

Der Stadtbalkon Holzmindens



seit 1848

Felsenkeller

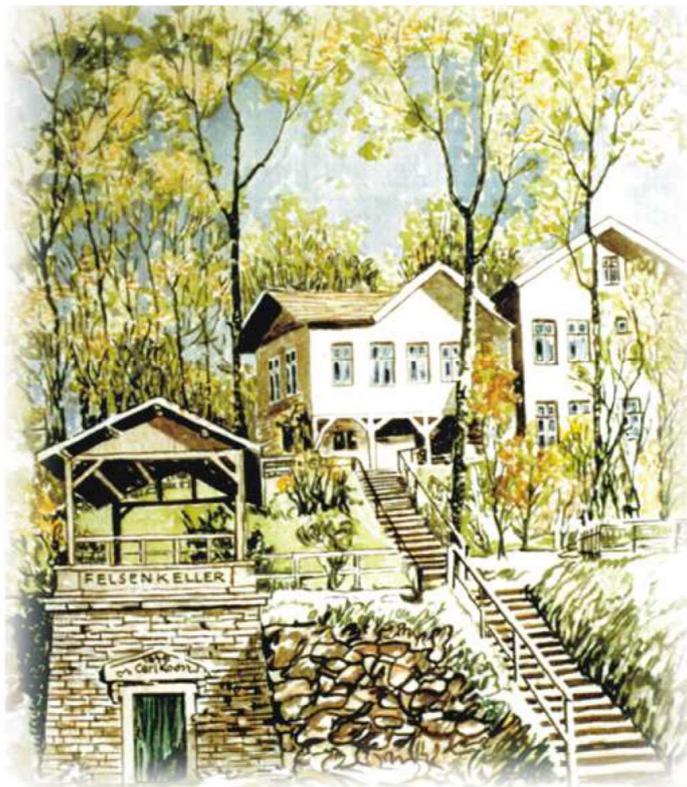
Holzminden

Gäste-Informationsmappe

*herrlich
gelegenes
Aussichts-
lokal
mit Café- und
Biergarten*

*Blick von
der „Klippe“
ins Wesertal*

*anerkannt
gute Küche*



*großer Saal
bis 100 Pers.
und sieben
verschiedene
Clubräume*

*vier getrennte
Bundes-
kegelbahnen*

*Busse nach
Anmeldung*

*Inh.: Carl-Friedrich Weid
37603 Holzminden, Hoher Weg 24
Tel.: 05531 46 24 – Fax: 05531 1 00 53
www.felsenkeller-holzminden.de*

*Auf hohem Hügel sieht man schon den Felsenkeller liegen
wohl manches Mal in manchem Jahr bin ich huerher gestiegen
der Durst beflügelt meinen Schritt, es lockt die frohe Runde
der Blick ins Tal und auf die Stadt verzaubern mir die Stunde!*

Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †

Verehrte Gäste! Seien Sie uns herzlich willkommen, hier auf dem

Felsenkeller

der Stadtbalkon Holzmindens



zu allen Anlässen Ihrer Feierlichkeiten

Wir begrüßen Sie und wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt. Genießen Sie in Ruhe und Muße, befreit von den Sorgen des Alltags, unser Angebot an Speisen und Getränken, und die schöne Aussicht über Stadt und Landschaft. Zwei Gehminuten von hier bietet sich von unserem Aussichtsfelsen, der „Klippe“, ein weiter Blick von Höxter bis zum Heinsener Weserbogen.

Ihre Familie Weid und Mitarbeiter

Wir freuen uns, Sie in unserem 172 Jahre alten Gastronomiebetrieb begrüßen zu dürfen. Er wurde Pfingsten 1848 eröffnet und ist seitdem im Familienbesitz.

