

Unsere Vorschläge für Ihr Festbuffet



Ein besonderer Anlass verdient auch einen besonderen Rahmen.

Nutzen Sie unsere Erfahrungen und Möglichkeiten
für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern.

Unsere Geschäftsleitung, Herr Nils Fuhrhop
und Herr Udo Fuhrhop, steht Ihnen sehr gern
mit Rat und Tat zur Verfügung.

Die nachfolgende Aufstellung von einigen Gerichten
für die verschiedenen Buffets
bitten wir Sie lediglich als Anregung
und zur Vorbereitung für die Absprache
in unserem Haus zu verstehen.

Ihr individuelles Buffet

wird sich ergeben

- aus Ihren persönlichen Vorstellungen -
- den saisonbedingten Leckereien -
- unserer vielfältigen Angebotspalette -
- und den Kreationen unseres Küchenteams -

Herzlich Willkommen
im Ringhotel Forellenhof
Ihre Familie Fuhrhop mit Team

Stand 01.11.2018
Änderungen vorbehalten



Vorspeisen

Hünzinger Wurstspezialitäten vom Brett
mit sauer eingelegtem Gemüse und Senf

Kasselerbraten

mit Backpflaumen und Aprikosen

Gekochter und geräucherter Schinken

mit Cornichons

Matjesfilets und Rollmöpse

mit Bohnensalat und Zwiebeln

Landbrote, Schmalz und Butter

Suppe

Gemüseschaumsüppchen

mit Austernpilzen und Sesam

Hauptgerichte

Backschinken

-am Buffet tranchiert -

in Honig-Schnuckenbiersauce
mit Spitzkohl und Kräuterspätzle

Seelachsschnitte im Schnuckenbierteig gebacken

dazu Remoulade und Lyoner Kartoffeln

Dessert

Holländischer Gouda und Frischkäserollen

mit Salzgebäck

28,90 €

Vorspeisen

Rotwurst, grobe Leberwurst und Sauerfleisch

mit Zwiebelringen

Katenrauchschinken

mit Gewürzgürkchen

Frikadellen

mit Senf

Zarte Matjesfilets

mit Sauce nach Hausfrauen Art

Kartoffelsalat

mit Ei, Zwiebeln und Gurken

Nudel-Tomatensalat

Paprika-Krautsalat

Rohkostsalate

mit Knoblauch-Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Suppen

Lauchsüppchen

mit Kräutercroûtons

Hauptgerichte

Putenpfannenschmaus

mit Putenfiletstreifen, Champignons, Zwiebeln

dazu Basmatireis

Jungschweinspießbraten

auf Thymiansauce

dazu Hünzinger Gemüsepfanne und Kartoffelgratin

Dessert

Gouda Rad

mit Feigensenf, Radieschen und Weintrauben

Vanillesahnepudding

mit eingelegten Rumkirschen

29,90 €

Niedersächsisches Schlemmerbuffet



Vorspeisen

Heidemettwurst, Leberwurst, Rotwurst und Sauerfleisch
an eingelegtem Gartengemüse
Kräuterschmand und Senfschaumsauce
Geräucherte Forellenfilets und hausgebeizte Lachsforelle
an Sahnemeerrettich
Kalter Spanferkelbraten
an süß-saurem Kürbis
Kartoffel-Specksalat
Pochierte Rinderbrust
in Kräutervinaigrette

Suppe

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe
mit Mettwurststreifen

Hauptgänge

Geschmortes Heidelamm
in Rotwein-Zwiebelsauce
dazu Speckbohnen und Kartoffel-Lauchauflauf
Gebratene Forellenfilets
mit Safransauce, Eismeergarnelen
glacierten Karotten und Schwenkkartoffeln

