

Sehr geehrte Damen,
sehr geehrte Herren,

einer in Harmonie verlaufenden Feierlichkeit geht eine sorgfältige Planung voraus. Schon das Auswählen der Speisen und Getränke soll Ihnen ein Vergnügen sein, denn Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude.

Entscheiden Sie sich für eine unserer umfangreichen Getränke - Pauschalen, oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell. Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü-, Buffet- und Getränkevorschläge.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. **Menüs** bieten wir nur bei einer **einheitlichen** Speisenfolge **ab 10 Personen** an. Ab einer Menüfolge von mindestens 4 Gängen errechnen wir gern einen Menüpreis.

Buffets bieten wir **ab 20 Personen** an.

Für kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge. „**A la carte**“ servieren wir aktuelle und saisonale Gerichte **bis maximal 12 Personen** in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter.

Wir gestalten Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen und sind selbstverständlich jederzeit bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke behilflich.

Gern organisieren wir auch Dekorationen und Blumenarrangements für ein stilvolles Ambiente.

Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir die Details mindestens 3 Wochen vor dem Veranstaltungstag. Hierzu bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu begrüßen und verbleiben

Herzlichst

Ihr

Hotel am See

Gästehaus der Salzgitter AG

Kampstraße 37 – 41, 38226 Salzgitter

Tel.: 0 53 41 - 18 90 - 0

Fax.: 0 53 41 - 18 90 - 100

E-mail: info@hotelamsee.com

Homepage: www.hotelamsee.com

Allgemeine Informationen

Servicezeiten der warmen Küche

Unsere Küchenbrigade ist in den Zeiten von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr für Sie im Einsatz. Außerhalb dieser Zeiten verwöhnen wir Sie gern mit Kuchen und Snacks.

Kuchen und Torten

Für Ihre Kaffeetafel bestellen wir gern Kuchen und Torten aus einem reichhaltigen Sortiment.

Kuchencouvert

Sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgebackenen Kuchen reichen möchten. In dem Couvertpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Preis pro Couvert 3,00 €

Kinder und Jugendliche

Für Kinder und Jugendliche von 6 bis 12 Jahre berechnen wir das Menü oder Buffet zum halben Preis. Für Kinder unter 6 Jahre stellen wir obligatorisch einen „Räuberteller“.

Gedekte Plätze für Kinder unter 6 Jahre berechnen wir ab einer Anzahl von mehr als 10 Kindern pro Veranstaltung mit 5,00 € pro Couvert.

Menükarten

Auf einer festlich gedeckten Tafel dürfen Menükarten nicht fehlen. Gern erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.

Preis pro Karte 1,50 €

Menükarten mit zusätzlicher individueller Beschriftung z.B. Namensliste

Preis pro individueller Karte 3,50 €

Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen, die Sie selbst individuell beschriften können.

Preis pro Karte 0,30 €

Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke in Ihrer Wunschfarbe. Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

Korkgeld

Wenn Sie zu einer Veranstaltung in unserem Haus eigene Weine oder Spirituosen mitbringen möchten, berechnen wir Korkgeld.

pro Flasche (0,75 l) Wein 25,00 €

pro Flasche (0,75 l) Spirituosen 70,00 €

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser, die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten. Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.

Behördliche Genehmigungen

Die Beschaffung notwendiger behördliche Erlaubnisse und Genehmigungen obliegt Ihnen als Veranstalter. Ebenso die Einhaltung öffentlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren usw. haben Sie Sorge zu tragen.

Mitnahme von restlichen Speisen

Grundsätzlich werden die Speisen nach dem Abräumen vom Tisch und nach 3 Stunden von Buffets aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort von uns fachgerecht entsorgt.

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter **vor** Beginn Ihrer Veranstaltung.

Behältnisse für den Transport sollten von Ihnen hierfür mitgebracht werden.

Wir stellen der Umwelt zu Liebe kein Einweg - Verpackungsmaterial zur Verfügung.

Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Lebensmittelkennzeichenverordnung

in unseren Speisen und Getränken können folgende Allergien auslösende Stoffe enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide

Krebstiere

Eier

Fische

Erdnüsse

Sojabohne

Milch (Laktose)

Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien)

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l als SO₂ angeben

Lupine

Weichtiere

Allergien, Unverträglichkeiten und ernährungsbedingte Vorlieben

Sollten Allergien, Unverträglichkeiten oder ernährungsbedingte Vorlieben bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigt werden müssen, erbitten wir hierzu 3 Tage vor der Veranstaltung entsprechende Informationen, damit wir, soweit möglich, für Sie unbedenkliche Speisen vorbereiten können. Dies erfordert Zeit für die Bestellung der Zutaten und Zubereitung der Speisen und kann **nicht** kurzfristig vor Ort umgesetzt werden.

Stornierungsbedingung

Gesamte Veranstaltung:	bis 60 Tage vor Beginn kostenfrei danach behalten wir uns eine Stornierungsgebühr von 600,00 € vor. ab 21 Tage vor Beginn 80 % der veranschlagten Gesamtkosten
Einzelne Teilnehmer:	bis 3 Tage vor Beginn kostenfrei danach 80 % der bestellten Speisen und Getränke
Hotelzimmer:	
Einzelne Buchungen:	bis 3 Tage vor Anreise kostenfrei danach 80 % des Logispreises
ab 10 Zimmer:	bis 21 Tage vor Anreise kostenfrei danach 80 % des Logispreises

Zahlungsziel

Sofort, spätestens 7 Tage nach Rechnungsstellung

Das Hotel am See behält sich folgende Rechnungslegung vor.

Anzahlung: 50 % der kalkulierbaren Gesamtkosten 14 Tage vor Veranstaltungsdatum

Restbetrag: Innerhalb 7 Tage nach Rechnungsstellung

Banketträume und Serviceleistungen

Gern stellen wir Ihnen unsere Banketträume kostenfrei für Ihre Feier am Veranstaltungstag zur Verfügung. Jedoch ist hierfür ein entsprechender Umsatz notwendig. Eine Aufstellung unserer Räume mit Stellagemöglichkeiten und der maximalen Personenzahl sowie den erforderlichen Umsatz finden Sie im Folgenden.

Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 02.00 Uhr.

Zusätzliche Dienstleistungen berechnen wir nach Zeitaufwand mit 45,00 € pro Mitarbeiter und angefangener Stunde. Eine zusätzliche Berechnung anfallender Entsorgungskosten und Sonderreinigungen behalten wir uns vor.

Bestuhlungsplan für Bankettveranstaltungen

Raum	runde Tische a 8 Personen	U – Form innen u. außen	Block	Tafeln Einzeltische
1 Forum	40	34	20	5x 8er
2 Foren	64 - 80	50	30	10 x 8er
3 Foren	80 - 100	-	-	10 x 10er
Lounge 1	56	48	28	-
Ballsaal	180	-	-	30 x 10er
Berlin	64 – 80	-	36	8 x 10er
Zunftstube	-	16 nur außen	16	4 x 6er

Mindestumsatz für Tagesveranstaltungen bis 18.00 Uhr für 6 Stunden

1 Forum	1.800,00 €
Lounge 1	2.400,00 €
Ballsaal	4.800,00 €
Berlin	1.600,00 €
Zunftstube	600,00 €

Mindestumsatz für Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr für 8 Stunden

1 Forum	2.200,00 €
Lounge 1	3.200,00 €
Ballsaal	6.000,00 €
Berlin	2.000,00 €
Zunftstube	1.000,00 €

Canapées

Roastbeef mit Remoulade	4,00 € / Stück
Barberie - Entenbrust rosa gebraten	4,00 € / Stück
Pastrami suf Frischkäsecrème	4,00 € / Stück
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	4,00 € / Stück
Hähnchenbrust auf Thunfischsauce	4,00 € / Stück
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	4,00 € / Stück
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	4,00 € / Stück
Französischer Camembert	4,00 € / Stück
Edelpilzkäse mit Trauben	4,00 € / Stück

