



Wulfelader Str. 6
31535 Wulfelade

Telefon 05072 576
Mobil 0170 31 38 81 3
info@gasthausbartling.de
www.gasthausbartling.de

Inhaber:
Michele D`Onofrio

Veranstaltungsmöglichkeiten

Das Gasthaus Bartling bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Im stilvollen Ambiente werden Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeste oder Firmenjubiläen zum unvergesslichen Highlight für Gastgeber und Gäste. Ebenso bieten wir einen repräsentativen Rahmen für Tagungen und Gesprächskreise. Service, Qualität und individuelle Angebote sind unsere Stärke.

Unsere Kapazitäten

Innenbereich: Im Saal ca. 120 Personen
Im Clubraum ca. 20 Personen
Außenbereich: 50 Personen

Ihr Weg zu uns

Über Wunstorf nach Neustadt kommend:
B 442 Richtung Stadtmitte folgen
Nach der 2. Ampel fahren Sie rechts auf Herzog-Erich-Allee
Geradeaus und an der 2. Ampel links in die Leinstraße
Am Ende der Straße am Ortsausgangsschild weiter geradeaus
Der L191 6 km dem Straßenverlauf folgen (durch Empede und Mariensee)
Das Gasthaus Bartling befindet sich auf der rechten Seite.



BUFFET 1

Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen
Fischplatte mit Lachs und Forelle dazu Sahne Meerrettich
Salatplatte natur mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Melone mit Schinken
Käseplatte

Brotauswahl

* * *

Hausgemachtes Schnitzel
Marktgemüse, Kartoffeln, Kroketten

Alternativ:

Krustenbraten mit Pommery – Senfsauce
Kartoffelgratin, Semmelklöße
Grüne Bohnen und Sauerkraut

* * *

Karamelcreme
Früchtequark

Preis pro Person
21,90 €



BUFFET 2

Paprika al' Olio
Gebratene Auberginenscheiben
Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Nüssen
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Salatplatte Natur dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Crevettencocktail
Käseplatte

Brotauswahl

* * *

Nackenbraten auf Thymiansoße
mit Kartoffelgratin
und
Geflügelgeschnetzeltes nach indischer Art mit Wildreis
dazu Broccoli, grüne Bohnen und glasierte Möhren

* * *

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Vanillesauce

Preis pro Person
25,90 €



BUFFET 3

Auberginenscheiben mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
Blumenkohl in Backteig
Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamico Essig
Oliven mariniert mit Pesto
Salatplatte griechische Art
Crevettencocktail
Fischplatte mit Forelle und Lachs
Käseplatte

Brotauswahl

* * *

Putenmedaillons in Gorgonzolasauce
mit Kartoffelgratin
und
Schweinegeschnetzeltes Stroganoff
mit Spätzle
dazu Broccoli mit Mandelbutter

* * *

Mousse au Chocolat
Früchtequark
Rote Grütze
Vanillesauce

Preis pro Person
27,90 €



BUFFET 4

Hochzeitssuppe

* * *

Mozzarella con Pomodoro
Mellenzane (Aubergine) e Zucchini alla Griglia
Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamico Essig
Paprika all' Olio
Melone con Prosciutto di Parma
Artischocken in Knoblauch eingelegt
Tomatensalat mit Frühlingslauch
Fischplatte
mit Gravedlachs, Forelle, Makrele und Aal
Salatplatte natur
dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Käseplatte
Brotauswahl

* * *

Schweinefilet in Kräuterkruste
mit Kartoffelgratin
Gebackene Hähnchenbrust
mit Tomate, Kartoffeln und Rosmarin
dazu
Gemüseplatte mit Romanesco, Broccoli, Bohnen und Champignons

* * *

Zimtbirne mit Ricottacreme
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchsoße

Preis pro Person
32,90 €



GRILL-BUFFET

Tomate und Mozzarella
Brot
Paprika all`Olio
Zucchini und Aubergine gebraten
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Italienischer Tomatensalat

* * *

Nackensteak
Putensteak
Bratwurst, Schinkenriller
Rind – Roastbeef
Fisch – Lachs
Gemüsespieße
Gebakener Schafskäse
Rosmarinkartoffeln

* * *

Ketchup, Barbequesoße, Mayo, Aioli, Senf

Tiramisu
Früchtequark
Mousse au Choccolat
Vanillesoße

Preis pro Person
27,90 €



BUFFET VEGETARISCH

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rote Beete Carpaccio
Salatplatte natur mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
Gebr. Zucchini und Aubergine
Paprika all`Olio
Capponata
Fenchel mit Parmesaneihülle
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomate und Nüssen
Käseplatte (Italienische Käse)
Brotkorb (Ciabatta, ...)

