



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heimuseum.eu

www.zum-heimuseum.eu

Menüvorschläge

Herzlich Willkommen im Gasthaus „Zum Heidemuseum“, im wunderschönen Heideort Wilsede, vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus und unserem Können rund um Ihre geplante Veranstaltung.

Ob Hochzeit oder Tagung, Jubiläum oder der Veranstaltung in einer Location Ihrer Wahl – **Unser Ziel: Die Verbindung von Vorfreude mit der Unvergesslichkeit** im Nachhinein für Sie und Ihren Gästen. Dank unseren vorhandenen Räumlichkeiten im Haupthaus oder unserem Veranstaltungssaal dem „Emhoff“ bieten sich dafür **ideale Voraussetzungen für Events** jeglicher Art.

Bietet unser „Emhoff“ **das passende Ambiente** für Ihre Feier ab 50 Personen gemeinsam mit unserer Bewirtung die perfekten Gaumenfreuden, finden sich in der Wilseder Heide noch viele weitere Höhepunkte, die es zu erkunden gilt. Gern arrangieren wir für Sie zum Beispiel ein Treffen mit dem **hiesigen Schäfer samt seiner Heidschnuckenherde**.

Heide - Ranger und Diplom-Biologe Jan Brockmann verleiht das nötige Know-How, damit Sie und Ihre Gäste spielend die Heide erkunden und sogar stolzer Besitzer des „**Heide-Ranger-Diploms**“ werden können. Entdecken Sie **Wilsedes Tierwelt bei Nacht**; treten Sie eine **freundschaftliche Schnitzeljagd** an oder lassen Sie sich von einem **spannenden Vortrag** über die Entstehung der Lüneburger Heide inspirieren.

Ist eine **Kutschfahrt** nicht das Allerschönste auf Erden? Parken Sie Ihren PKW in Volkwardingen, Undeloh, Döhle oder Niederhaverbeck und steigen Sie ein in die **2-PS-starken Fuhrwerke**! Durchqueren Sie die schönsten Flecken der Natur und lauschen Sie dem Getrappel der „Hafer-Motoren“. Darf es dabei vielleicht ein **wärmender Punsch** sein? Oder gar ein **prall gefüllter Picknick-Korb mit allerlei Schlemmereien der hiesigen Bauern**?

Was wäre eine tolle Feier ohne würdige Untermauerung? Gern übernehmen wir die Organisation eines **rockigen DJ's**, eines **talentierten Alleinunterhalters**, eines **verblüffenden Zauberers** oder weiteren Inszenierungen aller Art. Vertrauen Sie uns Ihre **Dekorationswünsche** an, bringen Sie Ihre **eigenen Ideen** ins Spiel und denken Sie an Ihre Zahnbürste, denn unsere **rustikalen Unterkünfte** bringen Sie nach Ihrer Feier in den **wohlverdienten Schlaf**.

Ihre Aufgabe: Entspannen.

Wir erledigen das für Sie!

Mit diesen Worten wünschen wir Ihnen nun viel Vergnügen beim Stöbern und möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie hier eine **Auswahl an Vorschlägen** unsererseits in den Händen halten, **die jederzeit geändert, verschoben oder „eigenkreiert“ werden können**.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Empfangsgetränke...

Kalte Getränke für den warmen Bauch:

Sekt „Hausmarke“ trocken ^{11%Vol}	0,75l	€ 17,50
Sekt „Royal“ (mit Johannisbeerlikör) ^{11%,16%Vol}	0,1l	€ 3,00
„Hugo“ ^{11%Vol}	0,2l	€ 4,50
Aperol „Spritz“/ „Orange“ ^{15%Vol, (1;4)}	0,2l	€ 4,50

Mal was anderes:

„Heidjer Frühlingsbowle“ ^{12%Vol}	0,2l	€ 3,10
„Wilseder Grünes“ ^{2,9%Vol}	0,2l	€ 2,90
„BumiHo“ (Burgunder küsst Holunder) ^{5%Vol}	0,1l	€ 2,40
„Heidelust“ (Heidelbeerwein & spritziger Sekt) ^{8,5, 11%Vol}	0,1l	€ 2,90
Portwein „Kirsch“ (weißer Portwein mit Kirschsafft) ^{9%Vol}	0,2l	€ 3,50

Heiße Getränke für den kalten Bauch:

