

Hotel-Gaststätte

MUTTER BUERMANN

Partyservice



Canapés, Schnittchen & Fingerfood

Heißes aus dem Ofen

Buffets & kalte Platten

Salate, Desserts & Leckereien

Individuelle Buffets & Menues für jeden Anlass!



Geschenkgutscheine für jeden Anlass
bei Mutter Buermann erhältlich!

Gutschein



Hotel-Gaststätte **MUTTER BUERMANN**

Stadtweg 1 30966 Hemmingen OT Devese

Telefon: (0511) 42 75 17

*Genießen Sie unsere bekannte Küche, die Ihnen
Kulinarisches und Rustikales bietet, ganz nach Ihrem
persönlichen Geschmack.*



Gutscheinwert: Euro



MUTTER BUERMANN

Verehrter Gast,

wir möchten, dass Ihre Feier zu einem ganz individuellen Erlebnis wird. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung im Ausrichten und Planen von Veranstaltungen. Unsere Speisen werden aus frischen Zutaten auf schonende Art für Sie zubereitet.

Auf den folgenden Seiten haben wir für die von Ihnen geplante Veranstaltung einige Speisenvorschläge zusammen gestellt. Bei der Auswahl sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte verabreden Sie einen Termin zu einer unverbindlichen Beratung, bei der über alle Einzelheiten gesprochen wird.

Zur besseren Orientierung haben wir für Sie ein farbliches Leitsystem gestaltet, damit Sie schnell eine Übersicht über unser Angebot gewinnen.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Zusammenstellen Ihrer ganz persönlichen Speisenauswahl!

St. Mecke



Feiern, Relaxen, Speisen und Wohnen bei Mutter Buermann

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, Ihr Fest bei uns im Haus zu feiern. Entspannen Sie in gediegener, ländlicher Atmosphäre mit Ihren Gästen und lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern verwöhnen. Suchen Sie sich leckere Speisen von rustikal bis fein von unserer Speisekarte aus oder fordern Sie unsere speziell ausgearbeiteten Menü- und Buffetvorschläge an. Auch hier werden unsere Speisen frisch für Sie zubereitet.

Unsere wechselnden Aktionen auf einen Blick:

April bis Mitte Juni	Spargel bei Mutter Buermann, mittwochs ab 18:00 Uhr Spargelbuffet
Mitte Juni bis Mitte Juli	Rund um den Matjes
Mitte Juli bis Ende August	Leckereien mit Pfifferlingen
September	Bayerische Schmankerl
Oktober	Wilde Wochen: Alles rund um's heimische Wild
November bis Mitte Dezember	Grünkohl und Schlachteplatte, mittwochs ab 18:00 Uhr Buffet
Mitte November bis Weihnachten	Gänsebraten mit Beilagen, auch außer Haus

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen in der Hotel-Gaststätte Mutter Buermann zur Verfügung:

Clubraum	bis 12 Personen
Jagdzimmer	bis 20 Personen
Saal	bis 96 Personen
Biergarten	bis 80 Personen
Restaurant	bis 35 Personen

Das gesamte Haus bis etwa 200 Personen

Selbstverständlich haben Sie und Ihre Gäste die Gelegenheit, unsere Hotelzimmer zu einem Sonderpreis zu reservieren.

Ihre Familie Nacke
und das Team von Mutter Buermann

MUTTER BUERMANN

Fingerfood

Fingerfood kann man zu jedem Anlass anbieten. Die kleinen, aufwendig hergestellten Leckereien kann man bequem ohne Besteck genießen. Für einen Stehempfang empfehlen wir 6-8 Stück, zum Sattwerden 10-12 Stück pro Person. Für spezielle Wünsche sind wir immer der richtige Ansprechpartner.

	pro Stück
Kirschtomaten - Mozzarellaspieß mit Pesto	1,20 €
Mönchskopfkäse auf Pumpernickel	1,30 €
Matjestartar auf Pumpernickel	1,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Paprika aufgespießt (ca. 40g)	1,40 €
Zwei Black Tiger Garnelen im Knuspermantel	2,10 €
Mozzarella-Auberginenroulade mit Schinken	1,50 €
Minipastete gefüllt mit Frischkäsecreme	1,10 €
Minipastete gefüllt mit Crevettensalat	1,40 €
Aprikose, Dattel oder Pflaume im Speckmantel	0,80 €
Drei Partyfrikadellen	1,60 €
Schnitzelchen (ca. 100g, mit Zitrone)	1,80 €
Hähnchenflügel mit Honig und Knoblauchmarinade	0,70 €
Halbes gefülltes Ei	1,20 €
Medaillon vom Schweinefilet	2,30 €
Erfrischender Obstspieß	1,60 €
3 Geflügelnuggets mit Dip	1,60 €

(Mindestbestellmenge 5 je Sorte)



Canapees & Crostinis

Unsere Canapees sind variantenreich belegte Vollkorn-, Weizen-, oder Ciabattabaguettescheiben. Abwechslungsreich garniert sind sie nicht nur ein Gaumen-, sondern auch ein Augenschmaus. Je nach Anlass empfehlen wir 4 bis 6 Stück pro Person.



