



# LECKERES

## BEI TAGESLICHT UND KERZENSCH EIN

Festliches aus der Gutshaus-Küche



# SIE HABEN GÄSTE UND FEIERN FESTE

Ob Familien, Vereine oder Firmen: Wir sind gerne Ihre Gastgeber!  
Wir freuen uns, wenn Sie Ihre Geburtstage, Konfirmationen, Jubiläen, Betriebsfeiern o.a. bei uns feiern.

Bei uns können Sie mit bis zu 80 Gästen feiern. Das Gutshaus verfügt über einen großen Speisesaal und verschiedene kleinere Räume, ein Kaminzimmer und einen Heidekeller. Kinder können im Park spielen, die Wälder laden zu Spaziergängen ein.

Büfets und Kaffeetafeln stellen wir ganz nach Ihren Wünschen zusammen, gern auch vegetarisch, vegan, nach Jahreszeiten oder Länderküche. Wir kochen mit Vorliebe saisonal! Sämtliche Speisen, Torten und Kuchen sind selbstgemacht; Kartoffeln, Eier, Fleisch und Aufschnitt beziehen wir von Bauernhöfen und Fleischereien aus der Region. Unsere Brote sind entweder von uns selbst gebacken oder vom Handwerksbäcker aus der Nähe.

Diese Broschüre möchte Ihnen nicht nur einige Anregungen für Ihre Planung geben, sondern vor allem auch Appetit machen und die Vorfreude auf Ihr Fest steigern!

## **Getränke**

Unser regionaler Getränkepartner bietet eine reichhaltige Getränkeauswahl mit Service an.

## **Räumlichkeiten**

Wählen Sie zwischen Rotem Salon, Kaminzimmer, Wintergarten, Heidekeller, großem Speisesaal oder dem Park. Der Speisesaal, wie auch Raum 5 im 1. OG bieten einen Zugang zur Terrasse bzw. Balkon.

## **Tischdekoration**

Nach Ihren Vorstellungen dekorieren wir die Tische mit Blumen, Kerzen, Servietten und Tischdecken.



*Es ist das repräsentativste Gebäude des Ortes und erzählt aus mehr als 150 Jahren Geschichte: das Gutshaus Barendorf. Unser Gutshaus.*

*Im Baujahr 1857 war das Gutshaus noch ein bescheidenes, eingeschossiges Gebäude. August von Dassel, ein Sohn des letzten Lüneburger Sülzmeisters, hatte aus drei Höfen das Gut Barendorf begründet und das dazugehörige Gebäude errichten lassen. Erst der spätere Besitzer, der Hamburger Südamerika-Kaufmann Julius Juister, gab ihm 1911 seine bis heute bestehende, repräsentative Form.*

*1918 kaufte Heinrich Bockelmann mit seiner Frau Anna das Gut. Ursprünglich aus dem Oldenburgischen, hatte er in Moskau als Banker Karriere gemacht und war mit seiner Familie vor der russischen Revolution geflohen. Sie ließen den Park aufwendig umgestalten, ein Gästehaus und einen Tennisplatz bauen, das Herrenhaus umfangreich modernisieren. Nach Scheidung der Eheleute 1924 verließ Heinrich Bockelmann Barendorf, Anna und andere Familienmitglieder bewohnten das Gutshaus noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg. Schließlich vermietete die Familie das von ihr nicht mehr zum Bewohnen benötigte Gebäude 1953 an die neu entstehende „Ländliche Bildungsstätte“ und ab 1954 an den im selben Jahr gegründeten Trägerverein Heimvolkshochschule Barendorf, bis dieser es 1979 kaufte.*

*Übrigens: Während des Zweiten Weltkrieges fanden zahlreiche Mitglieder der Familie Schutz im Gutshaus Barendorf, unter ihnen auch Enkelsohn Udo Jürgen Bockelmann. Der musikalische Junge brachte sich selbst das Klavierspielen bei, gewann 1966 den Grand Prix Eurovision de la Chanson und ging als Udo Jürgens in die Musikgeschichte ein. Seine Autobiografie „Der Mann mit dem Fagott“ erzählt die Geschichte seiner Familie in drei Generationen, also zurück bis zu Heinrich und Anna Bockelmann.*

# FRISCH IN DEN TAG

Hausgemachtes Müsli und Granola mit Milch  
Bunter Obstsalat mit Joghurt

Konfitürenauswahl, Nuss-Nougatcreme und Honig  
Frischkäse, Quark und Käseauswahl mit Obst  
Aufschnittauswahl  
Gekochte Eier