Gisela Weid, Sohn Heiko und die anderen Mitarbeiter in der Küche bereiten Ihnen



***verschiedene Vorspeisen
diverse Suppen
vielfältige Fisch- und
Fleischgerichte
Steaks und Braten
Wildgerichte
köstliche Cremes
Eisspezialitäten
kalt / warme Büfetts***



***Menüs auch nach Ihren Wünschen und Vorgaben
sowie Saisonspeisen je nach Jahreszeit***

für private und geschäftliche Feierlichkeiten und in allen Preislagen zu.

Ebenso werden für Senioren und Busreisende Speisen nach Ihren Wünschen zubereitet.

Ausgesuchte und vielfältige Vorschläge legen wir Ihnen gerne vor.

Für den Service und die Betreuung der Gäste sind der Inhaber Carl-Friedrich Weid mit Tochter Tamara und seiner langjährigen Mannschaft zuständig.

Im Unter- und Obergeschoss (erreichbar mit unserem Treppenlift, auch für Rollstuhlfahrer geeignet) befinden sich 7 verschieden große Räume für 10 – 100 Personen und 4 Bundeskegelbahnen, die wir Ihnen anbieten können. So ist sicherlich auch für Ihre Feierlichkeit ein geeigneter Raum dabei:

- die „**Veranda**“ bis 50 Personen, das „à la carte“ - Restaurant oder auch für Ihre Familienfeier
- die „**Gaststube**“ bis 40 Personen für alle Anlässe
- der **Saal** bis 100 Personen für alle Gelegenheiten ab 40 Personen mit herrlichem Ausblick zum Köterberg und ins Wesertal
- die „**kleine Stube**“ oben für maximal 35 Personen, hier stellen wir auch die Büfetts für die Saalgäste auf, damit kein Zigarettenrauch die Speisen beeinträchtigen kann oder sie dient als Tanzfläche
- der „**Catonen**“- **Raum** bis 45 Personen, kann vielseitig eingesetzt werden
- der „**Cheruscia**“ - **Raum** für alle Zwecke verwendbar bis 65 Personen
- der „**RC Waldecia**“ - **Raum** bis 20 Personen
- unsere „**Theke**“ im Untergeschoss, in gemütlicher Runde auf ein Glas Pils oder Wein in Geselligkeit mit Freunden anstoßen
- die 4 **Bundeskegelbahnen**, alles einzelne Bahnen, jeder sitzt für sich und wird nicht von anderen Keglern gestört
- der „**Biergarten**“, ideal zum Ausspannen in geselliger Runde, um Speis' und Trank zu genießen. Der Gartengrill steht zur freien Benutzung. Luftig, schattig, lauschig unter alten Bäumen sitzen und in Ruhe genießen, herrlicher Blick über das Wesertal
- unser Aussichtsfelsen, die „**Klippe**“, mit dem Blick auf die umliegenden Weserberge, das alte Holzminden, die umliegenden Dörfer im Wesertal und den Köterberg



*Im Westen grüßt der Köterberg, der Solling grünt im Osten.
Erholsam ist's vom Stadtbalkon, die Aussicht auszukosten.
Wohl weit und breit kein zweiter Platz, zum Trinken läßt sich finden,
als unter dem Kastanienbaum des Felsenkellers zu Holzminden.*

Dr. Karl Fr. Nunnenkamp †

Restaurant

Felsenkeller

*Inh. Carl-Friedrich Weid
Hoher Weg 24, 37603 Holzminden, Tel 05531 4624*

seit 1848

Holzmindener Gastlichkeit

*Verehrter Gast,
sehr geehrte Damen und Herren,*

*für Ihre Feierlichkeiten und zu allen anderen Anlässen bieten wir Ihnen Speisen,
die Sie selbst zu einem kompletten Menü zusammenstellen können, wobei wir
Ihnen gerne behilflich sind!*

*Zu allen Festen drucken wir Ihnen gerne Menükarten. Bitte besprechen Sie mit
uns die Einzelheiten und lassen Sie sich einige Exemplare zeigen!*

Öffnungszeiten ab 10,00 Uhr bis open end !!!

