

Feier-Tage (frei nach Hermann Löns).

Es steht ein Tag im Jahresrund, dem gilt es zu Gedenken.
Es gilt den Mensch oder ein besonderes Ereignis zu beschenken.
Keiner soll vergessen werden, Jedem wird sein Teil.
Ein Fest bekam der eine, der andere seinen Kurzweil.

Regionale Küche in der Lüneburger Heide - köstlich kreativ - und immer beste, frische Qualität dafür steht der Schäferhof. Ganz besonders am schönsten Tag im Jahr, Ihrem „Feier-Tag“, bieten wir für Ihren Anlass neben den köstlichen Speisen ein besonderes Ambiente und aufmerksamen, freundlichen Service.

Den Rahmen für Ihre „Feier-Tage“ haben wir schon geschaffen. Bezüge, Vorhänge und Stoffe - alle in verschiedenen Farben aufeinander und auf die Heide abgestimmt - antike, aufwendig aufgearbeitete Schränke und Möbelstücke dazu passende Bodenbeläge und viele schöne Ausstattungsdetails geben den Räumlichkeiten eine Frische, die den Charakter des Hauses noch weiter unterstreichen.
„Wir haben für Sie die Farben unserer Heide in den Schäferhof geholt“.

Gemeinsam mit dem engagierten tollen Küchenteam rund um **Stephan Garus** haben wir die frischen, geschmackvollen Speisen als Bausteine für Sie aufgebaut und zu einem vernünftigen Preis können Sie Ihr Menü nun selber kombinieren. Ob kulinarisch anspruchsvolle Menüs oder großzügige Buffets, alles ist möglich. Um dies perfekt zu organisieren, bitten wir Sie, rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung einen Termin zu vereinbaren. So können wir Ihre Lieblingsgerichte oder saisonale Produkte am besten berücksichtigen und nach Ihren Wünschen und Ideen zu einem Buffet oder Menü verarbeiten.

Haben wir Ihr Interesse auf „Feier-Tage“ im Schäferhof geweckt.
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Herzlichst

Ihr Schäferhof Team mit Katerina & Christian Glet



unvergesslich

Für Ihre Feier
eine Auswahl unserer Vorspeisen

Spargelcremesuppe (saisonal)

Suppe von frischen Edelpilzen (Bioanbau aus der Region)

Wildbrühe „Celestine“ mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

Schneverdinger Hochzeitssuppe

Karotten-Ingwer-Süppchen

Rote Beete-Meerrettichsüppchen

Räucherlachstartar an Sauerrahm und Kartoffelpuffer

kleine Frischlingssülze mit grüner Sauce und Süßkartoffelsalat

Rote Beete Carpaccio mit warmen, marinierten Kartoffelwürfeln

Matjesstartar an Sauerrahm und Kartoffelröstinchen

Hirschcarpaccio mit pikanter Avocado-Walnuss-Creme

Kirschtomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum an Orangen-Balsamico



unvergesslich

*Für Ihre Feier
eine Auswahl unserer Vorschläge an Hauptgängen*

Menü 1

*Hirtenbraten – saftiger Schweinenackenbraten gefüllt mit Schafskäse, Speck
und frischen Kräutern an Rosmarienjus
und
Hähnchenbrust mit frischen Pilzen an Champignonrahmsauce
dazu Heidekartoffeln, Kroketten und frischer saisonaler Gemüseplatte*

Menü 2

*panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
und
Hähnchenbrust auf Lauchstreifen mit Currysauce
dazu Heidekartoffeln, Butterreis und frischer saisonaler Gemüseplatte*

Menü 3

*Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Meerrettichsauce
und
gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen
dazu Heidekartoffeln, Butterreis und frischer saisonaler Gemüseplatte*

Menü 4

*Kabeljaufilet und Scampi mit grünem Spargel auf Bandnudeln
und
Rücken vom Landschwein mit Birnen gespickt und Ziegenkäse überbacken
dazu Heidekartoffeln, Kroketten und frische saisonaler Gemüseplatte*



unvergesslich

Für Ihre Feier
eine Auswahl unserer Vorschläge an Hauptgängen

Menü 5

frisch aus dem Ofen Hirschkalb aus heimischer Jagd mit Edelpilzen
und
Schweinemedallions an Champignonrahm
dazu Heidekartoffeln, Kroketten und frische saisonaler Gemüseplatte

Menü 6

Perlhuhnbrust gegrillt auf Edelpilzen mit Bohnen im Speckmantel
und
Rinderschmorbraten mit frischen Pilzen an Rahmsauce
dazu Bio-Heidekartoffeln, Kroketten und frischer saisonaler Gemüseplatte

Menü 7

Heidschnuckenbraten, saftig geschmort in Wacholderrahm
mit frischen Pilzen, Preiselbeer-Birne
und
Schweinemedallions mit Dijon-Senfkruste auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten
dazu Heidekartoffeln, Apfelrotkohl und frischer saisonaler Gemüseplatte

Menü 8

Rehrücken aus hiesiger Jagd im ganzen gebraten mit Rosmarinsauce

Steak aus dem Rinderrücken von argentinischen Rindern mit Kräuterbutter
dazu Heidekartoffeln, hausgemachte Spätzle und saisonaler Gemüseplatte



unvergesslich

*Für Ihre Feier
eine kleine Auswahl unserer süßen Nachspeisen*

Heidehonigparfait an Portweinkirschen

5 Früchte Rote Grütze an Vanillesauce

Grießflamerie an Früchtekompott

Panna Cota an Schokoladen oder Fruchtspiegel

Mousse au chocolate

frische Zitronencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Welfenspeise

Creme Caramel

und viele weitere Nachspeisen mehr