Brötchenvariationen und bunter Brotkorb mit Butter

Kaffee und Tee  
Orangen- und Multivitaminensaft

**ab 15,00 € p. P.**



# KRÄFTIGER START

Hausgemachtes Müsli und Granola mit Milch  
Bunter Obstsalat mit Joghurt

Konfitürenauswahl, Nuss-Nougatcreme und Honig  
Frischkäse, Quark und Käseauswahl mit Obst  
Aufschnittauswahl  
Schnittlauchrührei  
Tomate - Mozzarella mit Pesto

Räucherfischvariationen mit Meerrettichsahne

Brötchenvariationen und bunter Brotkorb mit Butter

Kaffee und Tee  
Orangen- und Multivitaminensaft

**ab 18,00 € p. P.**

Auf Wunsch:  
Hausgemachte Waffeln  
Süße Kleinigkeiten

**ab 20,00 € p. P.**

# BÜFETT RUSTIKAL

Knuspriger Schweinebraten unter Kräuter-Senf-Kruste

Zarter Putenbraten im Speckmantel

Kleine Frikadellen

Knusprige Bratkartoffeln

Kartoffelgratin in Knoblauch-Kräutersahne

Große Auswahl an Salaten der Saison

mit zwei verschiedenen Dressings

Rustikale Schinkenplatte

Käseauswahl mit Obst

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem,

ofenfrischem Brot mit Butter

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesoße

**ab 35,00 € p. P.**

# BÜFETT GUTSHERREN-ART

Barendorfer Hochzeitssuppe

Rinderschmorbraten nach Gutshaus-Art

Wildschweingulasch

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten

Große Auswahl an Salaten der Saison

mit zwei verschiedenen Dressings

Jahreszeitengemüse mit Petersilienbutter

Geräuchertes Forellenfilet frisch aus dem Ofen

mit Meerrettichsahne

Käseauswahl mit Obst

Gefüllte Eier auf Salatbett

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem,

ofenfrischem Brot mit Butter

Luftige Joghurtcreme mit Beeren der Saison

**ab 40,00 € p. P.**



# BÜFETT FESTLICH

Kartoffelcremesuppe mit Kräuterschmand

Krabbencocktail

Räucherfischvariationen mit Meerrettichsahne

Gefüllte Eier auf Salatbett

Rehkeule mit Pfifferlingen und Wacholderrahm

Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren

Fruchtiger Apfelrotkohl

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten

Knusprige Bratkartoffeln

Roastbeef - rosa gebraten - mit Kräuterremoulade

Große Auswahl an Salaten der Saison  
mit verschiedenen Dressings

Große Käseauswahl mit Obst

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem,  
ofenfrischem Brot mit Butter

Fein-herbe Mousse au Chocolat  
Eistorte

**ab 52,00 € p. P.**



# GRÜNES BÜFETT

## VEGAN

Kartoffel-Apfel-Cremesuppe mit knusprigem Dattelbrot-Topping

Lauwarmer Kichererbsen-Süßkartoffel-Salat

Avocado-Bulgur-Salat mit Falafel & Walnusspesto

Ofengemüse mit Knoblauch-Kräutercreme

Kerniger Nussbraten mit Rote Beete-Sellerie-Jus und Schwenkkartoffeln

Salatvariationen mit Vinaigrette und hausgebackenem Brot

Grieß-Kokos-Traum mit Himbeeren

**ab 35,00 € p. P.**

## VEGETARISCH

Möhrencremesuppe mit kernigem Aprikosen-Chili-Topping

Gerollter Pfannkuchen mit Spinat und Frischkäse

Salatvariationen mit Dressing und hausgebackenem Brot

Ofen-Süßkartoffeln mit Avocado-creme

Linsenbraten à la Gutshausart mit Rotwein-Wurzelwerk

Rosmarinkartoffeln

Käsevariation mit Obst

Walnuss-Brownie mit Frucht und Creme

**ab 35,00 € p. P.**



# SPARGELZEIT

Spargelcremesuppe

Stangenspargel mit feiner holländischer Soße und brauner Butter

Katenschinken

Kleine Schnitzel vom Schwein

Neue Kartoffeln mit Petersilie

Spargel auf Rucola mit Parmaschinken und Cranberry-Salsa

Sahnegrieß mit Rhabarberkompott

**ab 30,00 € p. P.**

# GRILL & BARBECUE

Lachs auf Zitronenöl

Kleine Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

Spieße mit Halloumi und Gemüse

Rosmarinkartoffeln mit Aioli

Hausgemachte Antipasti

Verschiedene Salatvariationen

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem, ofenfrischem Brot

Chimichurri, Curry-Ananas-Soße, Tzatziki

Eistorte Schoko-Krokant mit Sommerbeeren

Obstspieße

**ab 42,00 € p. P.**

# KÜRBISZEIT

Pastinaken-Apfelcreme-Suppe mit Zwiebelbrot-Croutons

Burgunderschinken mit buntem Wurzelwerk und Mostsoße

Kartoffel-Kürbisgratin

Kerniger Kürbis-Kartoffelrösti mit Kräuterquark

Kürbis-Ziegenkäse-Tarte

Herbstliche Salatvariation

Pflaume im Glas mit Walnuss-Mohn-Streusel und Vanilleeis

**ab 30,00 € p. P.**

# GRÜNKOHLZEIT

Hausgemachter Grünkohl

Kasseler und Bregenwurst

Kasselerbauch

Mettenden

Röstkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Lauwarmes Apfelkompott mit Vanilleeis und Zimtsahne

