

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 unsere umfangreiche Pauschale, die wir ab 30 Personen anbieten, oder planen Sie Ihre Feier ganz individuell.

Hierzu finden Sie im Folgenden unsere Menü- und Buffetvorschläge. Diese sind unterteilt in Canapées, Fingerfood, Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen / Zwischengerichte, Sorbets, Hauptgerichte und Desserts sowie Buffets.

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. **Menüs** aus diesen Vorschlägen bieten wir nur bei einer **einheitlichen** Speisenfolge **ab 10 Personen** an. Die Bestellung sollte mindestens 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung erfolgen. Ab einer Menüfolge von mindestens 4 Gängen errechnen wir einen Menüpreis.

In der Weinkarte und in der Getränkekarte finden Sie die passenden Begleiter zu einem festlichen Menü oder Buffet.

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 kleinere Gesellschaften unterbreiten wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.

„ **A la carte**“ servieren wir aktuelle und saisonale Gerichte in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“ **bis maximal 12 Personen**.

Zur Festlegung aller Details bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

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

mit freundlichem Gruß

**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](mailto:info@hotelamsee.com)  
Homepage: [www.hotelamsee.com](http://www.hotelamsee.com)

## Weitere Informationen

Kampfburgstrasse 37- 41 · 38226 Salzgitter  
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100  
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

### Servicezeiten der warmen Küche

Unsere Küchenbrigade ist in den Zeiten von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 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.

Preis pro Couvert 3,00 €

In dem Couvertpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Kaffeeservietten, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

### 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 Karte 3,50 €

### Tischkärtchen

Passend zu unseren Menükarten bieten wir auch Namenskärtchen  
Namenskärtchen mit individueller Beschriftung

Preis pro Karte 0,30 €

Preis pro Karte 1,00 €

### Tischdekoration

Gern bestellen wir für Sie Blumengestecke nach Ihren Wünschen.  
Kerzen und Kaffeeservietten stimmen wir auf Ihre Farbwahl ab.

### Weitere Serviceleistungen

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir kostenfrei.

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.

### **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.

### **Verpackungsmaterial**

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter vor Beginn Ihrer Veranstaltung. Grundsätzlich werden die Speisen von uns nach dem Abräumen vom Tisch oder Buffet aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort fachgerecht entsorgt. Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Verpackungsmaterial

pro Box 2,00 €

### **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 SO<sub>2</sub> angeben  
Lupine  
Weichtiere

Sollten Sie oder Ihre Gäste solche Zutaten meiden müssen, erbitten wir hierzu entsprechende Informationen, damit wir Ihnen, soweit möglich, unbedenkliche Speisen zubereiten oder Ihnen entsprechende Speisen und Weine empfehlen können.

### **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.

### Fingerfood im Glas

Peppadew gefüllt mit Frischkäse	3,00 €
Riesengarnelen auf Algensalat	4,00 €
Lachsroschen, geräuchert	4,00 €
Matjestartar auf Pumpernickel	4,00 €
Garnelenspieß mit gegrillter Zucchini	4,00 €
Roastbeef - Röllchen auf Waldorfsalat	4,00 €
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	3,00 €
Serrano Schinken mit Melone	4,00 €
Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland	4,00 €
Kleine Frikadelle mit Senfcrème auf Krautsalat	3,00 €
Gemüsetatar mit gegrillter Hähnchenbrust	4,00 €
Bauernsalat mit Ziegenkäse	3,00 €
Caprese von Kirschtomaten und Mini-Büffelmozzarella	3,00 €
Marinierte Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten und Oliven	4,00 €
Ananas – Chilissalat	3,00 €
Bayrisch Crème mit Beeren	3,00 €
Crème caramel	3,00 €
Kokos – Chia Crème mit Ananas-Chilissalat	3,00 €
Mousse au chocolat mit frischen Himbeeren	3,00 €

### Canapées

Roastbeef mit Remoulade	3,50 €
Barberie - Entenbrust rosa gebraten	3,50 €
Serrano Schinken	3,50 €
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet	3,50 €
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce	3,50 €
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,50 €
Französischer Camembert	3,50 €
Edelpilzkäse mit Trauben	3,50 €

**Kalte Vorspeisen** mit Baguette und Butter

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

**Klare Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	6,50 €
Beef tea	6,00 €
Geflügel - Currykraftbrühe mit Ingwer, Glasnudeln und Gemüse	6,50 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	7,00 €
Tomatenessenz mit Ravioli	6,50 €

