

Unser aktuelles Angebot

Herzlich Willkommen zur
Kirchdorfer Kuchen- und Kaffeetafel
- süß und auch herzhaft -
im Landhotel Baumann's Hof



Wir heißen unsere Gäste mit Kaffee auf den Tischen willkommen, Tee und entkoffeinierten Kaffee individuell inkl. Wir sind 100% barrierefrei, inkl. barrierefreier Toilette. Wir haben täglich geöffnet und freuen uns auf Ihre Reservierung. In Kombination mit einem Mittags-Menü gelten z.T. niedrigere Preise.

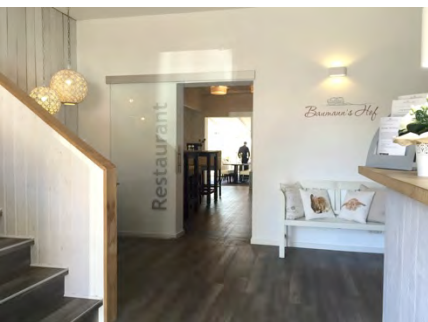
Variation A

Kuchen und Kaffee satt 15,50 € p.P.

Ein Kuchenbuffet ist aufgebaut, Gäste können die Kuchen sehen, aussuchen, wir bringen unbegrenzt zum Tisch. Bei Gruppen steht ein großes Tortenstück auf dem Platz, weitere Sorten in der Mitte der Tische.

Wir bieten z.B. Apfel-Weißweintorte mit Sahnecreme, Marzipan-Walnusstorte, Himbeer- Joghurttorte, Zitronen-Creme Tarte, Käsesahnetorte, Sachertorte, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Schwarzwälder-Kirschtorte, Butterkuchen, Mango-Mascarpone-Torte, Haselnusstorte, Schoko-Tiramisu-Torte, franz. Apfelmakronenkuchen, Pistazien-Marzipan-Kuppeltorte, Pfirsich-Melba-Torte, Schoko-Crisptorte mit Waldbeeren, Käse-Mohntorte, Bienenstich usw ... Wir backen auch glutenfrei und vegan, hier bitte extra vorbestellen.

Wir servieren auf unserer Sommerterrasse unter Sonnenschirmen oder im hellen Wintergarten.



Variation B

Kaffee, Kuchen und Schnittchen 18,00 € p.P.

Wir backen eine Auswahl an Kuchen und Torten. Kaffee und Tee exklusive.



Wir bieten z.B. Apfel-Weißweintorte mit Sahnecreme, Marzipan-Walnusstorte, Himbeer- Joghurttorte, Zitronen-Creme Tarte, Käsesahnetorte, Sachertorte, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Schwarzwälder-Kirschtorte, Butterkuchen, Mango-Mascarpone-Torte, Haselnusstorte, Schoko-Tiramisu-Torte, Apfelmakronenkuchen, Pistazien-Marzipan-Kuppeltorte, Pfirsich-Melba-Torte, Schoko-Crisptorte mit Waldbeeren, Käse-Mohnkuchen, Bienenstich usw auch glutenfrei und vegan, hier bitte extra vorbestellen.

- **Dazu stellen wir verschiedene Schnittchen**
- Hier reichen wir liebevoll belegte Canapés, Crostinis oder/und auch Landbrot. Liebevoll dekoriert und belegt mit geräuchertem Lachs oder Forelle und Meerrettich, Roastbeef und Sauce Tartar, Katenschinken und kleiner Gewürzgurke, Honigschinken und mittelaltem Gouda und Walnuss, Brie und Feige, Frischkäse und Kräutern, kleines Laugengebäck mit Butter oder Frischkäsecreme.



Variation C

Kaffee, Kuchen, Schnittchen, Fingerfood 25,00 € p.P.

Wir backen eine Auswahl an Kuchen und Torten. Kaffee und Tee exklusive.



Wir bieten z.B. Apfel-Weißweintorte mit Sahnecreme, Marzipan-Walnutstorte, Himbeer- Joghurttorte, Zitronen-Creme Tarte, Käsesahnetorte, Sachertorte, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Schwarzwälder-Kirschtorte, Butterkuchen, Mango-Mascarpone-Torte, Haselnusstorte, Schoko-Tiramisu-Torte, franz. Apfelmakronenkuchen, Pistazien-Marzipan-Kuppeltorte, Pfirsich-Melba-Torte, Schoko-Crisptorte mit Waldbeeren, Käse-Mohntorte, Bienenstich usw auch glutenfrei und vegan, hier bitte extra vorbestellen.



- Dazu stellen wir verschiedene Schnittchen
- Hier reichen wir liebevoll belegte Canapés, Crostinis oder/und auch Landbrot. Liebevoll dekoriert und belegt mit geräuchertem Lachs oder Forelle und Meerrettich, Roastbeef und Sauce Tartar, Katenschinken und kleiner Gewürzgurke, Honigschinken und mittelaltem Gouda und Walnuss, Brie und Feige, Frischkäse und Kräutern, kleines Laugengebäck mit Butter oder Frischkäsecreme.