Kalte Vorspeisen mit Baguette und Butter

Schiffchen von der Galia – Melone mit Serrano Schinken	9,50 € / Portion
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola und gehobeltem Parmesan	15,00 € / Portion
Geräucherte Barberie – Entenbrust an Salat von roten Linsen in Balsamicoessig	13,50 € / Portion
Terrine vom Perlhuhn mit Feigen an Holundersauce, Rapunzelsalat	14,50 € / Portion
Gebratene Wachtelbrüstchen an Feldsalat mit Himbeervinaigrette, geröstete Kräuterseitlinge	14,50 € / Portion
Auswahl italienischer Antipasti	12,50 € / Portion
Tartar vom irischen Wildlachs auf Pumpernickel an Feldsalat in Walnussvinaigrette	11,50 € / Portion
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill – Senfcrème an Kartoffelrösti	12,50 € / Portion
Knackige Salate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen	18,50 € / Portion
Cocktail von Nordseekrabben	16,00 € / Portion

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Klassisches Ragoût fin in der Blätterteigpastete	9,50 € / Portion
Tranche vom schottischen Lachs auf Blattspinat mit Crème fraîche, Fleuron	12,50 € / Portion
Gegrillte Medaillons vom Seeteufel auf Safranrisotto	16,50 € / Portion
Taglierini mit kleinem Hummerragoût	17,50 € / Portion

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	6,50 € / Portion
Sylter Fischsuppe	7,50 € / Portion
Geflügel - Currykraftbrühe mit Ingwer, Glasnudeln und Gemüse	6,50 € / Portion
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	7,50 € / Portion
Tomatenessenz mit Ravioli	7,00 € / Portion

Gebundene Suppen

Tomaten Crèmesuppe mit Sahnehaube	6,00 € / Portion
Champignon Crèmesuppe mit Croûtons	6,00 € / Portion
Sellerie-Birnensuppe mit geriebenem Pumpernickel	7,00 € / Portion
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	8,00 € / Portion
Karotten - Ingwersüppchen mit gegrillter Garnele	7,50 € / Portion

Vegetarische Gerichte

Mit Steinpilzen gefüllte Pasta auf Gemüsebolognese, Ruccola, gehobelter Parmesan	16,50 € / Portion
Falafel „mediterran“ auf Spinatravioli in Tomaten-Sahne-Sauce	15,00 € / Portion
Knackiges Pfannengemüse auf einem hausgemachtem Kartoffelrösti mit Käse aus der Backensholzer Käserei gratiniert	14,00 € / Portion

Vegane Gerichte

Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit roten Linsen und Cashewkernen Basmatireis	16,50 € / Portion
Tofugeschnetzelttes mit gegrillter Paprika und Banane in Currysauce Basmatireis	18,50 € / Portion
Vegane Paella	19,00 € / Portion

Hauptgerichte

Suprême von der Maispoularde auf buntem Pfannengemüse Portweinsauce, Kartoffelgratin	18,50 € / Portion
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Barolo - Jus, Rosmarinkartoffeln	19,50 € / Portion
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pflaumen – Balsamicojus mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelgratin	24,00 € / Portion
Jungschweinsbraten mit Rahmchampignons, Karotten in Petersilienbutter, Kartoffelkroketten	18,50 € / Portion
Medaillons vom Schweinefilet an Meerrettich Rahmwirsing Rotweinschalotten, Schupfnudeln	22,00 € / Portion
Rinderfilet am Stück gebraten mit Kräuterseitlinge aus der Pfanne, Sauce Bèarnaise, Grilltomate, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin	44,00 € / Portion
Langsam gegarte Ochsenbacke mit Kräuterseitlingen aus der Pfanne Barolojus, Bohnenbündchen, Pariser Kartoffeln	24,00 € / Portion
Im Ofen langsam geschmorte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce Kaiserschoten, pommes dauphine	22,00 € / Portion
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Dijonsenf-Kräuterkruste, Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgratin	29,50 € / Portion
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten	23,00 € / Portion
Rücken vom hiesigen Rehbock, frische Pilze der Saison, Barolojus, geschmorter Wirsing, getrüffeltes Sellerie Püree	39,00 € / Portion

Wir servieren unsere Hauptgerichte als Portion in einem Menü.
Möchten Sie jedoch, dass wir nachlegen, berechnen wir hierfür 5,00 €
pro angemeldeter Person für den Nachservice.