„Heidjer Waldbeerenpunsch“ ^{9,5%Vol} (Glühwein, Nüsse & Rosinen)	0,2l	€ 3,70
„Apfel – Zimt- Punsch“ ^{9,5%Vol} (Weinbrand, Rum, Apfel- & Orangensaft)	0,2l	€ 2,80
„Tante Doras Eierpunsch“ ^{11%Vol} (Weißwein, Rum, Eierlikör & Sahne)	0,2l	€ 2,80
„Fliederbeerpunsch nach Großmutter's Rezept“ (alkoholfrei; Fliederbeersaft, Zimt, Zucker, Orangensaft)	0,2l	€ 2,30
Glühwein vom Heidelbeerwein ^{9%Vol}	0,2l	€ 2,30

(1) = mit Farbstoff (2) = koffeinhaltig (3) = chininhaltig

(4) = mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle)

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Getränke – Anregungen

Weißer Rebensaft 0,75l:

Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken, Baden	€ 18,00
Riesling, Q.b.A., trocken, Mosel	€ 22,00
Silvaner, Q.b.A., halbtrocken, Pfalz	€ 18,00

Roter Rebensaft 0,75l:

Spätburgunder, Q.b.A., trocken, Baden	€ 19,50
Merlot, trocken, Südafrika	€ 22,00
Dornfelder, Q.b.A., halbtrocken, Pfalz	€ 16,00

Biere (pro Fass):

Heidjer – Pils	50 Liter	€ 330,00
Lüneburger – Pils	30 Liter	€ 210,00

Geistige Getränke 0,7l:

Aperol ^(1;4)	15% Vol	€ 42,00
Hermann-Löns- Weizenkorn	32% Vol	€ 48,00
Heidegeist	50% Vol	€ 65,00
Doppelwacholder	38% Vol	€ 42,50
Jubiläums Aquavit	42% Vol	€ 58,00
Ratzeputz	58% Vol	€ 68,00
Wodka	40% Vol	€ 32,00
Jägermeister	35% Vol	€ 38,00
Bacardi weißer Rum	37,5% Vol	€ 40,00
Havana Club Rum	40% Vol	€ 54,50
Whisky (Scotch)	40% Vol	€ 45,00
Obstwasser	38% Vol	€ 35,00
Grappa	38% Vol	€ 38,00
Baileys	17% Vol	€ 37,50
Sambuca	40% Vol	€ 39,00

Korkgeld: Für mitgebrachte Getränke berechnen wir eine Aufwandspauschale pro Flasche von € 10,00.

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Unsere Getränkepauschalen

Der Trend einer Feier geht in die Richtung einer Pauschale. Der Vorteil darin besteht in der Regel in der Übersichtlichkeit und Transparenz der entstehenden Kosten. **Unser Tipp: Wenn Sie den ungefähren Getränkeverzehr Ihrer Gäste einschätzen können, wird sich eine Pauschale bestimmt lohnen.**

Unsere allgemeinen Getränkepauschalen enthalten **klassische Softgetränke** (wie zum Beispiel Säfte, Mineralwasser, Cola), **„Heidjerpils“ vom Fass, Weiß- sowie Rotwein, den Sektempfang sowie frischen Filterkaffee und Tee.**

Pauschale 1 (für 4 Stunden/pro Person): € 22,50

Pauschale 2 (für 8 Stunden/pro Person): € 26,50

In Verbindung mit unseren Getränkepauschalen besteht die Möglichkeit unsere „**Spirituosenpauschale**“ zuzubuchen. Diese beinhaltet **4 Longdrink-Spirituosen** (wie zum Beispiel Wodka, Bacardi, Whisky oder Havanna Club Rum) und **2 Digestif-Spirituosen** (zum Beispiel Hermann-Löns-Weizenkorn, Birnenbrand, Heidegeist oder Jubiläums-Aquavit).

Spirituosenpauschale (pro Person): € 6,00

Nach Ablauf der Pauschaldauer können Sie den weiteren Getränkeverzehr „nach Verzehr“ vollziehen oder Sie verlängern die jeweiligen Pauschalen. **Diese gelten für die zu diesem Zeitpunkt noch anwesenden Gäste und werden wie folgt berechnet:**

Erweiterte Pauschale (pro Person): € 6,00

Erweiterte Spirituosenpauschale (pro Person): € 4,00

Die Pauschalen gelten nur innerhalb unserer Räumlichkeiten (Haupthaus & „Emhoff“), enthalten keine Cocktails, Kaffeespezialitäten (wie zum Beispiel Cappuccino, Milchkaffee, Irish Coffee), Kuchen oder Tabakwaren und können nicht pausiert werden!