Canapees

	pro Stück
geräucherte Putenbrust	1,80 €
Kasseler	1,50 €
Salami	1,50 €
gekochter Schinken	1,50 €
luftgetrockneter Schinken	1,70 €
Zwiebelmett	1,50 €
Tomate-Mozzarella	1,50 €
Camembert	1,60 €
Frischkäsecreme	1,50 €
Roastbeef	2,20 €
gebeizter Lachs	2,30 €
geräucherter Lachs	2,30 €
geräucherte Forelle	2,30 €
Matjestartar	2,30 €
marinierte Crevetten	2,40 €

Crostinis ...sind die trendigen Baguettescheiben, die von beiden Seiten geröstet und delikater belegt werden.

Die Leichte

pro Stück

belegt mit Rukola-Frischkäsecreme und geröstetem Schinken 1,70 €

Die Geräucherte

belegt mit Frischkäsecreme, Kapern und Rauchlachs 1,70 €

Die Mediterrane

belegt mit Tomaten, Paprika und Parmesan 1,70 €

(Mindestbestellmenge 5 Stück je Sorte)



Schnittchen & belegte Partybrötchen

Unsere Backwaren wie Gersten-, Vollkorn-, Zwiebelbrot und verschiedene Weizen- und Körnerbrötchen werden täglich frisch geliefert und nach Ihren Wünschen belegt mit...



	Schnittchen pro Stück	Partybrötchen pro Stück
Salami	1,40 €	1,60 €
Schnittkäse oder Weichkäse	1,40 €	1,60 €
geräucherter Putenbrust	1,60 €	1,80 €
Thüringer Mett	1,20 €	1,40 €
Wurstaufschnitt	1,30 €	1,50 €
Griebenschmalz	1,00 €	1,20 €
Tomate mit Mozzarella	1,50 €	1,70 €
Roastbeef	2,00 €	2,20 €
Kasseler	1,30 €	1,50 €
gekochtem oder geräuchertem Schinken	1,60 €	1,80 €
Grönland-Shrimps		2,00 €
Forellenfilet	2,30 €	2,50 €
Lachs	2,30 €	2,50 €

(Mindestbestellmenge 5 je Sorte)



Bagels & Suppen

Bagels - Das kultige runde Gebäck mit dem Loch in der Mitte.

Aus Omas Suppentopf: Delikate Vielfalt nach alt-überlieferten Rezepten. Zum Sattessen rechnen wir 0,5 l pro Person

Bagels

Standard

pro Stück

belegt mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Salatgurke

3,00 €

Vegetarisch

belegt mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

2,90 €

Sportlich

belegt mit Frischkäse und Putenbrust

3,00 €

Feurig

belegt mit Geflügel und Currysauce

3,20 €

Deluxe

belegt mit Räucherlachs, Meerrettich und Blattsalat

3,40 €

(Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte)

Suppen (0,5 l pro Portion)

Unsere Käse-Lauch Suppe

8,50 €

Creme von Fleischtomaten

8,50 €

Pilzrahmsuppe

9,50 €

Geflügelbrühe mit Einlage

8,90 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe

9,00 €

deftige Kartoffelsuppe

5,80 €

Erbseneintopf

5,80 €

Linseneintopf mit Speck und Bauchfleisch

5,80 €

Gulaschsuppe

11,50 €

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Tomaten)

5,80 €

Gurken-Sauerrahmsuppe

8,00 €

Preis pro Liter



Salate aller Art

Hier findet sich für jeden Geschmack der passende Salat. Sollte Ihr persönlicher Favorit dennoch fehlen, so sprechen Sie uns an: Wir wollen gerne jeden Wunsch erfüllen!



