



## **Gasthaus Müller Catering im Rittergut Wichtringhausen - facettenreich und kreativ!**

Der Sinn für das Besondere beim Gasthaus Müller Catering zeigt sich durch unser Verständnis für Ihre Wünsche und Anforderungen bei der Planung, durch Professionalität und durch Liebe zum Detail. Dabei sind frische Zutaten und eine sorgfältige Zubereitung sowohl für uns, als auch für unsere Kunden, selbstverständlich.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregungen dienen, die Sie so übernehmen können, es jedoch nicht müssen. Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen Ihr Wunschmenü- oder Büfett und beraten Sie persönlich, um mit unserer langjährigen Erfahrung Ihre Vorstellungen in die Realität umzusetzen.

Wir kreieren für Sie ein individuelles Event, dass Sie und Ihre Gäste nicht vergessen werden und selbst den anspruchsvollsten Kunden überzeugen wird.

Herzlichst

Ihre Familie Müller



**Unser leckeres Fingerfood –  
der ideale Begleiter für Ihren Sektempfang!**

**Variante 1: je 1 Stck.**

Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel  
Mini Mozzarella mit kleiner Ofentomate  
Sesampoularde auf pikantem Cous Cous  
Pro Pers.: 4,50 €

**Variante 2: je 1 Stck.**

Kleine Geflügelspieße Teriyaki mit Mangoragout  
Gespießte Melone mit Schinken  
Kartoffel-Apfelsalat mit Curry und Räucherforelle  
Pro Pers.: 5,50 €

**Variante 3: je 1 Stck:**

Pochierter Lachswürfel auf Zuckerschotensalat  
Gerollter Räucherschinkencrepe mit Senfcreme  
Knusperkörbchen mit Geflügel-Curry Cocktail  
Pro Person.: 5,50 €

**Variante 4: je 1 Stck.**

Räucherlachsrollchen mit Zwiebelconfit gefüllt auf Meerrettichcreme  
Bruchetta mit Tomate, Parmesan und Basilikums  
Kleiner Windbeutel mit Entenbrust, Preiselbeercreme und Macadamianüsse  
Pro Pers.: 6,50 €

**Variante 5: je 1 Stck.**

Geflügelspieß auf Cous Cous  
Minitortilla mit Chorizo und Kräutercreme  
Kabeljau-Senf-Taler  
Pro Pers.: 7,00 €

**Variante 6: je 1 Stck:**

Zweierlei Lachs Lollys mit Safran und Zitrone  
Wachtelkeulchen auf cremigen Selleriesalat  
Kleiner Windbeutel mit Mascarpone, Feige und Schinken gefüllt  
Pro Pers.: 7,50 €



### **Vorschlag 1:**

#### Am Tisch serviert:

Zweierlei von der Wachtel:  
Brust und Terrine mit Apfel-Selleriasalat

\*\*\*

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit gebratenen Pilzen

#### Vom Büfett:

Schweinefilet unter der Estragon-Senfkruste  
mit marktfrischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
und  
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin

\*\*\*

Mousse von Valrhona Schokolade mit Orangen- Brombeer- Ragout  
Joghurt Creme Brûlée / Vanillecreme mit Schokosplitter und Rum

#### **Preis pro Person:**

39,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr

### **Vorschlag 2:**

#### Am Tisch serviert:

Zanderfilet auf Ratatouille Salat und Rucolapesto

\*\*\*

Tomatenconsommé mit Garnelen und Fenchel

#### Vom Büfett:

Rosa gebratene Lammhüfte mit Basilikumjus, marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin  
und  
Piccata von der Maispoularde mit Mandelbrokkoli und Polentataler

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerenragout / Creme Caramel / Amarettinimousse mit Orangenragout

#### **Preis pro Person:**

39,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



**Vorschlag 3:**

Am Tisch serviert:

Krustentierterrine und gebratene Riesengarnele mit pikantem Cous Cous

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen mit pikantem Geflügelspieß

Vom Büfett:

Kalbsrücken im Speckmantel mit Balsamiko - Thymianjus  
marktfischem Gemüse und Kräuterkartoffeln  
und  
Gefüllte Kaninchenkeule mit Vanillekarotten und Kartoffelpüree

