



Restaurant
Visier

Regionale & Grenzenlose Küche

Dinner for Two Menü

Inspirationsmenü 3.0

- ⊙ 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!

Online Reservierung möglich!



125,- Euro
inkl. Getränke
p. Person

Erleben Sie die Magie, wenn Speisen und Getränke sinnlich werden! Am 10. November ab 18:00 Uhr

Empfang: Tomatenssenz/Thunfisch/Quitte
Vorspeise: Loup de Mer/Senfei-Creme/Mango
Suppe: Steinbutt/Trüffel/Alge/Blüten
Zwischengang: Ochschwanz/Mandeln/Himbeere
Hauptgang: Entrecôte/Königskrabbe/Whiskey
Dessert: Kreative Werkstatt der Süßspeisen

Gans to Go

Die perfekte Gans für zuhause!

So gelingt Ihnen jedes Fest!

Gans, ganz einfach abholen und zuhause genießen

- ⊙ 1 ofenfrische Gans (ca.5kg)
- ⊙ Birnenrotkohl
- ⊙ Rosenkohl mit Speck
- ⊙ hausgemachte Kartoffelknödel mit eigener Kräuterbrotsauce
- ⊙ eine erlesene Flasche Rotwein

Abholpreis
140,- Euro
für
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!

www.restaurant-visier.de
Info@restaurant-visier.de

oder Telefon 05132 3555
Hohnhorstweg 8 in Lehrte



1. Vorspeisen Genussbox

- ⊙ Lachs-Sushifilet mit Teriyaki & Schmand
- ⊙ Garnelen-Süßweinsülze
- ⊙ Geräuchertes Entenbrust- Carpaccio
- ⊙ Käsesoufflé auf Gemüsefrikasee
- ⊙ Rosmarinfocaccia mit Hummus



59€ 4 Personen

2. Festtags-Jubiläumsbox

- ⊙ Damwild im Johannisbeersud sanft gegart
- ⊙ Grüne Pichelbirne mit Preiselbeere
- ⊙ Rotkohl & Rosenkohlduett
- ⊙ Kartoffelknödel im Kräuterbrotmantel
- ⊙ 1 Flasche Rotwein



120€ 4 Personen

3. Vegetarische Traumbox

- ⊙ Gebackener Kürbis mit Limette und Chilibip
- ⊙ Räucherzucchini & Buttermilchsauce
- ⊙ Brokkoli - Gorgonzola- Gratin
- ⊙ Burrata mit Quinoa-Brotsalat
- ⊙ Lauchquiche mit Tomatentapenade
- ⊙ 1 Flasche Wiesenobstpunsch (Alkoholfrei)



110€ 4 Personen

4. Dessertbox

- ⊙ Käsekuchen Crumble mit Bratapfel und Karamelnuss
- ⊙ Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern
- ⊙ Glühweinschnitte mit Waldbeeren
- ⊙ Kaffeemousse - Baumkuchen



54€ 4 Personen

Jubiläums Dinner For Two- Wir feiern 10 Jahre Visier

- ⊙ Champagner Empfang
- ⊙ geflammtes Steinbuttfilet/ Topinambur/Akazienhonig/ Blüten
- ⊙ Cremesuppe vom Hokkaidokürbis/ White Tiger Garnele/Kokosschaum
- ⊙ Cassisorbet/ Prosecco
- ⊙ Rehfilet/Bäckchen/Wirsingcanneloni
- ⊙ Creme Catalan mit Limetten Zen/ Waldbeerblume/Schokoladensoufflé
- ⊙ eine Flasche Wein rot oder weiß
- ⊙ Digestifwagen
- ⊙ Kaffeespezialität nach Wahl



130€ für 2 Personen

Grünkohlbuffet am 22.11.23 ab 17:00 Uhr

- ⊙ Leckere Grünkohlcreme mit Räucherbrot
- ⊙ geschmorter Grünkohl
- ⊙ Kassler/Schinkenbraten Bregenwurst/Bauchfleisch
- ⊙ Gebackene Apfel- und Zwiebelringe
- ⊙ Röstkartoffeln/Kräuterkartoffeln/ Kartoffel-Schmand-Püree
- ⊙ Saucen/Senftöpfchen/unsere Visiercreme
- ⊙ Dessertvariationen vom Winterapfel



25,00€ p.Person

Silvesterparty am 31.12.23. ab 18:30 Uhr

- ⊙ Einlass ab 18:30 Uhr
- ⊙ Aperitif Empfang mit Fingerfood
- ⊙ Gala Buffet mit Vorspeisen/Hauptgang/ Dessert ab 20:00 Uhr*
- ⊙ Getränkebegleitung für 8 h*
- ⊙ Cocktailbar*
- ⊙ Tanzfläche ab 22:00Uhr
- ⊙ Fotobox
- ⊙ Feuerwerk
- ⊙ Neujahrsumtrunk
- ⊙ Mitternachtsimbiss



140,00€ p.P. all inclusive Preis

* inkl. vegetarischem/veganen/alkoholfreiem Angebot

August: Fernweh „Sizilianisch“

27.08. Sonntagsbrunch 28,50 €

September: Niedersächsische Ente trifft Flusszander

17.09. Sonntagsbrunch 28,50 €

Oktober: Jubiläumsbrunch- Das Beste aus 10 Jahren Visier

29.10. Sonntagsbrunch 28,50 €

November: Herbstgenuss Kürbis/Wild/Gans

05.11. Sonntagsbrunch 32,00 €

12.11. Sonntagsbrunch 32,00 €

19.11. Sonntagsbrunch 32,00 €

26.11. Sonntagsbrunch 32,00 €

Dezember: Winterlicher Wild- und Gänsebraten

03.12. 1. Adventsbrunch 32,00 €

10.12. 2. Adventsbrunch 32,00 €

17.12. 3. Adventsbrunch 32,00 €

25.12. Weihnachtsbrunch 45,00 €

26.12. Weihnachtsbrunch 45,00 €



Januar: Inspiration von Reh und Winterkabeljau

28.01. Sonntagsbrunch 31,50 €

Februar: Rouladenvielfalt

11.02. Sonntagsbrunch 31,50 €

25.02. Sonntagsbrunch 31,50 €



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!