* * *

Vegetarisches Moussaka
Gemüse und Tofu dazu Kokosmilch
Nudeln mit Frischkäse, Tomaten und Broccoli

* * *

Pina Colada Tiramisu
Erdbeercreme mit Weißer Schokolade

Preis pro Person
26,90 €



FRÜHSTUCKSBÜFFET

Marmeladenauswahl, Honig, Nutella
Frischkäsedip
Müslis, Kornflakes
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Wurstplatte
Fischplatte mit Rauchlachs und Forelle
Tomate und Mozzarella
Gurken und Tomaten
Früchte
Naturjoghurt
Brot, Brötchen
Butter, Salzige Butter

Rührei, Gekochte Eier
Nürnberger Würstchen, Bacon

Kaffee, Tee
Orangensaft

Preis pro Person
15 €



ANTIPASTI

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamicoessig
- Paprika all`olio
- Gebratene Zucchinis Scheiben
- Gebratene Auberginenscheiben
- Eingelegte Artischockenherzen
- Getrocknete Tomaten
- Caponata (süß-saures Auberginengemüse)
- Fenchel mit Parmesan überbacken
- Auberginenscheiben in Parmesan Eihülle
- Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven
- Schwarze Oliven mariniert mit Pesto
- Blumenkohl in Backteig
- Tacchino Tonnato (Putenbrust mit Thunfischpaste und Kapern)
- Italienischer Tomatensalat mit Frühlingslauch
- Nudelsalat mit Thunfisch
- Honigmelone mit Parma Schinken
- Schafskäsesalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln
- Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Nüssen
- Salatplatte natur dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
- Käseplatte (Peccorino, Gorgonzola, Provolone, Taleggio, Gouda, Edamer, Camembert...
- Krabben Pasta-Salat mit Birnendressing und Minze
- Fischplatte mit Rauchlachs, Forelle, Scampi dazu Senf-Dill-Sauce, Sahnemeerrettich
- Crevettencocktail
- Brot (Ciabatta, Baguette, Sonnenblumenbrot,Zwiebelbrot, Krustenbrot)
- Rote Beete Carpaccio
- Breseola ai Funghi



SUPPE

- Hochzeitssuppe
- Hühnerbrühe mit Klösschen, Sternchennudeln, Spargel und Eierstich)
- Minestrone nach Neapolitanischer Art
- Gurkencremesuppe mit Rauchlachsstreifen
- Kartoffelsuppe mit Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
- Gemüsebrühe mit Spinat Tortelloni
- Tomatensuppe
- Zwiebelsuppe mit Käsecrouton
- Gulaschsuppe nach ungarischer Art
- Spargelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Linsensuppe
- Borscht

PASTA

- Farfallennudeln mit Zucchini, Tomaten, Oliven und Fisch
- Eliche auf Frischkäsesauce mit Broccoli, Tomatenwürfel und Basilikum
- Tagliatelle mit Artischocken und Pinienkernen
- Fussili mit Rauchlachs und Ruccola
- Penne con aglio e ´ olio
- Lasagne all Forno
- Pasta con Pesto und gebratener Hähnchenbrust
- Penne all `arrabbiata
- Orecchiette alla pugliese (Öhrchennudeln mit Broccoli und Salami)
- Pasta e lenticchie (Nudeln mit Linsen)
- Fettuccine all `abruzzese (Bandnudeln mit Safransauce)
- Spaghetti alle Vongole



FLEISCH

- Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel mit Salbei)
- Scaloppine al Marsala (Kalbsschnitzel in Marsala)
- Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Tomaten und Rosmarin gebacken
- Schweinefilet mit Kräuterkruste
- Costolette alla pizzaiola (Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch)
- Krustenbraten mit Pommery-Senfauce
- Gebackenes Lammcaree auf Gemüsebett
- Schweinegeschnetztes Stroganoff
- Putengeschnetztes mit Lauch und Pilzen
- Geflügelgeschnetztes nach Indischer Art
- Putenmedallions in Gorgonzolasauce
- Zwiebel Champignon Pfanne mit Putenschnitzel
- Kanichenkeulen auf Napolitanische Art
- Putenrollbraten, Putenmedallions, Putengeschnetztes
- Hähnchenbrust gebraten, Hähnchenkeulen
- Lammkotelett mariniert
- Kaninchen
- Wildschwein
- Hirschgulasch
- Schweinefilet, Schweinemedallions, Schweinegeschnetztes
- Krustenbraten, Kassler, Nackenbraten
- Rinderfilet, Entrecot, Roastbeef, Rinderschmorbraten



