

Küsters Hof

*Hindenburgstraße 29 b
31515 Wunstorf*

Telefon 05031 88 17

Telefax 05031 77 98 80 0

Mobil 01 70 31 38 81 3

e-mail: kontakt@kuestershof.de

www.kuestershof.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 18.00 bis 1.00 Uhr

Freitag und Samstag 18.00 bis 2.00 Uhr

Sonntag 18.00 bis 0.00 Uhr (April bis September)

Inhaber

Michele D`Onofrio

Veranstaltungsmöglichkeiten

Der Küsters Hof bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen jeder Art.

Im stilvollen Ambiente werden Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeste oder Firmenjubiläen zum unvergesslichen Highlight für Gastgeber und Gäste.

*Ebenso bieten wir einen repräsentativen Rahmen
für Tagungen und Gesprächskreise.*

Service, Qualität und individuelle Angebote sind unsere Stärke.

Unsere Kapazitäten:

*Innenbereich: Im unteren Bereich 40 Personen
 Im oberen Bereich 60 Personen*

*Außenbereich: 120 Personen
 hier ist ein Sandkasten mit Spielmöglichkeiten für die Kinder vorhanden*

Sonderbar: 60 Personen

Über AS Wunstorf – Kolenfeld:

Kolenfelder Straße Richtung Wunstorf

An der 1. Ampel links Richtung Zentrum

Die nach 150 m kommende Ampel überfahren und an der nächste Ampel rechts abbiegen (Hindenburgstraße)

Nach ca. 500 m ist links das Höltygymnasium und auf der rechten Seite ein Supermarktplatz

Schräg links gegenüber (20m) ist der Hof von Ex + Job / Küsters Hof, hier sind ebenfalls Parkmöglichkeiten vorhanden.

Über AS Wunstorf – Luthé:

B 441 Richtung Wunstorf

Nach der 3. Ampel fahren Sie auf der Hochstraße

An der nächsten Ampel rechts

Am Ende der Straße liegt links ein Supermarktparkplatz.

Rechts in die Hindenburgstraße abbiegen

Nach ca. 20m links auf den Hof von Ex + Job / Küsters Hof fahren auch hier sind Parkflächen vorhanden

Buffetvorschläge

Buffet 1

Tomate – Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Schinken

Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen

Fischplatte mit Lachs und Forelle

dazu Sahne Meerrettich

Salatplatte natur

dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

Käseplatte

Brotauswahl

** * **

Krustenbraten mit Pommery – Senfsauce

Kartoffelgratin, Semmelklösse

Grüne Bohnen und Sauerkraut

** * **

Caramelcreme

Früchtequark

Preis pro Person

21,90 €

Buffet 2

Paprika al' Olio
Gebratene Auberginenscheiben
Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven
Crevettencocktail
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Salatplatte natur
dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Käseplatte

Brotauswahl

** * **

Nackenbraten auf Thymiansoße
mit Kartoffelgratin
und
Geflügelgeschnetzeltes nach indischer Art
mit Wildreis
dazu Broccoli, grüne Bohnen und glasierte Möhren

** * **

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Vanillesauce

Preis pro Person
25,90 €

Buffet 3

*Auberginenscheiben
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
Blumenkohl in Backteig
Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamico Essig
Oliven mariniert mit Pesto
Salatplatte griechische Art
Crevettencocktail
Fischplatte mit Forelle und Lachs
Käseplatte*

Brotauswahl

** * **

*Putenmedaillons in Gorgonzolasauce
mit Kartoffelgratin
und
Schweinegeschnetzeltes Stroganoff
mit Spätzle
dazu Broccoli mit Mandelbutter*

** * **

*Mousse au Chocolat
Früchtequark
Rote Grütze
Vanillesauce*

*Preis pro Person
27,90 €*

Buffet 4

Minestrone nach napolitanischer Art

** * **

*Mozzarella con Pomodoro
Mellenzane (Aubergine) e Zucchini alla Griglia
Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamico Essig
Paprika all' Olio
Melone con Prosciutto di Parma
Artischocken in Knoblauch eingelegt
Tomatensalat mit Frühlingslauch
Fischplatte
mit Gravedlachs, Forelle, Makrele und Aal
Salatplatte natur
dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Käseplatte*

Brotauswahl

** * **

*Schweinefilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin
und
Gebackene Hähnchenbrust
mit Tomate, Kartoffeln und Rosmarin
dazu
Gemüseplatte mit Romanesco, Broccoli, Bohnen und Champignons*

** * **

*Erdbeeren mit Sahne
Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Caramelcreme*

*Preis pro Person
32,90 €*

Antipasti

- *Tomate und Mozzarella mit Basilikum*
- *Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamicoessig*
- *Paprika all` olio*
- *Gebratene Zucchinischeiben*
- *Gebratene Auberginenscheiben*
- *Eingelegte Artischockenherzen*
- *Getrocknete Tomaten*
- *Caponata (süß-saures Auberginengemüse)*
- *Fenchel mit Parmesan überbacken*
- *Auberginenscheiben in Parmesan Eihülle*
- *Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven*
- *Schwarze Oliven mariniert mit Pesto*
- *Blumenkohl in Backteig*
- *Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischpaste und Kapern)*
- *Italienischer Tomatensalat mit Frühlingslauch*
- *Nudelsalat mit Thunfisch*
- *Honigmelone mit Parma Schinken*
- *Schafskäsesalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln*
- *Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen*
- *Salatplatte natur dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing*
- *Käseplatte (Peccorino, Gorgonzola, Provolone, Taleggio, Gouda, Edamer, Harzer, Camembert, ...)*
- *Krabben Pasta-Salat mit Birnendressing und Minze*
- *Rauchlachsplatte*
- *Fischplatte mit Gravedlachs, Forelle, Aal, Scampi dazu Senf-Dill-Sauce, Sahnemeerrettich*
- *Crevettencocktail*
- *Brot (Ciabatta, Gerster, Baguette, Sonnenblumenbrot, Zwiebelbrot, Krustenbrot)*