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



...weil sich der Weg lohnt!

Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Unser „Rundum-Sorglos-Paket“

Unser „Rundum-Sorglos-Paket“ bringt Sie und Ihr Budget in Feierlaune. Der Vorteil: Sie haben zum einen die Kosten Ihrer Veranstaltung im Blick und können im Voraus planen. Zum anderen sind hier viele Inklusivleistungen einkalkuliert, um die Sie sich nun nicht mehr sorgen müssen. Was wiederum mehr Zeit für anderweitige Dispositionen mit sich bringt. **In unserem „Rundum-Sorglos-Paket“ sind folgende Leistungen enthalten:**

- das rustikale und einmalige Ambiente unseres „Emhoffs“
- Dekoration, Blumenschmuck und Menükarten
- die „Getränkepauschale 2“ (8 Stunden inkl. Heidjerpils, Softgetränke, Rot- und Weißwein, Sektempfang sowie frischer Filterkaffee und Tee)
- unser freundliches „Gute-Laune-Team“
- sowie die Fürsorge des leiblichen Wohls:

„Bratenbuffet“

- Klassische Hochzeitssuppe
- in der Terrine am Tisch serviert -

* * *

Vom Buffet:

Verschiedene Salate mit zwei Dressings,
Variation von allerlei Braten (Kräuter-, Rinder- und Geflügelbraten) mit Champignons,
Kräutersauce, Rotkohl, verschiedenen Gemüse, Salzkartoffeln,
Kroketten und Kartoffelgratin

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Zitronencreme

Um Mitternacht (Buffetform):

Tomatensuppe, verschiedene angemachte Salate, geräuchertes Forellen- und Lachsfilet,
Matjes an Hausfrauensauce, Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce, handgedrehte
Fleischbällchen, Frischkäsegefüllte Windbeutel, Käseplatte, Brot und Butter

Rundum-Sorglos-Preis pro Person: € 74,50

Im Paket nicht enthalten sind Spirituosen. Gern können Sie unsere „Spirituosenpauschale“ (€ 6,00 pro Person für 8 Stunden) zubuchen. Nach Ablauf der Pauschaldauer können Sie den weiteren Getränkeverzehr „nach Verzehr“ vollziehen oder Sie verlängern die jeweiligen Pauschalen. **Diese gelten für die zu diesem Zeitpunkt noch anwesenden Gäste und werden wie folgt berechnet:**

Erweiterte Pauschale (pro Person):	€ 6,00
Erweiterte Spirituosenpauschale (pro Person):	€ 4,00

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Menüfolgen

Menü's für den rustikalen Magen:

„Filetvariation Emhoff“

Feine Lauchcrèmesuppe mit Sahnehäubchen

* * * *

Medaillons vom Schwein, Rind und Pute
mit Champignons, feiner Gemüseauwahl, Sauce Bearnaise,
Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten

* * * *

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 25,50

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 12,50

„Bauernschmaus“

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum

* * * *

Glacierter Schweins- und Rinderbraten
an zwei Saucen mit Champignons, feiner Gemüseauwahl,
Kartoffelkroketten und Heidekartoffeln

* * * *

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 17,50

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 8,50

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Menüfolgen

Menü's für den wilden Magen:

„Jägerlatein“

Wilseder Hochzeitssuppe“
-in der Terrine serviert-

* * * *

Ofenfrische Wildschweinkeule
mit gefüllter Frucht, gemischten Waldpilzen, Apfelrotkohl,
einer Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten

* * * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 25,20

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 12,60

„Wildklassiker“

Feines Selleriesüppchen mit Trüffelöl

* * * *

Zarte Hirschkalbskeule
in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, gefüllter Frucht,
Apfelrotkohl, Gemüsevariation,
Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten

* * * *

Heidehonigparfait mit frischen Waldbeeren (saisonbedingt)

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 24,50

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 12,20

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Menüfolgen

Menü's für den heidetypischen Magen:

„Des Schäfers Liebling“

Wildkraftbrühe mit Käsestange

* * * *

Wilseder Heidschnuckenkeulenbraten
in feiner Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, gefüllter Frucht,
Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten

* * * *

Kleiner Buchweizenpfannkuchen mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 25,60