VEGETARISCH

- Zucchini Tomaten Gratin
- Gemüse und Tofu in Kokosmilch
- Linsen mit Pilztofu und Zitronencreme
- Bunte Gemüseterrine
- Schicht Panzanella - Brotsalat

FINGER FOOD

- Chicken Wings
- Garnelen in Teigmantel
- Datteln im Speckmantel
- Dips: Aioli, Avocado, Salsa
- Rollitos Primavera
- Artischocken in Parmesaneihülle
- Gambas con Aglio
- Currywurstspieße
- Käsespieße

FISCH

- Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamelsoße
- Seeteufelmedalions gebraten auf Olivensoße
- Marinierte Garnelen in Knoblauch gebraten
- Gebratenes Lachsfilet
- Seeteufel Medalions
- Zanderfilet gebraten
- Black Tiger Garnelen



GEMÜSE

- Broccoli
- Butterbohnen
- Glasierte Möhren
- Leipziger Allerlei
- Spargel
- Champignons
- Pfifferlinge
- Romanesco
- Blumenkohl
- Blattspinat
- Zucchini
- Sauerkraut
- Rotkohl

BEILAGEN

- Salzkartoffeln/ Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Pommes Frites
- Herzoginkartoffeln
- Polenta
- Kartoffelklöße / Semmelklöße
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes Risolee
- Warmer Kartoffelsalat
- Basmatireis
- Wildreis
- Tagliatelle / Penne Nudeln / Farfallenudeln
- Wedges



DESSERT

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Wassermelone
- Obstsalat
- Mouse au Choccolat
- Rote Grütze
- Vanillesoße
- Bayrisch Creme
- Crema Catalana - Caramelpudding
- Vanillepudding
- Wackelpudding Grün oder Rot
- Eispypamide
- Zimtbirne mit Mascarponecreme
- Pina Collada Tiramisu



Sehr geehrter Gast,

wir hoffen, dass in unserm Angebot etwas für Sie dabei war.
Sie haben natürlich die Möglichkeit, Ihr Buffet aus unserem Angebot individuell zusammen zu stellen.

Wir bieten neben unserem umfangreichen Speisen- und Getränke Angebot noch einige Extras an:

Technische Ausstattung
(Preise auf Anfrage!)

- Video, DVD und Fernseher
- Beamer und Leinwand
- Flipchart
- Musikanlage
- DJ
- Tischdekoration
- Speisekartengestaltung

Gerne sprechen wir weitere Details zum optimalen Gelingen Ihrer Veranstaltung mit Ihnen ab.

Preisliste Stand 01.05.2017



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Gastronomie Gasthaus Bartling

1. Geltung der AGB

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Deutsches Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gastronomie Gasthaus Bartling gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn sie von der Gastronomie Gasthaus Bartling schriftlich bestätigt werden.

2. Angebote der Gastronomie Gasthaus Bartling

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verkauft alle Dienstleistungen und Produkte eines Gastronomie Betriebes an Kunden welche zu Besuch kommen.

Preislisten und Prospekte enthalten unverbindliche Informationen und Richtpreise. Telefonische Auskünfte haben keine langfristige Gültigkeit, sofern es sich nicht eindeutig um Offerten handelt. Offerten, die schriftlich, telefonisch, in persönlichem Gespräch, per Fax oder per E-Mail gemacht werden, gelten als verbindlich.

Wenn der Kunde Lieferungen, Produkte oder Leistungen, die darin nicht enthalten sind, verlangt, werden diese zusätzlich in Rechnung gestellt.

Eine Offerte ist 30 Tage lang gültig, sofern nicht schriftlich etwas anderes vereinbart wurde. Alle mit dem Angebot abgegebenen Unterlagen und Muster bleiben Eigentum der Gastronomie Gasthaus Bartling.

Angaben, welche vom Lieferant als Richtwerte bezeichnet werden, sind unverbindlich und sollen nur zur Abschätzung von Größenordnungen dienen.

Eine Offerte wird angenommen, indem der Kunde dies schriftlich, telefonisch, per Fax, E-Mail, oder in persönlichem Gespräch erklärt. Das Restaurant Gasthaus Bartling bestätigt die Annahme schriftlich, per Fax oder E-Mail.

3. Termine

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verpflichtet sich, dem Kunden die vereinbarten Leistungen an den in der Auftragsbestätigung festgelegtem Terminen zu erbringen, während der Kunde sich verpflichtet, diese Leistungen abzunehmen und zu bezahlen.