\*\*\*

Macchiatomousse mit Portweinkirschen  
Frischer Obstsalat mit Mandelespuma / Tonkabohnencreme

**Preis pro Person:**

42,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr

**Vorschlag 4:**

Am Tisch serviert:

Salat von Mozzarella und Kirschtomate mit ital. Landschinken

\*\*\*

Parmesanschaumsüppchen mit Basilikumsahne

Vom Büfett:

Gefüllte Hähnchenbrust mit provenzalischen Gemüse und Penne Nudeln  
und  
Geschnetzeltes von Kalb und Rind in Tomaten –Champignonrahm  
mit Gemüse und Spätzle

\*\*\*

Joghurtmousse mit Ananasragout / Amarettinimousse / Dessert von Karamell und Birne

**Preis pro Person:**

38,00 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



## **Büfett 1 – Der kulinarische Einstieg!**

### **Kalte Gerichte:**

Herzhaftes Tomaten - Schinken - Ei- Platte  
Marinierte Hähnchenkeulen auf buntem Hirtensalat  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Brokkolisalat mit Schinken und Nudeln  
Marinierte Champignons  
Kartoffel-Specksalat  
Lauchsalat mit Äpfeln, Ei und Ananas

### **Suppe:**

#### **Bitte wählen Sie Ihre Suppe!**

Hochzeitsuppe mit Klößchen, Eierstich und Nudeln  
oder  
Kartoffelsuppe mit Einlage

### **Hauptgerichte: Bitte wählen Sie 2 Gerichte aus!**

Mit Käse überbackene Hähnchenmedaillons auf Rahmpilzen  
oder  
Schnitzelchen vom Landschwein mit pikanter Zigeunersauce  
oder  
Geschmorte Roulade vom Wiesenrind  
oder  
Pfefferbraten vom Apfelschwein

mit gemischtem Buttergemüse, Wirsingkohl, Kartoffelgratin,  
Rosmarinkartoffeln und Spätzle

Pennnudeln mit fruchtiger Sauce aus Tomaten, Kapern und Oliven

### **Dessert:**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Vanillecreme mit Orangen-Brombeerragout

### **Preis pro Person:**

28,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



## **Büfett 2: Deftige bayrische Schmankerl:**

### **Kalte Gerichte:**

Schinkenauswahl mit Mettenden und Landjägern und eingelegtem Gemüse

\*\*\*

In Wacholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Kleine Fleischpflanzerl / Sülze vom Tafelspitz mit hausgemachter Remoulade

\*\*\*

Bayr. Kartoffel – Gurken Salat / frischer Radi

\*\*\*

Bayrischer Wurstsalat / Kartoffel-Specksalat

\*\*\*

Gesottene Kalbskugel mit Apfelkren

\*\*\*

Brotkorb mit frischen Laugenbrezeln und Butter

### **Suppe:**

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

### **Warme Gerichte**

Braten vom Spanferkel mit Dunkelbiersauce,  
Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

Gebackener Leberkäse mit Bratkartoffeln

\*\*\*

Weißwürste mit süßem Senf

### **Dessert:**

Bayrisch Creme mit Kirschen

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

\*\*\*

Käseplatte mit Obazter und Griebenschmal

### **Preis pro Person:**

26,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



### **Büfett 3 – Herzhaft und gut:**

#### **Kalte Vorspeisen:**

Scheiben von geräuchertem Norweger Fjordlachs mit Saucen

\*\*\*

Luftgetrockneter Schinken mit Melonenecken

\*\*\*

Hähnchenkeulen mit pikanter Sauce

\*\*\*

Kleine, panierte Schweineschnitzel

\*\*\*

Frikadellen auf Kartoffel- Rucola Salat

\*\*\*

Salat von grünen Bohnen und Thunfisch / Bunter Rindfleischsalat

\*\*\*

Geflügel-Nudel Salat „Tandoori“

\*\*\*

Tortellini Salat mit gekochten Schinken und Brokkoli

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

#### **Suppe:**

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons

#### **Hauptgerichte:**

Hausgemachte Rinder Rouladen auf cremigen Pilzragout

\*\*\*

Saftiger Braten vom Apfelschwein

mit Rahmwirsing, Vanillekarotten, Kräuterkartoffeln und Spätzle

#### **Dessert:**

Berengrütze mit Vanillesauce

Mousse von Valrhona Schokolade mit Orangen

Käsebrett mit Trauben und Feigensenf

#### **Preis pro Person:**

32,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



## **Büfett 4 – Klassisch aber lecker:**

### **Kalte Vorspeisen:**

Rauchfischvariation mit ganzem, geräuchertem Lachs

\*\*\*

Medaillons von gefüllter Maispouardenbrust  
und Terrine vom Hausgeflügel mit pikantem Cous Cous Salat