Feinkostsalate

	(Preis je kg)
Matjessalat mit Äpfeln und Zwiebeln	15,90 €
Matjessalat auf italienische Art	16,50 €
Wurst-Käsesalat	12,80 €
Kartoffelsalat mit frischer Majonnaise	8,90 €
Speck-Kartoffelsalat mit Kresse	8,90 €
Maissalat mit Paprika	7,90 €
Geflügelsalat mit Curry	10,90 €
Blumenkohlsalat mit Senf-Kräuter dressing	8,90 €
Mediterraner Kartoffelsalat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan	10,90 €

Pastasalate

	(Preis je kg)
Spaghettisalat mit Pesto und Kirschtomaten	8,50 €
Unser Tortellinisalat	8,90 €
Nudelsalat "Mutter Buermann"	8,50 €

Rohkostsalate

	(Preis je kg)
Krautsalat mit Rahm	7,90 €
Ananas-Apfel-Karottensalat	7,50 €
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	8,40 €
Gurkensalat mit Dillmarinade	7,80 €
Waldorfsalat mit Äpfeln	12,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	14,50 €

(Mindestbestellmenge 1 kg pro Salat)



Spezialitäten aus der warmen Küche

Knusprig aus dem Ofen oder
zart geschmort mit leckeren Saucen



Rahmgeschnetzeltes

Gschnetzeltes Schweinefleisch mit Pilzen in Rahmsauce

7,90 €

Gekochter Tafelspitz

aus dem Kräutersud mit Meerrettichsauce

7,50 €

Geflügelpfanne

Hähnchenschenkel und Brust mit Möhren, Schalotten und Kartoffelecken
im eigenen Saft geschmort

7,00 €

Rinderschmorbraten

Stück aus der Rinderkeule mit Bratensauce

8,50 €

Wildedelgulasch

Zartes Wildfleisch mit Pilzen in einer pikanten Wildsauce

9,50 €

Gefüllte Rinderroulade (ca. 280 g)

mit Zwiebeln, Speck und Gurken gefüllt, in Bratensauce

6,40 €

Putenoberkeulenbraten

Saftiges Putenfleisch ohne Knochen in Currysauce

6,20 €

Gefülltes Welsfilet

Welsfilet mit Gemüse gefüllt in Krustentiersauce

10,90 €

Überbackenes Lachsfilet

Lachsfilet mit Fischfarce, gedämpft und überbacken mit delikater Fischsauce

10,90 €

Schweinehaxe gebraten

frisch aus dem Ofen mit Senfdip

4,50 €

Eisbein gekocht

frisch aus dem Gewürzsud mit Senfdip

5,90 €

(Preise gelten pro Portion; Mindestbestellmenge 6 Portionen je Sorte)



Heißes aus dem Ofen

Deftige Spezialitäten
mit viel Liebe für Sie zubereitet



Kasseler Nacken

unter Dampf gegart, zart und würzig

pro Portion

8,50 €

Spießbraten

Schweinenacken mit Kräutern gebraten

6,00 €

Schweinenacken gefüllt mit:

Gemüsezwiebeln

6,50 €

Äpfeln und Backpflaumen

6,90 €

Mett und Pilzen

7,60 €

Käse und Schinken

7,60 €

Paprika, Oliven und Schafskäse

7,00 €

Lammkeulenbraten

mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian gegart

7,90 €

Prager Schinken

leicht gepökelter Schweineschinken mit Schwarte

8,00 €

Gänsebraten

im Ganzen gegart.

Pro Portion rechnen wir 1 kg Frischgewicht

auf Anfrage

Entenbraten

im Ganzen gegart.

Pro Portion rechnen wir eine halbe Ente

7,60 €

Hirschkalbskeulenbraten in Rotweinsauce

mit Wachholder im eigenen Saft gegart

11,00 €

(Mindestbestellmenge je Gericht 6 Portionen)



Beilagen

Wir haben hier für Sie eine Auswahl aus unserem Angebot zusammen gestellt.
Gerne bieten wir Ihnen auch saisonale Gemüse und weitere Beilagen an.
Wir beraten Sie gerne!

	pro Portion
Apfelrotkohl	1,30 €
Weinkraut	1,30 €
Gemischtes Gemüse à la creme (z.B. Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen)	2,80 €
Basmatireis	1,30 €
Butterkartoffeln	1,30 €
Kartoffelklöße	1,80 €
Semmelklöße	1,80 €
Spätzle	1,80 €
Schupfnudeln	1,60 €
Speck-Kartoffelsalat	1,60 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme	2,10 €
Kleine gebratene Pellkartoffeln mit Rosmarin, Thymian und Olivenöl	2,30 €
Gemischte Pilze in Kräuterrahm	3,10 €

(Mindestbestellmenge 6 Portionen pro Sorte)



