

*Bei Meier's
„Zum weißen Roß“
feiern und geniessen...*



Partyservice

Hotel und Landschlachtereie Klaus Meier



*„Aus ländlicher Kleinmast
und selbst geschlachtet“*

Telefon: 05353 - 95430
www.meiers-zum-weissen-ross.de

Unsere Kontaktdaten

**Landstraße 8
38154 Königslutter/Bornum**

**Telefon 05353 - 95430 oder 954323
Telefax 05353 - 954324**

**hotel-weisses-ross@web.de
www.meiers-zum-weissen-ross.de**

Bratenvariationen

Schweinebraten mit Kruste	7,30€
Burgunderbraten	7,30€
Kräuternacken	6,80€
Senfbraten	6,80€
Kräuterlachsbraten	8,40€
Kasseler in Blätterteig	8,40€
Spanferkel ohne Knochen	8,00€
Schweinshaxe	6,30€
Schwarzbierbraten	7,30€
Prager Schinkenbraten	7,30€
Fleischkäse fein oder grob	6,30€

Gefüllte Braten

Schwedenbraten mit Pflaume und Apfel	7,20€
Griechischer Braten mit Schafskäse gefüllt	7,20€
Budapesterbraten mit Käse und Schinken	7,20€
Spießbraten mit Zwiebel und Senf	7,20€
Gyrosbraten	7,20€
Lachsbraten „Elsäßer-Art“ mit Käse gefüllt	8,40€

Pfannen und Geschnetzeltes

Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons	7,90€
Rindergeschnetzeltes nach „Stroganoff Art“	8,90€
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb	10,20€
Hubertus-Gulasch von Wildschwein und Hirsch	10,60€
Sauerfleisch in Schalen garniert	6,30€
Gyrospfanne mit Zaziki	9,00€

Alles vom Rind und Kalb

Rindergulasch	7,30€
Rinderschmorbraten	8,80€
Rinderroulade St. ca. 300 bis 350g	9,20€
Mini Rouladen	9,90€
Kalbsröllchen in Gorgonzolasoße	12,00€
Kalbsbraten in Sahnesoße	10,50€

Schnitzel ca. 220g

Schnitzel paniert	6,30€
Jägerschnitzel	7,40€
Italienisches Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken	7,40€
Schnitzelpfanne mit Lauch, Pilzen und Käse überbacken	8,90€

Filetspezialitäten

Filetpfanne mit frischen Champignons	11,30€
Schweinefilet mit Waldmischpilzen	11,30€
Schweinefilet mit Pfifferlingen	12,50€
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten und Frischkäse	12,00€
Kräuterschweinefilet	11,00€

Geflügel, Fisch und Wild

Curry Putengeschnetzeltes	8,60€
Puten Jägerpfanne mit frischen Champignons	9,50€
Hähnchenbrust in Sahnesoße	9,10€
mediterrane Hähnchenbrust mit Tomatenragout	10,30€
Lachs auf Blattspinat	12,00€
Lachsseite - ab 6 Personen im Ganzen	11,50€
Wildschweinkeule mit Preiselbeeren	10,50€
Hirschbraten mit Preiselbeeren	11,50€
Lammkeule	11,00€
Gänsekeule*	10,20€
Gänsebrust*	10,80€
Entenbrust*	12,50€

* mit Orangensoße

Beilagen

Apfelrotkohl	2,00€
Grillgemüse 5 Sorten	3,50€
Kaisergemüse	2,00€
Speckbohnen	2,40€
Weinkraut mit Ananas	2,00€
Sauerkraut mit Speck	2,00€
Tomaten-Bohngemüse	2,80€
Gemüseplatte 5 Sorten, mit Sauce Hollandaise	3,50€
Kartoffelgratin	2,60€
Kartoffel-Gemüsegratin	2,80€
Kartoffel-Brokkoligratin	3,00€
Salzkartoffeln	1,90€
Bratkartoffeln	2,90€
Kartoffelrösti oder Kroketten	2,50€
Reis	1,70€
Nudeln oder Spätzle	2,00€
Kartoffelklöße	2,60€
Rosmarin-Schwenkkartoffeln	2,90€