\*\*\*

Medaillons vom Schweinsfilet mit Lebermousse und Früchten garniert

\*\*\*

ital. Landschinken mit Melone und Feigen

\*\*\*

Bohnen-Thunfischsalat / Herzhafte Tomate-Eier-Platte

\*\*\*

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola

\*\*\*

Brotkorb und Butter

### **Suppe:**

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

### **Hauptgerichte:**

Geschnetzeltes von Kalb und Rind in Tomaten-Champignonrahm

\*\*\*\*

Krustenschinken vom Apfelschwein

dazu servieren wir Ihnen:

Rahmwirsing, marktfrisches Buttergemüse, Kräuterspätzle und Rosmarinkartoffeln

### **Dessert:**

Crème Brûlée / Macchatiomousse

Orangen-Vollmilchmousse

Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Radiserl und Feigensenf

### **Preis pro Person:**

36,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



## **Büfett 5 - Leckereien aus dem Süden:**

### **Kalte Vorspeisen:**

Vitello tonato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

\*\*\*

Ital. Schinken und Salamispezialitäten und ital. Mortadella mit Feigen und Melone

\*\*\*

Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl

\*\*\*

Salat von Artischocken und gekochtem Schinken / Gerollte Geflügelsticks  
auf mediterranen Cous Cous

\*\*\*

Marinierter Pulposalat mit Kirschtomaten und Oliven

\*\*\*

Mariniertes und gegrilltes Antipasti Gemüse

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

### **Suppe:**

Rahmsuppe von weißen Tomaten

### **Hauptgerichte:**

Piccata von der Maispoularde mit Basilikumjus

Saltim Bocca vom Schweinefilet

dazu servieren wir Ihnen:

grünen Speckböhnchen, Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

\*\*\*

Pennnudeln „a la Putanesca“  
(eine scharf, würzige Tomatensauce)

### **Dessert:**

Gekühlte Zabaione mit Orangenkompott

\*\*\*

Tiramisu / Creme Caramel im Glas

\*\*\*

Käsevariation mit Feigen und Trauben

### **Preis pro Person:**

39,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



## **Büfett 6 - Französisch genießen:**

### **Kalte Gerichte:**

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

\*\*\*

Creperolle von Frischkäse und Avocado mit Burgunderschinken

\*\*\*

Ganzer geräuchertem Lachs umlegt mit Ananas-Lachstürmchen  
und Rauchlachsrosen, dazu versch. Saucen

\*\*\*

Rosa gebratene Brust und Pastete von der Barbarie Ente  
mit Lebermousse und Beeren garniert und Waldorfsalatsalat

\*\*\*

Salat von Flusskrebsschwänzen mit Calvadosäpfeln

\*\*\*

Salat vom Zitronenhuhn mit Fenchel und Orange

\*\*\*

Salat Nizza ; Brot und Butter

### **Suppe:**

Fischsuppe -tomatisiert - mit Safran verfeinert und Meeresfrüchten

### **Warme Gerichte:**

Coq au vin –

in Rotwein Geschmortes Huhn mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck

\*\*\*

Frikandeau vom Milchkalb mit Schmorgemüse und Dijonsensauce

Dazu servieren wir Ihnen:

marktfrisches Buttergemüse, Grenaille Kartoffeln, Kartoffelgratin

### **Dessert:**

Creme Brûlée / Zitronentarte

\*\*\*

Mousse von Valrohna Schokolade

\*\*\*

Französische Käseauswahl mit Feigensenf

### **Preis pro Person:**

44,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



**Büfett 7 – Norddeutsche Spezialitäten:**

**Kalte Vorspeisen:**

Ganzer geräucherter Lachs , dazu Raucherfarcetörtchen und Heilbuttecken,

\*\*\*

Leckereien von Oldenburger Ente und Maispoularde mit pikantem Zucchini Salat

\*\*\*

Marinierter Tafelspitz vom Kalbs mit Tomaten-Schnittlauchvinaigrette

\*\*\*

Katenschinken mit Honigmelone

\*\*\*

Holsteiner Matjessalat

\*\*\*

Marinierter Krabbensalat mit Gurke, Dill und Joghurt

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Suppe:**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