Dessert

„Brockenschnee“
nach überliefertem Rezept
Rote Grütze
mit Vanillesauce

34,90 €

Vorspeisen

Zucchinirollchen

gefüllt mit getrockneten Tomaten

Gegrillte Aubergine

mit Pinienkernen

Gefüllte Tomaten

mit Lauch-Olivensalat

Rucolasalat

mit Limonendressing

Bunter Nudelsalat

mit leichter Joghurtsauce

Kartoffel-Pesto-Salat

mit Oliven

Suppe

Crèmesuppe von der Strauchtomate

mit Basilikum

Hauptgerichte

Pochiertes Rotbarschfilet auf Gurken-Dillgemüse

mit Vollkornreis

Gedämpfte Hähnchenbrust

mit Petersiliensauce, auf Sellerie-Karottengemüse
und grünen Bandnudeln

Desserts

Joghurt-Waldfruchtcrème

Halbgefrorenes

von allerlei Körnigem mit Honig

Früchteplatte

mit Vanillequark

36,90 €

Vorspeisen

Terrine von Lachs und Zander

im Mangoldmantel

an Kräuter Crème Fraîche

Geräucherte Fischspezialitäten

Spitzkopf Aal, Schillerlocken und Makrelenvariation

Heilbutt, geräucherter Lachs und Forelle

Cocktail von Büsumer Krabben

mit Spargelspitzen

Matjesvariation

Matjesfilets mit Sauce nach Hausfrauen Art

mit Rheinischer Sauce oder Dill-Senf-Sauce

Matjesterrine mit Gurke, Kartoffeln und Apfel

Matjestatar

Eismeershrimps in Tomatengelee

mit Kräutern

gemischte Brotauswahl und Butter

Suppe

Hamburger Aaltopf

Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch

gebratene Kabeljaufilets in Senfsauce mit Röstkartoffeln

Hamburger Stubenküken

geschmorte Hähnchenteile in Estragonsauce

auf Gemüse der Saison und Butterreis

Salate vom Buffet mit zweierlei Dressing

Desserts

Hamburger Rote Grütze

Warmer Butterkuchenaufbau

mit Vanillesauce

Gefüllte Datteln mit Marzipan

in Krokantsahne

55,90 €

Kalte Gerichte

Serranoschinken

mit frischen Feigen und Ogenmelone

Chorizzo

mit Artischockenherzen

Fleischbällchen

in Tomaten-Olivensauce

Pochierter Lachs

in Knoblauch-Olivenölsauce

Eingelegte Peperoni, Oliven und Kapern

Mallorquinischer Nudelsalat

Karottensalat

mit Walnuss-Honig und Limetten

Gegrillte und marinierte Doradenfilets

mit gerösteten Pinienkernen

Muscheln

in Knoblauch und Gemüse

Salat von buntem Paprika und roten Zwiebeln

Zarte Salatherzen

in Kräutervinaigrette

Warme Gerichte

Kaninchen

in Mandelsauce mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet

in Zitronen-Knoblauchsauce, Tomatenreis

Paella Valencia

mit Hühnchen, Muscheln, Garnelen, Kalamaris und Safran

Dessert

Creme Catalana

mit Wassermelone, Ananas, Mangos und Kiwis

Spanischer Schokoladenpudding

39,90 €

Mediterranes Italienisches Buffet



Vorspeisen

Antipasti Auswahl

mit mediterran eingelegten Champignons, Paprika, Zucchini,
Auberginen, Olivenöl und Balsamico

Strauchtomaten

mit Mozzarella und Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Rucolasalat

mit gehobeltem Parmesan

Gebeizter Lachs

an Limonensauce

Marinierter Edelfisch

mit altem Balsamico

Suppe

Minestrone

mit Knoblauchcroûtons

Hauptgänge

Piccata von der Putenbrust in Parmesan-Eihülle

auf Tomaten-Salbeisauce

Mandelbrokkoli und bunten Bandnudeln

Rotbarbenfilets

in Thymian gebraten

dazu Blattspinat

Penne Nudeln mit Oliven und Knoblauch

Dessert

Tiramisu

an Früchtevariation

Panna Cotta

mit Himbeermark

ab 25 Personen 43,50 €

Vorspeisen

„Sylter Royal“ Austern

mit Chesterbrot und Zitrone

Stremellachs, geräucherter Heilbutt und geräucherter Aal

an Schnittlauch Crème Fraîche

Riesengarnelen

mit Cocktailsauce und Aioli Sauce

Kalbstafelspitz

in Kräutervinaigrette

Parmaschinkenröllchen

mit grünem Spargel

Geräucherte Entenbrust

an Walnuss-Honigsauce

Salate

Roastbeefsalat

mit Cornichons, Champignons und Äpfeln

Artischockensalat

mit Shrimps

Lauchsalat

mit Mandarinen und gebeiztem Lachs

Salatherzen der Saison

mit Balsamicovinaigrette

Farfallesalat

mit Rucola und Oliven

Suppe

Hummerschaumsüppchen

mit altem Cognac

Hauptgerichte

Seeteufelmedaillons

auf Safransauce, geschmorter Paprika und Kräuterrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken

auf Trüffeljus, Grana Padano, glacierten Kaiserschoten
und römischen Gnocchi

Steinpilzravioli

in Petersiliensauce

Dessert

Omelette Surprise

an exotischen Früchten

Auswahl von feinen Cremes und Mousse

79,90 €

Vorspeisen

Variation vom Damwild-, Heidschnucken- und Katenrauchschinken

an Melonen-Kürbiskonfit

Trilogie vom Fjordlachs

mit gebeiztem, geräuchertem und pochiertem Lachs

an grüner Sauce und Meerrettich-Senfsauce

Edelfischfilets

in Balsamicomarinade

geräucherte Putenbrust und Kasselerbraten

an Kräutermayonnaise

Matjesfilet

an dreierlei Saucen

Kartoffel-Speck- Farfallennudel-, Currygeflügel- und Rohkostsalate

an French Dressing und Kräutervinaigrette

Suppe

Champignonsuppe

mit Schnittlauchsahne

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef

an Pommerysenfsauce, glacierten Karotten

Blumenkohl in Bröselbutter und Kartoffel-Lauchgratin

Gedämpftes Filet vom weißen Wels

in Limonenschaumsauce

dazu geschmorte Zucchini und Pennenudeln

Mediterrane Gemüselasagne

Dessert

Regionale Käseauswahl

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat

an Fruchtmark

55,90 €

Die Fuhrhops sind seit dem 13. Jh. in Hünzingen ansässig und lebten von der Landwirtschaft bis der Großvater, Bürgermeister Friedrich Fuhrhop, 1911 mit seiner Mutter Anna die ersten Karpfenteiche baute. Diese wurden zur Nutzung an die Walsroder Geschäftsleute verpachtet. Der Erbe des väterlichen Hofes, Fritz Fuhrhop, sah 1965 in der Forellenzucht und -vermarktung eine alternative Erwerbsquelle zur Landwirtschaft und baute zusätzliche Teiche.

1967 Planung eines eigenen Pensions- und Restaurantbetriebes auf dem Hirschgehege Gelände.

1968 Fritz Fuhrhop baut einen Teil der landwirtschaftlichen Gebäude zum Gaststättenbetrieb um. Erweiterung der Familienküche zur Gaststättenküche.

1969 Eröffnung der ersten Gaststätte in Hünzingen mit 20 Sitzplätzen und einem Clubraum mit 60 Sitzplätzen.

1970 Erste Erweiterungspläne: Neben den Familienangehörigen werden 3 fest angestellte Mitarbeiter erforderlich.

1971 Die landwirtschaftliche Scheune wird zum Saal ausgebaut. Der erste Silvesterball findet statt.

1972 Weitere Bauvorhaben:

Der Saal bekommt eine Bühne, eine Bundeskegelbahn entsteht, unter der Bühne Bau eines Schießstandes, eine neue Küche wird fertiggestellt, zwei zusätzliche Gesellschaftsräume und 8 fest angestellte Mitarbeiter

1973 Die ersten fünf Gästezimmer entstehen (4 Doppelzimmer, 1 Einzelzimmer)

1976 Der erste Planwagen steht für die beliebte Ausflugsfahrt in das Naturschutzgebiet „Grundloses Moor“ zur Verfügung. 12 feste Mitarbeiter!

1982 Anpachtung des „Ehlermann Hofes“ der Familie Wehrhoff. Vier weitere Doppelzimmer und ein Einzelzimmer werden gebaut.

1984 Der komplette Ehlermannsche Hof wird angepachtet und mit 12 Doppelzimmern und 4 Einzelzimmern ausgebaut. Das Freizeitprogramm beinhaltet jetzt Pferdeboxen für die Gäste, Reiten und Kutschfahrten.

1989 Planungen für Hotel- und Restaurant Neubau.

1990 Umbau des Luftgewehr Schießstandes zur Bar „Kutscherstube“ - beliebte Attraktion im Forellenhof.

1992 Baubeginn für ein neues Hotel- und Restaurantgebäude.

3-Sterne Auszeichnung beim Wettbewerb „Gastlichkeit in Niedersachsen“.