Zum Empfang:

frisch gepresster Orangensaft

Dr. Becker Orangensaft

Sherry trocken, medium oder lieblich

Sekt Hausmarke trocken

Sekt Henkell trocken

verschiedene Cocktails bereiten wir nach Ihren Wünschen

Alle ausgedruckten Preise sind Euro-Endpreise

Bitte stellen Sie sich
aus unseren Angeboten
und Ihren Extra-
Wünschen

IHR MENÜ

oder

IHR BÜFFETT

zusammen.

*Wir bereiten an Speisen was und
wie Sie es wünschen!!!*

Gerne sind wir Ihnen dabei behilflich!

Sehr geehrte Damen und Herren,

unsere Vorschläge für Ihr Menü oder Büffet:

Vorspeisen

Knackige Blattsalate

mit Sherrydressing und Entenbruststreifen

Forellenfilet

*in Wacholder geräuchert,
mit Apfelmeerrettich, Toast und Butter*

norwegischer Räucherlachs

mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce

Graved Lachsrose

mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce

Seezungenröllchen

*in Safranschaum oder Rieslingsahne,
dazu Mandelreis*

geeiste Honigmelone

mit Knochenschinken, Toast und Butter

Poulardenbrüstchen

*in feinem Gemüsebett,
dazu bunte Nudeln und Pilzrahmsauce*

gebratene Entenbrust-Tranchen

*auf Cassis-Jus-Orangenvinaigrette
Salatbukett und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*

Carpaccio vom Rinderfilet

mit pikanter Sauce, Toast und Butter

aus dem Suppentopf

*Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich, Klößchen und Gemüsestreifen*

*niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Krotons*

*Cremesuppe von grünen Erbsen
mit Orangenfilets und Sahnehäubchen*

*Geflügelcremesuppe „Victoria“
mit Geflügelklößchen und Sahnehäubchen*

*Steinpilz-Suppe
mit Sahne*

*Wildkraftbrühe „St. Hubertus“
mit Eierstich und Pilzen*

*klare Ochsenchwanzsuppe
mit Sherry, dazu Toast*

*Meerrettich-Samtsuppe
mit Streifen von Räucherlachs und Sahnehäubchen*

*Cremesuppe vom Fjordlachs
mit Dill-Sahnehaube*

*französische Kartoffelcreme-Suppe „Vichyssoise“
mit Sahnehäubchen*

oder Die Hauptgerichte servieren wir Ihnen
richten sie als Büfett für Sie an!

Sehr geehrte Damen und Herren,

*die Preise zu den folgenden Hauptgerichten sind so kalkuliert,
dass wir Ihnen alle Beilagen und auch Fleisch nachreichen - also zum Sattessen!*

