

Unser weiteres Angebot für Sie:

- * Saalbetrieb
- * Frühstücksbuffet
- * Events



**Saalbetrieb *Partyservice*

Dat Heimathuus Partyservice

ab 12 Personen von Montag - Samstag

Preise gültig von 12 Personen bis 120 Personen.

Ab 120 Personen gestalten wir Ihnen ein individuelles Angebot,
sprechen Sie uns gerne an.



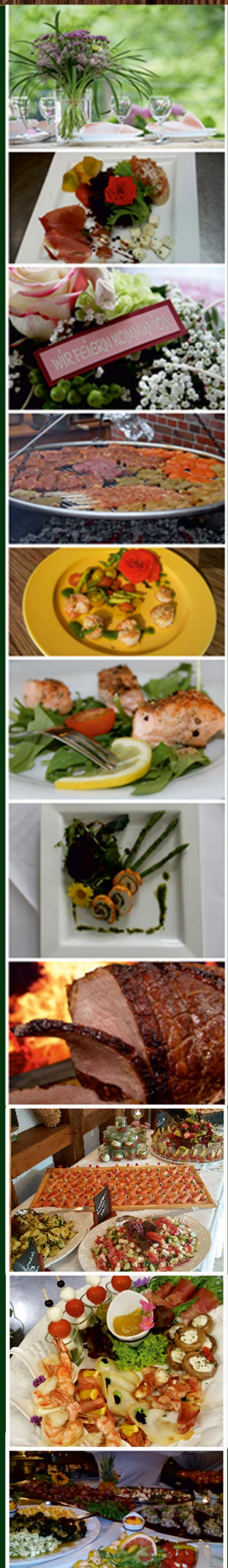
So erreichen Sie uns:



facebook

Dat Heimathuus
Overlaher Str. 10
26219 Bösel

Tel: 04494 - 87 86 87
Handy: 0174 - 160 31 61 (gerne auch Whats App)
E-Mail: info@dat-heimathuus.de
www.dat-heimathuus.de
Inhaber: André Beier



Suppen - Salate Vegetarische Alternativen

Aus dem Suppenkessel...

Alle Preise je 500ml

Abnahme von mindestens 10 Litern je Suppe erforderlich.

Wir Empfehlen mindestens 500ml pro Person (Entspricht 2 Teller)

⌘ Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage und Klößchen	4,70€
⌘ Gulaschsuppe „pikant und würzig“	5,10€
⌘ Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	5,10€
⌘ Käse-Lauchsuppe (Vegetarisch mit Champignons)	4,90€
⌘ Gyroßsuppe mit Paprika und Zwiebeln „pikant“	4,90€
⌘ Spargelcremesuppe (Vegetarisch - saisonal)	3,90€
⌘ Kokos-Kürbiscremesuppe (Vegetarisch - saisonal)	4,20€

Da haben wir den Salat...

- ⌘ Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse (Tomate / Gurke / rote Zwiebel / Feta)
- ⌘ Bohnensalat in Rahm
- ⌘ Möhrensalat
- ⌘ Krautsalat
- ⌘ American Coleslaw Salat
- ⌘ Gurkensalat
- ⌘ Chinakohlsalat mit Mandarinen in Zitronen-Sahnesoße
- ⌘ Kartoffelsalat mit Ei
- ⌘ Mediterraner Nudelsalat mit Paprika
- ⌘ Nudel-Pestosalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
- ⌘ Bunter Rohkostsalat mit Dressing (wahlweise mit Joghurt- French- Cocktail- oder Erdbeerdressing)

Leichtes und Vegetarisches lecker zubereitet...