1993 Fertigstellung des Neubaus mit über 100% Kapazitäts-erweiterung: 50 Hotelbetten und 7 Gesellschaftsräume mit Kapazitäten für bis über 300 Personen. Platz und Ruhe für 80 Personen auf der Sonnencafé Terrasse am Fontänen Teich
Parkplatzerweiterung für 120 Pkw, Sauna, Tepidarium und Solarium, Tagungs- und Seminarmöglichkeiten. 43 Mitarbeiter und 14 Auszubildende

1994 „25 Jahre Forellenhof“ Sohn Udo Fuhrhop wird Geschäftspartner und der Betrieb wird in eine GmbH umgewandelt. Erweiterung des Küchenbaus, Planungen für Verbesserungen und Erweiterungen.

Vergrößerung des Ballsaals für 400 Personen. Eröffnung der Champagner Bar. Neue, moderne Bundeskegelbahnanlage, Luft- Gewehr Schießstand im Kegelbahngebäude.

1996 Landhotel Forellenhof tritt in die Gemeinschaft ausgewählter „Landidyll Hotels“ Deutschland ein.

1997 Einbindung der Festscheune für 150 Personen direkt auf dem Hotelgelände für Events und rustikale Hochzeiten.

1998 Hotel Erweiterung 12 Einzelzimmer für Geschäfts- und Single- Reisende. Nun auch im Winter Fahrten für mind. 10 Pers. mit dem original Tiroler Pferdeschlitten.

1999 Erweiterung des Bankett- und Tagungswesen im Landidyll Hotel Forellenhof mit imposanter Bühnen- und Hebetchnik für Präsentationen, Hochzeitsfeiern und besondere Veranstaltungen. Vergrößerung des Fitnessbereiches. Insgesamt stehen jetzt 12 Räume mit vielseitigen Möglichkeiten für Tagungen und Bankette bis zu 450 Personen zur Verfügung. Zusätzlich eine Außenfläche von 20.000 qm Rasen und ein Offroad Gelände für Fahrtraining. Mittlerweile sind 70 Mitarbeiter im Hause beschäftigt. Davon werden jährlich neun Hotelfachleute und Köche ausgebildet.

2000 Bau einer hauseigenen Brauerei mit drei hervorragenden Biersorten unter der Leitung von Braumeister Bernd Meyer. Die urgemütliche „Schnuckenstube“ mit kleiner Bar bietet 50 Plätze zum längeren Verweilen.

2002 Landidyll Hotel Forellenhof ist nun ein 4-Sterne Haus.

2003 Pacht der Stadthalle Walsrode als Tagungs-, Kongress- und Kulturhaus für bis zu 800 Personen.

2004 Die Bar „Kutscherstube“ wird zum Präsentationskeller für Weine umgebaut.

2005 Übernahme des 2 km entfernten direkt am Weltvogelpark gelegenen 4 Sterne Parkhotels Luisenhöhe mit 46 Hotelzimmern, 6 Tagungs- und Banketträumen für 150 Personen, sowie zwei Restaurants für je 60 Personen. Die Hauptküche im Forellenhof wird mit moderner Induktionstechnik ausgerüstet.

2007 100% Erweiterung der Sonnenterrasse am Fontänen Teich.

2009 3 Solaranlagen zur Heißwassergewinnung, verbunden mit modernster Brennwerttechnik, werden installiert. Dies ist der erste große Schritt in Richtung Energieeffizienz. Außerdem komplettes Catering für die Heidmarkhalle der Stadt Bad Fallingbostal.

2010 Einrichtung eines 300 Jahre alten Schafstalls auf dem Gelände des Bauernseminarplatzes neben dem Hotel für Events und Schafstallromantik für bis zu 35 Personen.

2011 Grundsaniierung von 10 Zimmern und Bädern im Altbau des Hotels. Pachtübernahme der Heidmarkhalle (bis zu 1800 Personen) für die Stadt Bad Fallingbostal.

2012 Bau einer Wagenremise gegenüber der Festscheune.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Ihre Familie Fuhrhop mit Team

Buffetvorschläge

