



Regionale & Grenzenlose Küche

## Dinner for Two!

## INSPIRATIONS Menü 4.0

## Perfekte Feierlichkeiten

- ⦿ Winzersekt als Aperitif
- ⦿ 4 Gang Menü
- ⦿ 1 Flasche Wein 0,75l weiß oder rot
- ⦿ Kaffeespezialität

Immer freitagabends!  
 Unser Preis  
**108,- Euro**  
 für 2 Personen

Immer freitags in unserem

**Alfred Mävers**  
 Stübchen

nach telefonischer Anmeldung unter 05132 - 3555!



### Weltmeisterliche Gaumenfreude

Geschäftsführer und Coach Sebastian Schulze vom Restaurant Visier holt den „Weltmeistertitel der Köche“ nach Lehrte und setzt so einen sicheren Grundstein für eine kreative, gehobene Küche.

Verschenken Sie einen Dinner For Two Gutschein!



**135,- Euro**  
 inkl. Getränke  
 p. Person

Erleben Sie die Magie, wenn Speisen und Getränke sinnlich werden! **Am 01. November um 18:00 Uhr**

- Empfang:** Pulpo/Meerbanane/Marone  
**Vorspeise:** Heilbutt/Hummer/Amalfi Limette  
**Suppe:** Wiesenhuhn/Steinpilz/Pata Negra Crisp  
**Zwischengang:** Sashimi/Wagyu/Jakobsmuschel/Curry  
**Hauptgang:** Kalbsfilet/Ragoutpraline/Spitzkohl  
**Dessert:** Kreative Werkstatt der Süßspeisen

Erfrischendes Ambiente trifft weltmeisterliche Küche

**Familienfeiern**

**Firmenfeiern**

**Trauerfeiern**

**Cateringservice**

**Veranstaltungen**

**To Go Boxen**



### Newsletter Anmeldung!

Unsere Neuigkeiten, Aktionen & Angebote bequem per Mail zum Nachschauen

Jetzt anmelden und bestätigen



Online Reservierung möglich!

[www.restaurant-visier.de](http://www.restaurant-visier.de)  
[Info@restaurant-visier.de](mailto:Info@restaurant-visier.de)

oder Telefon 05132 3555  
 Hohnhorstweg 8 in Lehrte

Kulinarische Menümomente zuhause genießen! Abholen und servieren!

**1. Saison-Genuss Box**

- ⊙ saisonale Vorspeisen-und Hauptgerichtvariationen entsprechend unserer Brunchmottos:
- ⊙ im April: Lachs & Lamm
- ⊙ im Mai: Maisscholle & Spargel
- ⊙ im Juni: Tappas-Fiesta
- ⊙ im Juli: Grillvielfalt mit „Pfiff“erlingen
- ⊙ 1 Flasche Weiß-oder Rotwein



**125€** 4 Personen

Jedes Motto ist auch vegetarisch/vegan erhältlich

**2. Dessert Box**

- ⊙ Valrhona Schokoladenmousse mit Nusscrumble
- ⊙ Mango Lassi mit Schokobrowni
- ⊙ Käsekuchen-Crème Brûlée mit Rhabarber
- ⊙ Inspiration von Amalfi Zitrone & Pistazie



**54€** 4 Personen

Abholvarianten:  
a.) Heiß und servierfertig  
b.) Kalt und fertig gegart mit passender Anleitung zum Erwärmen für Zuhause. In nur 25 Minuten servieren!



Vorbestellen, abholen und genießen!

Weitere Boxen finden Sie online auf unserer Webseite!

**Maifeier Buffet am 01. Mai 2024 ab 17:00 Uhr**

- ⊙ Brunnenkresse-Cremesuppe
- ⊙ Inspiration bunter Frühlingsalate
- ⊙ gebratenes Maischollenfilet
- ⊙ gegrilltes Rinderbavett im Kräuterkleid
- ⊙ Käse Maccheroni mit Eismeergarnelen
- ⊙ Moussaka mit Auberginen und Linsen
- ⊙ Wokgemüse
- ⊙ Brokkoli-Mangoldgratin
- ⊙ Röstkartoffeln/ Pastinakenpüree
- ⊙ Kreation von Joghurt und Rhabarber



**32,50€** p.Person

**Spargelbuffet am 09.05./23.05./06.06. 2024**

- ⊙ Spargelcreme mit Lachstreifen
- ⊙ Vorspeisenkreation vom Spargel
- ⊙ Luftgetrocknete Schinkenauswahl
- ⊙ Trilogie vom Lachs
- ⊙ Spargel im Zitronensud gegart
- ⊙ Ragout von Spargelspitzen
- ⊙ gebratener Estragon Lachs
- ⊙ Kleine Knusperschnitzel
- ⊙ Karamelisierter Pfannenspargel
- ⊙ grüner Wokspargel/Vinaigrette/ Gaganelli Pasta
- ⊙ Bärlauchpolenta/ Neue Kartoffeln/
- ⊙ Dessertvielfalt



ab 17:00 Uhr

**35,50€** p.Person

**Pfifferlingsbuffet am 04.07. 2024 ab 17:00 Uhr**

- ⊙ Pfifferlingscreme mit Mandelsahne
- ⊙ Sommerliche Vorspeisen mit „Pfiff“
- ⊙ Filetspitzen mit Pfifferlingen
- ⊙ Rotbarschfilet im Pfifferlingskleid
- ⊙ Knusprige Pfifferlingsschnitzel
- ⊙ Gebratene Pfifferlingstaler
- ⊙ Pfifferlingsgemüse in Rahm
- ⊙ Pappardelle mit Pfiff und Kräutern
- ⊙ Pfifferlingsrisotto mit Parmesan
- ⊙ Eiskreationen mit Frucht & Toppings



**34,00€** p.Person

März:	Lehrter Wiesenhuhn mit Frühlingsaromen	
17.03.	Sonntagsbrunch	31,50 €
31.03.	Ostersonntagsbrunch	38,00 €

April:	Frühlingsgenuss von Lachs & Lamm	
01.04.	Ostermontagsbrunch	38,00 €
21.04.	Sonntagsbrunch	31,50 €

Mai:	Maischolle & Spargelauswahl	
12.05.	Muttertagsbrunch	34,50 €
19.05.	Pfingstsonntagsbrunch	34,50 €

Juni:	Tappas- Fiesta	
09.06.	Sonntagsbrunch	32,50 €
23.06.	Sonntagsbrunch	32,50 €

Juli:	Grillvielfalt mit „Pfiff“erlingen	
14.07.	Sonntagsbrunch	32,50 €

August:	Fernweh „Sizilianisch“	
25.08.	Sonntagsbrunch	32,50 €

September:	Kulinarischer Ententanz mit Rotbarsch	
15.09.	Sonntagsbrunch	32,50 €

Oktober:	Ernte Dank - Das Beste aus Lehrtes Landwirtschaft	
06.10.	Sonntagsbrunch	32,50 €



Sonntags von 10:00 bis 14:00 Uhr

\*Im Preis enthalten sind Orangensaft und Kaffee.

\*\* Ab fünf Werktagen vor Veranstaltungsbeginn gilt Ihre Reservierung bei uns als verbindlich und ist kostenpflichtig!