

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€
☞ Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	6,50€
☞ Käse-Lauchsuppe (Vegetarisch)	6,50€
☞ Gyroßsuppe mit Paprika und Zwiebeln „pikant“	5,70€
☞ Spargelcremesuppe (Vegetarisch - saisonal)	4,50€

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 Gourmettipp!

**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)

705. Schweineschnitzel (3 Stk. pro Pers.) mit Jäger- und Zigeunersoße, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
ab 65P 14,90€ / ab 35P 15,50€ / ab 12P 16,70€

706. Schweineschnitzel und Gefüllter Spießbraten „pikant“ in eigener Soße mit Bratkartoffeln und buntes Gemüse mit saucé Hollandaise
ab 65P 15,20€ / ab 35P 15,90€ / ab 12P 17,00€

Schweineschnitzel ca. 160g
Hähnchenschnitzel ca. 190g

707. Schnitzelbrötchen zum selber belegen mit Krautsalat und Tzaziki (wir empfehlen 2 Stück pro Person)
ab 100Stk. 5,00€ / ab 65Stk. 5,50€ / ab 30Stk 6,00€

708. Hähnchenfilet im Knuspermantel mit fruchtiger Currysoße, saftiger Schweinenackenbraten in Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Reis, Bratkartoffeln und 3 verschiedene Salate
ab 65P 15,90€ / ab 35P 16,90€ / ab 12P 17,50€

ab 100stk 4,00€ / ab 70stk 4,20€ / ab 30stk 4,50€
ab 100stk 5,40€ / ab 70stk 5,70€ / ab 30stk 6,00€

Rustikale Leckereien für Ihre Feier

(Ab 12 Personen)

709. 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 65P 18,00€ / ab 35P 19,00€ / ab 12P 20,00€

710. Schweinelendchen mit Paprika in leichter Rahmsoße, kleine Partyschnitzel „Wiener Art“, zarter Rinderbraten in Portweinjus dazu reichen wir Bratkartoffeln und Salzkartoffeln, buntes Gemüse mit saucé Hollandaise und Apfel-Rotkohl
ab 65P 18,90€ / ab 35P 19,90€ / ab 12P 20,90€

711. 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 65P 18,90€ / ab 35P 19,90€ / ab 12P 21,00€

712. 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 65P 18,50€ / ab 35P 19,50€ / ab 12P 20,50€

713. Rinderrouladen in eigener Soße im Ofen geschmort, Lendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße, Hähnchenmedaillons mit Fetafüllung in Metaxasoße, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, buntes Gemüse mit saucé Hollandaise, verschiedene Salate
ab 65P 20,50€ / ab 35P 21,00€ / ab 12P 23,00€

714. 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 65P 20,50€ / ab 35P 21,00€ / ab 12P 23,00€

715. Zarter Rinderschmorbraten mit Zwiebeln und Pilzen in Rotweinssoße, Hähnchenschnitzel, Lendchen im Schinkenmantel gebraten an Cognac-Pfefferrahm, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin, buntes Gemüse mit saucé Hollandaise und verschiedene Salate
ab 65P 19,50€ / ab 35P 20,50€ / ab 12P 21,50€

716. Karamellisierter 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 Peppernis, Ciabatta und Kräuterdip
ab 65P 25,00€ / ab 35P 26,50€ / ab 12P 28,50€

717. Scampi's (geschält) 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 65P 25,00€ / ab 35P 26,50€ / ab 12P 28,50€

Kalt-Warme Buffets für Ihre Feier zuhause

(ab 25 Personen)

718. 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 65P 25,00€ / ab 50P 26,00€ / ab 25P 27,00€

719. 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 65P 28,00€ / ab 50P 29,00€ / ab 25P 31,00€

720. 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, Pfannengyroß in Sahnesoße überbacken, Hackfleischröllchen „Bifteki“ mit Fetafüllung in Metaxasoße, Ofenfeta mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln, Reis und Zucchini-Paprikagemüse

ab 65P 28,00 / ab 50P 29,00€ / ab 25P 31,00€

Saisonales

(Ab 12 Personen)

721. Spargelesen

Weißer Stangenspargel (400g pro Portion) aus der Region mit saucé Hollandaise, neuen Kartoffeln, Schnitzel „Wiener Art“, saftiger Kochschinken und geräucherter Kernschinken

ab 50P 22,90€ / ab 30P 23,50€ / ab 12P 24,50€

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

... mit Hähnchenfilet in Champignonrahmsauce
+2,50€ p.P.

722. Oldenburger Grünkohl

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

ab 50P 15,50€ / ab 35P 16,50€ / ab 12P 16,90€

...mit Bratkartoffeln +1,10€ p.P.

723. 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 65P 21,50€ / ab 35P 23,00€ / ab 20P 25,00€

724. Deftig für Herbst und Winter

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

ab 65P 16,00€ / ab 35P 17,00€ / ab 12P 18,00€

725. 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 Gemüse mit saucé Hollandaise

ab 65P 20,50€ / ab 35P 21,50€ / ab 12P 23,00€

726. Buffet „Gourmet Tipp“ (ab 30 Personen)

Buffet „Gourmet Tipp“ (ab 30 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 60P 29,90€ / ab 45P 33,00€ / ab 30P 36,00€

Wir empfehlen als süßen Abschluss unsere Dessertauswahl in kleinen Gläsern.

Tipp!



727. Feiertagsmenü

Kommunion, Taufe,
Firmung, Konfirmation,...

(Ab 15 Personen)

3-GANG-MENÜ:

Oma's Festtagssuppe 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 65P 29,90€ / ab 40P 31,00€ / ab 15P 33,00€

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



*Saalbetrieb *Partyservice

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-heimathuus.de
www.dat-heimthuus.de
Inhaber: André Beier

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€