

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,
die wir ab 20 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 **bis maximal 12 Personen**
in unserem Restaurant „Shiraz“ oder in unserer „Schänke“

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

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

Kampstrasse 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.

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

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 €

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 individuellbeschriften 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.

Weitere Serviceleistungen

Die gedeckte Tafel, der Aufbau von Buffets und Geschenketischen sowie die Nutzung der Räumlichkeiten am Veranstaltungstag bieten wir in Verbindung eines Menüs oder Buffets aus diesen Angeboten, kostenfrei. Eine Raumnutzungsgebühr erheben wir für Veranstaltungen ohne gemeinsame Mahlzeit.

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.

Stornierungsbedingung

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

Gesamte Veranstaltung: bis 90 Tage vor Beginn ~~kostenfrei~~ **kostenfrei** info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com
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

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 €

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.

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

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.

Fingerfood im Glas

Peppadew gefüllt mit Frischkäse	3,00 € / Glas
Riesengarnelen auf Algensalat	4,00 € / Glas
Stremellachs mit Bamberger Hörnchen	4,00 € / Glas
Matjes mit frischen Kräutern	4,00 € / Glas
Garnelen in Currycrème	4,00 € / Glas

Roastbeef - Röllchen auf Waldorfsalat	4,00 € / Glas
Albondigas (eingelegte spanische Fleischbällchen)	3,00 € / Glas
Serrano Schinken mit Melone	4,00 € / Glas
Wachtelbrüstchen mit Sauce Cumberland auf New Yorker Salat	4,00 € / Glas
Kleine Frikadelle mit Senfcrème auf Krautsalat	3,00 € / Glas
Gemüsetatar mit gegrillter Hähnchenbrust	4,00 € / Glas
Bauernsalat mit Ziegenkäse	3,00 € / Glas
Caprese von Kirschtomaten und Mini-Büffelmozzarella	3,00 € / Glas
Hähnchenbrust in Joghurt – Tandoori Sauce	4,00 € / Glas
Vitello tonnato	4,00 € / Glas

Ananas – Chilissalat	3,00 € / Glas
Bayrisch Crème mit Beeren	3,00 € / Glas
Crème caramel	3,00 € / Glas
Kokos – Chia Crème mit Ananas-Chilissalat	3,00 € / Glas
Mousse au chocolat mit frischen Himbeeren	3,00 € / Glas

Canapées

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

Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich	6,50 € / Portion
Beef tea	6,00 € / Portion
Geflügel - Currykraftbrühe mit Ingwer, Glasnudeln und Gemüse	6,50 € / Portion
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	7,00 € / Portion
Tomatenessenz mit Ravioli	6,50 € / 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	7,00 € / 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 Riesengarnelen auf Safranrisotto	15,00 € / Portion
Taglierini mit kleinem Hummerragoût	17,50 € / 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
Quinoa Bratlinge an Kichererbsen und Karotten mit Frühlingszwiebeln, Blattpetersilie und geröstetem Sesam verfeinert, kanadischem Ahornsirup	18,50 € / 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

Hauptgerichte mit Nachservice

Suprême von der Maispoularde auf buntem Pfannengemüse Portweinsauce, Kartoffelgratin	21,50 € / Person
Gegrillte Perlhuhnbrust auf Schalotten - Paprika - Tomatengemüse, Barolo - Jus, Rosmarinkartoffeln	22,50 € / Person
Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pflaumen – Balsamicojus mediterranes Pfannengemüse, Kartoffelgratin	25,50 € / Person
Jungschweinsbraten mit Rahmchampignons, Karotten in Petersilienbutter, Kartoffelkroketten	19,50 € / Person
Medaillons vom Schweinefilet an Meerrettich Rahmwirsing Rotweinschalotten, Schupfnudeln	25,00 € / Person
Rinderfilet am Stück gebraten mit Kräuterseitlinge aus der Pfanne, Sauce Bèarnaise, Grilltomate, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin	48,00 € / Person
Langsam gegarte Ochsenbacke mit Kräuterseitlingen aus der Pfanne Barolojus, Bohnenbündchen, Pariser Kartoffeln	26,00 € / Portion
Im Ofen langsam geschmorte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce Kaiserschoten, pommes dauphine	24,00 € / Person
Rosa gebratener Lammrücken unter einer Dijonsenf-Kräuterkruste, Rosmarinjus, Ratatouille, Kartoffelgratin	32,00 € / Person
Geschmorte Harzer Hirschkalbskeule mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten	25,00 € / Person
Rücken vom hiesigen Rehbock, frische Pilze der Saison, Barolojus, geschmorter Wirsing, getrüffeltes Sellerie Püree	42,00 € / Person

Hausgemachte Sorbets

1 Kugel vor dem Hauptgang oder als kleines Dessert

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

Dessert

Crème Caramel	6,50 € / Portion
Tiramisu	7,00 € / Portion
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen oder Himbeeren oder Waldfrüchten	6,50 € / Portion
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	6,50 € / 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	8,50 € / Portion
Dessertteller "Hotel am See"	11,00 € / Portion
Holsteiner Biokäse von Kuh- und Ziegenmilch (nach Absprache mild bis kräftig)	5 Sorten 8,50 € / 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	2,00 € / 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 oder zusätzlich 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

