



Frühlingskarte

Kaninchenkeule aus dem Ofen

mit pikanter Sauce

dazu Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

19,80 €

Schweinegulasch

nach „Alt- Berliner Art“ in Biersauce

mit Semmelknödel und Krautsalat

16,70 €

Hähnchenbrustfilet „Toma“

gebratenes Hähnchensteak mit

Tomaten und Käse überbacken

dazu Pommes frites und Knoblauch- Dipp

17,80 €

350g Rinder- Flanksteak

(medium gebraten)

mit Champignon in Rahm

und Bratkartoffeln

24,50 €

Ab

2022

*Planen Sie mit uns
Ihren Tag*

STILVOLL FEIERN IM

*Nauener
Hof*

Restaurant | Event | Bankett

*Probieren Sie unseren
Hauseigenen Brunch*

Jeden ersten
Sonntag
im Monat

Herzlich Willkommen liebe Gäste

im Restaurant Nauener Hof

Wir sind sehr erfreut über Ihr Interesse an unserem Haus. Für den schönen Abend zu zweit, mit Freunden oder der Familie, ein Geschäftsessen oder für Veranstaltungen mit bis zu 60 Personen, feiern Sie in gehobenem Ambiente, mit herzlichem Service und vorzüglicher Küche.

Unser Restaurant strahlt mit seinem alten Fachwerkbau eine warme & wohlfühlende Atmosphäre aus.

Von April bis Oktober können Sie in unserem wundervollen Biergarten sich einladen lassen auf eine Tasse Kaffee, frisch gebackenen Kuchen oder eine leckere Bowle, mit einem Blick auf das Nauener Rathaus. Wir haben

für Sie sonnige und schattige Plätze bis zu 40 Personen.

Genießen Sie unsere gut bürgerliche deutsche Küche mit modernen, klassischen und auch längst vergessenen Gerichten.

Ganz egal welchen Anlass Sie in unserem Haus feiern möchten, wir richten Ihre Feier ganz individuell nach Ihren Wünschen aus.

Machen Sie einfach ein Absprache- Termin.

Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einer ganz besonderen Erinnerung wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale frische Küche und unseren Service auf hohem Niveau.



INHALT

Wir helfen ihn durch den Tag

Einleitung

Geschichte von Nauen

Menüs

Tischlein deck dich

Was uns Glüht

Unser Klemmeisen

Buffets

das Buffet ist eröffnet

Hauseigener Brunch

Frühstück & Mittagessen

Omas Kuchen

mit Liebe gemacht

Räumlichkeiten

Hinten & Vorne

Trauerfeiern

unser Tiefstes Beileid

Einleitung

Geschichte von Nauen

Mittelalter (500–1500)

Eine These hinsichtlich der Namensgebung Nauens besagt, eine Familie aus Nauen am West Harz habe sich hier angesiedelt und ihrer neuen Wohnstatt den Namen ihrer alten Heimat gegeben. Wahrscheinlicher ist aber, dass der Name von dem slawischen Wort „nowo“ stammt, was „neu“ oder „neuer Ort“ bedeutet. Nauen wurde 1186 erstmals als „Nowen“ in einer Urkunde von Bischof Baldran von Brandenburg erwähnt und nicht, wie in früheren Quellen dargestellt, im Jahre 981. Nauen erhielt 1292 das Stadtrecht, woraufhin die Bürger 1302 das erste Rathaus errichteten. 1317 wurde ihr durch den brandenburgischen Markgrafen Waldemar den Großen das Marktrecht verliehen.

Neuzeit (1500 bis Ende des 18. Jahrhunderts)

Während des Dreißigjährigen Krieges zerstörten im Jahr 1631 die kaiserlichen Truppen Tillys einen Teil der Stadt. Während des Schwedisch-Brandenburgischen Krieges fand am 27. Juni 1675 das „Gefecht bei Nauen“ zwischen schwedischen und brandenburgischen Truppen statt. Ab 1716 begann die Einquartierung von Militär. Im Jahre 1732 hielt sich Kronprinz Friedrich, der spätere König Friedrich II. von Preußen, für drei Monate als Kommandeur eines Bataillons in Nauen auf.