Als Alternative oder Ergänzung zu Ihrem Wunschbuffet:

- ⌘ Nudelpfanne mit zarten Hähnchenfiletstreifen und frischen Champignons in leichter Weißweinsauce
- ⌘ Nudelpfanne mit Spinat und Lachs in leichter Zitronen-Weißweinsauce
- ⌘ Nudelpfanne mit Spinat und Scampi's in leichter Zitronen-Weißweinsauce
- ⌘ Nudelpfanne mit Italienischem Gemüse in Pesto a la Genovese
- ⌘ Ofenfeta mit Paprika, Oliven, Tomaten und Zwiebeln

Süße Dessertauswahl

- Herrencreme
- Vanillecreme mit Fruchtopping
- Orangencreme
- Karamellcreme
- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolaté
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Quark-Joghurtcreme mit Waldfruchtopping
- Schokoladencreme mit Vanillesoße

Bei 2 oder mehr Sorten nach Wahl 3,50€ - 4,50€

Fingerfood - Canapés

Wählen Sie selbst...

Mindestabnahme 25 Stk. je ausgewählter Sorte

Canapés reichlich belegt und fein garniert mit...

Fleisch:

o geräuchertem Kernschinken und Gewürzgurke	1,50€	___	Stk.
o Mett und rote Zwiebeln	1,80€	___	Stk.
o saftiger Kochschinken mit Remoulade	1,50€	___	Stk.
o Putenaufschnitt mit Currydip	1,60€	___	Stk.

Fisch:

o geräuchertem Lachs und Dip	2,30€	___	Stk.
o Matjesfilet mit Remoulade und rote Zwiebeln	2,10€	___	Stk.
o Scampi's mit Aioli	2,90€	___	Stk.

Vegetarisch:

o Gouda und Trauben	1,50€	___	Stk.
o Weichkäse mit Peiselbeeren	1,70€	___	Stk.
o Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Oliven	1,70€	___	Stk.

Fingerfood...

o Tomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum	1,50€	___	Stk.
o verschiedene Anti-Pasti	1,70€	___	Stk.
o 2 Stk. Käse-Traubenspieß	0,80€	___	Stk.
o 1/2 gefülltes Ei mit Seelachs	0,90€	___	Stk.
o Spieß mit 3 Datteln im Speckmantel	1,20€	___	Stk.
o 1/2 Wrap mit Chili con Carne	2,80€	___	Stk.
o Honigmelone mit Serranoschinken	1,20€	___	Stk.



Wir empfehlen als süßen Abschluss unsere Dessertauswahl in kleinen Gläschen.



Unser Gourmetipp!

Verschiedene süße Sünden
fein angerichtet und garniert
in kleinen Gläschen
(mindestens 4 verschiedene Sorten)
Preis pro Person 6,50€



Kleinigkeiten für unkomplizierte Anlässe

(Richtfest, Kränzen, Geburtstage oder einfach nur so)

(Ab 12 Personen)

605. Schweineschnitzel mit Jäger- und Zigeunersoße, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
ab 50P 12,90€ / ab 30P 13,50€ / ab 12P 13,90€

607. Schnitzelbrötchen zum selber belegen mit Krautsalat und Tzaziki (wir empfehlen 2 Stück pro Person)
ab 60Stk. 4,30€ / ab 45Stk. 4,80€ / ab 30Stk 5,40€

606. Schweineschnitzel und Gefüllter Spießbraten „pikant“ in eigener Soße mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse mit saucé Hollandaise
ab 50P 12,50€ / ab 30P 13,50€ / ab 12P 13,90€

608. Hähnchenfilet im Knuspermantel mit fruchtiger Currysoße, saftiger Schweinenackenbraten in Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Reis, Bratkartoffeln und 3 verschiedene Salate
ab 50P 13,20€ / ab 30P 14,00€ / ab 12P 15,20€

Schweineschnitzel ca. 160g
Hähnchenschnitzel ca. 190g
Paniertes Nackenkotelett ca. 300g

ab100stk 3,50€ / ab70stk 3,70€ / ab30stk 4,00€
ab100stk 4,50€ / ab70stk 4,90€ / ab30stk 5,30€
ab100stk 5,50€ / ab70stk 5,90€ / ab30stk 6,50€

Rustikale Leckereien für Ihre Feier

(Ab 12 Personen)

609. Schweinelendchen mit frischen Champignons und Lauch in leichter Rahmsoße, kleine Partyschnitzel „Wiener Art“, Gefüllter Spießbraten dazu servieren wir Bratkartoffeln und Kartoffelgratin eine bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen und saucé Hollandaise
ab 50P 15,20€ / ab 30P 17,70€ / ab 12P 17,50€