Suppen (500ml pro Portion)

Hochzeitssuppe	3,40€
Gulaschsuppe	4,50€
Erbsensuppe	3,50€
Tomatensuppe	3,50€
Chili con carne	4,50€
Kürbissuppe saisonal	3,50€
Spargelcremesuppe saisonal	3,50€

*Bei Meiers „Zum weißen Roß“
feiern und genießen*



*Gern stellen wir Ihnen auch ein Buffet
nach Ihren Wünschen zusammen.*

Saisonale Spezialitäten

Braunkohl mit:

Bregenwurst, Kasseler und Salzkartoffeln 10,60€

Bregenwurst, Bauch, Kasseler und Salzkartoffeln 11,60€

Bayrischer Abend

Eine Weisswurst – 1 Scheibe Fleischkäse – 1/2 Haxen
– Sauerkraut – 11,60€
dazu Brezeln und süßer Senf

Spargel mit:

Hollandaise oder zerlassener Butter 12,90€

wahlweise Salzkartoffeln dazu +2,00€

Menüvorschläge

Menü „Niedersachsen“ - Ab 10 Personen

- Tomatensuppe
- Schwarzbierbraten
- Apfelrotkohl
- Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln
- Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 16,70€

Menü „Braunschweig“ - Ab 10 Personen

- Hochzeitssuppe
- Rinderschmorbraten und Prager Schinken
- Gemüseplatte oder Apfelrotkohl
- Röstitaler oder Petersilienkartoffeln
- Zitronencreme oder Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

pro Person 20,50€

Menü „Hamburg“ - Ab 10 Personen

- Rindfleischboullion mit Einlage
- Kräuterschweinefilet in Rahmsauce
- Kaisergemüse, Speckbohnen
- Salzkartoffeln oder Krokette
- Rote Grütze oder Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

pro Person 20,50€

Buffet

Buffet „Elm“ - Ab 10 Personen

- Schinkensortiment, Roastbeef und Schweinefilet gebraten
- Eierplatte garniert, Hähnchenschenkel
- Bornumer Sauerfleisch, Hackbällchen
- Käsebrett, diverse Fischspezialitäten
- Geflügelsalat, Bauernsalat
- Brotkorb, Partybrötchen, Butter

pro Person 19,50€

Buffet „Lenebruch“ - Ab 10 Personen

- Bratenplatte, Schinkenplatte, Salamiplatte
- Mettgut, Bornumer Sauerfleisch, kleine Krakauer
- Käseplatte, Räucherfischplatte
- Eiersalat, Tomate-Mozzarella
- Brotkorb, Partybrötchen, Butter

pro Person 18,50€

Buffet „Harz“ - Ab 10 Personen

- Kasseler mit Kräuterrand, gegrillte Entenbrust, Pastrami Rinderschinken
- Lachs- Nusschinken, Roastbeef, Hallische Pflaume
- Kochschinkenröllchen, Hähnchenaufschnitt
- Lachsvariationen, Käsespezialitäten
- Geflügelsalat, Antipasti
- Brotkorb, Partybrötchen, Butter

pro Person 22,90€



*„Aus ländlicher Kleinmast
und selbst geschlachtet“*

Landvesper nach Bornumer Art - Ab 10 Personen

- Leberwurst, Rotwurst, Süzwurst
- Steeke, Mettgut, Bornumer Sauerfleisch,
- zwei Sorten Schinken und zwei Sorten Salami,
- Harzer Käse mit Griebenschmalz,
- Brotkorb, Partybrötchen, Butter

pro Person 11,60€

Meier's Spezial Buffet - Ab 25 Personen

- Melone mit Landschinken, Schweinefilet rosé gebraten
- Roastbeef mit Remoulade, Schinkenvariationen, Kasseler mit Kräuterrand, Pastrami Rinderschinken
- gefüllte Kochschinkenröllchen, Eierplatte, Entenbrust gegrillt
- Spezialitäten Käseplatte
- **Fischspezialitäten:** Lachs, Stremellachs, Makrelen Filet, Forellenfilet, Riesengarnelen mit Dip
- Geflügelsalat, Antipasti
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