- ... und weitere Fingerfood-Variationen, z.B.
- Garnelen im Kartoffelmantel und Dip
- Gemügesticks, ausgebackenes Gemüse mit Dip
- Runde Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse-Crème
- Warmes, verschiedentlich gefülltes Blätterteiggebäck
- Diverse, pikante Sticks mit Gemüse, Käse, Obst
- Gefüllte, herzhaftes Wrap-Röllchen
- Mini-Frikadellen, Mini-Schnitzel



Variation C

Kaffee, Crêpes, Waffeln, Schnittchen, Fingerfood 30,00 € p.P.

Wir backen frisch vor Ihren Augen, Kaffee und Tee exklusive. Ab ca. 10 Pers.



Süßes Waffelbuffet und Crêpes

- Kaffee auf den Tischen. Tee, entkoffeinierten Kaffee servieren wir nach Sortenwunsch individuell.
- **Mit:** Zimt/Zucker, Marmelade, Contreaux, Amaretto, Schokoladensauce, Ahornsirup, heißen Waldbeeren, Schlagsahne, frische Erdbeeren, Vanillesauce, Vanilleeis, Puderzucker



- **Dazu stellen wir verschiedene Schnittchen**
- Hier reichen wir liebevoll belegte Canapés, Crostinis oder/und auch Landbrot. Liebevoll dekoriert und belegt mit geräuchertem Lachs oder Forelle und Sahne Meerrettich, Roastbeef und Sauce Tartar, Katenschinken und kleiner Gewürzgurke, Honigschinken und mittelaltem Gouda und Walnuss, Brie und Feige, Frischkäse und Gartenkräutern, kleines Laugengebäck mit Butter oder Frischkäsecreme.



- ... und weitere Fingerfood-Variationen, z.B.
- Garnelen im Kartoffelmantel und Dip
- Gemüsesticks, ausgebackenes Gemüse mit Dip
- Runde Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse-Crème
- Warmes, verschiedentlich gefülltes Blätterteiggebäck
- Diverse, pikante Sticks mit Gemüse, Käse, Obst
- Gefüllte, herzhaftes Wrap-Röllchen
- Mini-Frikadellen, Mini-Schnitzel



Variation D

Kaffee, Crêpes, Waffeln herzhaft und süß 25,00 € p.P.

Wir backen frisch vor Ihren Augen, Kaffee und Tee exklusive. Ab ca. 10 Pers.



Variation Crêpe und Waffelbuffet süß und herzhaft

- Inklusive Kaffee auf den Tischen. Tee, entkoffeinierten Kaffee servieren wir nach Sortenwunsch individuell.
- Süße Crêpes und Waffeln mit Butter, Zimt/Zucker, Marmelade, Contreaux, Amaretto, Schokoladensauce, Ahornsirup, heißen Waldbeeren, Schlagsahne, Bratapfel mit Marzipan und Rosinen oder mariniertem, frischen Obst nach Jahreszeit, z.B. Erdbeeren oder Blaubeeren, Vanillesauce, Vanilleeis.
- Dazu herzhaftes Waffeln aus Kartoffel-Kräuterteig, serviert mit Kräuter-Sour Crème und Rohkost, hausgebeiztem Lachs und Meerrettich, mildem Ziegenkäse, Camembert und Feige, Preiselbeeren und Nüssen, gebratenen Champions mit Zwiebeln und Knoblauch, rohem Landschinken mit Feige.

Variation D - Mal etwas anderes ... eine alte Tradition neu belebt

Bergisches Kaffeetafel-Buffer 45,00 € p.P.

Wir pflegen das Buffet stetig und liefern nach. Eine süß-herzhaftete Mischung, die ihren Ursprung in reichen Bauersfamilien im Weserbergland hat. Alles schön dekoriert, Kaffee und Tee und exkl. Ein Kräuterchnaps/Klarer inkl. Ab ca. 10 Pers.

Brotzeit:

Rosinenstuten zum Selbstaufschnneiden, Mandel- Mohn- oder /und Mandelstriezel
Vollkornbrot, Pumpernickel, Knäckebrot, Butter, Honig, Feine Marmeladen, Quark

Käseplatte mit diversen Käsen und Frischkäsen, Räucherfischplatte mit Lachs,
Landwurstplatte mit Schlachterware, dazu Leberwurst und Mett + Zwiebeln, Landwurst
im Glas, Roter Landschinken, gekochter Honigschinken, Schmalz

Brottorte mit Kräutercremes oder Fischfarce
Warmer Speck/Zwiebelkuchen

Warmer Milchreis, Zimt & Zucker
Blaubeerpfannkuchen, warm, mit Vanillesauce

Kuchen:

Landkuchen wie Napfkuchen, Quark-Mohntorte, Gugelhopf,
Kuchenschnitten (Erdbeer-Schnitten, Nuss, Bienenstich ...)

Waffeln backen, Gäste backen selbst! Puderzucker,
Beeren der Saison, Schlagsahne oder süßer, flüssiger Quark)



LANDIRILL
Baumann's Hof

Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase



Hotel Baumann's Hof OHG Inhaber Astrid Unger & Ulf Meyer - Kuppendorfer Str. 2 - 27245 Kirchdorf
Telefon: 04273 / 930 10 - Fax: 04273 / 930 199 - info@baumanns-hof.de
Volksbank Sulingen IBAN DE71 2569 1633 1029 5674 00
Steuer-Nummer: 2345 / 221 / 03300 - Ust.-IdNr.: 299 224 797