Preußen und Deutscher Bund

Im Jahr 1800 weihte die jüdische Gemeinde ihre Synagoge in der Goethestraße 11 ein. Im Jahre 1816 entstand der Landkreis Osthavelland. Die jüdische Gemeinde konnte 1819 außerhalb der Stadt Am Weinberg einen Friedhof anlegen. Nauen wurde 1826 Kreisstadt und blieb dies über alle folgenden Gesellschaftsformen hinweg bis zur Kreisreform 1993.

Die Stadt erhielt 1846 einen Anschluss an die Berlin-Hamburger Bahn. Zwischen 1865 und 1930 wurden mehrere Großprojekte verwirklicht.

Das Nauener Wappen



Historische Altstadt

In der historischen Altstadt befinden sich einige Gebäude, die im Zeitraum zwischen dem 17. Jahrhundert und dem 20. Jahrhundert entstanden. Dazu gehören der zwischen 1888 und 1891 fertiggestellte Rathausplatz mit dem Rathaus als neugotischem Backsteinbau sowie das Sittelsche Haus. Der Wasserturm an der Ecke Mauerstraße/Goethestraße wurde 1898 erbaut und 2006 renoviert; er beinhaltet jetzt Nauens höchste Wohnung. Zwischen 1999 und 2002 sanierte man in der Innenstadt das im Jugendstil errichtete „Voßsche Haus“ (Mittelstraße 33) sowie das Barzsche Haus (Mittelstraße 12–16) und schließlich das Rumpffsche Haus.



Funksendeanlagen

Drehstandantenne beim Ortsteil Waldsiedlung. Im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts wurde in der Großfunkstelle Nauen bedeutende Pionierarbeit in der Funktechnik geleistet. Diese Leistungen trugen der Stadt den Beinamen „Funkstadt“ ein. Nauen ist seit dem 19. August 1906, als die Großfunkstelle für drahtlose Telegraphie in Betrieb genommen wurde, Standort bedeutender Sendeanlagen. Anfangs diente die Anlage dazu, Telegramme über weite Strecken auch ohne Kabel zu übertragen mit dem Fernziel Funkkontakt zu den deutschen Kolonien in Afrika und Asien. Bis 1945 befand sich in Nauen ein großes Sendezentrum für Lang- und Kurzwelle, dessen Drahtantenne eine Fläche überspannte, die größer als das Fürstentum Monaco war. Die Tragmasten, die bis zu 260 Meter hoch waren, gehörten zu den höchsten Bauwerken Europas. 1913 wurden bereits Reichweiten bis 6.400 Kilometer erreicht. Klar verständlich telefonierte man von hier nach Wien. Mit Beginn des Ersten Weltkriegs kam der Funkstelle auch militärische Bedeutung zu. Weil die Entente das Deutsche Überseekabel gekappt hatte, wurde die Anlage nun das Tor zur Welt. Von hier aus lenkte, dass Reich seine U-Boot-Flotte, hier hielt es den Kontakt in die Kolonien. 1918 übernahm die von Telefunken betriebene Gesellschaft Transradio die Funkstation. Die Technik wurde schrittweise weiterentwickelt und ermöglichte bald Reichweiten bis zu 20.000 Kilometer. Nauen wurde durch diese Anlagen weltbekannt („Nauen kennt die Welt und die Welt kennt Nauen“).

WAS UNS GLÜHT

unsere Klemmeisen

Dieses Spezielle Gebäck hat seinen Ursprung im Nieder Fläming im Land Brandenburg. Dieser Landstrich erstreckt sich von der Stadt Jüterbog bis zum Städtchen Dahme/Mark. Hier wurde der Klemmkuchen schon 1775 in Aufzeichnungen erwähnt und ist bis heute ein beliebtes Gebäck. Ursprünglich in großen schweren geschmiedeten Eisen, genannt Klemmeisen, auf offenen Feuer gebacken ist es heute mit elektrischen Geräten möglich, das Gebäck herzustellen.



