

## Heide entdecken!

### Kutschfahrten

Wir beraten unsere Gäste gerne bei der Organisation einer Kutschfahrt durch die Heide.

(ab 1,5 Stunden, ab 140,00 €)

### Geführte Wanderungen

Erfahren Sie viel Neues über die Arbeit und die Flächen des VNP im Naturschutzgebiet.

(Preis auf Anfrage)

## 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 Ferienwohnungen, 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 051 99/900  
info@tuetsberg.de  
www.tuetsberg.de



Weitere Informationen über die Arbeit des VNP finden Sie hier:

[www.stiftung-naturschutzpark.de](http://www.stiftung-naturschutzpark.de)



## BBQ-Angebote

ab 20 Personen



# Smoker BBQ

Aus dem Smoker:

- : gepökelte Putenbrust
- : Wildschwein
- : Rinderbrust
- : vegetarisch: Paprika gefüllt mit Couscous

Dazu servieren wir

- : Krautsalat
- : Tomatensalat
- : Kartoffeleckensalat
- : Blattsalat
- : Maisgratin

Dessert

- : Obstsalat und Eisauswahl

€ 33,00 pro Person

**SMOKEN** ist das traditionelle BBQ aus den USA, hierbei werden die Fleischstücke im Ganzen gegart. Vorher werden diese gut gewürzt und in einer Kombination aus räuchern und backen an Buchenholz schonend bei 80-120 C° mit indirekter Hitze zubereitet.

# “Heidländer” - BBQ

Vom Holzkohlegrill:

- : Heimisches Wildbret
- : Heidschnuckenfilet aus eigener Herde
- : Steaks vom Wilseder rotem Rind
- : Bratwurstspezialitäten, Grillkäse
- : Zucchini, Aubergine

Aus dem SMOKER

- : Heidelachsforelle oder  
Ente heiß geräuchert

Dazu vom Buffet

- : Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Kernen, Croûtons, gegrilltes und  
mariniertes Gemüse, Gurke mit Schafskäse
- : Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomaten mit  
Mozzarella, Buchweizentaboulé
- : Babybackkartoffeln mit Sourcreme
- : Baguette und Dip´s

Dessert

- : tranchierte Früchte
- : Mousse au Chocolate
- : Panna cotta, Eisauswahl

€ 36,00 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)

Wir garantieren, alle Fleischprodukte aus  
eigener Zucht oder regionaler Herkunft.