Hauptgerichte - vom Schwein

Jägerbraten

Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln

Spießbraten

pikant gefüllt

Schweinebraten

*mit Backpflaumen, Äpfeln und Rosinen gefüllt
in Allersheimer Dunkelbier-Sauce*

Schweinerückenbraten

in Pfefferkruste

Schweinelendchen oder Jungschweinkeule

Gebraten

Schweinemedallions mit Früchten und Käse überbacken

mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet

auf Thymian-Jus

Schweinefilet Felsenkeller

mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen

Schweinefilet „Duxelles“

gefüllt mit Champignons, gekochtem Schinken und Zwiebeln

Schweinefilet „Schönbrunn“

mit einer Schinken-Porreefüllung

Beilagen nach Ihren Wünschen

vom Rind

Rinderschmorbraten
in Burgundersauce

oder

Rindsroulade
in pikanter Sauce

Rindsroulade vom Sollinger Auerochsen

in pikanter Sauce *Preis auf Anfrage, wenn lieferbar*

Rinderbrust

in Meerrettichsauce

Roastbeef

rosa gebraten
mit Sauce hollandaise

Rinderfilet

gespickt, in Pfefferrahm

vom Kalb

gebratener Frikandeau-Kalbsbraten

badische „Kalbsvögele“

mit frischem Blattspinat gefüllte Kalbsrouladen

Kalbsrouladen

Felsenkeller

mit feiner Fleisch-Gemüse-Füllung

Kalbsrücken

in pikanter Champignonrahm-Sauce

Beilagen nach Ihren Wünschen

vom Geflügel

*Medaillons von der Putenbrust
in Apfel-Calvados-Rahm*

*Truthahnmedaillons
in Blaubeersahne,
Orangensahne-
und / oder Rahmsauce*

*Hähnchenbrustfilet
mit Pfirsich und Käse überbacken
Sauce á la hollandaise*

*Poularden- und / oder Hähnchenbrust-Filet
in Steinpilz-Champignoncreme*

*Barbarie-Entenbrust
in Pilzcreme*

vom Lamm

gebratene Lammkeule

*Lammkotelett
mit pikanter Sauce,
mit oder ohne Knoblauch*

Beilagen nach Ihren Wünschen

von Fischen

norwegischer Fjordlachs
gedünstet oder gebraten
mit Rieslingsauce, Kräutersauce, zerlassener Butter

frisches Lachsfilet hausgeräuchertes

gebackenes Lachsfilet
auf Blattspinat, dazu Bernaer Sauce
Kräutersauce

gebratenes Schollenfilet
mit durchwachsenem Räucherspeck und Shrimps

gebratenes Victoriabarschfilet
mit brauner Butter

gedünstetes Seelachs-Filet
in Senf-Sahnesauce

Zanderfilet
in Zitronenbutter gebraten
mit frischen Kräutern und Kapern

Seezungenfilet
in Safranschaum oder Rieslingsahne *Preis auf Anfrage*

Hummer
auf verschiedene Arten zubereitet *Preis auf Anfrage*

Beilagen nach Ihren Wünschen

vom Wild

Hirschkalbskeule

gespickt

Hirsch- oder Hirschkalbsrücken

gespickt

Wildschweinkeule

gespickt

Wildschweinrücken

gespickt

gespickte Rehkeule

Rehrücken

*mit heißen Schattenmorellen
und Orangenfilets*

mit den Beilagen

gefüllte Williams Christbirne

Apfelrotkraut

Apfelmus

Preiselbeeren

frische Salate der Saison

Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“

Champignons in Sahne

Kartoffelkroquetten und Salzkartoffeln

auf Wunsch: Pfifferlinge

weitere Beilagen nach Ihren Wünschen

Saisongerichte

frischer deutscher Stangenspargel

dazu

*pochierter Fjordlachs aus Norwegen
in Rieslingsauce*

*roher und gekochter Schweineschinken
mit zerlassener Butter*

*panierte Schweine- und Kalbsschnitzel
mit Sauce hollandaise*

weitere Beilagen

*frische Salate
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Champignons in Sahne
Apfelrotkraut
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Kartoffelkroquetten
Berner Röstis
Pommes frites
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Butterreis*

Preise lt. Angebot

Menü-Vorschläge

Menü 1

*alle Menüpreise
ab 20 Personen*

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich und Gemüsestreifen

Jägerbraten
Schweinenacken gefüllt mit Pilzen, Speck und Zwiebeln
und Putenmedaillons
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Salatplatten
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert
dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce

Menü 2

knackige Blattsalate
mit Sherrydressing und Entenbruststreifen

Steinpilz-Creme
mit Sahnehäubchen und Krotons

Schweinelendchen
und
Medaillons von der Putenbrust
dazu
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert
dazu heiße Sauerkirschen und Schokoladensauce

Menü 3

norwegischer Räucherlachs *oder* *geeiste Honigmelone*
mit Berner Röstis und Honig-Dill-Senfsauce *mit Knochenschinken, Toast und Butter*