Die Grundbestandteile sind Weizenmehl, Wasser, Milch, Butter und Zucker. Die Mischung und kleine Raffinesse bleibt unser Geheimrezept.

Warum bieten wir Ihnen Klemmkuchen an?

Ich, Rico Kummer, Besitzer vom Nauener Hof stamme aus dem Nieder Fläming, geboren und aufgewachsen in Wiepersdorf, bekannt durch die Romantiker Familie „Arnim“. Die Ausbildung zum Koch erhielt ich in Jüterbog. Durch Weiterbildung und Schulungen qualifizierte ich mich zum Küchenleiter, Ausbilder und bin ehrenamtlich als Prüfer für Köche bei der IHK- Potsdam tätig. Meine ganze Hingabe gilt der gut bürgerlichen Deutschen Küche.

Da mein Heimatliches Lieblingsgebäck hier im Havelland kaum bekannt ist möchte ich Ihnen den Klemmkuchen präsentieren. Ich wünsche ihnen guten Appetit.

Hauseigener Brunch

Frühstück & Mittagessen

Einfach Lecker

Seit mehreren Jahren machen wir einen hauseigenen Bruch, welcher jeden 1.Sonntag im Monat von 10-15 Uhr stattfindet. Da er in den letzten Jahren von unseren Gästen sehr gut angenommen wurde, empfehlen wir Ihnen sich im Voraus einen Platz zu reservieren. Der Brunch ist für jeden Anlass geeignet, ob für einen Geburtstag, gemütliches zusammensitzen oder eine festliche Runde. Es wird ein Buffet im Restaurant aufgebaut wo sich warme und kalte Leckereien befinden. Der Brunch teilt sich in Frühstück und Mittag. Von 10-12 Uhr finden Sie auf dem Buffet das Frühstück.

Ab 12 Uhr wird das Mittagsbuffet aufgebaut. Der Brunch besteht aus frisch gebackene, Brötchen, Baguettes, Butterplatten, frischen Salaten, Käse-, Wurst-, Räucherlachsplatten und verschiedenen Dessert. Ebenso können Sie sich frische Waffeln selbst zubereiten. Es wird von uns alles bereitgestellt. Zu den warmen Gerichten beim Frühstücksbuffet gehören Rührei, Bacon, Bouletten und Spiegeleier. Beim Mittagsbuffet lassen sich unsere Köche jedes Mal etwas Neues einfallen. Es gibt immer etwas mit Fleisch, Fisch und auch Vegetarisches.



Räumlichkeiten

Vorne & Hinten

Vorderer Saal



Der vordere Saal bietet für bis zu 40 Gäste Platz. Ihr individuelles Buffet wird Ihnen vor unserem Tresen aufgebaut. Sollten Sie Interesse an einer Tanzveranstaltung haben oder möchten Sie zu Ihrem Anlass einen DJ, besteht die Möglichkeit Ihnen den hinteren Saal mit zu reservieren, damit Sie und Ihre Gäste ausreichend Platz haben.

Bei größeren Veranstaltung die in den wärmeren Monaten stattfinden, stellen wir Ihnen auch gerne unseren Biergarten zur Verfügung, wo zusätzlich die Möglichkeit besteht mit gewissem Vorlauf Ihnen auch ein Zelt aufzubauen.

Hinterer Saal

Der hintere Saal bietet für bis zu 20 Gäste Platz. Wünschen Sie für Ihren Anlass ein Buffet oder Menüs, machen wir dies gern für Sie möglich. Unser Saal lässt sich in die verschiedensten Kombinationen umbauen. Er eignet sich ideal für Tagungen, kleinere Geburtstagsrunden, Einschulungen, Jugendweihen und für Trauerfeiern.