614. Rinderrouladen in eigener Soße im Ofen geschmort, Lendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße, Hähnchenmedaillons mit Fetafüllung in Metaxasoße, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise, verschiedene Salate
ab 50P 17,50€ / ab 30P 18,50€ / ab 12P 19,50€

610. Schweinelendchen mit Paprika in leichter Rahmsoße, kleine Partyschnitzel „Wiener Art“, zarter Rinderbraten in Portweinjus dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salzkartoffeln, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise und Apfel-Rotkohl
ab 50P 15,90€ / ab 30P 16,90€ / ab 12P 17,90€

615. Rinderrouladen in eigener Soße im Ofen geschmort, Partyschnitzel, Hähnchenmedaillons in Rahmsoße mit frischen Champignons und Lauch, Salzkartoffeln, Spätzle, eine bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen und saucé Hollandaise und Apfel-Rotkohl
ab 50P 17,50€ / ab 30P 18,50€ / ab 12P 19,50€

611. Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Preiselbeeren, saftiger Schweinebraten in brauner Soße mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Hähnchenfilet im Knuspermantel an fruchtiger Currysoße, Butterreis, Bratkartoffeln, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise und verschiedene Salate
ab 50P 15,80€ / ab 30P 17,00€ / ab 12P 18,00€

616. Zarter Rinderschmorbraten in Rotweinsoße, Hähnchenschnitzel, Lendchen im Schinkenmantel gebraten an Cognac-Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise und verschiedene Salate
ab 50P 16,90€ / ab 30P 17,60€ / ab 12P 18,50€

612. Hähnchenfilet im Schinkenmantel gebraten an Pfefferrahmsoße, kleine Partyschnitzel, Rinderbraten in eigener Soße mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln, eine bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen und saucé Hollandaise
ab 50P 16,00€ / ab 30P 17,50€ / ab 12P 18,50€

617. Karamellierter Pfefferlachs, Hähnchenfilet mit Tomate und Feta in Metaxasoße überbacken, Schweinelendchen in Paprikarahmsoße, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln dazu reichen wir Bauernsalat mit Fetakäse, Krautsalat, reichhaltige Anti-Pastiauswahl mit gefüllten Pepperonis, Ciabatta und Kräuterdip
ab 50P 19,90€ / ab 30P 21,20€ / ab 12P 22,50€

613. Lendchen in Cognac-Pfefferrahm, Gefüllter Spießbraten „pikant“ an eigener Soße, Hähnchenfilet mit saucé Hollandaise, Ananas und Pfirsich überbacken dazu servieren wir Bratkartoffeln, Reis und Salzkartoffeln, eine bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen und saucé Hollandaise, verschiedene Salate
ab 50P 15,20€ / ab 30P 16,70€ / ab 12P 17,50€

618. Scampi's mit Knoblauch und Oliven gebraten, Hähnchenbrust mit Spinat-Käsefüllung an rote Pestosoße, Lendchen mit Paprika in Metaxasoße, Rosmarin- und Bratkartoffeln, Vegetarische Nudelpfanne mit Kirschtomaten in Kräutersoße, reichhaltige Anti-Pastiauswahl, Bauernsalat mit Feta, Krautsalat, Fladenbrot mit Dip
ab 50P 21,00€ / ab 30P 22,00€ / ab 12P 23,00€

Kalt-Warme Buffets für Ihre Feier zuhause

(ab 20 Personen)

619. Buffet "Gut Bürgerlich genießen"

Kalt: Kleine Frikadellen mit Senf, Spargel-Schinkenröllchen, Gefüllte Eier mit Seelachs, Käse-Trauben Spieße, 3 verschiedene Salate nach Wahl, Baguette und Kräuterquark

