



Herzlich willkommen im Schafstall Amelinghausen



Im Schafstall Amelinghausen trifft authentischer Genuss auf natürliche Umgebung. Unsere Buffets sind ein echtes Geschmackserlebnis – hausgemacht, mit viel Liebe zubereitet und inspiriert von Rezepten, die seit Generationen weitergegeben werden. Wir legen größten Wert auf Regionalität: Fleisch aus der Umgebung, frisches Gemüse der Saison und handverlesene Zutaten von lokalen Erzeugern. Ob unser über offenem Feuer gegrillter Spießbraten, knackige Salate oder hausgemachte Beilagen – alles wird vor Ort frisch für Sie zubereitet.

Ihre Kerstin Petersen-Rörup



Genießen Sie handgemachte Speisen, die mit Liebe und traditionellem Handwerk frisch zubereitet werden. Erleben Sie den unverfälschten Geschmack regionaler Zutaten und lassen Sie sich von echten Genussmomenten begeistern!

www.schafstall-amelinghausen.de

Postanschrift: Kerstin Petersen-Rörup, Oldendorfer Str. 45, 21385 Amelinghausen

Fon: 04132-347, Mobil: 0170/4640020, E-Mail: info@schafstall-amelinghausen.de

Anfahrt Schafstall: Amelinghausen, Auf der kalten Hude, dann der Ausschilderung folgen



Unsere Buffets:

Unser NEULAND-Spießbraten vom Schwein ist einzigartig und Sie bekommen ihn so nur bei uns. Die Landschlachterei Drewes bereitet den Braten im rohen Zustand vor und wir garen diesen über vier Stunden direkt am Schafstall über Buchenholzkohle. Dazu können Sie aus einer großen Auswahl an frisch zubereiteten Beilagen wählen. Natürlich bieten wir auch vegetarische Optionen vom Grill an.

Ein Genuss für Augen, Nase und später für den Gaumen



Wir legen großen Wert regionale und saisonale Produkte. Schauen Sie gerne bei unseren engsten Partnern vorbei:





Schafstallbuffet Nr. 1 (ab 40 Personen)

- Saftiger, gefüllter NEULAND-Spießbraten
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- warme, pikante Paprikasoße
- Heidelbergbrot und Griebenschmalz
- gemischter Salat mit zweierlei Dressing und Krautsalat, 24,50
- + erweitert mit saftigem NEULAND-Putenbrustbraten +5,50

Schafstallbuffet Nr. 2 (ab 40 Personen)

- Saftiger, gefüllter NEULAND-Spießbraten
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- warme, pikante Paprikasoße,
- Heidelbergbrot und Griebenschmalz
- reichhaltiges, marktfrisches Salatbuffet mit u.a. Tomate-Mozzarella 27,50
- + erweitert mit saftigem NEULAND-Putenbrustbraten +5,50

Schafstallbuffet Nr. 3 (ab 40 Personen)

- Saftiger, gefüllter NEULAND-Spießbraten
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- warme, pikante Paprikasoße,
- Heidelbergbrot und Griebenschmalz
- reichhaltiges, marktfrisches Salatbuffet, u.a. Tomate-Mozzarella + Antipasti 29,00
- + erweitert mit saftigem NEULAND-Putenbrustbraten +5,50





Grillbuffet 1 (bis 60 Personen)

- marinierte Nackensteaks und Bratwurst vom Grill (in NEULAND – Qualität)
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- Grillsaucen, Heidelandbrot und Griebenschmalz
- gemischter Salat mit zweierlei Dressing + Krautsalat 24,00
- + erweitert mit Hähnchenbrustfilet und Rinderhüftsteak +5,50

Grillbuffet 2 (bis 60 Personen)

- marinierte Nackensteaks und Bratwurst vom Grill (in NEULAND – Qualität)
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- Grillsaucen, Heidelandbrot und Griebenschmalz
- reichhaltiges, marktfrisches Salatbuffet mit u.a. Tomate-Mozzarella 27,00
- + erweitert mit Hähnchenbrustfilet und Rinderhüftsteak +5,50

Grillbuffet 3 (bis 60 Personen)

- marinierte Nackensteaks und Bratwurst vom Grill (in NEULAND – Qualität)
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- Grillsaucen, Heidelandbrot und Griebenschmalz
- reichhaltiges, marktfrisches Salatbuffet mit u.a. Tomate-Mozzarella + Antipasti 28,50
- + erweitert mit Hähnchenbrustfilet und Rinderhüftsteak +5,50

Grillbuffet 4 (bis 60 Personen)

- marinierte Nackensteaks und Bratwurst vom Grill
- saftiges Hähnchenbrustfilet und Rinderhüftsteak (in NEULAND – Qualität)
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- reichhaltiges, marktfrisches Salatbuffet, u.a. Tomate-Mozzarella + Antipasti
- Grillsaucen, Heidelandbrot und Griebenschmalz
- Demeter Heide-Luni (Halloumi Art)
- Maiskolben mit Kräuterbutter 39,00

Spanferkelbuffet (ab 30 Personen)

- Knuspriges NEULAND-Spanferkel, vor Ort aufgeschnitten
- Back- und Rosmarinkartoffeln mit Kräutersauerrahm,
- Krautsalat + gemischter Salat mit zweierlei Dressing sowie Soße und Senf
- Heidelandbrot und Griebenschmalz 27,00



Unsere Buffets lassen sich beliebig erweitern.