Menüs

Tischlein deck dich

Wir haben uns für Ihren besonderen Anlass erlaubt schon ein paar kleine Vorschläge vorzubereiten um Ihnen die Arbeit und die Zeit zu ersparen.

Unsere Menüs sind aus verschiedenen Varianten zusammengestellt, welche auf Ihren Wunsch angepasst oder auch individuell gestaltet werden können. Wir haben aus den letzten Jahren die am liebsten bestellten Variationen in drei Menü Vorschläge zusammengefasst. Der Landstreicher, der Holzfäller und das Blumenkind. Wir hoffen das Ihnen unsere Inspiration gefallen.

Wir empfehlen Ihnen ab 15 Gästen ein Menü oder auch Buffet bei uns vorzubestellen, damit es zu keiner Wartezeit kommt und alle Gäste ihr Essen zeitgleich bekommen können. Unsere Suppen oder Salate werden von unserem Service in einer Suppentasse oder auf einen Teller gereicht.

Die Hauptgänge werden auf Platten und Schüsseln serviert. Zudem Hauptgang bekommt natürlich auch jeder Gast einen Teller. Das Dessert wird je nach dem was Sie sich wünschen in einem Glas oder auf einem Teller gereicht.

Wir freuen uns immer auf ein Feedback auf Google oder Facebook und hoffen wir können Sie mit einem Menü verzaubern.

Menü

Der Landstreicher

Vorspeise

Hochzeitssuppe
mit Hühnerfleisch, Eierstich & Gemüse

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet
im Bacon Mantel
Marinierte Hähnchenbrust
in hauseigener Marinade
Kassler Braten
in feiner Rosmarinsauce

dazu gemischte Gemüseplatte
aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Gebackener Marillenknödel
auf Vanillesauce, einer Kugel Vanilleeis
& Schlagsahne

Preis pro Pers. 24,70 €

Menü

Der Holzfäller

Vorspeise

Hausgemachte Soljanka
nach "Art des Hauses"

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“
mit Champions in Rahm

Krustenbraten
an Bratensauce

Gebratenes Lachsfilet
mit Limettenblattsauce

dazu gemischte Gemüseplatte
aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Basmatireis,
Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Glas
mit Mousse au Chocolate & einer Kirschsauce

Preis pro Pers. 26,10 €

Menü

Das Blumenkind

Vorspeise

kleine Salatvariation
mit Honig-, Senfdressing

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet & Hähnchenbrust
Rinderrouladen

an Rotweinsauce

Gebratenes Zanderfilet
mit Blattspinat & Dillsauce

dazu gemischte Gemüseplatte
aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Serviettenknödel
Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Mango Joghurtcreme
mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 29,80 €

Buffets

Das Buffet ist eröffnet

Wie schon bei den Menüs haben wir uns für Ihren besonderen Anlass erlaubt schon ein paar kleine Vorschläge vorzubereiten, um Ihnen die Arbeit und die Zeit zu ersparen. Unsere Buffets sind aus verschiedenen Varianten zusammengestellt, welche auf Ihren Wunsch angepasst oder auch individuell gestaltet werden können. Wir haben aus den letzten Jahren die am liebsten bestellten Variationen in vier Buffet Vorschläge zusammengefasst.

Unsere Buffets werden frisch und mit viel Liebe von unseren Köchen und Köchinnen zubereitet. Ihre Hauptgänge werden in Wärmebehältern auf das Buffet gestellt, sodass sie die Zeit haben immer warm vom Buffet zu essen. Sollte das eine oder andere vom Buffet nicht aufgegessen werden, empfehlen wir Ihnen, auch der Umwelt zu Liebe, Ihr eigenes Verpackungsmaterial mitzubringen. Sollten Sie jedoch dieses Vergessen, können wir Ihnen gern gegen einen kleinen Aufpreis etwas zur Verfügung stellen. Unserer Buffets bleiben für höchstens 3 Stunden stehen. Dies geht ohne Bedenken, danach wird es, in Absprache vom Gastgeber, wieder abgebaut.

