Frühstücksbüffet:

Ein guter Tag beginnt mit einem reichhaltigem Frühstück

### Frühstücksbüffet "Continental" ( ab 10 Personen)

- gemischter Brot- und Brötchenauswahl
- Butter, Becel
- verschiedene Konfitüren, Honig, Nuß-Nugatcreme
- Käseauswahl
- versch. Wurstspezialitäten
- Müsliauswahl
- Sahnequark, Naturjoghurt
- Fruchtcocktail
- Orangensaft, Multivitaminsaft, Milch, Mineralwasser
- Kaffee, Hag, versch. Teesorten
- gekochtes Ei, Rührei

### Frühstücksbüffet "Classic" ( ab 10 Personen)

- wie „Continental“,  
jedoch zusätzlich:
- Fruchtjoghurt
- Melonen- und Ananasschiffchen
- hausgebeizter Lachs
- Spiegeleier nach Wunsch

### Frühstücksbüffet "Deluxe" ( ab 10 Personen)

- wie „Classic“,  
jedoch zusätzlich:
- bunte Rauch- und Beizfischplatte
- Kaffeespezialitäten, wie Cappuccino, Latte Macchiato etc.
- Antipasti, Rohkostgemüse
- Obstkorb
- Eieromelette nach Wunsch
- Grillspeck, Nürnberger Grillwürstchen
- ein Glas Prosecco p.P.

## Brunchbüffet:

Das Buffet in zwei Akten: „Erst frühstücken Sie gemütlich und genießen anschließend das Mittagsbuffet.“



**Kombinieren Sie einfach unser reichhaltiges Frühstücksbuffet  
mit einem unserer folgenden Buffets.**

**Wir beraten Sie gern!**



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Canapee's:

Der Klassiker zum Empfang, als Snack zwischendurch oder als Mitternachtshäppchen (auch zum kombinieren mit unserer Flying-Büffetauswahl). Wir servieren Ihnen unsere Canapeesbeläge auf knusprigen Weiß- und Vollkornbaguettes.

- Schinken mit Honigmelone
- Hausgeschlachtete Mettwurst, Cornichons
- Roastbeef, Sahnemeerrettich, Olive
- Rinderzunge mit Mixed Pickles
- Kalbsleberparfait mit Salatgurke
- Tatar angemacht mit Gurkenfächer
- Thüringer Mett mit Zwiebelringen
- Kasseler mit Käse überbacken, Ananas
- Eierscheiben mit Kräutermayonnaise
- Edamer mit Weintrauben
- Kräuterfrischkäse mit Radieschen
- Roquefortcreme mit Birne
- Goudawürfel mit Mandarinen
- Cambonzola auf Tomatenscheiben
- Hausgebeizter Lachs, Meerrettichsahne
- Schwarze Heilbuttpraline mit Dip
- Gebratene Scampis auf Kräuterdip
- Matjes Lord Nelson
- Shrimps in Dill dressing
- Forellen-Lachs-Terrine
- geräuchertes Welsfilet mit Gurke
- Schweinefiletmedaillon mit Obst
- gefüllte Eier, ausgarniert
- Gebratene Mettbällchen, Dillhappen
- Brandteigschwäne mit Gervais
- Mini-Schweineschnitzel



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Flying-Büffet:

Ob zum Empfang für Ihre Feier oder als hochwertiger Snack für Ihre lockere Party.

Ob im Stehen oder im Sitzen, unser komplettes Flying-Büffet- und Canapeesangebot reichen wir ungezwungen „auf die Hand“.

## Kalte Speisen:

- Garnelensalat Aida
- Porreesalat
- Lachsterrine auf Gemüsestroh
- Gemüsesalat mit Sesammettbällchen
- Matjestatar mit Chesterbrot
- Sherrymatjes auf Hausfrauensoße
- Kalbslebermousse mit Portweingelee
- Schinkenwürfel auf Melonensalat
- Waldorfsalat mit Wildmedaillon
- Radieschensalat mit rosa Roastbeef
- Salatbouquettes mit Thousand-Island-Dressing
- Geflügelsalat
- Scampispiß auf Cocktailsoße
- Eisbergsalat mit Joghurtdressing und Hähnchenbruststreifen
- Windbeutel mit Roquefortcreme
- Lachstatar auf Kartoffelrösti
- Schinken-Käse-Zwiebelsalat mit Filetplätzchen
- Gorgonzola mit Kirschtomate
- Goudaspiß