Hier einige Vorschläge:

- | | |
|---|------|
| ○ Champignons aus der Riesenpfanne mit Dipp | 4,00 |
| ○ Mediterrane Gemüsepfanne | 4,80 |
| ○ Kleine Heidschnuckenbratwürstchen vom Grill | 3,50 |
| ○ 3erlei Dipp (Dattel, Tomate, Kräuter) | 1,70 |
| ○ Käse vom Brett, Salzbrezeln, Brotkorb und Butter | 4,50 |
| ○ Käseauswahl mit frischen Früchten der Saison, Brotkorb und Butter | 5,50 |
| ○ Landjäger & Co. (z.B. zum snacken zu später Stunde) | 5,00 |
| ○ Die Tasse Kaffee nach dem Essen | 1,50 |



Unsere Desserts:

- | | |
|---|------|
| ○ Rote Grütze mit selbstgemachter Vanillesoße | 4,00 |
| ○ Mousse au Chocolat mit selbstgemachter Vanillesoße | 4,20 |
| ○ Vanillequarkcreme mit frischen Früchten (Erdbeeren, Blaubeeren, je nach Saison) | 4,80 |
| ○ Butterkuchen oder Streuselkuchen 1 Stück | 1,80 |

Kaffeeklatsch im Schafstall:

- | | |
|---|-------|
| ○ Kaffee o. Tee satt mit 2 Stücken Butter-/Streuselkuchen vom Oldendorfer Bäcker | 7,25 |
| ○ Kaffee o. Tee satt „Heidjer Art“ mit je einem Stück Butterkuchen und hausgemachte Buchweizentorte / Blaubeertorte / Erdbeertorte (je nach Saison) | 10,00 |

Sonstiges:

Verzichten Sie auf unsere Bewirtung oder bringen einzelne Speisen, z.B. Torten nach Absprache selbst mit und benötigen dafür Geschirr und Bestecke, stellen wir Ihnen diese gerne zur Verfügung (Preise pro Person; inkl. Reinigung):

- | | |
|---------------------------|------|
| ○ Essteller und Besteck | 1,95 |
| ○ Kaffeegedeck | 1,90 |
| ○ Dessertschalen | 1,20 |
| ○ Tischdecken rot kariert | 4,00 |



Getränkepauschale:

Wenn Sie Planungssicherheit möchten, bieten wir Ihnen bei voller Bewirtung eine Getränkepauschale in Höhe von 37,00 € je Person für die Dauer von 9 Stunden an. Diese beinhaltet Bier, Wein, Prosecco und alle Softgetränke (ausgenommen Tonic Water) sowie Kaffee und Tee und beginnt mit dem Empfangsgetränk. Nach Ablauf der Pauschaldauer können Sie die Pauschale für 7,50 €/ je Person verlängern. Hierbei gilt die Personenzahl, die zu diesem Zeitpunkt noch anwesend ist. Oder wir rechnen die restliche Zeit nach Verbrauch ab. Spirituosen werden bei der Getränkepauschale immer flaschenweise abgerechnet.

Getränkepauschale (9 Std. ab Empfangsgetränk)	37,00
Enthält Bier, Wein, Prosecco und alle Softgetränke (ausgenommen Tonic Water), Kaffee und Tee	
Verlängerung der Getränkepauschale	7,50
Es zählt die zum Zeitpunkt der Verlängerung noch anwesend Personenzahl	

Zu unseren regionalen Getränkespezialitäten gehört unter anderem:

- Lüneburger Pilsener
- Prosecco
- Wein
- Aperol Spritz/ alkoholfreier Orange-Spritz
- Dr. B's wundersamer Heide-Gin
- Heidegeist Kräuter-Spirituose
- Hauseigener Kräuter-Spirituose „Schäfertrunk“

Gern bereiten wir Ihnen weitere Getränke, Aperitifs, Bowlen usw. zu. Sprechen Sie uns gerne an!