Hausgemachte Sorbets

1 Kugel vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert

Zitronen - Sorbet	2,50 € / Portion
Himbeer - Sorbet	2,50 € / Portion
Mango - Sorbet	2,50 € / Portion
wahlweise mit Sekt aufgefüllt je	5,00 € / Portion

Dessert

Crème Caramel	7,00 € / Portion
Tiramisu	8,00 € / Portion
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen oder Himbeeren oder Waldfrüchten	7,50 € / Portion
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	7,50 € / Portion
Frischer Fruchtsalat mit Joghurteis und Sahne	7,50 € / Portion
Panna Cotta mit frischen Früchten	8,50 € / Portion
Weißer und brauner Mousse au chocolat auf Himbeer- und Vanillesauce, Früchte der Saison	9,50 € / Portion
Dessertteller "Hotel am See"	12,00 € / Portion
Holsteiner Biokäse von Kuh- und Ziegenmilch (nach Absprache mild bis kräftig)	5 Sorten 9,50 € / Portion

Mitternachts Imbiss

Currywurst geschnitten in unserer Spezialsauce, Baguette	7,50 € / Portion
Hausgemachte Goulaschsuppe, Baguette	6,50 € / Portion
Chili con Carne, Baguette	8,50 € / Portion
Laugenbrezel	2,50 € / Stück
Kartoffel Lauch Rahmsuppe	6,50 € / Portion
mit Räucherlachsstreifen	8,50 € / Portion

Süße Versuchung zu später Stunde

Eclairs mit brauner und weißer Schokolade, Windbeutel mit Schokolade, Brownie	6,50 € / Portion
4 kleine Berliner mit verschiedenen Füllungen	7,50 € / Portion
Kleine Plunderschnecken - Mohn, Nuss, Pudding	9,00 € / Portion
Streuselkuchenmischung – natur, Johannisbeere und Apfel	8,50 € / Portion
4 verschieden gefüllte süße Croissants	6,50 € / Portion

Vegane Salate

die alternativ in unseren Buffets angeboten werden können

Antipasti Salat

Kichererbsen-Paprika-Tajine

Kichererbsen, Paprika und Tomaten verfeinert mit Ras-el-Hanout

Pastinaken-Karotten-Salat

Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in Tomaten-Chili-Dressing mit Minze

Süßkartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln in einem Ahorn-Ingwer-Dressing

Rustikales Buffet

Kalte Spezialitäten

Holsteiner Matjessalat
Braunschweiger Rindfleischsalat
gepökelte Rinderbrust mit roter Bete
Leipziger Eiersalat
Weißer und roter Krautsalat
Tomatensalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Saftiger Braten aus der Schweinekeule auf Burgundersauce,
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmchampignons
Rehklößchen mit Pilzen in Preiselbeerrahmsauce
Apfelrotkraut, Kaisergemüse
Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Dessert

Rote Grütze
Obstsalat
Vanillesauce

28,00 € / Person

Niedersachsen - Buffet

Kalte Spezialitäten

Rosa Rinderrücken mit grüner Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Matjeshappen „Birne Bohne Speck“
Omas Geflügelsalat
Feiner Eiersalat
Brokkoli – Schinken - Salat
Frische Salatauswahl mit Joghurtdressing
Brot- und Brötchenauswahl, Heidebutter

Warme Gerichte

Geschmorte Keule vom Heidelamm auf Rotweinsauce
Gebratene Zanderfilets auf Wurzelgemüse und Rieslingsauce
Kalbsschulter aus dem Ofen mit Rahmsauce und gebratenen Champignons
Speckbohnen, bunte Möhren in Petersilienbutter
Salzkartoffeln, Kräuter - Sahnekartoffeln