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Warme Speisen:

- **Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen**
- **Florentiner Creme**
- **Essenz vom Wildrind mit Geflügelnocken**
- **Ungarisch Gulyas mit Kartoffelwürfeln**
- **Wokgemüse mit gebackenem Fischfilet**
- **Gratiniertes Geflügelragout**
- **Gemüsespaghetti mit Käsesoße**
- **Auflauf von Blattspinat und Lachs**
- **Jambalaya (kreolisches Reisgericht)**
- **Wildrückenmedaillon mit Pfifferlingen auf Butterspätzle**
- **Piccata Milanese mit Tomatensugo Gemüsereis**
- **Heckrindragout auf Gemüsestroh**
- **Rote Meerbarbe auf Hummerschaum mit Gabelspaghettinis**
- **Gefüllte Tomaten**

7

## Süße Speisen:

- **Obstsalat mit Mascarponeschaum**
- **Schokomousse**
- **Creme bruellé**
- **Rote Beerengrütze mit Vanillesoße**
- **Fruchtquark mit frischer Ananas**
- **Apfelmus mit Eierlikörsahne**
- **Weißes Schokomousse mit versch. Früchten**
- **Joghurtimbale mit Kiwi**
- **Ananaswürfel mit Quarkeis**



**Preise nach saisonaler Zusammenstellung**



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Büffet nach Art des Hauses: (ab 25 Personen)

- Vorsuppe:** - Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne  
(am Tisch serviert)
- Vorspeisen:** - Matjesfilets nach Hausfrauenart  
- Sherry-Heringsfilets  
- Maritime Fischplatte: mit Butterfisch, Lachs,  
Marlinfilet, Catfish, Makrelenfilets  
Sahnemeerrettich und Kräuter-Creme-fraiche  
- Roastbeef rosa mit Remouladensoße  
- Schinken mit Melone  
- Mettenden  
- verschiedene Brotsorten und Butter
- Salate:** - bunte marktfrische Salate mit Kräuter-Joghurt-Dressing und  
Sauce Vinaigrette
- Hauptgerichte:** - Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen  
- Delice von der Geflügelbrust  
auf Gemüsesoße  
- Dreierlei vom Schweinefilet,  
frische Sahnechampignons  
- Gemüsevariation  
- Butterspätzle  
- Gefüllte Kartoffeltörtchen  
- Kroketten, Wedges
- Dessert:** - verschiedene Cremepudding  
- Schwedenfrüchte mit Vanilleschaum  
- Exotic-Obstsalat, Eis vom Wagen
- Käse:** - Internationale Käseauswahl  
- Käsesticks mit Obst



Preis pro Person: nach saisonaler Zusammenstellung



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Schlemmerbüffet Spargel und Matjes: (ab 25 Personen)

Das Büffet zum Frühjahr:

Dieses Büffet bieten wir Ihnen im April, Mai und im Juni. Frische spielt gerade in der Zeit nach dem kalten Winter eine große Rolle. Das Frühjahr bietet reichhaltige Spezialitäten um gegen die „Frühjahrsmüdigkeit“ zu kämpfen.

**Vorsuppe:** - Crème Aspargus mit Spargel und Matjesstreifen  
(am Tisch serviert)

**Vorspeisen:** Holländischer Matjes

- Primtjesfilets nach Hausfrauenart,  
Apfel-Zwiebel-Gurken-Schmand
- Bratheringe mit bunten Zwiebelringen
- Matjes Störtebecker Art
- Heringsfilets in Tomaten-Currysoße
- Matjes Hanse im Rote Bete Schaum
- Gourmet-Hering im Kartoffelmantel

**Hauptgerichte:** Nienburger Stangenspargel  
mit

- Filetmedaillons im Speckmantel,  
frischen Sahnechampignons
- Schweinerücken Cordon bleu
- Geflügelbrustfilet Hawaii
- Pommes Wedges
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelkroketten

**Dessert:** - Dessertteller nach Art des Hauses  
(am Tisch serviert)



Preis nach saisonaler Zusammenstellung



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Fisch- und Meeresfrüchtebuffet: (ab 25 Personen)