Suppe

- *Minestrone nach Neapolitanischer Art*
- *Gurkencremesuppe mit Rauchlachsstreifen*
- *Kartoffelsuppe mit Croutons*
- *Rinderkraftbrühe mit Maultaschen*
- *Gemüsebrühe mit Spinat Tortelloni*
- *Hochzeitssuppe (Hühnerbrühe mit Klösschen, Sternchennudeln und Eierstich)*
- *Tomatensuppe*
- *Zwiebelsuppe mit Käsecrouton*
- *Gulaschsuppe nach ungarischer Art*
- *Flaki (Polnische Nationalsuppe)*

Pasta

- *Farfallennudeln mit Zucchini, Tomaten, Oliven und Fisch*
- *Eliche auf Frischkäsesauce mit Broccoli, Tomatenwürfel und Basilikum*
- *Tagliatelle mit Artischocken und Pinienkernen*
- *Fussili mit Rauchlachs und Ruccola*
- *Penne con aglio e 'olio*
- *Lasagne all Forno*
- *Pasta con Pesto und gebratener Hähnchenbrust*
- *Penne all`arrabbiata*
- *Orecchiette alla pugliese (Öhrchennudeln mit Broccoli und Salami)*
- *Pasta e lenticchie (Nudeln mit Linsen)*
- *Fettuccine all`abruzzese (Bandnudeln mit Safransauce)*
- *Spaghetti alle Vongole*

Fleisch

- *Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel mit Salbei)*
- *Scaloppine al Marsala (Kalbsschnitzel in Marsala)*
- *Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Tomaten und Rosmarin gebacken*
- *Schweinefilet mit Kräuterkruste*
- *Costolette alla pizzaiola*
(*Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch*)
- *Krustenbraten mit Pommery-Senfsauce*
- *Gebackenes Lammcaree auf Gemüsebett*
- *Schweinegeschnetzeltes Stroganoff*
- *Putengeschnetzeltes mit Lauch und Pilzen*
- *Geflügelgeschnetzeltes nach Indischer Art*
- *Putenmedallions in Gorgonzolasauce*
- *Zwiebel Champignon Pfanne mit Putenschnitzel*
- *Kanichenkeulen auf Napolitanische Art*
- *Putenrollbraten, Putenmedaillons, Putengeschnetzeltes*
- *Hähnchenbrust gebraten, Hähnchenkeulen*
- *Medallions vom Strauß (kurzgebraten)*
- *Lammkotelett mariniert*
- *Kaninchen*
- *Wildschwein*
- *Hirschgulasch*
- *Schweinefilet, Schweinemedallions, Schweinegeschnetzeltes*
- *Krustenbraten, Kassler, Nackenbraten*
- *Rinderfilet, Entrecot, Roastbeef, Rinderschmorbraten*

Fisch

- *Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamelsoße*
- *Seeteufelmedalions gebraten auf Olivensoße*
- *Marinierte Garnelen in Knoblauch gebraten*
- *Cozze ripiene (gefüllte Miesmuscheln)*
- *Gebratenes Lachsfilet*
- *Seeteufel Medaillons*
- *Zanderfilet gebraten*
- *Black Tiger Garnelen*

Gemüse

- *Broccoli*
- *Butterbohnen*
- *Glasierte Möhren*
- *Leipziger Allerlei*
- *Spargel*
- *Champignons*
- *Pfifferlinge*
- *Romanesco*
- *Blumenkohl*
- *Blattspinat*
- *Zucchini*
- *Frühlingslauch*
- *Sauerkraut*
- *Rotkohl*

Beilagen

- *Salzkartoffeln / Petersilienkartoffeln*
- *Kroketten*
- *Pommes Frites*
- *Herzoginkartoffeln*
- *Polenta*
- *Kartoffelklöße / Semmelklöße*
- *Kartoffelpüree*
- *Spätzle*
- *Kartoffelgratin*
- *Pommes Risolee*
- *Warmer Kartoffelsalat*
- *Basmatireis*
- *Wildreis*
- *Tagliatelle / Penne Nudeln / Farfallenudeln*

Dessert

- *Tiramisu*
- *Panna Cotta*
- *Wassermelone*
- *Obstsalat*
- *Mouse au Choccolat*
- *Rote Grütze*
- *Vanillesoße*
- *Bayrisch Creme*
- *Caramelpudding*
- *Vanillepudding*
- *Wackelpudding Grün oder Rot*
- *Eisbombe*

Sehr geehrter Gast,

*wir hoffen, dass in unserem Angebot etwas für Sie dabei war.
Sie haben natürlich die Möglichkeit, Ihr Buffet aus unserem Angebot
individuell zusammenzustellen.*

*Wir bieten neben unserem umfangreichen Speisen- und Getränkeangebot noch
einige Extras an:*

Technische Ausstattung
(Preise auf Anfrage!)

Video, DVD und Fernseher

Beamer und Leinwand

Flipchart

Präsentationswand

Musikanlage

DJ

Tischdekoration

Speisekartengestaltung

*Gerne sprechen wir weitere Details zum optimalen Gelingen Ihrer
Veranstaltung mit Ihnen ab.*

Preisliste Stand 01.08.2010

Küsters Hof

Hindenburgstraße 29 b – 31515 Wunstorf – Telefon 05031 8817 – Telefax 05031 77 98 80 00

E-Mail : kontakt@kuestershof.de, www.kuestershof.de