Ebenso besteht die Möglichkeit die Buffets – und auch Menüs
Außer Haus zu bestellen.

Buffet

Unser Klassiker

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Tomaten- Mozzarella Sticks
mit Balsamicocreme

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Kasslerbraten
mit Sauerkraut und eigener Sauce

Rinderrouladen
mit Rotkohl und eigener Sauce

gedünstetes Lachsfilet
auf Gemüsestreifen

Hähnchengeschnetzeltes
mit Champignon

Beilage: Petersilienkartoffeln
 Kartoffelkroketten
 Gemüsevariation

Dessert Buffet

Kirschgrütze
mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat
mit Schokoladensauce

Preis pro Pers. 30,30 €

Buffet

Angebot Nr. 1

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Gurkensalat
verfeinert mit Dill

Tomatensalat
mit Feta & Basamicocreme

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Räucherlachs Platte
mit Sahnemeerrettich

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Warmes Buffet

Schweinekrustenbraten
mit Sauerkraut und eigener Sauce

Hähnchenschnitzel „California“
mit Pfirsich & Sauce Choron
Überbacken

Lachsfilet
mit Brokkoli & Limettensahnesauce

Beilage: Basmatireis
Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

Dessert Buffet

Obstsalat
mit Vanillesauce

Mango Joghurtcreme
mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 31,50 €

Buffet

Angebot Nr. 2

Kaltes Buffet

Krautsalat
mit Karottenstreifen

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Antipastiplatte
aus Paprika, Zucchini, Cherrytomaten &
Champion

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Gebratene Schweinemedallions
auf Champignon in Rahm

Brokkoli Nudelauflauf
in Cremiger Sahnesauce mit Käse
überbacken

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat & Dillsauce

Beilage: Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

Dessert Buffet

Mousse au Chocolate
mit Schokoladensauce

Zimt- Quarkcreme
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 25,50 €

Buffet

Angebot Nr. 3

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Geflügelsalat
mit Pfirsich, Paprika & Mais

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Gebratene Schweinesteaks
auf Tomaten- Paprikaragout

gedünstetes Lachsfilet
auf Gemüsestreifen

Gefüllte Champignons
mit Hackfleisch & Käse überbacken

Hähnchenbrust „Hawaii“
mit Ananas & Käse überbacken

Beilage: Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariationen

Dessert Buffet

Zitronencreme
mit Krokant

Grießflammerie
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 27,10 €

Buffet

Brunch

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Brot Station
Baguette, Brot & Brötchen

Marmelade, Honig, Nutella

Räucherlachs Platte
mit Sahnemeerrettich

Aufschnitt Platte
aus Wurst- & Schinkensorten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben

Frühstücks Buffet

Rührei
Bacon
Kleine Bouletten

Warmes Buffet

Gebratene Schweinesteaks
auf Tomaten- Paprikaragout

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat & Dillsauce

Hähnchenschnitzel „California“
mit Pfirsich & Sauce Choron
Überbacken

Beilage: Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

Dessert Buffet

Obstsalat
mit Vanillesauce

Mango Joghurtcreme
mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 32,40 €

Buffet

Fingerfood

Kaltes Buffet

Käsewürfel im Glas
mit Obst, Oliven
& Cocktailtomaten

Honigmelone
mit Schwarzwälder Schinken

Belegte Baguettes (3 St. / Pers.)
mit Wurst & Käse Aufschnitt

Gemüsesticks
mit Kräuterquark

Tomaten-, Mozzarella Spieße
mit Balsamicocreme

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Dessert Buffet

Zitronencreme
mit Krokant

Grießflammerie
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 23,00 €

Omas Kuchen

mit Liebe gemacht

Sie möchten, allein oder mit Ihren liebsten vor dem Abendbrot oder einfach zwischendurch noch einen Kaffee mit einem Stück Kuchen genießen? Haben eine Veranstaltung die mit einem leckeren Stück Kuchen beginnen soll? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Unserer Kuchen sowie unsere Torten werden in unserem Restaurant noch mit Hand hergestellt. Unsere Küche gibt sich bei jedem Kuchen und jeder Torte die größte Mühe, dass er wie von Oma oder Meister Bäcker schmeckt.