**Vorsuppe:** - Crème von grünen Erbsen mit Krabbengemüse  
(am Tisch serviert)

**Vorspeisen:** - Marlinfilet, gebeizter Lachs, Welsfilet,  
Lachs in Zitronenpfeffer, Forellenfilet,  
Butterfisch, Thunfisch, Krabbencocktail,  
Matjesvariationen, Heilbutt

**Salate:** - Bunter Salatbuffet,  
Kräuter-Joghurt-Dressing,  
Preiselbeervinaigrette

**Hauptgerichte:** - Ge grillte und gebackene Spezialitäten vom  
Roten Königsfisch, Talapiafilet,  
Pangasius, Ikarimilachs, Forellenvariation,  
Geigenrochen, Goldbandwels,  
Wolfsbarsch, St. Petersfisch,  
Krabbencanneloni, Rote Meerbarbe,  
Papageienfisch, diverse Soßen,  
verschiedene Beilagen

**Dessert:** - Dessertteller nach Art des Hauses  
(am Tisch serviert)

Preis nach saisonaler Zusammenstellung



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Büffet „Reise durch Europa“: (ab 25 Personen)

- Vorsuppe:** - Russische Borschtsch  
mit Schmand, Rote Bete und Croûton  
(am Tisch serviert)
- Vorspeisen:** - Skandinavische Rauchfischspezialitäten,  
Sahnemeerrettich, Kräutersoße  
- Matjesvariationen (Niederlande)  
- Prosciutto mit Galiamelonen (Italien)  
- Pancetta (Spanien)  
- Rehrückenmedaillons (Großbritannien)  
mit Cumberlandsoße
- Salate:** - Tomatensalat mit Mozzarellakugeln , Basilikumrahm (Italien)  
- Bayrisches Weißkraut (Deutschland)  
- diverse Blattsalate und italienisches Dressing
- Hauptgerichte:** - Tournedos Rossini (Frankreich)  
- Saltimbocca Romana (Italien)  
- Fischlasagne Bornholm (Dänemark)  
- spanische Paella  
- Tagliatelle mit Pesto (Italien)  
- ungarischer Gemüseauflauf  
- Haricots verts (Frankreich)  
- Potatoe Wedges (Schottland)
- Dessert:** - Reis Trautmannsdorf (Österreich)  
- Mousse au chocolate (Frankreich)  
- Birne Helene (Schweiz)
- Käse:** - internationale Käseauswahl,  
Brot und Butter

Preis nach saisonaler Zusammenstellung



Familie W. Johanning • Meinte 8 • 37170 Uslar • OT Eschershausen

Telefon 05571/92010 • Telefax 05571/920150 • www.gasthaus-johanning.de • gasthaus-johanning@t-online.de

# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## **Bauernbüffet:** ( ab 25 Personen )

- Vorsuppe:** - Schlachtesuppe mit Fleischbällchen,  
Eierstich, Nudeln  
(am Tisch serviert )
- Kalte Vorspeisen:** - Matjesvariationen  
- Bunte Fischplatte mit Rauch- und Beizfischspezialitäten  
mit Meerrettichsahne  
- frisches Mett  
- Rauchenden und Schinkenplatte  
- kleine Schnitzel  
- gebackene Mettbällchen  
- Hausgemachte Wurstspezialitäten mit Einbecker Senf
- Salate:** - Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Hauptgerichte:** - Prager Krustenbraten gegrillt  
(am Buffet tranchiert )  
- Burgundersoße  
- Geflügel Cordon bleu  
- Geschnetzeltes nach Züricher Art  
- gemischte Gemüseplatte  
- Butterspätzle  
- Semmelknödel  
- gebackene Kartoffelspalten
- Dessert:** - Zitronencreme mit Himbeersoße  
- Schokoladencreme
- Käse:** - Käsewürfel mit frischem Obst

Preis nach saisonaler Zusammenstellung



Familie W. Johanning • Meinte 8 • 37170 Uslar • OT Eschershausen

Telefon 05571/92010 • Telefax 05571/920150 • [www.gasthaus-johanning.de](http://www.gasthaus-johanning.de) • [gasthaus-johanning@t-online.de](mailto:gasthaus-johanning@t-online.de)

# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Büffet „Mediterran“: (ab 25 Personen)

