FEHTLON

Restaurant ~ Biergarten

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserem Hause.
Ausgesuchte Speisen und Getränke stehen Ihnen zur Auswahl.

Unser Chefkoch Andreas Bock und sein Team
bereiten, so weit es geht, aus frischen Zutaten schmackhafte Gerichte zu.
Mit liebevoller Neigung zu traditioneler Deutscher Küche, aber auch offen
für Spezialitäten aus anderen Europäischen Regionen.

Ihre Wünsche und Vorstellungen sind massgebend bei Zusammenstellung
des jeweiligen Buffets oder Menüs.
In Verbindung mit unserer langjährigen Erfahrung
bei Veranstalltung und Bewirtung von kleinen und großen Feierlichkeiten,
kommen wir gemeinsam zu einem Erlebnis das lange in Erinnerung bleiben wird.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Familie Adrovic
und das FEHTLON-Team

Der Saal:
Feiern mit bis zu 280 Gästen,
Parkett, Piano, Bühne,
großer Empfangsbereich,
direkter Blick in den Schloßpark,
eigene Getränketheke
und vieles mehr.

Das Restaurant:
bis zu 60 Gäste,
gemütlich, liebevoll angerichtet,
mit Panoramafenster und Terrasse,
mitten im Schloßpark.

Auf den folgenden Seiten finden Sie
einige Buffetvorschläge.
Diese dienen selbstverständlich
nur als Anregung und sind kein Muss.

Um ein passendes Buffet abzusprechen,
vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.

Buffet 1

Hochzeitssuppe

Käseplatte
Antipasti
Oliven und Schafskäse
Tomaten-Mozzarella
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

Schweinekrustenbraten
Hähnchen-Piccata auf Tomatensauce
Pasta
Rosmarinkartoffeln
Gemüse der Saison

Obstsalat mit Vanille-Joghurt
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person: € 39,00

Buffet 2

Tomatensuppe mit Sahnehaube

Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Antipasti
Lachs-Carpaccio
Käseplatte
Parmaschinken mit Melone
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

Seelachs in Bierteig auf Spinat
Hähnchenbrust in Currysauce
Schweinefilet in Champignonsauce
Gemüse der Saison
Rosmarinkartoffeln, Nudelgratin

Limettencreme
Mousse au Chocolat

Preis pro Person: € 44,00

Reichhaltige und liebevoll angerichtete
Buffets erfreuen nicht nur
anspruchvolle Gaumen,
sondern sind auch optisch ansprechend.

Buffet 3

Antipasti
Parmaschinken mit Melone
Tomaten-Mozzarella
Räucherfischplatte
Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

Penne Caprese (vegetarisch)
Schmorbraten vom Schwein
Putenbrust in Orangensauce
Gemüse der Saison
Sauerkraut
Rosmarinkartoffeln

Stracciatella Creme
Creme Catalan

Preis pro Person: € 42,50

Buffet 4

Antipasti, Vitello-Tonnato
Gänse-Carpaccio
Bouletten, Roastbeef
Eierplatte, Räucherfischauswahl
Tomate-Mozzarella
Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

Putenmedaillons im Speckmantel
in pikanter Senfsauce
Schweinefilet mit grünem Pfeffer
Lammbraten an Rosmarinjus
Gemüse der Saison
Schmetterlingsnudeln mit Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Obstkorb
Tiramisu

Preis pro Person: € 49,00

Buffet 5

Möhren-Ingwer-Kokossuppe

Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Fischplatte, Käseplatte
Oliven und Schafskäsewürfel
Antipasti, Tomaten-Mozzarella
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

Rinderbraten in Rotweinsauce
Schweinefilet auf Champignon-Rahmsauce
Putenbraten in Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Pasta
Rosmarinkartoffeln
Gemüse der Saison

Bayerisch-Creme
Zitronencreme

Preis pro Person: € 47,50

Buffet „Fehltön"

Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Vitello Tonnato, Roastbeefplatte
im ganzen garnierter Lachs
Räucherfischplatte
Hähnchenbrust „Marylou"
Edle Käseauswahl
Babypute garniert, Antipasti
Hausgemachte Putensticks
mit Chili-Limetten-Honigsauce