Dessert

Holsteiner Käse vom Brett
Rote Grütze mit Vanillesauce
Milchreis mit Kirschen

38,00 € / Person

Gala – Buffet

Kalte Spezialitäten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Dill - Senf – Honigcrème
Eismeergarnelen in Kräuter – Crème fraîche
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit grüner Sauce
Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Gurkensalat mit Joghurtdressing
Marktfrische Blattsalate mit Sylter Dressing und Vinaigrette
Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Jungschweinschnitzel mit Champignonrahmsauce
Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste auf Weißweinsauce und Lauchgemüse
Gegrillte Landhähnchenbrust „Peperonata“ auf gegrillter Paprika, Tomate und Zucchini
Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Bayrisch Crème mit Kirschen
Käsespezialitäten mit Brot und Laugengebäck

38,00 € / Person

Italienisches Buffet

Antipasti

Antipasti - Salat
Eingelegte Oliven
Borretane-Zwiebeln in Balsamico
gefüllte Peppadew
"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Parmaschinken
Putenbrust in Mandarinsauce
Broccoli – Schinken -Salat
Toskana Brot, Ciabatta und Baguette, Olivenöl

Warme Gerichte

Mediterrane Fischpfanne
Geschmorte Rinderbug in Barolo Sauce
Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomatenjus
Lasagne „al forno“
Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu
Italienische Käseauswahl

36,50 € / Person

Buffet „Hotel am See“

Kalte Spezialitäten

Garnelen „Smoked Chili“ mit Äpfeln, gerösteten Cashewkernen, mariniert mit geräuchertem Chili und Calvados

Heringshappen und Nordseekrabben mit Äpfeln, Staudensellerie und Preiselbeeren in Joghurtcrème

Räucherlachs mit grünem Spargel in Dill-Senf-Honig-Sauce

Landhähnchenbrust „Caesar“ mit Rauchfleisch, Ruccola, Parmesan und Knoblauch

Gepökelte Rinderbrust an rote Betesalat, Sweet Curry Dip

Scheiben vom Schweinefilet an „New Yorker Salat“, Backpflaumen

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brötchenauswahl, Baguette Auswahl, Landbutter

Warme Gerichte

Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“ auf geschmorten Gurken in Dillrahm, Petersilienkartoffeln

Schweinerückensteaks mit geschmorten Zwiebeln auf „Sauce Robert“ an Paprika-Zucchini-Zwiebel-Gemüse, Kartoffelkroketten

Langsam im Ofen geschmorte Ochsenbacke mit Rotweinsauce, Karotten in Petersilienbutter, Meerrettich-Kartoffel-Püree

Dessert

Frischer Obstsalat

Brownies und Blondies mit Vanillesauce und Kirschen

39,50 € / Person

zusätzlich

Internationale Käseauswahl mit Baguette und Laugengebäck

4,00 € / Portion

Buffet „Spezial“

Kalte Spezialitäten

Kleiner Garnelencocktail mit Cocos und Paprika im Gläschen
Mild süßliche Sherry-Matjesfilets auf pikant fruchtigem Staudensellerie Salat im Gläschen
Gefüllte Pepperdew auf Quinoasalat im Gläschen

Stremellachs mit Bamberger Hörnchen und Schnittlauch in crème fraîche
Medaillons von der Truthahnbrust an asiatischem eingelegtem Gemüse
Pastrami aus Chicago dünn gehobelt an Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade
Scheiben vom Iberico Schweinerücken an mediterranem Zartweizen Mix mit Curry
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brötchenauswahl, Baguetteauswahl, Butter

Warme Gerichte

Roastbeef am Stück rosa gebraten, Barolojus,
Grilltomate, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Saltimbocca vom Kabeljau an Strozzapreti mit Fenchel,
getrockneten Tomaten und Parmesan, Pesto Genovese

Perlhuhnbrust aus dem Backofen auf knackigem Pfannengemüse,
Strauchtomatenjus, Schupfnudeln

Dessert im Gläschen

Frischer Obstsalat mit Basilikum-Mascarponecrème
Unsere rote Grütze mit Vanillesauce
Eis „Tartufo Bianco“