- Vorsuppe:** - Minestrone (italienische Gemüsesuppe)  
(am Tisch serviert)
- Vorspeisen:** - Lachscarpaccio, gebeizter Heilbutt  
- Räucherfischauswahl  
- Bruschetta  
- Prosciutto und Pancetta (italienisches Rauchfleisch)  
- Ciabatta, Brotsorten
- Salate:** - Antipasti Venetia  
- Rohkostsalate mit italienischem Dressing  
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Hauptgerichte:** - Saltimbocca a là romana  
mit Schinken und Gemüsesoße  
- Piccata Milanese, Tomatensugo  
- Lachs auf Blattspinat „Florentiner Art“  
- Romanesco, bunte Möhren  
- gefüllte Kartoffeltörtchen, Penne Nudeln  
- Farfalle
- Dessert:** - Himbeer-Panna cotta  
- Tiramisu  
- Obstsalat mit Mascarponeschaum
- Käse:** - italienische Käseauswahl mit frischem Obst



Preis nach saisonaler Zusammenstellung



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Grillbuffet: (ab 25 Personen)

In den Sonnenmonaten Mai bis September reichen wir Ihnen Kulinarisches vom Grill. Klassisch bis extravagant, wir haben das passende Angebot und richten uns natürlich auch nach Ihren individuellen Wünschen.

### Grillangebot:

- marinierte Schweinenackensteaks
- Grillbauch
- Rostbratwurst
- Putenbrust
- Lachssteaks
- Satéspieße
- Catfish auf Gemüestroh mit Krabben in Folie
- Rindersteaks
- Lammrückenmedaillons

### Salatbuffet:

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat

### Warme Beilagen:

- Asiatische Wok-Gemüsepfanne
- Gemüeschaschlik
- Folienkartoffel & Kräuterrahm
- Brot, Butter & Kräuterbutter
- verschiedene Grillsaucen
- Senf, Ketchup, Mayonnaise

### Dessert:

- Obstsalat
- Grüne Grütze



Preis nach saisonaler Zusammenstellung



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Ihr individuelles Büffet:

Hier finden Sie Platz um ein Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Setzen Sie Ihre Wünsche in die freien Bereiche und wir kalkulieren Ihnen einen guten Preis.

### Kalte Vorspeisen

---

---

---

---

### Warme Speisen

---

---

---

---

---

### Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen

---

---

---

---

---

### Dessert

---

---

---

---



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menüvorschläge:

Für ein gemeinsames Menü bieten wir Ihnen folgende mehrgängige Vorschläge zur Wahl an. Da saisonbedingte Wareneinkäufe berücksichtigt werden müssen, sind die Verkaufspreise nicht angegeben. Sollten Sie andere Menüvorschläge haben, sind wir gern bereit, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

### Menü 1:

- Vorsuppe:** - Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln
- Kalter Zwischengang:** - Bunter Salatteller mit gegrillten Poulardenbruststreifen
- Hauptgang:** - Hirschkalbsbraten Baden Baden, Pfifferlinge in Wachholdersoße, gefüllte Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut, Rosenkohlröschen, Petersilienkartoffeln, Kroketten
- Dessert:** - Zweierlei Schokoladenmousse

16

### Menü 2:

- Vorsuppe:** - Creme von Lauch und Karotten
- Warmer Zwischengang:** - Gefüllte Königinpastete mit Kalbsragout, Salatbouquettes
- Hauptgang:** - Burgundersaftschinkenbraten mit Rotweinssoße, Blumenkohl, Buttererbsen, Babymöhren, Petersilienkartoffeln, Kroketten
- Dessert:** - Mohrenkopfereme





# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menü 3:

- Kalte Vorspeise:** - Gebeizter Norweger Wildlachs auf Reibekuchen, Salate
- Vorsuppe:** - Champignoncreme Chantilly
- Hauptgang:** - Friesische Deichlammkeule in Rosmarinsoße  
Bohnenbündchen, Wirsingrahm, Bäckerinkartoffeln,  
Petersilienkartoffeln
- Dessert:** - Walnußeis mit heißen Pflaumen

## Menü 4:

- Kalte Vorspeise:** - Cocktail von Grönlandshrimps, Butters-toast
- Vorsuppe:** - Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Hauptgang:** - Schweinefilet im Gemüse-Blätterteigmantel  
auf frischen Sahnechampignons, Variation von Saisongemüsen,  
Kartoffelplätzchen
- Dessert:** - Exotischer Obstsalat mit Mandelrahm