Um zu schauen was für Ihren Anlass am besten passt, haben wir unsere Sorten in einem kleinen Überblick zusammengefasst.

Gern bieten wir Ihnen auch gegen einen kleinen Aufpreis eine Schüssel Schlagsahne dazu an.

Wir bitten Sie Torten und größere Mengen Kuchen im Voraus zu bestellen.

Omas Kuchen

Hausgebackener Kuchen

Blechkuchen:

1 Blech (20 Stück) = 40,00 €

Kirschstreuselkuchen

Bienenstich

Versunkener Apfelkuchen

Pflaumenstreuselkuchen

Käsekuchen

Apfelstreuselkuchen

Zupfkuchen

Obstboden mit Glasur:

1 Obstboden (12 Stück) = 24,00 €

Erdbeerkuchen (Saisonal)

Kirschkuchen

Pfirsichkuchen

Mandarinenkuchen

Butter Cremetorte:

1 Torte (16 Stück) = 40,00 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladencremetorte

Erdbeertorte (Saisonal)

Trauerfeiern

Unser tiefstes Beileid

Der Tod eines geliebten Menschen ist für Familienangehörige ein schwerer Verlust.

*„Inneres Glück ist nicht von materiellen Umständen abhängig. Es wurzelt in unserem Geist.“
(Dalai Lama)*

Wir sind tief betroffen und möchten Ihnen unser aufrichtiges Beileid aussprechen. Unser Mitgefühl gilt Ihnen und Ihrer Familie.

Trauerfeier

Angebot

Getränke:

Tasse Kaffee

(wird von unseren Service gereicht und serviert)

Wasserflaschen (Still,- und Classic)

stehen auf den Tischen bereit

weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Suppe:

Soljanka

mit Sahne und Kräutern

Hausgebackener Kuchen:

(1 Stück pro Person)

vom Blech

verschiedene Sorten

wie zum Beispiel Bienenstich,

Käsekuchen & Kirschstreusel

Belegte Brötchen Hälften:

(2 Stück pro Person)

verschieden belegt

Preis pro Pers. 19,90 €

Trauerfeier

Menü Angebot

Getränke:

Tasse Kaffee

(wird von unseren Service gereicht und serviert)

Wasserflaschen (Still,- und Classic)

stehen auf den Tischen bereit

weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Suppe:

Soljanka

mit Sahne und Kräutern

Warmes Mittagessen:

Kasslerbraten

in feiner Rosmarinsauce

gebratene Hähnchenbrust

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Champion in Rahm

Gemüseplatte

aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Beilagen in Schüsseln

Petersilienkartoffeln und Kroketten

Preis pro Pers. 22,70 €

Buffet

Angebot Nr. 1

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Gurkensalat
verfeinert mit Dill

Tomatensalat
mit Feta & Basamicoreme

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie, Camembert &
Frischkäse

Räucherlachs Platte
mit Sahnemeerrettich

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Warmes Buffet

Schweinekrustenbraten
mit Sauerkraut und eigener Sauce

Hähnchenschnitzel „California“
mit Pfirsich & Sauce Choron Überbacken

Lachsfilet
mit Brokkoli & Limettensahnesauce

Beilage: Basmatireis
Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

Dessert Buffet

Obstsalat
mit Vanillesauce

Mango Joghurtcreme
mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 31,50 €

Buffet

Angebot Nr. 2

Kaltes Buffet

Krautsalat
mit Karottenstreifen

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie, Camembert &
Frischkäse

Antipastiplatte
aus Paprika, Zucchini, Cherrytomaten &
Champion

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Gebratene Schweinemedallions
auf Champignon in Rahm

