

Planen sie Ihre Gruppenreise **AUSFLUG ZUM HOF FRIEN**

Unser **Hof Frien** liegt in dem kleinen, idyllischen Bauerndorf Höfen, in der Umgebung des großen Uchter Moores an der Mittelweser. Seit 1860 befindet sich Hof Frien im festen Familienbesitz und auch heute führt die Familie Mayland-Quellhorst die Traditionen weiter.

Für Ausflugsgruppen **bis zu 200 Personen** haben wir auf Hof Frien viel Erfahrung und haben uns dabei einen guten Namen unter unseren zufriedenen Gästen gemacht.

Sie finden auf unserem Hof eine erstklassige Gastronomie mit sehr guter Küche vor, wobei wir auf **regionale und hausgemachte Spezialitäten** setzen. Selbstverständlich sind wir auch bei der Planung Ihres Ausfluges gerne behilflich.

Reservieren Sie gleich hier für Ihre Gruppenreise und wir bereiten Ihnen unsere kulinarischen Highlights vor.



BUS-KARTE



BROKKOLI-CREMESUPPE

serviert mit einer Sahnehaube und Baguette

HÖFENER HOCHZEITSSUPPE

mit feiner Einlage und dazu Baguette

GROSSER BUNTER SALAT

mit gebratenem Roastbeef und Apfel-Zwiebelrelish mit gebratenen Garnelen (6 Stück) und Tomatendip mit Harissafalafel und mediterraner Paprikapaste (Vegan)

Unsere Salate werden mit Frien -Hausdressing oder Balsamicodressing serviert.

FLAMMKUCHEN „CLASSIC“

belegt mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse

FLAMMKUCHEN „ITALIENISCH“

belegt mit Schmand, Pesto, Tomaten und Mozzarella

FLAMMKUCHEN „FRANZÖSISCH“

belegt mit Schmand, Camembert und Preiselbeeren

Bestellen Sie dazu einen kleinen Salat und die leichte Mahlzeit ist perfekt!

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

mit blätterig geschnittenem sahnigem Spitzkohl, schlonzigem Hokkaidorisotto und Sous Vide gegarten Apfelspalten. Einfach nur „Wow“!

SCHNITZEL IN WEISSBROTKRUME GEBACKEN

klassisch serviert mit Champignonrahmsauce und Fritten

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ

cremiges Meerrettich-Spitzkrautgemüse, Karto el-Buttermilchstampf und Apfel-Zwiebel-Marmelade sehen wir als einen modernen Begleiter zu diesem mageren, saftigen & edlen Fleischstück



BUSREISEN MIT HOF FRIEN

Immer eine Reise wert!

Mehr Infos erhalten Sie hier:

www.busreisen-zum-hof-frien.de



Hof Frien

Höfen 13, 31600 Uchte

Tel.: +49 5763 1590

E-Mail: info@hoffrien.de

IM FRÜHLING

SPARGEL-CREME-SUPPE

serviert mit einer Sahnehaube

SPARGEL-MENÜ ZUM SATT ESSEN

Spargel-Creme-Suppe

- frischer Höfener Stangenspargel,

serviert mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln,

Schweine Schnitzel, geräucherter Landschinken von der Schlachtere

Schuhmacher aus dem Nachbarort, gekochtem Schinken und Rührei

- Überraschungsdessert

Preis auf Anfrage

MATJES HAUSFRAUEN-ART

serviert mit kleinen Pellkartoffeln und einem Salatbouquet

Preis auf Anfrage

MATJESFILETS

serviert mit Zwiebelringen, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

Preis auf Anfrage



SOMMER-HIGHLIGHTS

TOMATEN-ORANGENSUPPE

serviert mit einer Sahnehaube und dazu Baguette

GRILLBUFFET

- sommerliches Salatbuffet mit Balsamico Dressing, Baguette und Kräuterbutter

- vom Grill: Nackensteaks, Bratwürstchen und Hähnchensteaks

- dazu verschiedene Grillsaucen

- dazu kleine mit Honig verfeinerte Rosmarinkartoffeln und Kartoffelecken

- hausgemachter Kartoffelsalat und Nudelsalat

- Joghurt Panna Cotta mit Fruchtspiegel

BUSREISEN MIT HOF FRIEN

Immer eine Reise wert!

Mehr Infos erhalten Sie hier:

www.busreisen-zum-hof-frien.de



Hof Frien

Höfen 13, 31600 Uchte

Tel.: +49 5763 1590

E-Mail: info@hoffrien.de

HERBST-HIGHLIGHTS

KÜRBIS-CREME-SUPPE

verfeinert mit Ingwer und Curry

SCHINKENKRUSTENBRATEN

serviert mit einer Dunkelbiersauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln

KASSELERBRATEN

serviert mit Krautsalat und Röstkartoffeln

BAYRISCHE JAUSE ZUM SATT ESSEN

- Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch
- Schinkenkrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Kasselerbraten und Weißwurst mit süßem Senf,
- dazu kleine Röstkartoffeln, Sauerkraut und kleine Kartoffelklöße
- bayrischer Wurstsalat mit kleinem Laugengebäck und Schmalz
- bunte Rohkostplatte mit Radieschen und Rettich dazu Joghurtdressing
- Bayrische-Creme mit Himbeerspiegel

VESPERPLATTE MIT

- Schwarzwälder Schinken, herzhaftes Mettwurst, Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Kassler, kleine Frikadellen, kräftiger Hart- und Weichkäse, Gewürzgurken, Radieschen, Paprika dazu eine Auswahl an Brot mit Butter und Schmalz

„Frühling, Sommer, Herbst oder Winter? Egal zu welcher Jahreszeit:

Hof Frien ist immer eine Reise wert!“



BUSREISEN MIT HOF FRIEN

Immer eine Reise wert!

Mehr Infos erhalten Sie hier:

www.busreisen-zum-hof-frien.de



Hof Frien

Höfen 13, 31600 Uchte

Tel.: +49 5763 1590

E-Mail: info@hoffrien.de

WINTER-HIGHLIGHTS

WALDPILZ-RAHM-SÜPPCHEN

serviert mit einer Sahnehaube

HÖFENER WILDRAGOUT

serviert mit kleinen Kartoffelklößen und Preiselbeeren

ENTE UND GANS AUS DER REGION VOM HOF KOHLMAYER ZUM SATT ESSEN

- Geflügelcremesuppe serviert mit einer Sahnehaube
- Allerlei von Ente und Gans
- klassisch gebacken und leicht rosa serviert mit Orangensauce,
- dazu Apfel-Rotkohl, Rosenkohl mit Mandelblättchen, kleine Kartoffelklöße und Salzkartoffeln
- Lebkuchenmousse

GRÜNKOHL ZUM SATT ESSEN

- deftiger Grünkohl,
- serviert mit Kasselerbraten, Rauchenden, Kohlwurst und Pinkel,
- dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln
- Überraschungsdessert

KAFFEE & KUCHEN

KAFFEETAFEL MIT HAUSGEBACKENEN KÖSTLICHKEITEN

Ein Stück Torte mit einem Stück Butterkuchen,
dazu so viel Kaffee oder Tee, wie Sie möchten

Lust auf Torte? Wir backen täglich frisch!
Alle Kuchen und Torten auf dem Hof Frien
werden frisch für Sie zubereitet.



BUSREISEN MIT HOF FRIEN

Immer eine Reise wert!

Mehr Infos erhalten Sie hier:

www.busreisen-zum-hof-frien.de



Hof Frien

Höfen 13, 31600 Uchte

Tel.: +49 5763 1590

E-Mail: info@hoffrien.de