**Gebundene Suppen**

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

### Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Klassisches Ragoût fin in der Blätterteigpastete	9,50 €
Tranche vom schottischen Lachs auf Blattspinat mit Crème fraîche, Fleuron	12,50 €
Gegrillte Riesengarnelen auf Safranrisotto	15,00 €
Taglierini mit kleinem Hummerragoût	17,50 €

### Hauptgerichte mit Nachservice

Suprême von der Maispoularde auf buntem Pfannengemüse Portweinsauce, Kartoffelgratin	21,50 €
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Barolo - Jus, Rosmarinkartoffeln	22,50 €
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pflaumen – Balsamicojus mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelgratin	25,50 €
Rinderschmorbraten und Jungschweinsbraten mit frischen Champignons, Rotweinsauce, Gemüseallerlei, Kartoffelkroketten	22,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel - Calvadosrahmsauce, Vichy Möhren, Kartoffelgratin	24,00 €
Rosa gebratenes Rinderfilet, gegrilltes Schweinefilet am Stück, Kräutersaitlinge aus der Pfanne, Burgundersauce, Sauce Bèarnaise, Keniaböhnchen, Risolée kartoffeln	35,00 €
Langsam gebratener Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce gegrillte Zucchini mit Tomatenwürfeln, Butterspätzle	26,50 €
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Dijonsenf-Kräuterkruste, Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgratin	32,00 €
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten	25,00 €
Rücken vom hiesigen Rehbock, frische Pilze der Saison, Barolojus, geschmorter Wirsing, getrüffeltes Sellerie Püree	42,00 €



### Hausgemachte Sorbets

1 Kugel vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert

Zitronen - Sorbet	2,00 €
Himbeer - Sorbet	2,00 €
Mango - Sorbet	2,00 €
wahlweise mit Sekt aufgefüllt je	3,50 €

### Dessert

Crème Caramel	6,50 €
Tiramisu	7,00 €
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen, Himbeeren oder Waldfrüchten	6,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Frischer Fruchtsalat mit Joghurteis und Sahne	7,50 €
Panna Cotta mit frischen Früchten	8,50 €
Weißer und brauner Mousse au chocolat auf Himbeer- und Vanillesauce, Früchte der Saison	8,50 €
Dessertteller "Hotel am See"	11,00 €
Holsteiner Biokäse von Kuh- und Ziegenmilch (nach Absprache mild bis kräftig)	5 Sorten 8,50 € 7 Sorten 10,50 €

## **Rustikales Buffet**

Kampstrasse 37– 41 · 38226 Salzgitter  
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100  
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

### 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

von 20 bis 50 Personen pro Person 23,50 €  
ab 51 Personen pro Person 21,50 €

## **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

von 20 bis 50 Personen pro Person 38,00 €  
ab 51 Personen pro Person 35,00 €



## Gala – Buffet

Kampstrasse 37– 41 · 38226 Salzgitter  
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100  
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

### 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

von 20 bis 50 Personen pro Person 38,00 €  
ab 51 Personen pro Person 35,00 €

## Italienisches Buffet

### Antipasti

Antipasti - Salat  
Eingelegte Oliven  
Borretane-Zwiebeln in Balsamico  
gefüllte Peppadew  
"Caprese" Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Parmaschinken  
Penne Salat mit Hähnchenbrust und getrockneten Tomaten  
Ravioli – Pfifferling - Salat mit Roma - Tomaten  
Toskana Brot, Ciabatta und Baguette, Olivenöl

### Warme Gerichte

Lachs „Parmesan“ in Brickteig gebacken auf gebratenen Gemüsestreifen, Pesto  
Geschmorter 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

von 20 bis 50 Personen pro Person 37,00 €  
ab 51 Personen pro Person 33,00 €

## Rundreise durch deutsche Landen

Kampstrasse 37– 41 · 38226 Salzgitter  
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100  
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

### Kalte Spezialitäten

Helgoländer Fischerschmaus

Nordseekrabben und Heringshappen mit Äpfeln und Staudensellerie in Joghurt – Preiselbeer - Dip