Die Termine werden angemessen verschoben, wenn Hindernisse auftreten, die außerhalb des Willens

Der Gastronomie Gasthaus Bartling liegen; wie Naturereignisse, Mobilmachung, Krieg, Aufruhr, Epidemien, Unfälle und Krankheit, erhebliche Betriebsstörungen, Arbeitskonflikte, verspätete oder fehlerhafte Zulieferungen sowie behördliche Maßnahmen.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling, wie auch die Kunden verpflichten sich, über Verzögerungen so rasch wie möglich zu informieren. Allfälliger Schadenersatz wird nach den Grundsätzen im Gastgewerbe berechnet.



4. Vertragserfüllung

Für Umfang und Ausführung der Leistung ist die Auftragsbestätigung maßgebend. Soweit kein besonderer Erfüllungsort von den Parteien verabredet ist oder aus der Natur des Geschäftes hervorgeht, gilt als Leistung die Bereitstellung der Produkte am Sitz des Lieferanten.

5. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise werden in der Offerte festgelegt. Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Die Kunde ist verpflichtet, im Normalfall bar oder mit Kreditkarten zu bezahlen. Bezahlte der Kunde per Rechnung, wird der ganze Betrag 14 Tage nach der Lieferung fällig.

Alle Kosten werden ohne Abzug fällig.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.

Wenn der Kunde die Zahlungsbedingungen nicht erfüllt, ist die Gastronomie Gasthaus Bartling berechtigt, Schadenersatz zu verlangen.

Hält der Kunde die Zahlungstermine nicht ein, hat er ohne Mahnung vom Zeitpunkt der Fälligkeit an einen Verzugszins zu entrichten, der vier Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Norddeutschen Landesbank liegt.

6.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verpflichtet sich zur Sorgfalt und erbringt die Leistungen in einer guten Qualität. Es verpflichtet sich weiter zur sorgfältigen Auswahl der Produkte. Bei Mängeln an den erbrachten Leistungen gelten die Grundsätze des Gastgewerbes.

7. Vermietung von Banketträumen

Die Reservierung von Bankett-Räumlichkeiten wird mit schriftlicher oder mündlicher Bestätigung der Gastronomie Gasthaus Bartling bindend.

Gebuchte Räume stehen dem Kunden nur zu den vereinbarten Zeiten zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Räume oder eine längere Aufenthalt in den Räumen benötigt eine vorherige Genehmigung der Gastronomie Gasthaus Bartling.

a) Teilnehmerzahl

Die Gastronomie Gasthaus Bartling erwartet vom Veranstalter die endgültige Teilnehmerzahl (Garanzahl) spätestens 48 Stunden vor dem Anlass.

Gibt es am Veranstaltungstag selbst noch eine Abweichung, wird die Gastronomie Gasthaus Bartling die Garanzahl verrechnen.

b) Absagen

Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält die Gastronomie Gasthaus Bartling das Recht auf Zahlung des vereinbarten Angeboten an Speisen, Getränke und Miete entsprechend dem Zeitpunkt der Absagen bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin Miete entfällt

- 39 bis 30 Tage: Zahlung 30% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.
- 29 bis 14 Tage: Zahlung 45% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.
- 14 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.



Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistung mal vorgesehene Personenzahl.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekorationen und Unterhaltung etc., die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu vergüten.

Hat die Gastronomie Gasthaus Bartling Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Restaurant Gasthaus Bartling zu gefährden droht, so ist die Gastronomie Gasthaus Bartling berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

c) Schäden

Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die Gastronomie Gasthaus Bartling kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.

Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Veranstalter haftbar.

d) Speisen und Getränke

Speisen und Getränke sind von der Gastronomie Gasthaus Bartling zu beziehen.

In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

e) Versicherung

Die Gastronomie Gasthaus Bartling lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

d) Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit die Gastronomie Gasthaus Bartling für den Veranstalter auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt die Gastronomie Gasthaus Bartling im Namen, in Vollmacht, und für Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Gastronomie Gasthaus Bartling von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der Gastronomie Gasthaus Bartling bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Gastronomie Gasthaus Bartling gehen zu Lasten des Veranstalters. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Gastronomie Gasthaus Bartling pauschal erfassen und berechnen.

Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

Unterlässt der Veranstalter das Entfernen, darf die Gastronomie Gasthaus Bartling die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände



im Veranstaltungsraum, kann die Gastronomie Gasthaus Bartling für die Dauer des Verbleibs Raummiete in Höhe von dementsprechende Raumes zu berechnen.

Seminarhilfsmittel, welche nicht mehr im Raum vorhanden sind (z.B. Stifte, Schere, etc.) wird im Veranstalter in Rechnung gestellt.

Stand 01.05.2017