Rindergeschnetzeltes nach „Stroganoff Art"
Schweinefilet in Pfeffercognacsauce
Hähnchenbrust in Basilikumtomatensauce
Reis, Kartoffelgratin, Kroketten
und Gemüse der Saison

Weiße Tiramisu
Cappuccino-Creme

Preis pro Person: € 55,00

Kaltes Buffet

Frisches Mett mit Zwiebeln
Schweinebratenplatte
Kasslerplatte
Käseplatte
Räucherfischplatte
Roastbeefplatte
Kleine Schnitzel
Hähnchenkeulen
Frikadellen
garnierte Poularde
gefüllte Tomaten, gefüllte Eier
gebackener Blumenkohl mit Remoulade
Tomate-Mozzarellasalat
Nudelsalat
Rindfleischsalat
Auswahl an frischen Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brot, Baguette, Brötchen, Butter

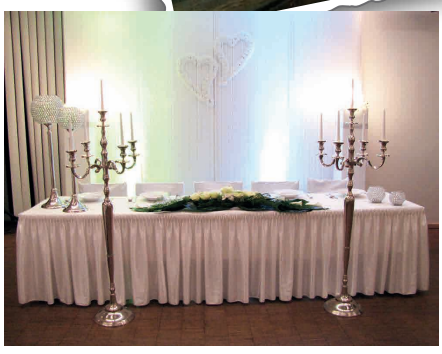
Preis pro Person: € 38,00

Firmenjubileen, Seminare,
Sitzungen... unser kaltes Buffet
ist genau die richtige kulinarische
Begleitung. Ansprechend angerichtet,
abwechslungsreich, ob herzhaft-rustikal
oder mit feinen Spezialitäten bestückt...
in jedem Fall wird Ihre Veranstaltung
dadurch noch attraktiver und erfolgreicher.

Der Schloßpark
mit all seiner Schönheit
kommt unseren Gästen zu Gute,
denn unsere Terrasse ist mittendrin.
So das jeder Besuch
ein Erlebnis für sich ist.
Feierlichkeiten im Restaurant
von 40 bis zu 60 Personen können
die ganze Terrasse
in Anspruch nehmen.

Das Bürgerzentrum Vechelde,
in dem wir uns befinden, mit seiner
jahrhundertlangen Geschichte,
mit großem Saal und eindrucksvollem
Aussenbereich... die perfekte Kulisse
zum feiern. Und nicht zuletzt,
das geschichtsträchtige
Standesamt, das sich
gleich nebenan befindet.

Die Sommer-Lounge vor dem
Bürgerzentrum ist auch Bestandteil
des Angebots. Ob Sektempfang
oder Cocktailparty oder zum Atemkommen
von dem Geschehen im Saal...
einfach Einladend.



Der Saal ist farblich neutral gehalten, so das Ihre Dekorationsvorstellungen einfacher
zu verwirklichen sind. Denn, geschmackvoll geschmückt soll Ihre Feier sein.
Eine kleine Prise Romantik gehört auch dazu. Wir helfen gerne mit Rat und Tat.

„Mir gäb es keine größre Pein, wär ich im Paradies allein."

J.W. von Goethe

Gemeinsam an einer Tafel mit Menschen die einem etwas bedeuten, sitzen,
und sich dabei an Köstlichkeiten erfreuen...
damit ist ein noch so unbedeutender Anlass viel mehr wert.

Wir haben ein paar Menüs zusammengestellt um genau das zu bewirken.