Eismeergarnelen in Kräuter – Crème fraîche

Simmentaler Roastbeef mit grüner Sauce

Rosa Entenbrust an Fenchel und Orange

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressing

Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter

### Warme Gerichte

Ostsee Dorschfilet mit der Haut gebraten auf Helgoländer Hummersauce und Blumenkohlröschen

Medaillons vom Schweinefilet auf Senfkornsauce

Hirschrücken rosa am Stück gebraten mit Pfifferlingen, Brokkoli in Mandelbutter

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Schupfnudeln

### Dessert

Welfenspeise

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

Biokäse aus Backenholz

von 20 bis 50 Personen pro Person 48,00 €  
ab 51 Personen pro Person 45,00 €

## 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

Vegetarische Lasagne „al forno“

Lammkoteletts mit Rosmarin auf Ratatouille, 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

von 20 bis 50 Personen pro Person 49,50 €  
ab 51 Personen pro Person 46,50 €



## **Pauschale 1**

### **Aperitif:**

*Glas Sekt unserer Hausmarke wahlweise mit Orangensaft*

### **Das Buffet**

#### Kalte Spezialitäten

*Hamburger Heringstopf, Heringshappen mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Joghurtdressing*

*Kapitänsalat, Garnelen mit Ananas, Kürbis und Sellerie in einem cremigen Dressing*

*Argentinischer Rindfleischsalat*

*Leipziger Eiersalat*

*Weißer und roter Krautsalat*

*Tomatensalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurtdressing*

*Brot- und Brötchenauswahl, Landbutter*

#### Warme Gerichte

*Jungschweinschnitzel mit Champignonrahmsauce*

*Gegrillte Hähnchenbrust auf Pfannengemüse*

*Fischpfanne der Saison mit Gemüsestreifen in Senfkornsauce*

*Apfelrotkraut, Kaisergemüse*

*Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten*

#### Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Griesflammerie mit Kirschen*

### **Weine:**

*Riesling Kabinett, Tempranillo*

### **Alkoholfreie Getränke:**

*Mineralwasser, Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Orangensaft, Apfelsaft, Apfelsaftschorle*

### **Biere:**

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

### **Kaffeebuffet:**

*Zu späterer Stunde stellen wir ein Kaffeebuffet bereit.*

### **Bestuhlung:**

*Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch, Vergrößerungstische stehen nur in begrenzter Zahl zur Verfügung) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.*

### **Dekoration:**

*Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeservietten zur Verfügung. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an.*

*Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.*

### **Menükarten:**

*Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.*

## **Pauschale 1**

### **Weitere Serviceleistungen:**

*Die Raumnutzung am Veranstaltungstag, die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sind in dem Pauschalpreis enthalten.*

*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.*

### **Allgemeines:**

*Diese Pauschale können wir Ihnen ab 30 zu berechnenden Personen anbieten, 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 03.00 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.*

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

### **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.*

**Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.**

### **Verpackungsmaterial**

*Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter vor Beginn Ihrer Veranstaltung. Grundsätzlich werden die Speisen von uns nach dem Abräumen vom Tisch oder Buffet aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort fachgerecht entsorgt. Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.*

Verpackungsmaterial

pro Box 2,00 €

**65,00 € pro Person für die Pauschale 1**

**27,50 € pro Kind von 7 bis 12 Jahren**

**8,00 € pro Kind bis 6 Jahre ab einer Anzahl von mehr als 10 Kindern pro Veranstaltung**



## **Pauschale 2**

### **Aperitif:**

*Glas Prosecco wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser*

### **Das Buffet**

#### Kalte Spezialitäten

*Anitpasti Salat*

*ingelegte Oliven*

*Borretane Zwiebeln in Balsamico*

*gefüllte Pepperdew*

*Muscheln „Diavolo“, Muscheln mit Chorizo und halbtrockneten Tomaten*

*Parma Schinken mit Melone*

*Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Basilikum*

*Pastasalat „Venecia“*

*Ciabatta, Toskanabrot, Baguette*

#### Warme Gerichte

*Italienische Fischpfanne mit Fenchel, Tomaten und Rucola in Safransauce*

*Geschmorter Rinderbug in Barolo Sauce*

*Truthahnmedaillons in Parmesan-Eihülle auf Strauchtomatenjus*

*Hausgemachte Lasagne „al forno“*

*Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin*

#### Dessert

*Tiramisu*

*Eis „Tartufo bianco“*

*frischer Obstsalat*

### **Weine / Prosecco:**

*Pinot Grigio, Merlot, Rosé halbtrocken, Prosecco*

### **Alkoholfreie Getränke:**

*Mineralwasser, Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsafft  
Bananensaft, Apfelsaftschorle*