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 12,80

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Büffets

„Kleines Heidjerbüffet“

Lüneburger Lauch-Kartoffelsuppe mit Croutons
-in der Terrine serviert-

~~~

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
verschiedene Sorten Heidjeraufschnitt und Mett,  
Geflügel- und Matjessalat, Tranchen vom Jungschweinsnack in  
Pfefferrahmsauce,

~~~

Käseauswahl vom Brett, ofenfrische Bäckerbrote und Butter, Rote Grütze mit
Vanillesauce

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 25,60

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 12,80

Büffet „Heidemuseum“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

~~~

Honigmelone mit Katenschinken, Räucherlachs und geräuchertes  
Forellenfilet,  
diverse Sorten Aufschnitt, ofenfrische Heidschnuckenkeule mit  
Gemüseauswahl und Bratkartoffeln oder Gratin-Kartoffeln, rosa gebratenes  
Roastbeef und Matjesfilet,

~~~

Feine Käseauswahl vom Brett, frische Bäckerbrote und Butter, frischer
Obstsalat in Maraschino, Rote Grütze mit Vanillesauce

Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 26,00

Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 13,00

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

...weil sich der Weg lohnt!



Telefon: 04175/ 217

info@zum-heidemuseum.eu

www.zum-heidemuseum.eu

Feiern & Genuss: Büffets

Bratkartoffelbüffet „Emhoff“

Hausgemachte Eisbeinsülze, Kasseler, rosa gebratenem Roastbeef,
dazu Remouladensauce, Heidschnuckenknipp (Grützwurst) mit Apfelkompott;
zarte Matjesfilets in Hausfrauensauce und wacholdergeräuchertes Forellenfilet,
frische Blattsalate der Saison

~~~

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 18,00**

**Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 9,00**

### „Brunchbüffet“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