Menü 1

Suppe:	Hochzeitssuppe	€ 5,50
Vorspeise:	Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Feta würfeln	€ 4,50
	Spaghetti mit Pesto und Scampis	€ 6,50
Sorbet:	Ananassorbet	€ 3,50
Hauptgang:	Schweinefilet auf Rosmarinjus Prinzessbohnen, Herzogin Kartoffeln	€ 21,50
Dessert:	Panna Cotta mit Himbeeren	€ 4,50

Menü 2

Suppe:	Kraftbrühe „Julienne"	€ 5,50
Vorspeise:	Zanderfilet auf Weinschaum und Pommes Parisienne	€ 12,50
Sorbet:	Kiwisorbet	€ 3,50
Hauptgang:	Putenpiccata auf Tomatensauce und Pasta	€ 12,50
Dessert:	Zitronencreme	€ 4,50

Menü 3

Suppe:	Basilikumschaumsuppe	€ 5,50
Vorspeise:	Pasta mit Basilikumpesto und Zanderfilet	€ 9,50
Sorbet:	Himbeersorbet	€ 3,50
Hauptgang:	Gemischte Bratenplatte (Rind, Schwein, Pute) Gemüse der Saison, Kroketten, Salzkartoffeln	€ 19,50
Dessert:	Tiramisu	€ 6,50

Menü 4

Suppe:	Möhren-Ingwer-Kokossuppe	€ 5,50
Vorspeise:	Feldsalat mit lauwarmen Dressing	€ 3,50
	Pasta mit Basilikumpesto und Scampis	€ 6,50
Sorbet:	Mangosorbet	€ 3,50
Hauptgang:	Victoria Barschfilet auf Blattspinat Vichymöhrchen und Petersilienkartoffeln	€ 21,50
Dessert:	Panna Cotta mit Erdbeeren	€ 4,50

Menü 5

Suppe:	Geflügelcremesuppe „Aurora“	€ 5,50
Vorspeise:	Eichenlaubsalat mit Walnussdressing und gefüllter Maishähnchenbrust	€ 8,50
	Red Snapper auf Orangensauce und Pommes Parisienne	€15,50
Sorbet:	Erdbeer-Chilisorbet	€ 3,50
Hauptgang:	Lammkarree auf Kräuterjus Herzogin Kartoffeln und Vichy-Gemüse	€ 25,50
Dessert:	Obstvariationen, Weiße Tiramisu, Limonengelee, Mangosorbet mit Erdbeersauce, Windbeutel mit Vanillecreme	€ 9,50

Menü 6

Suppe:	Klare Tomatensuppe mit Gemüsestreifen	€ 6,50
Hauptgang:	Roastbeef rosa gebraten Zwiebelkonfit, gebratene Champignons Balsamicojus und Pommes pont neuf	€ 21,50
Dessert:	Cappuccino mousse	€ 5,50

Menü 7

Suppe:	Steinpilzcremesuppe	€ 7,50
Hauptgang:	Rinderfilet rosa gebraten Sauce Beearnaise, Zwiebelchoron Gemüsebouquet und Kartoffelecken	€ 34,50
Dessert:	Crepes gefüllt mit Orangenfilets und Vanilleeis	€ 7,50

Frühstück ist bei uns ein Erlebnis für sich. Sehr helle und freundliche Atmosphäre am späten Morgen, ofenfrische Brötchen und schön angerichtete Platten, mit all dem was das Herz begehrt. Es ist möglich das Ganze mit einem warmen Teil zu erweitern, so kommen wir dann zu einem Brunch.

Ab 10:00 Uhr und ab 10 Personen, nach Vorbestellung.

Frühstück

Konfitüre, Honig, Butter
Frisches Obst
Wurstaufschnitt
Antipasti, Parmaschinken-Melone
Käseplatte
Geräucherter Fisch (Lachs, Forelle, Matjes)
Tomaten-Mozzarella Spieße
Rühreier mit Speck
Brötchen-Brotauswahl

Kanne Kaffee 1l für 3 Personen
Orangensaft

Preis pro Person: ab € 16,90

Fisch-Buffet (kalt)

Gemischte Räucherfischplatte
(Lachs, Forelle, Makrele, Heilbut…)

Black Tiger Garnelen mit Ajoli

Schrimpssalat „Bombay“

Rollmops in Sauer eingelegt

Matjesfilet in Rotwein

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Matjessalat

Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Schrimps

Flusskrebse

Pochierter Atlantiklachs im ganzen
dazu Meerrettichsahne und Gravedsoße

Sorgfältig ausgesuchte Speisen verlangen nach qualitativ ebenbürtigen Getränken.
Unsere Weinauswahl erlaubt uns eine gute Balance zwischen Qualität, Preis,
Zufriedenheit Ihrer Gäste und den Gesamtkosten Ihrer Feier.