46,00 € / Person

zusätzlich

Internationale Käseauswahl mit Baguette und Laugengebäck

4,00 € / Portion

Mediterranes Buffet

Italienische Antipasti

Borretane Zwiebeln
„Caprese“ Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Antipasti - Salat
Marinierte Meeresfrüchte
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Spanische Tapas

Serrano Schinken
Hähnchenbrust mediterran
Pulpo mit Chorizo, weiße Bohnen und getrocknete Tomaten
Gambas in Aioli
Toskanabrot, Ciabatta und mediterrane Brötchen, Olivenöl

Warme Gerichte

Kalbshaxe „Ossobucco“ mit Pfannengemüse und Kartoffelgratin
"Fritto di Pollo" Poularde in Parmesan-Brotkruste
gebacken mit geschmolzenen Tomaten und Oliven, Salbei-Gnocchi
Gegrilltes Doradenfilet mit Garnelen auf Peperonata, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu
Mousse von Valhrona-Orange-Schokolade
Crème Catalan
Mediterrane Käseauswahl mit Baguette und Toskana Brot

49,50 € / Person

Kuchen und Torten

Blechkuchen	1 Platte	1/2 Blech	1 Blech
	6 Stück	18 Stück	36 Stück
Friesländer	12,00 €	36,00 €	72,00 €
Harzer Zuckerkuchen	12,00 €	36,00 €	72,00 €
Streuselkuchen	12,00 €	36,00 €	72,00 €
Mandelkuchen	12,00 €	36,00 €	72,00 €
Schmandkuchen	12,00 €	36,00 €	72,00 €

Schnittkuchen	Preis pro Stück
Stachelbeer mit Baiser	3,50 €
Kirsch mit Baiser	3,50 €
gem. Obstkuchen mit Pudding	3,50 €
Mohnkuchen	3,50 €
Schokoladenkuchen	3,50 €
Himbeerkuchen	3,50 €
Apfelkuchen mit Butter und Zucker	3,50 €
Apfelkuchen mit Mürbeteigdecke	3,00 €
Käsekuchen	3,00 €
Käsekuchen mit Mandarine	3,00 €
Käsekuchen mit Kirschen	3,00 €
Kirschbiscuit	3,20 €
Donauwelle	3,20 €
Birnenkuchen	3,00 €
Bienenstich	3,00 €

Sahnetorten, 28 cm, 16 Stück	Preis pro Torte
Erdbeersahnetorte	48,00 €
Himbeersahnetorte	48,00 €
Orangesahnetorte	48,00 €
Zitronensahnetorte	48,00 €
Käsesahnetorte	48,00 €
Käsesahnetorte mit Mandarinen	48,00 €
Joghurtsahnetorte mit Mandarinen	48,00 €
Joghurtsahnetorte mit Erdbeeren	48,00 €
Joghurtsahnetorte mit Himbeeren	48,00 €
Tiramisu Sahnetorte	48,00 €
Maracujasahnetorte	48,00 €
Nussahnetorte	48,00 €
Marzipansahnetorte	48,00 €
Mohn-Marzipan-Himbeersahnetorte	48,00 €
Schwarzwälder Kirschsahnetorte	49,50 €
Herrensahnetorte	49,50 €
Eierlikörsahnetorte	49,50 €

Crèmetorten, 28 cm, 18 Stück	Preis pro Torte
Sachertorte	49,50 €
Schokoladencrèmetorte	46,00 €
Moccacrèmetorte	46,00 €
Frankfurter Kranz mit Krokant	46,00 €
Eierlikörcremetorte	46,00 €
Herrencrèmetorte	46,00 €

Getränke - Pauschale 1**32,50 € / Person**

in der Zeit von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr für 6 Stunden

Aperitif:

Glas Prosecco wahlweise mit Orangensaft

Weißweine:

Riesling Kabinett feinherb

Rotwein:

Dornfelder trocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsaf

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Kaffeebuffet:

nachmittags stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Bestuhlung:

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

Dekoration:

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesservietten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

Menükarten:

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Allgemeines:

Die Getränke – Pauschale 1 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an. Sie ist zeitlich auf 6 Stunden über die Mittagszeit begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 2**37,50 € / Person**

in der Zeit von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr für 6 Stunden

Aperitif:

Glas Sekt wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser

Weine:

Bitte wählen Sie 2 Weine nach Ihrem Geschmack aus unseren Bankettweinen

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsaf

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl, heiße Schokolade

Kaffeebuffet:

nachmittags stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Digestif

nach dem Essen servieren wir 1 Spirituose pro Person nach Wahl. Longdrinks sind nicht inclusive.