Brokkoli Nudelaufbau
in Cremiger Sahnese mit Käse überbacken

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat & Dillsauce

Beilage: Petersilienkartoffeln
 Kartoffelkroketten
 Gemüsevariation

Dessert Buffet

Mousse au Chocolate
mit Schokoladensauce

Zimt- Quarkcreme
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 25,50 €

Buffet

Angebot Nr. 3

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie, Camembert &
Frischkäse

Geflügelsalat
mit Pfirsich, Paprika & Mais

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Gebratene Schweinesteaks
auf Tomaten- Paprikaragout

gedünstetes Lachsfilet
auf Gemüsestreifen

Gefüllte Champignons
mit Hackfleisch & Käse überbacken

Hähnchenbrust „Hawaii“
mit Ananas & Käse überbacken

Beilage: Petersilienkartoffeln
 Kartoffelkroketten
 Gemüsevariationen

Dessert Buffet

Zitronencreme
mit Krokant

Grießflammerie
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 27,10 €

Buffet

Unser Klassiker

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie,
Camembert & Frischkäse

Tomaten- Mozzarella Sticks
mit Balsamicocreme

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Warmes Buffet

Kasslerbraten
mit Sauerkraut und eigener Sauce

Rinderrouladen
mit Rotkohl und eigener Sauce

Beilage: Petersilienkartoffeln
 Kartoffelkroketten
 Gemüsevariation

gedünstetes Lachsfilet
auf Gemüsestreifen

Hähnchengeschnetzeltes
mit Champignon

Dessert Buffet

Kirschgrütze
mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat
mit Schokoladensauce

Preis pro Pers. 30,30 €

Buffet

Brunch

Kaltes Buffet

Gemischter Salat
mit hausgemachten
Honig- Senfdressing

Käseplatte
aus Edamer in Scheiben, Brie, Camembert &
Frischkäse

Brot Station
Baguette, Brot & Brötchen

Räucherlachs Platte
mit Sahnemeerrettich

Aufschnitt Platte
aus Wurst- & Schinkensorten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben

Marmelade, Honig, Nutella

Frühstücks Buffet

Rührei
Bacon
Kleine Bouletten

Warmes Buffet

Gebratene Schweinesteaks
auf Tomaten- Paprikaragout

Hähnchenschnitzel „California“
mit Pfirsich & Sauce Choron Überbacken

Gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat & Dillsauce

Beilage: Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüsevariation

Dessert Buffet

Obstsalat
mit Vanillesauce

Mango Joghurtcreme
mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 32,40 €

Buffet

Fingerfood

Kaltes Buffet

Käse im Glas
mit Obst, Oliven
& Cocktailtomaten

Honigmelone
mit Schwarzwälder Schinken

Belegte Baguettes (3 St. / Pers.)
mit Wurst & Käse Aufschnitt

Gemüsesticks
mit Kräuterquark

Tomaten-, Mozzarella Spieße
mit Balsamicocreme

Schlemmerplatte
aus kleinen Schnitzel & Bouletten

Butterplatte
mit Butter in Scheiben & Kräuterbutter

Brot Station
Baguette & dunkles Körnerbrot

Dessert Buffet

Zitronencreme
mit Krokant

Grießflammerie
mit Kirschsauce

Preis pro Pers. 23,00 €

Menü

Das Blumenkind

Vorspeise

kleine Salatvariation

mit Honig-, Senfdressing

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet & Hähnchenbrust

Rinderrouladen

an Rotweinsauce

Gebratenes Zanderfilet

mit Blattspinat & Dillsauce

dazu gemischte Gemüseplatte

aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Serviettenknödel

Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Mango Joghurtcreme

mit Haselnusskrokant

Preis pro Pers. 29,80 €

Menü

Der Holzfäller

Vorspeise

Hausgemachte Soljanka

nach "Art des Hauses"