Geflügelcremesuppe „Victoria“
mit Geflügelklößchen und Sahnehäubchen

Schweinefilet *Felsenkeller*
mit feiner Farce aus Fleisch und verschiedenen Gemüsen
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Eisbombe „Schwarzwälder“
mit Früchten und Schlagsahne garniert

Menü 4

Variation von Räucherfischen
auf Blattsalaten
dazu Toast und Butter

Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Einlage

gespickter Hirschkalbsbraten „Hubertus“
mit
gefüllte Preiselbeer-Birne
Apfelrotkraut
Apfelmus
Preiselbeeren
Champignons in Sahne
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln und Kartoffelkroquetten

Eisbombe „Schwarzwälder“
mit Früchten und Schlagsahne garniert

Menü 5

nach Verfügbarkeit

mit Nordsee-Shrimps gefüllte
Seezungen-Röllchen
auf Kräuterschaum, Wildreis

Kalbs-Consommé
mit Einlage

Rumpsteak
vom Sollinger Auerochsen

und

gefüllte
Kalbsroulade **Felsenkeller**

Rahmsauce
zerlassene Butter
Knoblauch- und Kräuterbutter
Sauce hollandaise
Champignons in Sahne
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
bunte Salatplatten der Saison
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten
Kartoffelecken

Dessertteller **Felsenkeller**
mit Eiskrem, Früchten und Schlagsahne garniert

Bei unseren Menüs werden alle Speisen des Hauptgerichtes nachgereicht, auch Fleisch!

**Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge,
auch nach Ihren Wünschen.**

Dessert

Dessertteller Felsenkeller

*von heller und dunkler Mousse, Eiscreme
auf Fruchtspiegel angerichtet, mit Früchten und Sahne garniert*

Erdbeer-Joghurtcreme

mit Aprikosenpüree, mit Sahne garniert

frischer Obstsalat

mit Maraschino und Schlagsahne

hausgemachte rote Grütze

mit Vanillesauce und Sahne

Eisbombe „Königin“

mit Früchten und Schlagsahne garniert

Vanilleeis

*mit Schlagsahne garniert,
dazu heiße Himbeeren, heiße Sauerkirschen
oder heiße Schokoladensauce*

Rumtopf-Früchte

*auf Vanilleeis
mit Schlagsahne garniert*

Schokoladencreme

mit Beerenfrüchten und Sahne garniert

Krokant-Eis

*mit Amarettoschaum
und Schlagsahne*

Punschcreme

mit Beerenfrüchte-Salat und Eierlikörschaum

*Sie wählen aus, wir machen Ihnen ein Angebot
und bereiten weitere Speisen
>> gerne nach Ihrem Geschmack zu <<*

Gerne bereiten wir Ihnen auch ein

Dessert- und Eisbüffet

nach Ihren Wünschen (ab 20 Personen).

Z. B. mit

Eisbombe Schwarzwälder Kirsch

*weiße Schokoladencreme
mit dunklem Schokoladeneis*

*kleine Pfannkuchen
mit Himbeerfüllung*

Kaiserschmarrn

Apfelstrudel

warme Schokoladensauce und Sauerkirschen

Schlagsahne

Weitere Speisen nach Ihren Wünschen

Kalte Speisen:

*Kasselerrückenbraten
Schweinerücken gebraten
rosa gebratenes Roastbeef
Bündner Fleisch
Sauerfleisch
hausmacher Wurstplatte
frisches Thüringer Mett
gebratene Mettbällchen in Zigeunersauce
roher Schinken auf Melonenschiffchen
verschiedene Mettwurstsorten
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
gebratene Hähnchenkeulen
panierte gebratene Poulardenbrüstchen
kleine panierte Schweineschnitzel
Medaillons vom Schweinefilet*

*Hummer
Räucherlachs
Cocktail von Grönland-Krabben
in Wacholder geräucherte Forellenfilets
Matjesfilets in Sahnesauce
Matjesröllchen
Rollmops und Bratrollmops*

*Reissalat
Nudelsalat
Heringssalat
Waldorfsalat
Geflügelsalat
Curry-Geflügelsalat mit Früchten
Rindfleischsalat*

internationale Käsesorten

*Sahnemeerrettich
Remouladensauce
Cocktailsauce*

u. a.