„Wittinger“, die Brauerei unseres Vertrauens, liefert edle Biersorten,
mit breiter Auswahl an Säften, Brausen und Spirituosen ist das Getränke-Angebot abgerundet.

Als Krönung bieten wir feine Obstbrände von der Brennerei „Prinz“ aus Österreich
und von der süddeutschen Traditionsbrennerei „Lantenhammer“.

Wir schöpfen aus langjährigen Erfahrung der Zusammensetzung des Gesammtangebotes
und bieten gern auch Pauschalangebote für Speisen und Getränke an.
Dafür können wir erst im persönlichem Gespräch
ihre Wünsche und Vorstellungen
mit unseren Möglichkeiten in Einklang bringen.

Prosecco - Sekt

La Ronca „Platinum“ trocken

Burggraf Sekt halbtrocken

Weißwein

Sommerlust Rivaner „Sommerach“, Franken, halbtrocken

Sommerlust Rotling „Sommerach“, Franken, halbtrocken

Grauer Burgunder „Briem“ Baden, trocken

Pinot Grigio „Mezzadro“ Italien, trocken

Chardonnay „Veranza“, Spanien, trocken

Riesling „Schumann Nägler“ Rheingau, trocken

Sauvignon blanc „Tariquet“, Frankreich, trocken

Rotwein

Tempranillo „Pazos de Eguren“, Spanien, trocken

Merlot „Mezzadro“ Italien, trocken

Dornfelder „Kessler-Zink“, Rheinhessen, halbtrocken

Edulis Crianza „Bodegas Altanza“, Rioja, Spanien, trocken

Chianti Classico „Rocca delle Macie“, Italien, trocken

Vranac Pro Corde 2011 „Plantaze“, Montenegro, trocken

Château Lafitte 2012 „Côtes de Bordeaux“, Frankreich, trocken

Notizen

Speisen:

Getränke:

Deko:

Privatbrauerei Wittingen

Wittinger®

FEHTLON
Restaurant ~ Biergarten

BEWIRTUNGSVEREINBARUNG

zwischen FEHTLON Restaurant UG und:

Name/Vorname: _____
Straße/Nr.: _____
PLZ/Wohnort: _____
Telefon Nr.: _____
E-Mail: _____
Anlass/Datum: _____
Anzahl der Gäste: _____

Wir stellen Ihnen unseren Festsaal für Ihre Feier zur Verfügung und verpflichten uns die Räumlichkeiten für Sie freizuhalten und nicht weiterzuvermieten.

Bei Abschluss dieser Vereinbarung wird eine Anzahlung von 20% des geschätzten Rechnungsbetrages fällig. Der Betrag ist in Bar zu zahlen.

Ein Rücktritt oder Umbuchung Ihrerseits ist bis sechs Monate vorher jederzeit kostenfrei möglich. Bei stornierung innerhalb sechs Monaten wird die Anzahlung behalten, es sei denn der Saal wird an dem Veranstaltungstag weiter vermietet, dann wird die Anzahlung zurückerstattet.

Ein Rücktrit durch uns ist nicht möglich, es sei denn, das durch höhere Gewalt und elementare Ereignisse die Bewirtung gestört wird.
In dem Fall wird die Anzahlung zurückerstattet.

Die „FEHTLON Restaurant“ UG und der Gast erkennen diese Vereinbarung an, auch wenn er gegen etwaige andere Rechte verstoßen sollte.

Datum:_____

_____ FEHTLON Restaurant UG im Auftrag

_____ Unterschrift Gast

Anzahlung geleistet am _____ in Höhe von € _____

Ihre Wünsche sind Leitfaden unserer Bemühungen.

Familie Adrovic
und das FEHTLON-Team

Fehtlon Restaurant UG
Hildesheimer Strasse 5
38159 Vechelde

Tel. 05302 805 69 66
info@fehtlon.de
www.fehtlon.de

Öffnungszeiten:
11:00 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 23:00 Uhr
Montag Ruhetag

© M. Adrovic 2015