### **Biere:**

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

### **Heißgetränke:**

*Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso*

### **Mitternachts - Kaffeebuffet:**

*Zu später Stunde stellen wir ein Kaffeebuffet bereit.*

### **Digestif**

*nach dem Essen 1 Spirituose pro Person nach Wahl*



## **Pauschale 2**

Kampstrasse 37- 41 · 38226 Salzgitter  
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100  
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

### **Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch, Vergrößerungstische stehen nur in begrenzter Zahl zur Verfügung) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

### **Dekoration:**

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeservietten zur Verfügung. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

### **Menükarten:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

### **Weitere Serviceleistungen:**

Die Raumnutzung am Veranstaltungstag, die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sind in dem Pauschalpreis enthalten. 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.

### **Allgemeines:**

Diese Pauschale können wir Ihnen ab 30 zu berechnenden Personen anbieten, 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 enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 03.00 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.

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

### **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.

**Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.**

### **Verpackungsmaterial**

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter vor Beginn Ihrer Veranstaltung. Grundsätzlich werden die Speisen von uns nach dem Abräumen vom Tisch oder Buffet aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort fachgerecht entsorgt. Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Verpackungsmaterial

pro Box 2,00 €

**85,00 € pro Person für die Pauschale 2**

**35,00 € pro Kind von 7 bis 12 Jahren**

**8,00 € pro Kind bis 6 Jahre ab einer Anzahl von mehr als 10 Kindern pro Veranstaltung**



## **Pauschale 3**

### **Bestuhlung:**

Gern platzieren wir Ihre Gäste an runden Tischen (6 - 8 Personen pro Tisch, Vergrößerungstische stehen nur in begrenzter Zahl zur Verfügung) oder an einer festlichen Tafelform Ihrer Wahl.

### **Dekoration:**

Die Tischdekoration obliegt Ihnen. Gern stellen wir passende Kerzen und Kaffeeservietten zur Verfügung. Stoffservietten und Tischwäsche bieten wir in weiß an. Raumdekorationen können in Absprache mit uns gern von Ihnen vorgenommen werden.

### **Menükarten:**

Für jeden runden Tisch erstellen wir 2 Menükarten.

### **Weitere Serviceleistungen:**

Die Raumnutzung am Veranstaltungstag, die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sind in dem Pauschalpreis enthalten. 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.

### **Allgemeines:**

Diese Pauschale können wir Ihnen ab 30 zu berechnenden Personen anbieten, 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 enthaltene Leistungen, berechnen wir nach Verbrauch zum aktuellen Kartenpreis. Servicezeiten und Raumnutzung sind auf maximal 10 Stunden begrenzt und enden um 03.00 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.

Kuchen und Torten sind in dieser Pauschale nicht enthalten.

### **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.

**Der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet.**

### **Verpackungsmaterial**

Sollten Sie den Wunsch haben, nicht verzehrte Speisen mitzunehmen, bitten wir um Mitteilung an unsere Servicemitarbeiter vor Beginn Ihrer Veranstaltung. Grundsätzlich werden die Speisen von uns nach dem Abräumen vom Tisch oder Buffet aus hygienischen und rechtlichen Gründen sofort fachgerecht entsorgt. Die Qualität dieser Speisen ist außerhalb unseres Hauses vor dem Verzehr zu prüfen und obliegt Ihrer Verantwortung.

Verpackungsmaterial

pro Box 2,00 €

**115,00 € pro Person für die Pauschale 3**

**37,00 € pro Kind von 7 bis 12 Jahren**

**8,00 € pro Kind bis 6 Jahre ab einer Anzahl von mehr als 10 Kindern pro Veranstaltung**

## Bankett – Weine

### Weißwein

#### **Weißer Burgunder, QbA, trocken**

fein aromatisch, vollmundig, fruchtig  
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

#### **Riesling Kabinett, trocken**

feiner Riesling mit typischen Apfelnoten und milder Säure  
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

19,50 €

#### **Pinot Grigio**

Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert  
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

22,50 €

#### **Spätburgunder Rosé, halbtrocken**

fruchtig, harmonisch erfrischend  
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