*verschiedene Sorten Butter
reichhaltiger Brotkorb
Preis nach Auswahl*

und mehr!

unser

Frühstücks-Büfett-

Angebot

10.00 -13.00 Uhr

Felsenkeller

1

ab 10 Personen

Rühreier

Räucherlachs

Mettwurst, roher Schinken

Käse

Marmelade, Honig

Butter, Brot und Brötchen

incl. 1 Portion Kaffee, Tee oder Schokolade

Felsenkeller

2

ab 20 Personen

Rühreier mit oder ohne Speck

Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets

Mettwurst, roher Schinken, Schinkenröllchen

Geflügel- und Waldorfsalat

Käseplatte

Marmelade, Honig

Butter, Brot und Brötchen-Auswahl

incl. 1 Portion Kaffee, Tee oder Schokolade

gegen Aufpreis:

Spiegeleier, Bratenaufschnitt

Sekt, Orangensaft, Mineralwasser und andere Getränke

eine Molle voller

„Schweineerei“

gefüllt mit gebackenem

Schweineschinken

flambiert

und mit kräftiger Braunbiersauce

Sauerkraut

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

rustikalem Brotkorb

Suppe und Dessert

nach Ihren Wünschen

Zusammenstellung für ein

Bayrisches Büfett

Suppe, am Tisch serviert

*Leberknödel-Suppe
mit Einlage*

warme Speisen

*Weißwürste mit süßem Senf
gebratene Nürnberger Rostbratwürste
gebackener Krusten-Schinkenbraten
in Altbier-Kümmelsauce*

Schweinehaxen

*Kalbshaxen (nach Verfügbarkeit)
Leberkäs, frisch aus dem Ofen
gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce*

als Beilagen dazu

*Bayrisch Kraut, Sauerkraut,
Semmelknödeln, Bratkartoffeln, Käsespätzle*

kalte Speisen

*bayrischer Schinkenspeck
gekochter Schinken, eingelegtes Zwiebelfleisch
heißgeräucherter Bauchspeck, hausmacher Wurstplatte
bunte rustikale Käseplatte, Griebenschmalz*

Salate

*Allgäuer Wurstsalat, Speck-Kartoffelsalat
Rettichsalat, frischer Rettich*

Butter, Brot, Brezeln

* * *

Dessert

*Bayrisch Creme
Kaiserschmarren mit Vanillesauce*

* * *

mind. 20 Personen

deftiges warmes Büfett

*Hochzeitsuppe
mit Einlage*

oder

*Niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Sahnehäubchen*

*flambierter Schweineschinken
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut*

*Grünkohl
mit Bregenwurst, Bauchfleisch und Kasseler*

*gefüllter Speißbraten
mit Bohnenbündchen*

*gebackener Schweineschinken
in Burgundersauce, dazu Sauerkraut,*

(2 Sorten zur Auswahl)

weitere Beilagen

*bunte Salatplatte
Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art“
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelkroquetten*

*verschiedene Brotsorten im Korb
diverse Buttersorten
mind. 20 Personen*

Dessert

nach Ihren Wünschen

Aufstellung zu

Büfett, ~~Büfett,~~

die jederzeit nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack
geändert oder erweitert werden können.