**Hauptgerichte:**

Rosa gebratenes Rumpsteak vom „fresisch Ochs“ mit Sc. Bearnaise

\*\*\*

Ofenfrische Kalbshaxe

dazu servieren wir Ihnen:

Speckbohnen, Rahmwirsing, marktfrisches Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

**Dessert:**

Buttermilchmousse mit Beerengrütze

\*\*\*

Vanillecreme mit Schokosplitter und Rum

\*\*\*

Hannoversche Welfenspeise

\*\*\*

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

**Preis pro Person:**

44,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



**Büfett 8 – exklusiver Genuss:**

**Kalte Vorspeisen:**

Erlasene Rauchfischauswahl mit ganzem geräuchertem Lachs,  
Fischterrinen und Garnelen

\*\*\*

Duett von Wachtelbrust und Rehrücken mit Portweingelee

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse

\*\*\*

Gefüllte Kaninchenkeule auf Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*

Salat von Artischocke, Mozzarella und Kirschtomate

\*\*\*

Geflügel-Nudelsalat mit Limettendressing / Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Suppe:**

Steinpilzkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Klößchen

**Hauptgerichte:**

Kalbsrücken unter einer Kräuter-Senfkruste

\*\*\*

Filet vom Angus Rind

dazu servieren wir Ihnen:

frisches Buttergemüse und Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

**Dessert:**

Crème Caramel im Glas / MacchiatoCrème mit beschwipsten Feigen

\*\*

Himbeermousse mit Schokoladensplittern

\*\*\*

Käsespezialitäten aus aller Welt

**Preis pro Person:**

53,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr



**Grillbüfett 1:**

**Kalte Speisen:**

Tomatensalat / Hirtensalat

\*\*\*

Kartoffel - Specksalat / Krautsalat

\*\*\*

Lauchsalat mit Eiern, Äpfeln, Ananas und Mandarinen

\*\*\*

Brotkorb mit Butter

**Grillgerichte:**

Thüringer Bratwurst

\*\*\*

Herzhafte Schinkengriller

\*\*\*

Marinierte Nackensteaks

\*\*\*

Geflügelspieße

\*\*\*

Lachsmedaillons mit Zitronenaroma

dazu servieren wir Ihnen :

Ofenkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Maiskolben,  
Champignons, Grilltomaten, verschiedene Saucen und Dips

**Dessert:**

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Joghurtmousse mit Ananasragout

**Preis pro Person:**

34,50 € inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr

**Für dieses Büfett wird Ihnen ein gesondertes Equipmentangebot erstellt.**



### **Grillbüfett 2:**

#### **Kalte Speisen:**

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Cole Slaw- cremiger Krautsalat mit Karotten in Rahmdressing

\*\*\*

Kartoffel-Gurkensalat / Rucola Salat mit Parmesanspäne und Pinienkernen

\*\*\*

Pikanter Gemüse Cous Cous Salat / Mediterraner Nudelsalat

\*\*\*

Brotkorb und Butter

#### **Grillgerichte:**

Mariniertes Zitronen-Knoblauch Hähnchen

\*\*\*

Spieß vom Schweinefilet / Kleine Rumpsteaks

\*\*\*

Mediterrane Bratwurst

\*\*\*

Spieß vom Seeteufel und Scampi

\*\*\*

Lammkoteletts

dazu servieren wir Ihnen:

Kräuterbaguette, Ofenkartoffel, Bratkartoffeln,  
Champignons, Speckbohnen, Grilltomaten, verschiedene Saucen

#### **Dessert:**

Mascarpone- Kirsch- Crumble

Orangen- Vollmilchmousse mit Orangenragout

Schokoladen Panna Cotta

Gekühlte Zabaione mit Fruchtsalat

#### **Preis pro Person:**

42,50 inkl. MwSt.