~~~

Räucherfischplatte, diverse Sorten Heidjeraufschnitt und Käse,
Hausmacher-Sülze mit Remouladensauce, rosa gebratenes Roastbeef
und Bratkartoffeln, Rühreier mit Speck und Schinken

~~~

ofenfrische Bäckerbrote und Brötchen, Butter, Marmelade,  
Heidehonig, Joghurt, Kaffee, Tee, Orangensaft

**Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 12,00**

**Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 6,00**

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.





## Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

### Feiern & Genuss: Draußen-Büffets

#### Grillbüffet „Ab-Auf-Den-Rost“

Zarte Nackensteaks, Steaks vom Rind, Schwein und Pute,,  
Thüringer- und Schinkenbratwurst, frische Blattsalate der Saison,  
Gurken- und Tomatensalat, Baked Potato mit Sour Cream,  
verschiedene Grillsaucen, Kräuterbutter und ofenfrische Bäckerbrote

**Unkostenbeitrag pro Einzelwesen: € 18,50**

**Pro Sprösslinge bis 12 Lenzen: € 9,10**

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Feiern & Genuss: Menübaukasten

### Kleine Vorspeisen:

Bouquet von Blattsalaten mit gebratenen Waldpilzen pro Person € 4,60

Wacholdergeräuchertes Heidebachforellenfilet  
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter pro Person € 6,20

Honigmelonenschiffchen mit geräuchertem  
Heidschnuckenschinken, dazu Baguette und Butter pro Person € 7,50

Grüner Spargel mit Parmesan überbacken, dazu  
Parmaschinken, Baguette und Butter (saisonbedingt) pro Person € 8,60

Feldsalat mit sautierten Scampi in  
Kräuter-Knoblauch-Butter pro Person € 10,50

Tatar vom Räucherlachs auf Reibeküchlein mit  
Schmand und deutschem Kaviar pro Person € 8,60

Hausgebeizter Graved Lachs an einer  
Senf –Honig- Dillsauce pro Person € 7,80

### Nudelgerichte

Penne in feiner Tomaten – Basilikumsauce pro Person € 5,80

Tortellini mit Gorgonzolasauce pro Person € 6,20

Spaghetti in feiner Waldpilz – Sahnesauce pro Person € 5,80

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.





# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Feiern & Genuss: Menübaukasten

### Suppenvarianten

|                                                     |                   |
|-----------------------------------------------------|-------------------|
| „Wilseder Hochzeitssuppe mit Eierstich und Klößchen | pro Person € 4,00 |
| Wildkraftbrühe mit Käsestange                       | pro Person € 4,00 |
| Selleriesüppchen mit Trüffelöl verfeinert           | pro Person € 4,20 |
| Crèmesuppe von Waldpilzen                           | pro Person € 3,80 |
| Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum            | pro Person € 3,60 |
| Essenz vom Jagdfasan mit Käsestange                 | pro Person € 4,50 |
| Steckrübensüppchen mit Krabben (saisonbedingt)      | pro Person € 4,40 |
| Kürbiscrèmesuppe mit Speckstreifen (saisonbedingt)  | pro Person € 3,80 |
| Lauch – Kartoffelsüppchen mit Crêutons              | pro Person € 3,60 |

### Feine Fischgerichte

|                                                                                    |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Gedünstetes Lachsfilet in feiner Kräuter-Sahnesauce, dazu Blattspinat und Wildreis | pro Person € 14,80 |
| Gebratenes Zanderfilet auf jungem Wirsing, serviert mit Nuss – Kartoffeln          | pro Person € 13,50 |
| Gedünstete Rotzungenfilets in Krebssauce mit Blattspinat und Wildreis              | pro Person € 12,80 |

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Feiern & Genuss: Menübaukasten

### Fleischgerichte

Kleine Heidschnuckenbratwürste im Speckmantel,  
auf jungem Wirsing, dazu Salzkartoffeln pro Person € 6,60

Putengeschnetzeltes in Champignon – Sahnesauce  
mit Spätzle und knackigen Blattsalaten pro Person € 9,20

Ofenfrischer Backschinken vom Schwein, pikant gewürzt,  
frisches Saisongemüse und Kartoffelgratin pro Person € 9,50

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef,  
an Sauce Bearnaise mit einer feinen Gemüseauswahl,  
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin pro Person € 14,50

Pikantes Wildschweingoulasch mit Waldpilzen,  
Apfelrotkohl, Spätzle oder Kartoffelkroketten pro Person € 13,80

Ofenfrische Heidschnuckenkeule in Wacholderrahmsauce  
mit Waldpilzen, Gemüsevariation, Kartoffelkroketten  
und Heidekartoffeln pro Person € 18,00

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.





# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Feiern & Genuss: Menübaukasten

### Süße Verführungen

|                                                                         |                   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce                               | pro Person € 3,90 |
| Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör                                  | pro Person € 4,50 |
| Hausgemachte Zitronencreme                                              | pro Person € 3,80 |
| Mousse von brauner und weißer Schokolade                                | pro Person € 5,20 |
| Bayrisch Krem mit Himbeermarmelade                                      | pro Person € 4,10 |
| Schokoladenpudding mit Vanillesauce                                     | pro Person € 3,40 |
| Heiße Brombeeren mit Walnusseis und Sahne                               | pro Person € 4,30 |
| Deftiger Buchweizenpfannkuchen<br>mit Waldbeeren und Vanilleeis         | pro Person € 3,70 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce                                    | pro Person € 3,50 |