Warm: Rinderschmorbraten „zart und Saftig“, Gefüllter Spießbraten „pikant & würzig“, panierte Partyschnitzel, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise und Apfel-Rotkohl

ab 50P 21,00€ / ab 35P 22,00€ / ab 20P 23,00€

620. Buffet „Kulinarisch Mediterran“

Kalt: Reichhaltige Anti-Pastiplatte, Tomaten & Mozzarella mit Rucola und Parmesan, Pastasalat mit Pesto, getrockneten, Tomaten & Oliven, Bauernsalat mit Schafskäse, Ciabattabrötchen und Grissini mit Frischkäse-Olivendip

Warm: zartes Hähnchenfilet mit Paprika in Metaxasoße, Schweinefilet „Saltimbocca“ in Portweinjus, Rinderbraten mit glasierten Zwiebeln und Pilzen, Nudelpfanne mit Tomaten in Pesto a la Genovese, Rosmarinkartoffeln, Reis, Zucchini-Paprikagemüse

ab 50P 22,80€ / ab 35P 24,00€ / ab 20P 25,50€

621. Buffet „Griechischer Abend“

Kalt: Reichhaltige Anti-Pastiplatte mit eingelegtem Gemüse, Gigantes und gefüllten Pepperonis, marinierter Fetakäse mit Oliven, gefüllte Weinblätter, Krautsalat, Tzaziki und Fladenbrot

Warm: Hähnchenfiletspieß mit frischer Paprika in Marsalasoße, Pfannengyros in Sahnesoße überbacken, Hackfleischröllchen „Bifteki“ mit Fetafüllung in Metaxasoße, Ofenfeta mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln, Reis und Zucchini-Paprikagemüse

ab 50P 23,20 / ab 35P 24,50€ / ab 20P 26,00€

Saisonales

(Ab 12 Personen)

622. Spargelessen

Weißer Stangenspargel aus der Region mit saucé Hollandaise, neuen Kartoffeln, Schnitzel „Wiener Art“, saftiger Kochschinken und geräucherter Kernschinken
ab 50P 20,00€ / ab 30P 20,90€ / ab 12P 22,50€

...mit Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
+1,70€ p.P.

... mit Hähnchenfilet in Champignonrahmsauce
+2,00€ p.P.

623. Oldenburger Grünkohl

Oldenburger Grünkohl mit Kasslerbraten, geräucherten Mettenden, Pinkelwurst, Salzkartoffeln und Senf

ab 50P 14,00€ / ab 25P 14,70€ / ab 12P 15,90€

...mit Bratkartoffeln +1,10€ p.P.

624. Bayrisches Buffet (ab 20 Personen)

Kasslerbraten mit Specksoße, gebratener Leberkas, Original Münchener Weißwurst mit süßem Senf, Stampfkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln, Käsespätzle, Sauerkraut und Brezel

ab 50P 16,30€ / ab 35P 16,90€ / ab 20P 17,90€

625. Wild (ab 20 Personen)

Saftige Hirschkeule in eigener Soße im Ofen geschmort, hiesiges Wildgulasch mit Waldpilzen, dazu reichen wir Salzkartoffeln, Spätzle, Apfelrotkohl, Speckbohnen und Preiselbeerbirnen

ab 50P 18,90€ / ab 35P 19,90€ / ab 20P 21,90€

626. Deftig für Herbst und Winter

Kasslerbraten mit Specksoße, Schweinebraten in brauner Soße mit geschmorten Zwiebeln, Stampfkartoffeln, Salzkartoffeln, Rotkohl und Sauerkraut

ab 50P 13,90€ / ab 30P 14,90€ / ab 12P 15,90€

627. Geschmorte Entenkeulen auf Dörrobst an Orangensoße, zarter Rinderschmorbraten in brauner Soße, dazu servieren wir Salzkartoffeln und Spätzle,

Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing und Speckbohnen
ab 50P 18,90€ / ab 30P 19,90€ / ab 12P 21,50€

628. Rinderrouladen in eigener Soße im Ofen geschmort, saftiger Schweinebraten in Biersoße, Hähnchenfilet mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, dazu servieren wir Spätzle und Salzkartoffeln, Rotkohl, Rahmwirsing, buntes Kaisergemüse mit saucé Hollandaise
ab 50P 17,90€ / ab 30P 18,50€ / ab 12P 19,90€