warm, rustikal ~~warm, rustikal~~

Am Tisch servieren wir Ihnen

Niedersächsische Kartoffelsuppe
mit Streifen vom Knochenschinken

warmes Büfett

pikant gefüllter
Spießbraten
mit Speck-Bohnen

und

Putenmedaillons
in Rahmsauce
oder Früchte-Currysauce

dazu
Pommes frites
Bratkartoffeln
Kartoffelkroquetten
bunte Salatauswahl

Dessert:

rote Grütze mit Vanillesauce
und Schlagsahne

mind. 20 Personen

jederzeit erweiterbar

warm, fein-klassisch ~~warm, fein-klassisch~~

Am Tisch servieren wir Ihnen

Königinsuppe
mit Sahnehäubchen

auf dem Büfett

pochiertes
Lachsfilet
in Rieslingsahne

Medaillons von der Putenbrust
in Blaubeersahne

gefülltes Schweinefilet
„Felsenkeller“
in feiner Rahmsauce

Beilagen:

Gemüseplatten nach „Gärtnerin Art
Sauce hollandaise
Salzkartoffeln, Kartoffelkroquetten
frische Salate der Saison

Dessert:

Obstsalat, Bayrisch Creme
und rote Grütze mit Vanillesauce
Schlagsahne

mind. 20 Personen

jederzeit erweiterbar

Kalte Speisen
zur Erweiterung der warmen Büffets:

Kasselerbraten

Schweinerückenbraten

rosa gebratenes Roastbeef

roher Schinken
auf Melonenschiffchen

verschiedene Mettwurstsorten

gefüllte Schinkenröllchen

Schweineschnitzel

Räucherlachs-Scheiben

geräucherte Forellenfilets

Waldorfsalat

Curry-Geflügelsalat mit Früchten

internationale Käsesorten

Sahnemeerrettich

Remouladensauce

verschiedene Sorten Butter
und Brot

(nur in Verbindung mit warmen Büffet
gegen Aufpreis)

mind. 20 Personen

unser Party-Service:

*Wir liefern Ihnen alles
aus unseren Speisekarten*

so wie Kanapees

*Stangen-Weißbrot oder Toastscheiben
oder halbe belegte Scheiben Butterbrot mit
Kasseler, gekochtem Schinken, Medaillons vom Schweinefilet,
rosa Roastbeef, Lachsschinken, Medaillons vom Hirschkalb,
original Bündner Fleisch, Spargelröllchen,
Tiefseekrabben, geräuchertem Forellenfilet, norwegischer Räucherlachs,
Räucheraal,
gekochtem Ei, verschiedene Käsesorten*

oder weitere

** * * * **

*ein kaltes Büfett
auf den Tisch zu stellen (ab 15 Personen)*

*verschiedene Schinkensorten, Mettwurstsorten, Bratenaufschnitt,
Medaillons von der Putenbrust, Medaillons vom Schweinefilet,
gefüllte Eier, Salatplatte,
Krabbensalat, Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets*

*weitere Büfetts – warm und kalt
und warme Gerichte, auch aus unserer Abendkarte,
bereiten wir nach Ihren Wünschen zu
und liefern sie Ihnen auch!*

*Sehr geehrte Damen und Herren,
gerne erfüllen wir*

Ihre Speisenwünsche.

*Bitte stellen Sie Ihre Menüs und Büfets
nach Ihren Wünschen zusammen
und wir machen Ihnen ein preisliches Angebot.*

Sollten Sie irgendwelche

Sonderwünsche

haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

*Wenn es uns möglich ist,
werden wir sie gerne berücksichtigen!!!!*

*Leider sind nicht alle Speisen, wie z. B.: Seezunge
oder Auerochs-Rindfleisch, immer verfügbar,
deshalb müssen wir bei unseren Lieferanten der
Region nachfragen.*

*Ihre Carl-Friedrich und Gisela Weid
und Mitarbeiter*

Unsere

Getränkpreise

richten sich nach:

Art der Veranstaltung

Verweildauer

Menge der Abnahme

und Sie können

bis zu 20 % Rabatt

auf unsere Listenpreise bekommen!!!

Lassen Sie sich bitte ein Angebot unterbreiten!