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“

mit Champions in Rahm

Krustenbraten

an Bratensauce

Gebratenes Lachsfilet

mit Limettenblattsauce

dazu gemischte Gemüseplatte

aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Basmatireis,

Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Glas

mit Mousse au Chocolate & einer Kirschsauce

Preis pro Pers. 26,10 €

Menü

Der Landstreicher

Vorspeise

Hochzeitssuppe

mit Hühnerfleisch, Eierstich & Gemüse

Hauptgänge

Gebratenes Schweinefilet

im Bacon Mantel

Marinierte Hähnchenbrust

in hauseigener Marinade

Kassler Braten

in feiner Rosmarinsauce

dazu gemischte Gemüseplatte

aus Erbsen, Möhre, Blumenkohl & Brokkoli

Serviert mit Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Dessert

Gebackener Marillenknödel

auf Vanillesauce, einer Kugel Vanilleeis

& Schlagsahne

Preis pro Pers. 24,70 €

Restaurant

Nauener Hof

Rathausplatz 2a

14641 Nauen

Tel.: 03321 – 748 65 64

Menü Angebot

Weihnachten

Vorspeise

Käse- Lauchsuppe
mit Hackfleisch und Kräutern

Hauptgang

Entenkeule und Gänsebrust
mit eigener Sauce
Wildschweinragout mit Preiselbeeren

Gemischte Gemüseplatte aus der Saison
mit Grünkohl & Rotkohl

Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Kartoffelklöße

Dessert

Zimt- Quarkcreme
mit Pflaumensauce

Preis pro Personen = 34,80 €

unsere Speisekarte

Aus dem

Suppenkessel

Soljanka

nach „Art des Hauses“ 5,90 €

Käse- Lauchsuppe

aus bestem Schweinefleisch mit
mit Käse und Lauch

5,70 €

saisonale

Salate

kleine Salatvariation

mit Salaten der Saison 6,90 €

Knusper Seelachsfilet

auf Variation von Salaten
der Saison 14,50 €

gebratene Hähnchenbrust

auf Variation von Salaten
der Saison 14,50 €

unsere Vorspeisen und Salate
servieren wir mit
hausgemachtem Dressing
sowie

hausgebackenes Landbrot

Leckere

Vorspeisen

Bruchetta -3 Stück-

mit gehackten Tomaten
und Rote Zwiebeln

5,20 €

überbackener Ziegenkäse

mit Honig und Kräutern
an Salaten der Saison

8,90 €

hausgemachtes Würzfleisch

mit Käse überbacken
dazu Zitrone

6,90 €

gebackener Camembert

mit Preiselbeermarmelade
an kleinen Salat

8,70 €

Knusper Garnelen

mit Knoblauch Dipp
an Salaten der Saison

9,90 €

Änderungswünsche nehmen wir gerne entgegen für einen Aufpreis
für Zusatzstoffe können sie Einsicht nehmen in unsere Allergene Dokumentation.

unsere Speisekarte

Nauener Hof Klassiker

Hähnchenschnitzel „California“

mit Pfirsichspalten und
Sauce Choron überbacken
dazu Kroketten 16,80 €

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei dazu klassisches
Mischgemüse und
Petersilienkartoffeln 16,90 €

Schweinemedallions

mit frischen Champignon in
Rahm dazu Kroketten 18,90 €

Gebratene Geflügel- Leber

„Berliner Art“
mit gedünsteten Zwiebeln und
Äpfeln dazu Kartoffelpüree
15,90 €

Steak au four

Schweinerückensteak mit
Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Kroketten
17,80 €

aus Fluss & Meer

gebratenes Zanderfilet

auf Linsengemüse
mit Dill- Sahnesauce
dazu Kartoffelpüree
19,40 €

gebackenes Seelachsfilet

mit Knoblauch Dipp
dazu Süßkartoffel Stäbchen
und Salatbeilage 16,90 €

Leckeres Vegetarisches

gebackener Ziegenkäse

auf Linsengemüse
mit Dill- Sahnesauce
dazu Kartoffelpüree 13,80 €

Spätzlepfanne

mit Champignon in Sahnesauce
mit Schnittlauch und Käse
überbacken 12,90 €