## Menü 5:

- Vorsuppe:** - Frühlingsuppe
- Kalter Zwischengang:** - Salatteller mit Geflügelgalantine
- Hauptgang:** - Kalbskeulenbraten Schöne Gärtnerin  
bunte Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln,  
kl. Klöße
- Dessert:** - Schwarzwaldbecher



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menü 6:

- Kalte Vorspeise:** - Maritime Vorspeisenvariation, Butters-toast
- Vorsuppe:** - Geflügelkraftbrühe Celestine
- Hauptgang:** - Rehbraten nach Sollinger Art  
Steinpilzrahm, Broccoliröschen, Karotten, Petersilienkartoffeln,  
Plätzchen, gefüllter Preiselbeerpflirsich
- Dessert:** - Vanilleeis mit frischen Erdbeeren Romanoff

## Menü 7:

- Kalte Vorspeise:** - Zucchinicarpaccio mit Garnelensalat
- Vorsuppe:** - Tomatencreme mit Ginsahne
- Hauptgang:** - Kalbsröllchen in Kräutersoße  
Blumenkohl, Romanescoröschen,  
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle
- Dessert:** - Moccacreme

## Menü 8:

- Vorsuppe:** - Kartoffelsuppe mit Knoblauchcroutons
- Warmer Zwischengang:** - Gemüsespaghettini mit gebratenen Scampis
- Hauptgang:** - Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
Sahnechampignons, Saisongemüse, Petersilienkartoffeln, Kroketten
- Dessert:** - Gratiniertes Beerenteller mit Erdbeereis



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menü 9:

- Kalte Vorspeise:** - Matjescocktail Lord Nelson, Buttertoast
- Vorsuppe:** - Spargelcreme mit Schnittlauchsahne
- Hauptgang:** - Schweinenackenbraten in Burgundersoße  
Apfelrotkraut, Wirsinggemüse, Kartoffelklöße,  
Petersilienkartoffeln
- Dessert:** - Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

## Menü 10:

- Kalte Vorspeise:** - Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Vorsuppe:** - Klare Tomatensuppe
- Hauptgang:** - Sahneragout vom Wildschwein Förster Art  
Rosenkohl- und Broccoliröschen, Petersilienkartoffeln,  
Speckklöße
- Dessert:** - Himbeercreme

## Menü 11: Italia

- Kalte Vorspeise:** - Carpaccio vom Wildlachs, mit frischen Blattsalaten
- Vorsuppe:** - Creme Florentine
- Warmer Zwischengang:** - Gemüsespaghetti mit Putenbrustscheiben
- Hauptgang:** - Piccata Milanese auf Tomatensugo,  
Broccoliröschen, Safrannudeln
- Dessert:** - Römische Mascarponecreme



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menü 12: Maritim

- Kalte Vorspeise:** - Variation vom schwarzen Heilbutt
- Vorsuppe:** - Skandinavische Krabbensuppe
- Hauptgang:** - Gebackenen St. Petersfisch und Seeteufelmedaillons  
auf Kräuter-Riesling-Schaum, buntem Gemüsereis,  
Romanescoröschen, Kaiserschoten
- Dessert:** - Friesische Rote Grütze mit Eierliköreis

## Menü 13: Sollingwald

- Kalte Vorspeise:** - Galiamelonenschiffchen mit Hirschkalbsschinken
- Vorsuppe:** - Essenz vom Rebhuhn
- Kalter Zwischengang:** - Bunter Salatteller mit Kräuter-Joghurt-Dressing
- Hauptgang:** - Frischlingsbraten nach Art unseres Hauses,  
Pfifferlinge in Wildrahmsoße, gefüllte Preiselbeerbirne,  
Apfelrotkohl, Rosenkohlröschen, Petersilienkartoffeln,  
Kroketten
- Dessert:** - Schmandpudding mit Quarkeis auf Fruchtschaum

## Menü 14: Rustikal

- Vorsuppe:** - Kartoffelsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben
- Kalter Zwischengang:** - Ackersalat mit Buttercroutons
- Hauptgang:** - Friesenplatte mit Kasseler, Bregenwurst und Grillspeck  
auf Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Senf
- Dessert:** - Rote Grütze mit Vanillesoße