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bereiten wir Ihnen weitere Speisen nach Ihren Wünschen.

Alle Speisen im Hauptgericht werden bis zur Sättigung nachgereicht!

Weil wir immer mehr Speisen zubereiten müssen als Sie bestellt haben (damit für alle genügend vorhanden ist), geben wir Ihnen, auch aus hygienischen Gründen, keine warmen Speisen (kalte eingeschränkt) mit außer Haus! Sollten Sie dennoch Speisen, z. B. für den nächsten Tag benötigen, bereiten wir Ihnen diese gerne frisch zu und berechnen sie separat!

*Die angegebenen Preise der Hauptgerichte verstehen sich
ohne Suppe und Dessert
und ab 15 Personen pro Gericht.*

Unter 15 Personen + 4,00 € pro Person

Alle Preise in Euro.

Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld sind in allen Preisen enthalten.

*Zum Schluss bedenken Sie bitte,
eine festliche Tafel mit Blumen und Kerzen zu schmücken ist eine schöne Sitte.
Wenn Sie es wünschen, bereiten wir es für Sie vor. Welche Blumen Sie wählen,
bleibt Ihrem Geschmack überlassen, nur frisch müssen sie sein und die Kerzen
sollten farblich zu den Blumen passen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand.*

Sie suchen Gastlichkeit,

wir sind immer für Sie da, auch montags!

Ihre Familie Weid und Mitarbeiter

Felsenkeller

in Ruhe genießen <<

Sehr geehrter Gast,

*wir freuen uns, dass Sie Gast in unserem Restaurant sind,
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „Guten Appetit“.*

Wir sind überzeugt, dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen.

*Sollten Sie **Sonderwünsche** haben,
sagen Sie es bitte meinen Mitarbeitern oder mir.*

*Gern gestehen wir ein, dass wir alle,
vom Chef bis zum Auszubildenden,
mit Schwächen behaftet sind. Wir möchten Sie bitten, es uns
umgehend zu sagen, wenn Ihnen etwas nicht gefällt.*

*Unser Haus hat außer den 4 getrennten Bundeskegelbahnen
noch weitere 7 verschiedene große und kleine Clubräume
und einen Saal für bis zu 100 Personen,
die für Familien- und Geschäftsfeiern aller Art gerne genutzt werden.*

Bitte lassen Sie sich die Räumlichkeiten einmal zeigen.

*Wir beraten Sie gern bei der Durchführung Ihrer Festlichkeiten.
Betrachten Sie auch die dafür vorgesehenen speziellen Menükarten,
sowie unsere Vorschläge für warme und kalte Büfets.*

*Wünschen Sie ein Souvenir von unserem Haus,
dann erhalten Sie am Büfett einen extra für uns
hergestellten Porzellanteller zum Selbstkostenpreis.*

*Haben Sie einen Augenblick Zeit zum Verweilen,
dann sollten Sie unseren Aussichtsfelsen, genannt „**die Klippe**“ besuchen,
von dem Sie einen herrlichen Blick ins Wesertal,
über Holzminden und die umliegenden Ortschaften haben.*

Gerne zeigen wir Ihnen den Weg – es sind nur ca. 2 Gehminuten.

*Der im Café- und Biergarten stehende Grill
steht Ihnen kostenlos zur Verfügung.*

Felsenkeller

früher genannt „Millionenlust“ – eröffnet 12.6.1848

>>> in Ruhe genießen <<<

Name

Vorname

Datum

Raum

Beginn

Ende der Veran.

Anlaß

wann

Personen

Menükarten

Servietten weiß – grün - gelb

Musiker

Blumen

Kerzen

Stuhlhussen

Tafelform

Empfang: Sekt – Orangensaft - Sherry

Uhrzeit

Suppe

Büffet / Bankette

Preis pro Pers

bei

Teilnehmern

Dessert

Weine

Café - Kuchen

Abendessen

Getränke