629. Buffet „Gourmet Tipp“ (ab 25 Personen)

Buffet „Gourmet Tipp“ (ab 25 Personen)

Kalt: Roastbeef „zart rosa“ mit Remouladensoße, reichhaltige Anti-Pastiauswahl, Datteln im Speckmantel, Tomaten-Mozzarellaspieße, Wraps mit Chili con Carne, hausgemachtes Aioli und Ciabatta

Warm: Scampi's „provinciale“ mit getrockneten Tomaten und Oliven in Knoblauch gebraten, Rinderschmorbraten „zart und saftig“ an Portwein-Schalottenjus, Hähnchenfilet mit Fetafüllung an Metaxasoße, mediterranes Pfannengemüse, Rosmarin- und Bratkartoffeln
ab 50P 26,50€ / ab 35P 27,90€ / ab 25P 29,90€

Wir empfehlen als süßen Abschluss unsere Dessertauswahl in kleinen Gläschen.

Tipp!



630. Feiertagsmenü

Kommunion, Taufe,
Firmung, Konfirmation,...

(Ab 15 Personen)

3-GANG-MENÜ:

Oma's Festtagsuppe mit Klößchen, Eierstich und reichlich Einlage (0,4 ltr. p.P.)

Rinderrouladen in eigener Soße im Ofen geschmort, Schweinelendchen in Rahmsoße mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, Hähnchenfilet mit saucé Hollandaise, Ananas und Pfirsich überbacken, dazu servieren wir Brat- und Salzkartoffeln, eine bunte Gemüseauswahl mit Speckbohnen und saucé Hollandaise, Apfel-Rotkohl und verschiedene Rohkostsalate

Herrencreme und Quark-Joghurtcreme mit Waldfrüchten

ab 50P 26,50€ / ab 30P 27,00€ / ab 15P 28,50€

Sprechen Sie uns an!

Unser Anspruch ist es, täglich das Beste zu geben für unsere Gäste - für Sie.

Nichts ist schöner, als ein gelungenes Fest.
Und nichts ist oft schwieriger, als dieses zu organisieren. Denn Feste zu feiern, will gelernt sein. Damit Sie für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen finden, stehen wir Ihnen mit unserem kompetenten und zuverlässigen Partyservice zur Seite.

Sprechen Sie uns für Ihre individuelle Planung an!
Ihr Team vom Heimathaus



André Beier
Inhaber, Geschäftsführer
und Küchenchef

Nadja Beier
Buchhaltung

Philip Fründt
stellv. Küchenchef

Saskia Olszak
Service

Jil Withake
Service

Agata Zakrzewska
Küchenhilfe / Fee für Alles

Brigitte Beeken
Küchenhilfe / Fee für Alles

Ella Misiewicz
Küchenhilfe / Fee für Alles



Dat Heimathaus
Overlaher Str. 10
26219 Bösel

Tel: 04494-87 86 87
Handy: 0174- 160 31 61 (gerne auch Whats App)
E-Mail: info@dat-heimthaus.de
www.dat-heimthaus.de
Inhaber: André Beier

*Saalbetrieb *Partyservice

Genießen

Sie unser reichhaltiges Sonntagsfrühstück mit einer großen Auswahl verschiedener Köstlichkeiten von Land und Meer....

Kaffee, Tee, Kakao und Fruchtsäfte soviel Sie mögen.

Aktuelle Termine finden Sie unter www.dat-heimathuus.de



Service und Equipment

Geschirrverleih Inkl. Reinigung

Teller / Suppenteller

Salat / Dessertschalen

Kaffeetasse mit Unterteller

Kuchenteller

Messer / Gabel / Löffel /

Dessertlöffel / Kuchengabel

- auf Anfrage -

Lieferkosten

In Bösel 11,00€

Im Umkreis von 10km 19,50€

Im Umkreis ab 10km 27,50€

Alle Preise für Speisen verstehen sich Inkl. 7% Mwst.