zzgl. 4,50 € für Besteck und Geschirr

**Für dieses Büfett wird Ihnen ein gesondertes Equipmentangebot erstellt.**



### Fingerfood

-gespießt, auf Löffelchen oder im Glas-

Gebratener grüner Spargel im Schinkenmantel und Rucola	Stck.	3,00 Euro
Geflügelspieße, pikant mariniert mit Ananas	Stck.	2,50 Euro
Lachswürfel mit Ingwer-Soja-Dip auf Cous Cous	Stck.	2,50 Euro
Wachtelbrust auf marinierten Pilzen	Stck.	4,50 Euro
Kleine Fleischpflanzerl auf Linsensalat	Stck.	2,50 Euro
Saltim Bocca vom Kaninchenrücken auf feinen Ratatouillesalat	Stck.	3,00 Euro
Cocktail von Minimozzarella und getr. Kirschtomaten	Stck.	2,50 Euro
Räucherlachsroulade auf Ingwergurken	Stck.	2,00 Euro
Jacobsmuschel auf Avocado- Mangoragout	Stck.	4,50 Euro
Herzhafter Miniwindbeutel mit Frischkäse und Schinken	Stck.	2,80 Euro
Tortilla mit grünem Spargel, Chorizo und Kräutersauce	Stck.	2,50 Euro
Gespießte Melonenecke mit ital. Schinken	Stck.	2,00 Euro
Kartoffel- Apfelsalat mit Curry und geräucherter Forelle	Stck.	3,00 Euro
Stockfischbällchen Safranmayonnaise	Stck.	2,50 Euro
Sushi: California Roll mit Räucherlachs/Frischkäse & Sesam	Stck.	2,80 Euro



### Canapeés:

Canape mit Camembertkäse und Feigensenf	Stck.	2,50 Euro
Canape mit cremigen Forellentatar und Forellenkaviar	Stck.	3,00 Euro
Canape mit Graved Lachs oder Rauchlachs	Stck.	3,00 Euro
Canape mit geräucherter Putenbrust und Aprikosen- Ingwerchutney	Stck.	2,50 Euro
Canape mit ital. Landschinken	Stck.	2,50 Euro
Canape mit ital. Fenchelsalami	Stck.	2,50 Euro
Canape mit Thüringer Mett	Stck.	2,00 Euro
Canape mit rosa gebr. Entenbrust & Lebermousse	Stck.	3,50 Euro
Canape mit Lachsschinken auf Senfbutter & Gurke	Stck.	2,50 Euro
Canape mit rosa gebr. Roastbeef	Stck.	3,50 Euro

Dieses sind nur einige Beispiele von unserem Fingerfood – und Canapeangebot. Gerne erstellen wir Ihnen weitere Vorschläge ganz individuell nach Ihren Wünschen.

**Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.**



**Unsere Empfehlungen rund um Ihre Feier  
im Rittergut Wichtringhausen:**

**Hotels / Unterkünfte:**

- <http://tourismus.meinestadt.de/barsinghausen/hotel>
- **Sporthotel Fuchsbachtal GmbH**  
Bergstraße 54  
30890 Barsinghausen  
Tel.: +49 51 05/7 76-0  
Fax.: +49 51 05/7 76-333  
E-Mail.: [info@sporthotel-fuchsbachtal.de](mailto:info@sporthotel-fuchsbachtal.de)
- **Landgasthaus Fischer GbR**  
Auf der Riehe 11  
31555 Suthfeld  
Telefon: 0 57 23 - 9 40 50  
Fax: 0 57 23 - 9 40 55 55  
<http://www.landgasthaus-fischer.de>
- **Hotel Deisterblick**  
Finkenweg 1,  
D-31542 Bad Nenndorf  
Tel: +49 (0)5723-3036  
Fax +49 (0)5723-4686  
[www.hotel-deisterblick.de](http://www.hotel-deisterblick.de)
- **RINGHOTEL TALLYMANN**  
Hauptstraße 59  
D 31542 Bad Nenndorf  
Tel:05723-6167  
Email: [info@hotel-tallymann.de](mailto:info@hotel-tallymann.de)