pro Person 26,80€

Stammtischplatte - Ab 10 Personen

- Leberwurst, Rotwurst, Rauchenden, Sauerfleisch, Mettgut
- Mettbällchen, Schinkenplatte, Bratenplatte, Salamiplatte
- Fleischsalat, Eiersalat, Käseplatte rustikal mit Griebenschmalz
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

pro Person 14,90€

Gourmet Buffet - Ab 25 Personen

- Hochzeitssuppe
- Kräuterlachsbraten, Kartoffelrösti und Gemüseplatte
- Nachspeise nach Wahl
- Kochschinkenröllchen, Schinkenplatte, gegrillte Entenbrust
- Roastbeef und Schweinefilet rosa gebraten, Hallische Pflaume
- Salamiplatte, Käsebrett, Fischspezialitäten, Geflügelsalat
- Eierplatte
- Partybrötchen, Brotkorb und Butter

pro Person 25,00€

Waldmannsplatte - Ab 15 Personen

- Filetpfanne mit Waldmischpilzen und Kartoffelgratin
- Jägermettgut, Bornumer Sauerfleisch, Leberwurst, Rotwurst
- frische Mettwurst, Schinkenbrett rustikal, Rauchenden
- Bauernsalat, Eiersalat
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

pro Person 18,80€

Buffet klassisch - Ab 20 Personen

- Schweinerücken mit Kruste
- Kartoffelgratin und Kaisergemüse
- Schinkenplatte, Käsebrett, Hähnchenschenkel, Hackbällchen
- Geflügelsalat, Bauernsalat
- Fischspezialitäten mit Sahnemerrettich
- Brotkorb, Partybrötchen und Butter

pro Person 19,80€

Salate

Krautsalat	1,80€
Fleischsalat	2,00€
Geflügelsalat	2,90€
Porree-Mais-Salat	2,00€
Heringssalat	2,90€
Wurst-Käsesalat	2,50€
Eiersalat	2,50€
Rohkoststreifen mit Quarkdip	3,00€
Bauernsalat	2,00€
Griechischer Salat	2,40€
Kartoffelsalat klar oder mit Mayonnaise	2,00€
Antipasti Salat	3,50€
Krabbensalat	4,50€
Tomate-Mozzarella	3,50€
Mango-Mozzarella Saison	4,00€
3 Sorten hausgemachtes Antipasti	4,00€

Canapés, belegte Brote, Tramezzani und Brötchen nach Absprache!



Buffet Ergänzungen

Fischplatte	4,80€
Käseplatte	3,80€
Schinken und Salami	3,80€
Bratenplatte	4,50€
Rustikale Molle mit Leberwurst, Knackwurst, Rotwurst und Sülze	3,80€
Mettgut mit Zwiebeln	2,50€
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel (3St./Person)	2,00€
Hackbällchen (2St./Person)	1,50€
Kleine Schnitzel (2St./Person)	4,00€



Desserts

Hausgemachte Panna Cotta mit Früchten der Saison	3,50€
Rote Grütze mit Vanillesoße	3,00€
Mousse au Chocolate mit Vanillesoße	3,50€
Obstsalat mit Vanillesoße	3,80€
Tiramisu	3,00€
Zitronencreme	3,00€
Grüner Traum	3,00€
Roter Traum	3,00€



Die Preise verstehen sich pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Alle Gerichte sind zur Abholung bis 20.00Uhr.
Lieferung nach Verfügbarkeit möglich.

Lieferkosten sind anteilig nach der Entfernung gestaffelt
Individuelle Wünsche und Änderungen erfüllen wir natürlich gern.

**Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen
für Feiern aller Art zur Verfügung.**

Stand: April 2024



Öffnungszeiten Laden (Schlachtere)

Dienstag: 7.00 - 13.00 Uhr

Mittwoch: 7.00 - 13.00 Uhr

Donnerstag: 7.00 - 13.00 Uhr
15.00 - 18.00 Uhr

Freitag: 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 - 12.00 Uhr

Telefon 05353 - 954323



Öffnungszeiten Gaststätte „Zum weißen Roß“

siehe unter www.meiers-zum-weissen-ross.de

Telefon 05353 - 95430