Unser SCHÄFERTRUNK





Unser Getränkeangebot:

		Ohne Bewirtung*	mit Bewirtung
Lüneburger Pilsener	30 l	145,00	297,00
Weizenbier (mit u. ohne Alkohol)	0,5 l	2,70	4,50
Bier alkoholfrei	0,33 l	2,00	3,50
Coca-Cola	1 l	3,00	7,00
Limonade	1 l	2,00	6,00
Mineralwasser	1 l	1,50	5,20
Apfelsaft	1 l	4,00	8,00
Orangen- u. Rhabarbersaft	1 l	6,00	10,50
Prosecco	0,75 l	9,50	16,50
Weißwein, trocken u. halbtrocken	0,75 l	12,50	18,50
Rotwein, trocken u. halbtrocken	0,75 l	12,50	18,50
Tonic Water, Wildberry	1 l	4,80	10,00
Lillet	0,7 l	26,00	49,00
Aperol	0,7 l	21,00	45,00
Obstler, Jägermeister	0,7 l	30,00	49,00
Jubiläumsaquavit	0,7 l	32,00	49,00
Havana, Ballantines	0,7 l	26,00	49,00
Gorbatschow	0,7 l	26,00	45,00
Heidegeist	0,7 l	35,00	55,00
Heide-Gin	0,5 l	45,00	65,00
Bombay	0,7 l	30,00	49,00
Weizen-Korn	0,7 l	16,00	30,00
Roter, Sauer u.ä.	0,7 l	16,00	30,00
Eiswürfel	Beutel	3,50	6,50
Unsere Spezialität: SCHÄFERTRUNK	0,02 l	1,80	1,80

*Ohne Bewirtung bedeutet:

Wir stellen Ihnen die oben aufgeführten Getränke nach Ihren Wünschen gekühlt und in ausreichender Menge zur Verfügung, die Sie in Eigenregie ausschenken. Am nächsten Tag wird die verbrauchte Menge flaschen-, bzw. fassweise gezählt und abgerechnet. Die Gläser sind nach dem Gebrauch gespült und abgetrocknet in den dafür vorgesehenen Behältern wieder zu verstauen.



Miete bei voller Bewirtung durch uns:

Sie beziehen Speisen und Getränke aus dem nachstehenden Angebot:

- | | |
|--|--------------|
| ○ Grundmiete für Strom, Endreinigung, Nutzung jeglicher Tische und Bänke | 350,00 |
| ○ Lagerfeuer | bis zu 45,00 |
| ○ Elektroheizung / Heizpilz pauschal je Std | 8,50 |

Miete mit teilweiser Bewirtung:

Sie beziehen entweder nur Speisen oder nur Getränke durch uns:

Tagesmiete für Strom, Endreinigung, Nutzung jeglicher Tische und Bänke bis 50 Personen:

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| ○ Montag bis Donnerstag | 350,00 |
| ○ Freitag und Sonntag | 500,00 |
| ○ Samstag | 600,00 |
| ○ Jede weitere Person | 3,50 |
| ○ Lagerfeuer | bis zu 45,00 |
| ○ Elektroheizung und Heizpilz je Std | 8,50 |
| ○ Gläsernutzung, Geschirrhandtücher | 50,00 |
| ○ Zapfanlage, Kohlensäure | 30,00 |

Beziehen Sie die Getränke über uns, stehen Ihnen selbstverständlich Gläser, Zapfanlage und Geschirrhandtücher zur Verfügung.

Miete ohne Bewirtung durch uns:

d.h. Sie mieten den Schafstall zu Ihrer Exklusivnutzung. Sie kümmern sich selbst um alles, weder Speisen noch Getränke werden über uns bezogen:

- | | |
|---|--------------|
| ○ Tagesmiete für Strom, Endreinigung, Nutzung jeglicher Tische und Bänke bis 50 Personen: | |
| ○ Montag bis Donnerstag | 500,00 |
| ○ Freitag und Sonntag | 700,00 |
| ○ Samstag | 900,00 |
| ○ Jede weitere Person | 3,00 |
| ○ Lagerfeuer | bis zu 45,00 |
| ○ Elektroheizung und Heizpilz je Std | 8,50 |
| ○ Gläsernutzung, Geschirrhandtücher | 50,00 |
| ○ Zapfanlage, Kohlensäure | 30,00 |



Allgemeines:

Bei Anmietung ohne Bewirtung oder teilweiser Bewirtung möchten wir darauf hinweisen, dass die gesamte Anlage sauber hinterlassen werden muss. Bei Nichtbeachtung stellen wir eine Reinigungsgebühr in Rechnung. Die Reinigung der Toiletten übernehmen wir und ist in der Miete inbegriffen.

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie von der Verwendung von Konfetti-Kanonen aus Stanniol oder Papier und gefüllten Luftballons abzusehen.

Für mitgebrachte Getränke bei voller Bewirtung berechnen wir ein Korkengeld für Wein und Sekt 7,50 €/Flasche, für Spirituosen 25,00 € / Flasche.

Für mitgebrachte Speisen, wie zum Beispiel Kuchen, welches von unseren Servicekräften herausgegeben wird, behalten wir uns vor 30,00€ / Servicekraft/ Stunde zu berechnen.

Falls Sie uns in weniger als 5 Monaten vor Ihrem gebuchten Termin absagen und der Schafstall nicht weitervermietet werden kann, berechnen wir einen Betrag von

Montag bis Donnerstag	200,00
Freitag/ Sonntag	500,00
Samstag	700,00

Für entstandene Schäden jeglicher Art haftet der Mieter.

Alle Preisangaben in EURO, inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer 19 %.

Die Preisangaben für Speisen verstehen sich pro Person.

Gültig bis 31.Dezember 2025