Bestuhlung:

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

Dekoration:

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesservietten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

Menükarten:

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Allgemeines:

Die Getränke – Pauschale 2 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an. Sie ist zeitlich auf 6 Stunden über die Mittagszeit begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 3
für 8 Stunden einer Abendveranstaltung

43,50 € / Person

Aperitif:
Glas Prosecco wahlweise mit Orangensaft

Weißwein:
Riesling Kabinett feinherb

Rotwein:
Dornfelder trocken

Alkoholfreie Getränke:
Mineralwasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsafft

Biere:
Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Kaffeebuffet:
Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:
Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Bestuhlung:
Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

Dekoration:
Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesservietten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

Menükarten:
Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Allgemeines:
Die Getränke – Pauschale 3 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an. Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche, nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 02.00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 4**52,50 € / Person**

für 8 Stunden einer Abendveranstaltung

Aperitif:

Glas Sekt wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser

Weine:

Pinot Grigio, trocken

Rotwein:

Merlot, trocken

Alkoholfreie Getränke:

Mineralwasser, Coca Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsaf

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters Pils alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl, heiße Schokolade

Digestif

nach dem Essen servieren wir 1 Spirituose pro Person nach Wahl. Longdrinks sind nicht inclusive.

Kaffeebuffet:

Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee- und Teebuffet bereit.

Kuchen:

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

Digestif

nach dem Essen 1 Spirituose pro Person nach Wahl

Bestuhlung:

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.

Dekoration:

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesservietten. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

Menükarten:

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Allgemeines:

Die Getränke – Pauschale 3 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an. Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 02.00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Getränke - Pauschale 5
für 8 Stunden einer Abendveranstaltung

69,50 € / Person

Aperitif:

Vino frizzante wahlweise mit Orangensaft, Holunderblütensirup oder Aperol, Mineralwasser, Bier vom Fass und Salzgebäck

Weine/Sekt:

Wählen Sie den Wein nach Ihrem Geschmack aus unseren Bankettweinen.
Vino frizzante, Hugo, Aperol Spritz

Alkoholfreie Getränke:

alle alkoholfreien Getränke aus unserem Angebot

Biere:

Wolters Premium Pils vom Fass, Paulaner Weizenbiere, Wolters alkoholfrei

Heißgetränke:

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte macchiato, Teeauswahl, heiße Schokolade

Mitternachts - Kaffeebuffet:

Zu später Stunde stellen wir ein Kaffee – und Teebuffet bereit.

Spirituosenauswahl:

Wodka, Sambuca, Obstler, Ramazotti, Jägermeister, Bailey's, Likör 43,
Havana Club 3 Jahre, Jack Daniels

Long Drinks:

mit allen oben genannten Spirituosen

Bestuhlung:

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch)
oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

Dekoration:

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wird passende Kerzen und Kaffeesservietten.
Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

Menükarten:

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

Allgemeines:

Die Getränke – Pauschale 5 bieten wir in Verbindung mit einem Menü oder Buffet an.
Sie ist zeitlich auf 8 Stunden begrenzt, beginnt mit dem Aperitif und beinhaltet die oben genannten Leistungen. Nach Ablauf der angegebenen Zeit, sowie zusätzliche nicht in der Pauschale enthaltenen Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 02.00 Uhr.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir keinen Anteil der Pauschale rückvergüten, wenn Ihre Gäste später oder gar nicht eintreffen oder die Feier früher verlassen. Wir berechnen die vereinbarte Anzahl der Personen. Änderungen können wir nur schriftlich und bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstermin berücksichtigen.