**ab 30,00 € p. P.**

# 4 JAHRESZEITEN

## FRÜHLING

Bärlauchcremesuppe mit knackigen Croutons

Kleine Schweinemedallions mit Champignons in Rahm

Neue Kartoffeln mit Petersilienbutter

Jahreszeitengemüse

Gerollter Ofenpfannkuchen mit Frühlingsgemüse  
und Kräuter-Creme fraiche

Große Auswahl an Salaten der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem, ofenfrischem Brot mit Butter

Luftige Rhabarbercreme

**ab 30,00 € p. P.**

## SOMMER

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Sahneschaum

Hähnchenbrustfilet am Spieß auf Ratatouillegemüse

Fetakäsepäckchen

Rosmarinkartoffeln mit Aioli

Hausgemachte Antipasti

Große Auswahl an Salaten der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem, ofenfrischem Brot mit Butter

Hausgemachte Eistorte

**ab 30,00 € p. P.**

## HERBST

Sellerie-Apfelcremesuppe

Krustenbraten vom Schwein mit Mostsoße

Kartoffelgratin in Knoblauch-Kräutersahne

Petersilienkartoffeln

Knusprige Kürbisspalten aus dem Backofen mit Dip

Große Auswahl an Salaten der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Bunter Brotkorb mit hausgebackenem, ofenfrischem Brot mit Butter

Pflaumencrumble mit Vanillesoße

**ab 30,00 € p. P.**

## WINTER

Waldpilzcremesuppe mit Haselnuss-Sahne

Tafelspitz mit Meerrettichsahne

Wildgulasch

Jahreszeitengemüse

Fruchtiger Apfelrotkohl

Feldsalat mit Preiselbeerdressing

Petersilienkartoffeln und Spätzle

Krokantapfel im Glas

**ab 35,00 € p. P.**



# CANAPÉ VARIATIONEN

## RUSTIKAL

5 Stk. p. P.

Geräucherte Forelle  
Kasselerbraten  
Katenschinken  
Bauernmettwurst  
Mett & Zwiebeln  
Käseauswahl und Tortenbrie

**ab 15,00 € p. P.**

## FESTLICH

6 Stk. p. P.

Geräucherter Lachs  
Geräucherte Forelle  
Putenbrust  
Lachsschinken  
Kasselerbraten  
Käseauswahl und Ziegenkäse mit Feigensenf

**ab 18,00 € p. P.**





## KAFFEE + KUCHEN

### BÜFETT KLASSISCH

Hausgebackene Torte  
Hausgebackener Blechkuchen  
Kaffee und Tee

**ab 10,00 € p. P.**

### BÜFETT SPEZIAL

Hausgebackene Torten  
Hausgebackene Blechkuchen  
Kaffee und Tee

**ab 15,00 € p. P.**

## TORTEN + GEBÄCK

Luftiger Biskuit mit feinherber Mokkasahne  
Walnussbiskuit gefüllt mit cremigem Nussnougat und luftiger Sahne  
Ofenfrischer Blechkuchen oder Streuselkuchen  
Ofenfrischer Bienenstich mit zarter Honig-Mandelkruste  
Süße Früchte der Saison unter süß-knuspriger Baiserhaube  
Schokokuchen, Apfelkuchen, andere Obstkuchen  
Süße Muffins, Brownies

**Torten ab 35,00 €**  
**Kuchenblech ab 28,00 €**  
**Süße Kleinigkeiten ab 2,00 € p. Stk.**

BILDUNGS- UND  
TAGUNGSZENTRUM  
OSTHEIDE



Heimvolkshochschule Barendorf e. V.  
Lüneburger Straße 12  
21397 Barendorf

Fon: 0 41 37 / 81 25 - 0  
Fax: 0 41 37 / 81 25 - 55

E-Mail: [info@bto-barendorf.de](mailto:info@bto-barendorf.de)  
Web: [www.bto-barendorf.de](http://www.bto-barendorf.de)  
FB: [facebook.com/BTOBarendorf](https://facebook.com/BTOBarendorf)