



## Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste von Wegeners Landhaus,  
wir freuen uns sehr, dass Sie unser Zuhause für Ihren besonderen Anlass ausgewählt haben. Das Restaurant Wegeners Landhaus hat sich als feste Adresse in Uelzens Gastronomie etabliert. Wir möchten Ihnen die besonderen Räumlichkeiten unseres Hauses anbieten - seien Sie die Gastgeber Ihrer Gäste, aber überlassen Sie uns die Arbeit für eine unvergessliche Zeit.

Von Hochzeiten und Geburtstagen in unseren Räumlichkeiten bis hin zu Ihren Konferenzen oder Tagungen, unser Landhaus offeriert alle Möglichkeiten ganz nach Ihren Wünschen. Auch unser Biergarten unter den alten Linden lädt zum Verweilen und Genießen ein.

Seien Sie herzlich eingeladen in Wegeners Landhaus.

Ihre Familie Wegener & Team



## Pauschalen

Ihre Feier ist bei uns in guten Händen, Sie feiern, alles andere übernehmen wir.

Wir bieten Ihnen folgende Pauschalen an:

### **Pauschale "Wegeners Landhaus" ab 30 Personen p. P. € 58,50**

#### **Buffet**

##### **Vorspeisen:**

Große Fischauswahl mit Graved Lachs, Räucherlachs und Forellenfilets  
Sahnemeerrettich, Kräuter Creme fraiche  
Frische Salate wie Tomate, Paprika, Mais, verschiedene Blattsalate  
Zwei verschiedene Dressings  
Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

##### **Hauptgänge:**

Burgunderbraten in kräftiger Rotweinsauce  
Gartengemüseauswahl und gratinierte Kartoffeln

Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust  
mit Champignons und Butternudeln

##### **Dessert:**

Frischer Obstsalat mit Vanille- und Orangencreme  
Mousse au Chocolate

##### **Mitternachtsimbiss:**

Käseauswahl mit versch. Käsesorten  
Rustikales Schinkenbrett  
Verschiedene Brot- und Buttersorten



#### **Getränke:**

Sekt und Orangensaft  
Kir Royal oder Aperol sprizz zum Empfang  
Wittinger Pils vom Fass  
Schneider Weisse  
Trockener Weißwein  
Halbtrockner Weißwein  
Trockener Rotwein  
Halbtrockener Rotwein  
Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle und Mineralwasser  
Kaffee und Tee stehen in Thermoskannen auf dem Buffet

#### **Spirituosen:**

Saurer, Ramazotti, Roter

#### Ferner sind folgende Leistungen in unserer Pauschale enthalten:

Eindecken mit weißen Tischtüchern  
Biergartenbestuhlung  
Kerzen, Servietten und Menükarten  
Servicepersonal  
Probeessen mit 4 Personen incl. Weinprobe  
Individuelle Beratung

Falls Sie bei den Speisen und Getränken etwas ändern möchten, sprechen Sie uns bitte an.  
Das Angebot gilt während der ganzen Feier. Sie können von 18.00 Uhr bis 5.00 Uhr morgens feiern. Benötigen Sie einen anderen Zeitrahmen sprechen Sie uns bitte an.

#### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Christine Wegener 0581-976 59 00  
info@wegeners-landhaus.de

Wegeners Landhaus, Eichenring 21, 29525 Uelzen Inh. Christine Wegener St.-Nr.: 147/047/00498

Tel. 0581-97 659 00 Fax 0581-97 659 10 Email: [info@wegeners-landhaus.de](mailto:info@wegeners-landhaus.de) Internet: [www.wegeners-landhaus.de](http://www.wegeners-landhaus.de)

Bankverbindung: Sparkasse Uelzen BLZ 25850110 Kto.-Nr.: 27748



## **Festtagsfrühstück**

Heimische Schinken- und Wurstspezialitäten  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce  
Internationale Käseauswahl  
Müsli und Cornflakes  
Hausgemachte Marmeladen  
Tomate-Mozarella mit Pesto  
Räucherfisch mit Meerrettichsahne  
Brot und Brötchen-Auswahl, kleine Croissants  
Butter, Quark und Frischkäse  
Frischer Obstsalat, Fruchtjoghurt und Naturjoghurt  
Rührei natur und gekochte Eier  
Gebratener Bacon, Nürnberger Würstchen  
Filterkaffee, Orangensaft, Teeauswahl und Kakao

**€ 12,50 p. P.**

### **Erweiterbar durch:**

Antipasti, diverse Suppen, Aufläufe, Geschnetzeltes, Salate  
und viele weitere Empfehlungen unserer Küchenchefin