### Rotwein

#### **Dornfelder, halbtrocken**

milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen  
Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

21,00 €

#### **Spätburgunder, QbA, trocken**

samtig, aromatische Beerenfrucht  
P.J. Valckenberg, Rheinhessen

23,50 €

#### **Merlot**

mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht  
Tinazzi Eugenio & Figli s.r.l., Verona, Italien

22,50 €

#### **Tempranillo**

warme Beerentöne und kräftiges Kirscharoma, voll und langanhaltend  
Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

19,50 €

### Sekt, Prosecco und Champagner

#### **Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken**

säurearm und unkompliziert

23,50 €

#### **Weingut Sander, Rheinhessen**

Riesling Sekt trocken  
vollmundig, jugendlich

38,50 €

#### **Casa Vinicola, Dolce**

Prosecco Zuccotti  
Vino frizzante del Veneto, charaktervoll

21,50 €

#### **Veuve Pelletier & Fils**

Champagner brut, ein zugänglicher und saftiger Champagner

65,00 €

## Getränkekarte

<b><u>Biere vom Faß</u></b>	Wolters Premium Pils / Alster	0,3 l	3,20 €
	Wolters Premium Pils / Alster	0,5 l	5,20 €
<b><u>Flaschenbiere</u></b>	Wolters Pils alkoholfrei	0,33 l	3,40 €
	Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	5,20 €
	Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	5,20 €
	Paulaner Weißbier Kristallklar	0,5 l	5,20 €
	Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
	Malzbier	0,33 l	3,40 €
<b><u>Alkoholfreie Getränke</u></b>	Mineralwasser classic, medium, naturell	0,25 l	2,50 €
	Mineralwasser classic, medium, naturell	0,75 l	6,90 €
	Sinalco Cola, Cola light, Orange, Zitrone	0,2 l	2,50 €
	Spezi	0,2 l	2,50 €
	Apfelschorle	0,2 l	2,50 €
	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
	Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,00 €
	Orangensaft	0,2 l	2,50 €
	Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
	Bananensaft	0,2 l	2,50 €
	Kirschsft	0,2 l	2,50 €
	Traubensaft	0,2 l	2,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €	
<b><u>Warme Getränke</u></b>	Tasse Kaffee		2,50 €
	Tasse Kaffee, entcoffeiniert		2,50 €
	Glas Tee		2,50 €
	Espresso		2,50 €
	Cappuccino		2,80 €
	Latte macchiato		2,80 €



<b><u>Spirituosen</u></b>	Weizenkorn	38 %	2 cl	2,50 €
	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 €
	<b><u>Obstbrände</u></b>	Williamschistbirne	40 %	2 cl
Obstler		38 %	2 cl	2,50 €
Kirschwasser		40 %	2 cl	2,50 €
Himbeergeist		40 %	2 cl	2,50 €
<b><u>Aquavit</u></b>	Malteser Kreuz Aquavit	40 %	2 cl	3,20 €
	Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,80 €
<b><u>Kräuter</u></b>	Fernet branca, menta	39 /28%	2 cl	3,00 €
	Jägermeister	35 %	2 cl	3,00 €
	Ramazotti	30 %	4 cl	4,80 €
<b><u>Liköre</u></b>	Irish cream	17 %	2 cl	3,00 €
	Likör 43	31 %	2 cl	3,00 €
	Amaretto	28 %	2 cl	3,00 €
	Batida de Coco	16 %	2 cl	3,00 €
	Grand Marnier	40 %	2 cl	3,50 €
<b><u>Rum</u></b>	Bacardi	38 %	4 cl	5,50 €
	Havana Club 3 Jahre	40 %	4 cl	5,50 €
<b><u>Whisky</u></b>	Johnny Walker red lable, Scotch	40 %	4 cl	5,50 €
	Jim Beam, Bourbon	40 %	4 cl	5,50 €
<b><u>Longdrinks</u></b>	Bacardi Cola		0,2 l	7,00 €
	Wodka Lemon		0,2 l	7,50 €
	Wodka Orange		0,2 l	7,00 €
	Cuba Libre		0,2 l	7,00 €
	Whisky Cola		0,2 l	7,00 €
	Batida Kirsch		0,2 l	7,00 €
	Likör 43 Milch		0,2 l	7,00 €
	Gin Tonic		0,2 l	7,50 €
	Gin Ingwer Beer		0,2 l	8,50 €