| Feine Amaretto – Mascarponecreme<br>mit frischen Beeren (saisonbedingt) | pro Person € 5,80 |
| Eisparfait „Grand Manier“ mit Kiwischeiben umlegt                       | pro Person € 4,50 |

**Haben Sie noch Fragen? Änderungswünsche? Anliegen? –  
Stellen Sie uns zur Rede!**

**Sehr gern stehen wir Ihnen Zwecks Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur  
Seite.**

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Übernachten & Erholen: Zimmerkontingent

### Haus „Domizlaff“ (gegenüber dem Haupthaus)

- |                           |   |                                     |
|---------------------------|---|-------------------------------------|
| Zimmer 31                 | - | Einzelzimmer mit Dusche/WC          |
| Zimmer 32, 33, 34, 35, 41 | - | je Zweibettzimmer mit Dusche und WC |

### „Natura“, € 42,50 pro Person & Nacht, inklusive Frühstück

- |                   |   |                                         |
|-------------------|---|-----------------------------------------|
| Zimmer 42, 44, 45 | - | je Einzelzimmer mit Etagedusche und -WC |
| Zimmer 43, 51, 52 | - | je Doppelzimmer mit Etagedusche und -WC |

### „Evergreen“, € 38,50 pro Person & Nacht, inklusive Frühstück

**Insgesamt 20 Betten**

### Conwentz - Haus (Kote Rieckmann)

- |                       |   |                                           |
|-----------------------|---|-------------------------------------------|
| Zimmer 1, 2, 3, 4 & 8 | - | je Einzelzimmer mit Etagedusche und -WC   |
| Zimmer 6 & 7          | - | je Zweibettzimmer mit Etagedusche und -WC |
| Zimmer 5              | - | Dreibettzimmer mit Etagedusche und -WC    |

### „Evergreen“, € 31,00 pro Person & Nacht, inklusive Frühstück

**Insgesamt 12 Betten**

Die Preise verstehen sich inklusiv 7% Mehrwertsteuer.





# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.

*...weil sich der Weg lohnt!*



Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## Übernachten & Erholen: Zimmerkontingent

### Maetzig-Haus (Kote Hilmer)

- |                |   |                                                |
|----------------|---|------------------------------------------------|
| Zimmer 1       | – | Doppelzimmer mit Etagedusche und -WC           |
| Zimmer 2 bis 9 | – | Doppelzimmer mit Hochbett; Etagedusche und -WC |
| Zimmer 8       | – | Zweibettzimmer mit Etagedusche und -WC         |

### Kleines Nebenhaus:

- |                |   |                                                            |
|----------------|---|------------------------------------------------------------|
| Links & Rechts | - | jeweils ein Zweibettzimmer mit Dusche & WC im Maetzig-Haus |
|----------------|---|------------------------------------------------------------|

**€ 31,00 pro Person & Nacht, inklusive Frühstück**

**Insgesamt 18 Betten**

Die Zimmer in den Häusern „Conventz“ sowie „Maetzig“ sind mit einer Waschgelegenheit ausgestattet. Die Duschen und WC's befinden sich auf dem Flur. Eine Küche mit Herd, Kühlschrank und Spüle für die eventuelle Selbstversorgung ist vorhanden. Benötigte Gerätschaften und Geschirr können gegen Gebühr durch uns bereitgestellt werden.

**Selbstverständlich können Sie sich und Ihre Gäste auch in den Häusern selbst versorgen. Hierfür berechnen wir zusätzlich eine Endreinigungspauschale von € 150,00 pro Haus.**

**Couvertgeld für Geschirr, Besteck und Gläser: € 0,50 pro Stück & Tag**  
**Couvertgeld für Kochgeschirr: € 1,50 pro Stück & Tag**

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.



# Gasthaus „Zum Heidemuseum“

Heidjer-Restaurant. Hotel. Catering. Seminare. Feiern.



*...weil sich der Weg lohnt!*

Telefon: 04175/ 217

[info@zum-heidemuseum.eu](mailto:info@zum-heidemuseum.eu)

[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

## „Spaß-Und-Gute-Laune-Olympiade“

Ihre Abteilung sucht das gewisse Etwas für die geplante Firmenfeier? Sie suchen die Abwechslung aus Spaß, leckerem Dasein und Teambuilding? Mit unserer „Heideolympiade“ finden Sie genau das, was ein gemeinschaftliches Betriebsfest ausmacht. In Verbindung mit Spielen in der freien Natur, einem leckeren Buffet und der rustikalen Umgebung bleibt Ihr Vorhaben in Erinnerung! Die „Heideolympiade“ bietet folgende Leistungen:

**Um das „Heidediplom“ zu ergattern, müssen die Teilnehmer inmitten Wilsedes einen Parcours absolvieren, der unter anderem folgende Spiele beinhaltet:**

**Torwandschießen, Hufeisen-Bosseln, Gummistiefel-Weitwurf, Schruvabdreigen, Erkennen von einheimischen Sprachen, „Was bin ich“ (Tasten & Fühlen)**

**Weitere Spiele können natürlich ergänzt werden.  
Spieldauer: je nach Spieleanzahl ca. 3 – 4 Stunden**

**Grundpreis pro Person: € 2,50**

**Zubuchbar:**

- Bollerwagen gefüllt mit Heiß- oder Kaltgetränken: (Preis je nach Verzehr)
- hausgemachte Blechkuchen, verschiedene Sorten: Stück € 3,00

**Für das leibliche Wohl:  
Bratkartoffelbuffet „Emhoff“**

**Hausgemachte Eisbeinsülze, Kasseler, rosa gebratenem Roastbeef, dazu Remouladensauce, Heidschnuckenknipp (Grützwurst) mit Apfelkompott; zarte Matjesfilets in Hausfrauensauce und wacholdergeräuchertes Forellenfilet, frische Blattsalate der Saison**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Preis pro Person: € 18,00**

Die Preise verstehen sich inklusiv 19% Mehrwertsteuer.





[www.zum-heidemuseum.eu](http://www.zum-heidemuseum.eu)

**Hier finden den Platz für Ihre Gedanken:**