**als Brunch buchbar ab € 21,50 p. P.**



## **Heide-Buffer**

### **Vorspeisen:**

Hausmacher Wurst- und Schinkenplatte  
Thüringer Mett mit Zwiebelringen  
Kartoffel-Specksalat  
Krautsalat und Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

### **Hauptgang:**

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce  
Krustenbraten mit Zwiebeljus  
Bratkartoffeln und Bouillonkartoffeln

### **Dessert:**

Vanillecreme mit roter Grütze  
Sahnequark mit Früchten der Saison

**€ 19,80 p. P.**



## **Landhaus-Buffer**

### **Suppe in Terrinen am Tisch serviert:**

Niedersächsische Hochzeitssuppe

### **Vorspeisen:**

Räucherlachs, Forellenfilets mit Meerrettich- und Preiselbeeren Dipp

Schinkenplatte, kleine Hackbällchen mit Pfefferdipp

Roastbeef mit Gurken-Zwiebelmayonaise

Landhaus Kartoffelsalat, Geflügelsalat, Strauchtomatensalat

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing

Bauernbrot und kl. Mehrkornbrötchen

Butter und hausgemachter Dipp

### **Hauptgerichte:**

Burgunderschinken mit Calvados Sauce

Geschmorte Kalbshaxe in Kräuterjus

Mediterrane Gemüsepfanne, Risolée kartoffeln, Kartoffelgratin

### **Dessert:**

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Quarksoufflé mit Sauerkirschen

**€ 23,50 p. P.**



### **Italienisches Buffet**

#### **Vorspeisen:**

Parmaschinken, Vitello tonnato, Garnelen mit fruchtiger Chillimayonaise  
Mozarella-Oliven-Spieß mit Tomatenpesto, verschiedene Antipasti  
Parmesan mit Ruccolasalat und Balsamico-Vinaigrette  
Grissini Stangen, Sesam- und Tomatenbutter

#### **Suppe am Tisch serviert:**

Minestrone

#### **Hauptgerichte:**

“Piccata Milanese“ auf Tomatenconfit  
In Barolo geschmorte Kalbsbäckchen  
Lachslasagne  
Mediterrane Gemüsepfanne  
Salbeikartoffeln, Tagliatelle und Gnoccis

#### **Dessert:**

Tiramisu mit Sauerkirschen  
Panna cotta mit Fruchtragout

**€ 28,90 p. P.**



## Kuchen und Torten

Wir kümmern uns gern auch um individuelle Kuchen und Torten für Ihre Feier.  
Selbstverständlich dürfen auch gerne Kuchen mitgebracht werden.

### **Torten:**

3-stöckige Hochzeitstorte nach Ihrer Wahl	€ 85,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 25,00
Buchweizen-Preiselbeertorte	€ 28,00
Zitronencremetorte	€ 26,00
Mohntorte	€ 25,00
Quark-Sahne Mandarinentorte	€ 24,00
Schokoladentorte	€ 26,00
Moccatorte	€ 26,00
Himbeertorte	€ 25,00
Frankfurter Kranz	€ 28,00
Pflaumentorte mit Zimtsahne	€ 24,00

### **Kuchen:**

Blechkuchen (Apfel, Kirsch, Pflaume, Streusel) 20 Stck.	€ 30,00
Schlesischer Mohnkuchen vom Blech	€ 32,00
Apfelkuchen 12 Stck.	€ 20,00
Schoko-Kirsch-Kuchen	€ 20,00
Gebackene Käsetorte	€ 24,00





**Pauschale "Luxus" ab 30 Personen pro Person € 68,50**

### **Buffet**

Eine Suppe nach Ihrer Wahl am Tisch serviert

Große Fischauswahl mit Räucherlachs, Forellenfilets und Aal

Shrimpsalat mit Spargelspitzen, Riesengarnelen im Glas  
Cocktailsauce, Sahnemeerrettich, Kräuter Creme fraiche

-

Frische Salate wie: Tomate, Bohnen, Champignons  
Feldsalat mit Orangen

Chicoree- und Radicciosalat mit Roquefort,  
dazu zwei verschiedene Dressings

-

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

### **Hauptgänge:**

Ochsenbäckchen mit Barolosauce,  
verschiedenem Gemüse und gratinierten Kartoffeln

-

Lachsfilet in Olivenöl pochiert,  
mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln

### **Dessert:**

Frischer Obstsalat mit bayrischer Vanillecreme

-

Panna cotta mit roter Grütze

-

Mousse au Chocolate mit Sauerkirschen



#### **Mitternachtsimbiss:**

Üppige Käseauswahl mit Weintrauben

-

Roastbeef mit Remouladensauce

-

Kleine Schweinemedallions, Saucen und Brotauswahl

#### **Getränke:**

Prosecco und Orangensaft

Kir Royal und Aperol sprizz zum Empfang

Wittinger Premium Pils vom Fass

Schneider Weisse aus der Flasche

Trockener Weißwein

Halbtrockener Weißwein

Trockener Rotwein

Halbtrockener Rotwein

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle und Mineralwasser

Kaffee und Tee stehen in Thermoskannen auf dem Buffet

Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino zum Sonderpreis € 1,50

#### **Spirituosen:**

Malteser, Ramazotti und Grappa

#### Ferner sind folgende Leistungen in unserer Pauschale enthalten:

Eindecken mit weißer Tischwäsche

Biergartenbestuhlung

Servicepersonal

Kerzen, Servietten und Menükarten

Probeessen mit Weinprobe für 4 Personen

Individuelle Beratung

Falls Sie bei den Speisen und Getränken etwas ändern möchten sprechen Sie uns bitte an.

Das Angebot gilt während der ganzen Feier. Sie können von 18.00 Uhr bis morgens 5.00 Uhr feiern. Falls Sie einen anderen Zeitrahmen benötigen, sprechen Sie uns bitte an.

#### **Ihre Ansprechpartnerin:**

Christine Wegener Tel. 0581-97 659 00

info@wegeners-landhaus.de

Wegeners Landhaus, Eichenring 21, 29525 Uelzen Inh. Christine Wegener St.-Nr.: 147/047/00498

Tel. 0581-97 659 00 Fax 0581-97 659 10 Email: [info@wegeners-landhaus.de](mailto:info@wegeners-landhaus.de) Internet: [www.wegeners-landhaus.de](http://www.wegeners-landhaus.de)

Bankverbindung: Sparkasse Uelzen BLZ 25850110 Kto.-Nr.: 27748



## **Pauschale "Mediterran" ab 25 Personen p. P. € 65,50**

### **Buffet**

Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Ruccolasalat mit Schafskäse  
Bauernsalat mit Peperoni, verschiedene Oliven und getrocknete Tomaten  
Eingelegtes Gemüse wie: Zucchini, Paprika, Champignons und Aubergine  
Garnelenschwänze in Knoblauchöl, Tomatensalat, verschiedene Blattsalate  
Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

### **Hauptgänge:**

Schweineschnitzel in Parmesanhülle "Milanese"  
auf Tomatenconfit mit Butternudeln

Lammkeule mit Knoblauch und Thymian gebraten, dazu  
gratinierte Kartoffeln, Speckböhnchen und Grilltomate

### **Dessert:**

Mascarpone-Creme Tiramisu  
Gefüllte Melone mit Fruchtsalat

### **Mitternachtsimbiss:**

Räucherlachs, Gravadt Lachs und Forellenfilets  
Sahnemeerrettich, Cocktailsauce, Kräuter Creme fraiche  
Geflügelschnitzel in Mandeln paniert  
Waldorfsalat, Speckkartoffelsalat, Bauernsalat  
Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

### **Getränke:**

Prosecco und Orangensaft  
Kir Royal und Aperol sprizz zum Empfang  
Wittinger Premium Pils vom Fass  
Schneider Weisse aus der Flasche  
Trockener Weißwein  
Halbtrockener Weißwein  
Trockener Rotwein  
Halbtrockener Rotwein  
Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle und Mineralwasser  
Kaffee und Tee stehen in Thermoskannen auf dem Buffet  
Espresso, Latte Macchiato und Cappuccino zum Sonderpreis € 1,50

### **Spirituosen:**

Malteser, Ramazotti und Obstler



Ferner sind folgende Leistungen in unserer Pauschale enthalten:

Eindecken mit weißer Tischwäsche  
Biergartenbestuhlung  
Servicepersonal  
Kerzen, Servietten und Menükarten  
Probeessen mit Weinprobe für 4 Personen  
Individuelle Beratung

Falls Sie bei den Speisen und Getränken etwas ändern möchten sprechen Sie uns bitte an.  
Das Angebot gilt während der ganzen Feier. Sie können von 18.00 Uhr bis morgens 5.00 Uhr  
feiern. Falls Sie einen anderen Zeitrahmen benötigen sprechen Sie uns bitte an.