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Menü 15: Galamenü

- Kalte Vorspeise:** - Vorspeisenvariation mit Lachstatar, Reibekuchen  
Bärenschenken mit Melonenkugeln, Salaten mit Scampi
- Vorsuppe:** - Wildkraftbrühe, Celestine
- Warmer Zwischengang:** - Terrine vom St. Petersfisch auf Kräuter-Riesling-Schaum  
Gemüsereistimbale
- Sorbet:** - Sorbet von Zitrusfrüchten
- Hauptgang:** - Argentinische Rinderfiletscheiben auf Steinpilzrahm  
Gemüse der Saison, Kartoffelkrusteln
- Dessert:** - Dessertteller Solling

## Menü 16:

- Vorsuppe:** - Spargelcreme Chantilly
- Kalter Zwischengang:** - bunter Salatteller mit Kräuter-Joghurt-Dressing
- Hauptgang:** - Überbackene Schweinefilets Italienische Art  
auf frischen Sahnechampignons und  
Wildschweinbraten Baden Baden mit Pfifferlingen in  
Wachholdersoße, Rosenkohl, Broccoli, Petersilienkartoffeln,  
Kroketten
- Dessert:** Geeister Windbeutel auf Schwedenfrüchten

## Menü 17:

- Vorsuppe:** - Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Warmer Zwischengang:** - Lachsfilet mit Blattspinat  
und Seeteufel im Speckmantel auf Kräutersahne
- Hauptgang:** - Kalbskeulenbraten in Rotweinsauce,  
mit bunter Gemüsevariation, Kartoffelgratin,  
Butterspätzle
- Dessert:** - Schokoladeneis auf Sauerkirchensauce



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Checkliste für Ihre Veranstaltung:

Wir helfen Ihnen Ihre Ideen und Vorstellungen kreativ und professionell mit unseren Partnern umzusetzen.

### An was Sie denken sollten:

- ◇ Termin festgelegt
- ◇ Kirchentermin
- ◇ Räumlichkeit gebucht
- ◇ Gästezimmer oder Hochzeitssuite gebucht
- ◇ Fotograf bestellt
- ◇ Einladungen verschickt
- ◇ Zeitungsanzeige bestellt

### Was wir für Sie erledigen können:

- ◇ Beratung bei der Ausrichtung des Empfangs  
Sekt, Cocktail und Aperitif sowie Canapés und Fingerfood
- ◇ Beratung bei der Tischordnung,  
Tischformen (Rund, Tafel, U-Form etc.)
- ◇ Beratung bei den Farben der Tischwäsche
- ◇ Beratung bei Menükarten oder Platzkarten
- ◇ Beratung bei Menü- oder Buffetauswahl
- ◇ Beratung bei Wein und Getränkeauswahl
- ◇ Beratung bei Kaffeespezialitäten und Digestif
- ◇ Musik: DJ oder Live
- ◇ Kutsche/Oldtimer/Trecker
- ◇ Feuerwerk
- ◇ Blumenschmuck



# Zur Erholung

Gasthaus Johanning

G ★★★



## Was zusätzlich wichtig sein könnte:

### ◇ Beratung bei der Kaffeetafel,

egal ob am Tisch serviert oder als Buffet präsentiert, wir beraten Sie gerne.

### ◇ Beratung für einen ausgedehnten Empfang,

dauert der Empfang länger als 60 Minuten oder möchten Sie erst viel später essen, ist zu überlegen, ob Sie Ihren Gästen ein paar Kleinigkeiten zum Empfang anbieten.

### ◇ Beratung bei einem eventuellem Mitternachtsimbiss

Falls gewünscht, können Sie sich für ein Käsebuffet, Kuchen oder eine deftige Suppe mit frischem Brot entscheiden.

◇ Eine verbindliche Gästezahl benötigen wir bis zwei Tage vor Ihrer Veranstaltung um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Festes zu garantieren.

◇ Möchten Sie eine Einzelabrechnung oder lieber eine Festpreispauschale

◇ Ein paar Worte zu den Zahlungsmodalitäten

Die von Ihnen angegebene Gästezahl ist für uns und Sie verbindlich und bildet die Grundlage der späteren Rechnungsstellung.

Der Rechnungsbetrag ist bis 1 Woche nach Ihrer Veranstaltung zu begleichen.

Unsere AGBs sind unter <http://www.gasthaus-johanning.de> einsehbar.