Desserts

Für die Seele - Etwas Süßes zum Abschluss
Etwas Würziges zum Wein



Süße Desserts

	pro Portion
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce	1,90 €
Mousse au chocolat	1,90 €
Fruchtiges Apfeltiramisu	2,20 €
Hannoversche Welfenspeise	1,90 €
Buttermilchmousse mit Brombeerkompott	1,90 €
Ananasmousse	1,90 €
Obstsalat mit Früchten der Saison	2,60 €
Bayerische Creme mit Himbeermark	2,20 €
Kleine Obsttörtchen	1,90 €
Mascarpone-Limonencreme mit Pfirsichen	2,30 €
Nougatmousse	2,30 €
Panna Cotta mit Limonen	2,30 €

(Mindestbestellmenge je 6 Portionen)

Käsedessert zum Wein

	pro Stück
Mönchskopfkäse auf Pumpernickel	1,30 €
Minipastete gefüllt mit Gorgonzolacreme	1,30 €
Fruchtiger Käsespieß	1,60 €
Käseplatte (Schnittkäse, Weichkäse, Rohmilchkäse)	5,30 €

(Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte, ausgenommen Käseplatte)



Kalte Schlemmerplatten

Die Platten, die für jeden Anlass geeignet sind.
Gerne stellen wir individuelle Wünsche
für Sie zusammen



Edelfischplatte "Admiral"

pro Person 17,50 €

Steinhuder Rauchaal mit Meerrettich
Auf Buchenspänen geräuchertes Forellenfilet
Kunkels Räucher- und Gravedlachs mit Honig-Senfdip
Minipasteten mit Crevetten gefüllt
Matjestartar mit Pumpernickel
Black Tiger Garnelen im Knuspermantel

Deveser Vesperplatte

pro Person 9,50 €

Spießbraten und Kasseler mit Apfelmeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Geräucherte Putenbrust mit Früchten
Zarte Schweinebäckchen mit Essiggemüse garniert

Schlemmerplatte vom Geflügel

pro Person 9,50 €

Medaillons von der Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebraten
Scharfer Hähnchenbrustfiletspieß mit Paprika
Putenbrustaufschnitt mit Früchten garniert
Gebratene Hähnchenschenkel, Cocktailsauce und diverse Garnituren

(Schlemmerplatten ab 6 Personen)



Buffets

Mutter Buermanns Klassiker,
geeignet für jeden Anlass



Klassisches Buffet

ab 10 Personen pro Person 15,90 €

Kalt

Variation von geräuchertem Fisch, Minipasteten mit Crevetten gefüllt, zarte Putenmedaillons in Käse-Eihülle, kleine Partyfrikadellen mit Essiggemüse, Auberginen-Mozzarellaröllchen mit Schinken, Schweinefiletmedaillons mit Frischkäsecreme, zwei Salate Ihrer Wahl, Käseauswahl, Brotkorb, Brötchenauswahl, Butterteller

Dessert

Apfeltiramisu, Vanillepudding mit Himbeerkompott

Rustikales Buffet

ab 10 Personen pro Person 13,50 €

Kalt

Verschiedene Braten oder Hausmacher Schlachtewurst mit Essiggemüse, Senf und Meerrettichdip, geräucherter und gekochter Schinken, Thüringer Mett mit Zwiebeln, Harzer Käseauswahl, Camembert und Griebenschmalz, Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauenart, Salatplatte, Brotauswahl und Butter

Vegetarisches Buffet

ab 10 Personen pro Person 13,90 €

Warm

Gemüseauflauf, Lauchkuchen

Kalt

Gemügesticks mit pikanter Frischkäsecreme, eingelegte Oliven und Champignons, Kracker mit Frischkäse, Weinblätter mit Reis gefüllt, Schafskäse mit Kräutern und Koriander eingelegt, Auberginen-Mozzarellaroulade, Tortellinisalat, Brotauswahl und Butter



Buffets

Mutter Buermanns Klassiker,
geeignet für jeden Anlass



Kalt-warmes Buffet

ab 10 Personen pro Person 19,80 €

Warm

Zarte Geflügelbrust in Kräutersauce
kleine Rouladen mit Mischgemüse und Kartoffeln

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet, Tartar vom Matjes,
gebeizter Lachs, Putenbrust in Curryvinaigrette,
Deliwrap mit Thunfisch gefüllt, Maissalat,
rote Betesalat, Käsebrett, Butter und Brotkorb

Dessert

Hausgemachte Vanillecreme mit Heidelbeerkompott

Italienisches Buffet

ab 10 Personen pro Person 18,90 €

Warm

Geflügelpfanne mit Möhren, Schalotten und kleinen Kartoffeln im eigenen Saft gegart
Lachslasagne mit Spinat