**Ihre Ansprechpartnerin:**

Christine Wegener Tel. 0581-97 659 00  
info@wegeners-landhaus.de



### Menüvorschläge

Für Gruppen bis 30 Personen servieren wir Ihnen auch gerne ein Menü. Hier finden Sie eine kleine Auswahl. Natürlich erstellen wir Ihnen auf Wunsch einen auf Sie und Ihre Gäste zugeschnittenen Speisevorschlag.

### Menü "Lütten Süst"

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

Ochsenbäckchen an Barolosauce  
mit karamellisiertem Wurzelgemüse und Kräuterkartoffeln

Welfenspeise

**€ 24,50 p. P.**



### Menü "Hundertwasser"

Kartoffelsuppe "zweierlei"

Schweinefilet auf Apfel- Calvados-Sauce  
dazu gratinierte Kartoffeln und buntes Marktgemüse

Duett von heller und dunkler Schokoladenmousse  
an Orangen-Chutney

**€ 26,50 p. P.**

### Menü "Sinfonie"

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel  
mit Preiselbeer- und Meerrettichsahne und Blattsalaten

Sellerierahmsüppchen mit Forellenkaviar

Involtinis (Kalbsfleischröllchen gefüllt) mit  
mediterranem Gemüse und Gnoccis

Tiramisu mit Sauerkirschen

**€ 27,50 p. P.**



### Menü "Hubertus"

Wildkraftbrühe mit Waldpilzen und Fleischklößchen

Medaillons vom Hirschrücken an Rotweinjus  
mit Rahmwirsing und Kartoffelstrudel

Zimtpflaumen an Mandel-Parfait

**€ 28,50 p. P.**

### Menü "Erika"

Knackige Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette und gebratenen Champignons

Gelbes Paprikasüppchen mit Lamm-Carpaccio

Braten von der Heidschnucken-Keule an  
Rosmarinjus mit Bohnen-Tomatengemüse und  
Kartoffelgratin

Mandelkuchen mit Himbeermark  
und Vanillecreme

**€ 31,50 p. P.**



### Menü "Wegeners Landhaus"

Basilikum-Schaumsüppchen mit gefüllter Tomate

Rote Meerbarben Filets auf schwarzen Bandnudeln  
mit Safransauce

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise  
auf Gemüsestreifen und Schmorkartoffeln

Obstsalat mit Weinschaumcreme und  
Panna cotta mit Fruchtmark

**€ 35,50 p. P.**





## **Wegeners Landhaus Hochzeitsbuffet**

### **Die klassische Hochzeitssuppe am Tisch serviert:**

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

### **Vorspeisen:**

Melone mit Schinken

Tomaten-Mozarella Kugeln mit Pesto

Räucherlachs und Räucherforelle

mit Meerrettich- und Preiselbeer-Dipp

Mediterrane Antipastiplatte

Verschieden Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterdipp

### **Hauptgerichte:**

Marinierte Putenbrust mit Zucchini-Erbsen-Gemüse

Schweinemedallions in Champignonrahm

Gebratene Lachsfilets auf Blattspinat

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Krokette

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

### **Dessert:**

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillecreme

Mousse au Chocolate mit Fruchtsauce

**€ 31,50 p. P.**



### Zusätzliche Highlights

Käseauswahl "Rustikal"	€ 4,50	p. P.
Käseauswahl "Gourmet"	€ 6,50	p. P.
Bierbeißer, Pfefferbeißer Kleine Frikadellen mit Pfefferdipp	€ 3,50	p. P.
Gefüllte Blätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen z.B. Schinken-Käse, Brokkoli-Käse	€ 1,50	p. P.
Herzhafte Mitternachtssuppe	Art und Preis nach Absprache	



## Übernachtungsmöglichkeiten

Gern können Sie auch unsere Hotelzimmer buchen. Alle Zimmer verfügen über ein Badezimmer ausgestattet mit Dusche, WC und Haarfön.

Doppelzimmer	€ 64,00
Einzelzimmer	€ 38,00
Familienzimmer (max. 4 Personen)	€ 85,00

In diesen Preisen ist ein reichhaltiges Frühstücksbuffet enthalten.

## Anfahrtskizze



Wegeners Landhaus liegt in Uelzen, OT Klein Süstedt, im Herzen der Lüneburger Heide, nur 7 km vom Zentrum entfernt. Sie erreichen uns von Hamburg kommend am besten über die A39, ab Lüneburg dann über die B4 bis Uelzen. Aus Richtung Soltau führt Sie die B71 von der A7 noch direkter zu uns.