Bankett – Weine

Weißweine

Weißer Burgunder, QbA, trocken 0,75 l / 24,50 €
fein aromatisch, vollmundig, fruchtig
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

Riesling Kabinett, feinherb 0,75 l / 22,50 €
feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

Pinot Grigio 0,75 l / 23,50 €
Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert
Casa Lunardi, Veneto, Italien

Roséwein

Cuvée Rosé, feinherb 0,75 l / 22,50 €
warme Beerenöne, mild und fruchtig
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

Rotweine

Dornfelder, trocken 0,75 l / 23,50 €
milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

Merlot 0,75 l / 23,50 €
mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht
Casa Lunardi, Veneto, Italien

Sekt und Frizzante

Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken 0,75 l / 24,50 €
säurearm und unkompliziert

Villa Vincento 0,75 l / 23,50 €
Garganega secco, vino frizzante, charaktervoll

Alkoholfrei und spritzig

Seccolino Free 0,75 l / 22,50 €
schäumendes Getränk aus alkoholfriem Wein
Weinwelt Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

Getränkekarte

Biere vom Fass	Wolters Premium Pils / Alster		0,3 l	3,50 €
Flaschenbiere	Wolters Pils alkoholfrei		0,33 l	3,50 €
	Paulaner Weißbiere		0,5 l	5,50 €
	Malzbier		0,33 l	3,50 €
Alkoholfreie Getränke	Mineral Wasser classic, medium, naturelle		0,25 l	2,80 €
	Mineral Wasser classic, medium, naturelle		0,75 l	7,50 €
	Coca Cola, Coca Cola Zero		0,3 l	3,80 €
	Limonade Zitrone, Orange, Himbeer		0,3 l	3,80 €
	Schorle Apfel, Rhabarber		0,3 l	3,80 €
	Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		0,2 l	3,80 €
	Orangensaft / Apfelsaft		0,2 l	3,80 €
	Bananensaft / Kirschsft		0,2 l	3,80 €
	Traubensaft / Tomatensaft		0,2 l	3,80 €
Warme Getränke	Tasse Kaffee			2,80 €
	Glas Tee			2,80 €
	Espresso			2,80 €
	Cappuccino			3,20 €
	Latte macchiato			3,20 €
	Thermokanne Filterkaffee		1,0 l	18,00 €
Spirituosen	Wodka	40 %	2 cl	2,50 €
	Ouzo	38 %	2 cl	2,50 €
	Tequila	38 %	2 cl	3,00 €
	Sambuca	40 %	2 cl	3,00 €
	Grappa	38 %	2 cl	3,00 €
Obstbrände	Williamschirbirne	40 %	2 cl	2,50 €
	Obstler	38 %	2 cl	2,50 €
	Kirschwasser	40 %	2 cl	2,50 €
	Himbeergeist	40 %	2 cl	2,50 €
Aquavit	Maltaser Kreuz Aquavit	40 %	2 cl	3,20 €
	Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,80 €
Kräuter	Fernet branca, menta	39 /28%	2 cl	3,00 €
	Jägermeister	35 %	2 cl	3,00 €
	Ramazotti	30 %	4 cl	4,80 €
Liköre	Baileys	17 %	2 cl	3,00 €
	Amaretto	28 %	2 cl	3,00 €
Rum	Bacardi	38 %	4 cl	5,50 €
	Havana Club 3 Jahre	40 %	4 cl	5,50 €
Whisky	Johnny Walker red lable, Scotch	40 %	4 cl	5,50 €
	Jack Daniels, Bourbon	40 %	4 cl	6,50 €
Longdrinks	Bacardi Cola		0,2 l	7,50 €
	Wodka Lemon		0,2 l	8,00 €
	Cuba Libre		0,2 l	7,50 €
	Whisky Cola		0,2 l	7,50 €
	Lillet Wild Berry		0,2 l	7,50 €
	Gin Ingwer Beer		0,2 l	8,50 €
Gin Tonic		0,2 l	8,50 €	