Kalt

Vitello tonnato, Putenbrust in Pesto, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,
Melone mit Schinken, eingelegte Oliven, Artischocken, Paprika und Pilze
Auberginenrouladen, Giabatta und Stangenweißbrot

Dessert

Fruchtiges Apfeltiramisu

Kinderbuffet

ab 8 Personen pro Person 7,50 €

Kalt

Kleine Schnitzel, Nudelsalat

Warm

Spaghetti mit einer Sauce nach Wahl oder Maultaschen in Brühe oder Hot Dogs

Dessert

Wackelpudding mit Vanillesauce



Unser Getränkeangebot

Unser umfangreiches Sortiment an Weinen, Spirituosen, alkoholfreien Getränken und Bieren läßt keine Wünsche offen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Alle Getränke erhalten Sie selbstverständlich in Kommission.



Unser Angebot für Sie:

30 Liter Gilde Ratskeller	60,00 €
50 Liter Gilde Ratskeller	99,00 €
30 Liter Veltins	65,00 €
50 Liter Veltins	106,00 €





Equipment zur Miete

Besteckteile	Besteck zweiteilig	0,20 €
	Suppenlöffel	0,10 €
	Teelöffel	0,10 €
Kaffeegeschirr	Kaffeetasse mit Untertasse	0,60 €
	Kuchengabel	0,10 €
	Kuchenteller	0,25 €
Geschirrtteile	Teller 24 cm	0,30 €
	Salatschale \emptyset	0,25 €
	Beilagenschale	0,60 €
	Sauciere	1,20 €
	Suppentasse mit Untertasse	0,60 €
Gläser	Sekt	0,30 €
	Wein	0,30 €
	Bier	0,30 €
	Schnapsglas	0,20 €
	Wasserglas	0,30 €
Zubehör	Glashalter am Tellerrand, somit ist die zweite Hand stehend frei	0,30 €
Diverse Geräte	Chaving dish (Warmhaltegerät)	8,50 €
	Zapfanlage	15,00 €
	Großer Holzkohlegrill	15,00 €
	Bierzeltgarnitur	13,00 €
	Bistro-Stehtisch aus Kunststoff	12,50 €
	Spüle	15,00 €
	Tresen	12,00 €

Sie haben die Möglichkeit, das Geschirr gereinigt zurück zu geben, andernfalls müssen wir leider eine zusätzliche Gebühr von 50% berechnen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeines:

Die in unserer Partyservice-Broschüre angegebenen Preise gelten bei Abholung aus der Hotel-Gaststätte Mutter Buermann

Für Bedienungs- und Küchenpersonal berechnen wir 20,00€ je Mitarbeiter und Stunde.

Die Leihgebühr für Geschirr u.s.w. gilt für max. 3 Tage.

Für Geschirr welches verschmutzt zurückgegeben wird berechnen wir einen Aufschlag von 50 % auf die Leihgebühr.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Hannover.

Beanstandungen:

Wir bitten Sie alle gelieferten Gläser und ausgeliehenes Geschirr sofort bei Lieferung zu prüfen. Angeschlagene oder gesprungene Gegenstände werden nicht zurückgenommen, sondern berechnet.

Lieferung:

Wir liefern sieben Tage die Woche.

An Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 20 % auf den Listenpreis.

Die Anlieferung von Speisen wird wie folgt berechnet:

bis 5 km	5,00 €
5 bis 10 km	8,00 €
Für jeden weiteren km	0,50 €

Wir verzichten auf pauschale Anlieferungskosten, wenn die Bestellung über 290,00 € beträgt.

Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.

Partyzubehör:

Für die Anlieferung, Aufbau und Abbau von Partyzubehör wie zum Beispiel Geschirr, Gläser, Zapfanlagen ... berechnen wir 20,00 € pro Person und Stunde.

Rücklieferung:

Die ausgeliehenen Gegenstände bitten wir gesäubert, während unserer Öffnungszeiten Hotel-Gaststätte Mutter Buermann abzugeben.

Beschädigungen, Bruch, Fehlmengen oder Säuberungskosten gehen zu Lasten des Auftraggebers.

Bei Bruch oder Verlust wird der Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.

Zahlung:

Sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug.

Hotel-Gaststätte Mutter Buermann
Stadtweg 1
30966 Hemmingen
Ortsteil Devese

Telefon: (0511) 42 75 17
Fax: (0511) 23 38 41
info@mutter-buermann.de
www.mutter-buermann.de

Öffnungszeiten:
Montags ab 17:30 Uhr
Täglich von 12:00 - 14:30 Uhr
und ab 17:30 Uhr, Dienstag Ruhetag