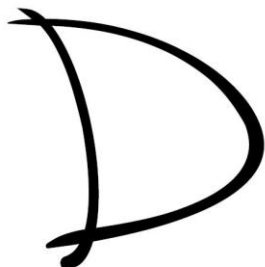


# Menüs Bootshaus 2023



**BOOTSHAUS**

Bootshaus  
Lampe Gastronomie OHG  
Uesener Weserstr. 17  
28832 Achim

Tel: 04202-51980

Fax: 04202-519851

[info@hotel-bootshaus.de](mailto:info@hotel-bootshaus.de)

[www.hotel-bootshaus.de](http://www.hotel-bootshaus.de)

Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir nur in den Monaten Oktober bis März Familienfeiern durchführen können. In den Sommermonaten lassen es unsere Kapazitäten leider nicht zu. Wir richten also keine Feiern in den Monaten April bis September aus. Wir müssen bei allen Feiern Rücksicht auf unsere Restaurant- und Hotelgäste nehmen. Daher können wir leider keine Veranstaltungen mit lauter Musik am Abend durchführen und die Veranstaltungen sollten gegen Mitternacht beendet sein. Unsere Räumlichkeiten lassen eine maximale Personenanzahl von 70 Personen zu.  
Runde Tische stehen nicht zur Verfügung.

Liebe Gäste,

wir bieten im Bankettbereich ausschließlich Tellermenüs an. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Buffets und Plattenmenüs mehr anbieten. Es muss ein einheitliches Menü für alle Gäste gewählt werden, natürlich können wir aber für Vegetarier und Veganer die Menüs abändern.

### **Menüpreise**

3 - Gang Menü	ab € 40
4 - Gang Menü	ab € 50
5 - Gang Menü	ab € 60

Für Kinder kann gerne aus der Kinderkarte gewählt werden.

### **Getränkepauschale**

Zusätzlich zu den Menüpreisen wird noch eine Getränkepauschale berechnet. Wir führen keine Veranstaltungen mehr mit Einzelabrechnung durch.

Hauswein / Bier / Prosecco /alkoholfreie Getränke  
€ 10 pro Person und Stunde / € 5 für Kinder bis 16  
Spirituosen werden nach Verbrauch berechnet.

Wir berechnen die angemeldete Personenanzahl bis zum Ende durch, auch wenn jemand die Veranstaltung bereits früher verlässt.

# Im Folgenden finden Sie Beispielenüs

Sie können die Anzahl der Gänge variieren und die Menüs müssen saisonal angepasst werden.

## Menü 1

Wildkräutersalat / Ziegenkäsecrumble / Pumpernickel /  
Serranoschinken / weißer Balsamico

\*\*\*\*\*

Tomatenconsomme / Basilikumgrießnocke

\*\*\*\*\*

Limonenrisotto / Rucolapesto / Garnele

\*\*\*\*\*

Steinbeißerfilet ODER Medaillons vom Weserbeef /  
grüner Spargel / Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Dessertvariation

## Menü 2

Eichblattsalat / hausgebeizter Lachs / Rösti / Avocado-Chili-Creme

\*\*\*\*\*

Wildkraftbrühe / Gemüsestreifen / Fleischeinlage

\*\*\*\*\*

Trüffel-Mohn-Ravioli / Spinat / getrocknete Tomaten / Rahm

\*\*\*\*\*

Hirschrücken / Pilze / Spätzle / Wacholderrahm

ODER

Winterkabeljau / Grünkohl / Kartoffelchips

\*\*\*\*\*

Nougatpafait / Glühweinbeeren / Brownie

## Menü 3

Rucolasalat / Erdbeeren / Nordseekrabben /  
Brotchip / Holunderdressing

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe / Markklößchen

\*\*\*\*\*

Kräuterrisotto / Kaninchenrücken

\*\*\*\*\*

Spargel /

Schnitzel vom Schwein ODER Bio-Lachsfilet /  
La-Ratte-Kartoffeln / Sauce Hollandaise / Butter

\*\*\*\*\*

Panna Cotta / Erdbeeren / Zitronensorbet

## Menü 4

Feldsalat / Entenbrust / Feige / Sauce Cumberland

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe / Öl / Kerne

\*\*\*\*\*

Frischkäseravioli / Pilze / Kräuterrahm

\*\*\*\*\*

Rinderroulade vom Weserbeef / Rotkohl / Serviettenknödel

ODER

Schellfischfilet / Gemüsestreifen / geröstete Kartoffelwürfel

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen / Cassissorbet / Vanilleschaum