### Diskjockeys:

- **empire Hannover**  
Vahrenwalder Straße 269a  
30179 Hannover  
<http://www.agentur-empire.de>  
Telefon: 0800 - 78 54 555 (kostenfrei)  
Bürozeiten werktags: 8.00 Uhr–18.00 Uhr
- **Alleinunterhalter und DJ Theo Streithorst**  
Steinberg22,30952 Ronnenberg  
Telefon:05109-7622
- **DJ Wolfgang, Wolfgang Gerth**  
Postfach 1127,30953 Hemmingen  
Telefon:0175-5223314,  
[www.dj-wolfgang.de](http://www.dj-wolfgang.de)
- **Oliver Fischer- rund um die Unterhaltung**  
Sperberhorst 17, 31515 Wunstorf  
Telefon:05031-7000853,  
Mobil:0160-97328634,  
[www.oliver-fischer.net](http://www.oliver-fischer.net)

### Dekorateure / Blumen:

- **Blumen Krause**  
Hermann-Bahlsen-Straße 14,  
0890 Barsinghausen  
05105/2350
- **Passiflora, Inh. Langemeyer,**  
Am Markt 3,30989 Gehrden,  
Telefon:05108-3811  
[www.passiflora-gehrden.de](http://www.passiflora-gehrden.de)



- **Blumen Lotti, Inh.Lotti Schwenk,**  
An der Beeke 17, 30974 Bredenbeck  
Telefon:05109-63321  
[www.blumenlotti.de](http://www.blumenlotti.de)
- **Anja Weikert , Floristmeisterin**  
Floristik für besondere Anlässe  
Rehrwieher Straße 7  
31559 Hohnhorst/OT Rehren  
Tel: 05723/82588  
Email: [weikert.anja@gmail.com](mailto:weikert.anja@gmail.com)
- **H.O.M.E. Einrichtung & Lifestyle**  
Nordstraße 3  
31515 Wunstorf  
Telefon: (05031) 700 25 05  
Fax: (05031) 519 92 20  
Email: [info@home-lifestyle.de](mailto:info@home-lifestyle.de)  
[www.home-lifestyle.de](http://www.home-lifestyle.de)

**Shuttleservice:**

- **RIKSCHA DELUXE Shuttle und Flughafentransfer Hannover**  
Mindener Straße 7  
30890 Barsinghausen  
Telefon: 05105 - 77 39 88  
Internet: [www.rikscha-deluxe.de](http://www.rikscha-deluxe.de)  
E-Mail: [info@rikscha-deluxe.de](mailto:info@rikscha-deluxe.de)
- **airport-shuttle.de**  
Am Pferdemarkt 9c  
30853 Langenhagen  
Tel.: +49 (511) - 89 88 06-0  
Fax: +49 (511) - 89 88 06-29  
Email: [info@airport-shuttle.de](mailto:info@airport-shuttle.de)  
[www.airport-shuttle.de](http://www.airport-shuttle.de)



- **24hours-shuttle**  
Thomas Böttcher  
Berliner Str. 22  
30926 Seelze Ot. Letter  
Buchungshotline: 0511 / 600 98 207  
Email: [office@24hours-shuttle.de](mailto:office@24hours-shuttle.de)

#### **Taxi-Unternehmen:**

- **Taxi-Service John**  
31542 Bad Nenndorf  
05723/8303
- **Taxi Schumacher**  
Buchenallee 46  
31542 Bad Nenndorf  
05723/917050
- **Enno's Funk-Taxi**  
Hannoversche Str. 7  
30890 Barsinghausen - Alt Barsinghausen  
05105/3030

#### **Bühnen und Lichttechnik:**

- **Marc Mathey**  
Schowtechnisches Equipment  
Adolf-Meyer- Str. 19  
30890 Barsinghausen  
[showtech.mathey@t-online.de](mailto:showtech.mathey@t-online.de)  
0175/7019626

#### **Fotografie:**

- **Marc Theis art photography**  
Kaiser-Wilhelm Str. 9  
D-30559 Hannover, Germany  
Telefon: +49 (0) 172 402 477 7  
Email: [info@marctheis.de](mailto:info@marctheis.de)