

Heide entdecken!

Kutschfahrten für 1-8 Personen:
1-5 Personen, 2 Stunden: 115,00 €
ab 6 Personen: 13,00 € pro Person dazu

Geführte Wanderungen
Erfahren Sie viel Neues über die Arbeit und
die Flächen des VNP im Naturschutzgebiet.
(mind. eine Stunde, ab 50 €)

Zum Hotel

Der bereits 1592 erstmals urkundlich
erwähnte Hof gehört seit 1927 zur VNP
Stiftung Naturschutzpark. Als Refugium für
Feinschmecker und Ruhesuchende, bietet
das Hotel 24 Zimmer und 5 Ferienwoh-
nungen, die auf mehrere Hofgebäude
verteilt sind.

Reitern werden 20 Gastpferdeboxen und
400 km Reitwege ab Hof angeboten; auch
Kutschfahrten durch die Heidelandschaft
sind möglich.



Hotel Hof Tütsberg
29640 Schneverdingen
Telefon 0 51 99 / 900
info@tuetsberg.de
www.tuetsberg.de



Weitere Informationen über die Arbeit
des VNP finden Sie hier:
www.stiftung-naturschutzpark.de



BBQ-Angebote

ab 20 Personen



Komfort-BBQ

Wir bieten Ihnen vom Holzkohlegrill:

- : Steaks vom Landschwein
- : Hähnchen
- : Heidschnuckenkeule
- : Rind
- : Bratwurstspezialitäten aus der Region
- : Maiskolben

Dazu servieren wir

- : eine Auswahl an Steaksoßen
- : gebackene Ofenkartoffeln mit Sour-Creme
- : ein knackiges Salatbuffet mit Rohkost- und frischen Blattsalaten der Saison
- : dazu Dressings
- : Kartoffel- und andere marinierte Salate
- : Baguette

Dessert

- : Grütze von roten Beeren mit Vanillesauce
- : Eisauswahl
- : Mousse au Chocolate

€ 26,50 pro Person

“Heidländer“ - BBQ

Wir bieten Ihnen vom Holzkohlegrill:

- : Heimisches Wildbret
- : Heidschnuckenfilet am Spieß
- : Heidländer-Rind
- : Lachsforelle aus der Region
- : Bratwurstspezialitäten
- : Champignons gefüllt mit Ziegenkäse

Aus dem SMOKER

- : wahlweise Rindernacken, Schweine- schulter, Fisch oder Entenbrust
- : Großes Salatbuffet wie beim Komfort-BBQ

Dessert

- : Blaubeer-Panna-Cotta
- : Heidehonig-Frischkäsecreme zwischen Buchweizenbiskuit
- : Obstauswahl

€ 33,50 pro Person

Noch nie Schwein gehabt?

Dann buchen Sie Ihr
kulinarisches Glück bei uns.

Wir grillen Ihnen ein ganzes Schwein
aus regionaler Aufzucht.

Es wird mehrere Stunden frisch über
Buchenholz auf unserem Spezialgrill
zubereitet und dann vor Ihren Augen
tranchiert.

Dazu servieren wir:

- : Krautsalat und Kartoffelsalat
- : Semmelknödel
- : Dunkelbiersauce
- : Gemüse der Saison

Dessert

- : Obstsalat mit Eisauswahl

€ 32,50 pro Person
(mind. 30 Personen)