Jungschweinsschnitzel 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
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

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

8,00 € / 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

8,00 € / 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

 Friesländer
 Harzer Zuckerkuchen
 Streuselkuchen
 Mandelkuchen
 Schmandkuchen

1 Platte

 6 Stück
 12,00 €
 12,00 €
 12,00 €
 12,00 €
 12,00 €

1/2 Blech

 18 Stück
 36,00 €
 36,00 €
 36,00 €
 36,00 €
 36,00 €

1 Blech

 36 Stück
 72,00 €
 72,00 €
 72,00 €
 72,00 €
 72,00 €

Schnittkuchen

 Stachelbeer mit Baiser
 Kirsch mit Baiser
 gem. Obstkuchen mit Pudding
 Mohnkuchen
 Schokoladenkuchen
 Himbeerkuchen
 Apfelkuchen mit Butter und Zucker
 Apfelkuchen mit Mürbeteigdecke
 Käsekuchen
 Käsekuchen mit Mandarine
 Käsekuchen mit Kirschen
 Kirschbiscuit
 Donauwelle
 Birnenkuchen
 Bienenstich

Preis pro Stück

 3,50 €
 3,50 €
 3,50 €
 3,50 €
 3,50 €
 3,50 €
 3,00 €
 3,00 €
 3,00 €
 3,00 €
 3,20 €
 3,20 €
 3,00 €
 3,00 €

Sahnetorten, 28 cm, 16 Stück

 Erdbeersahnetorte
 Himbeersahnetorte
 Orangesahnetorte
 Zitronensahnetorte
 Käsesahnetorte
 Käsesahnetorte mit Mandarinen
 Joghurtsahnetorte mit Mandarinen
 Joghurtsahnetorte mit Erdbeeren
 Joghurtsahnetorte mit Himbeeren
 Tiramisu Sahnetorte
 Maracujasahnetorte
 Nussahnetorte
 Marzipansahnetorte
 Mohn-Marzipan-Himbeersahnetorte
 Schwarzwälder Kirschsahnetorte
 Herrensahnetorte
 Eierlikörsahnetorte

Preis pro Torte

 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 48,00 €
 49,50 €
 49,50 €
 49,50 €

Crêmetorten, 28 cm, 18 Stück

 Sachertorte
 Schokoladencrêmetorte
 Moccacrêmetorte
 Frankfurter Kranz mit Krokant
 Eierlikörcrêmetorte
 Herrencrêmetorte

Preis pro Torte

 49,50 €
 46,00 €
 46,00 €
 46,00 €
 46,00 €
 46,00 €

**Getränke - Pauschale 1
in der Zeit von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr für 6 Stunden**

32,50 € / Person
Kampstrasse 37- 41 · 38226 Salzgitter
Tel.+49(0)5341/1890-0 · Fax+49(0)5341/1890-100
info@hotelamsee.com · www.hotelamsee.com

Aperitif:

Glas Sekt oder Prosecco wahlweise mit Orangensaft

Weißweine:

Riesling Kabinett trocken

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 können wir Ihnen ab 20 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Menü oder Buffet anbieten.

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

37,50 € / Person

Aperitif:

Glas Sekt oder Prosecco 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 Kaffeeservietten. 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 können wir Ihnen ab 20 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Menü oder Buffet anbieten.

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 Sekt oder Prosecco wahlweise mit Orangensaft

Weißwein:

Riesling Kabinett trocken

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:

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 können wir Ihnen ab 20 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Menü oder Buffet 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.

**Getränke - Pauschale 4
für 8 Stunden einer Abendveranstaltung**

Aperitif:

GlasSekt oder Prosecco wahlweise mit Orangensaft, Mineralwasser

Weine:

Viura & Sauvignon blanc, trocken,

Rotwein:

Tempranillo & 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 4 können wir Ihnen ab 20 zu berechnenden Personen in Verbindung mit einem Menü oder Buffet 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.

**Getränke - Pauschale 5
für 8 Stunden einer Abendveranstaltung**

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 Kaffeeseviettten.
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 können wir Ihnen ab 20 zu berechnenden Personen
in Verbindung mit einem Menü oder Buffet 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.

Bankett – Weine
Weißweine

 Weißer Burgunder, QbA, trocken
 fein aromatisch, vollmundig, fruchtig
 P.J. Valckenberg, Rheinhessen

0,75 l / 23,50 €

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

0,75 l / 19,50 €

 Viura & Sauvignon blanc, trocken
 Körperreich mit Aromen von Apfel, Birne und Zitrus
 Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

0,75 l / 21,50 €

 Pinot Grigio
 Schmackhafte säurearme Weißweintraupe, unkompliziert
 Casa Lunardi, Veneto, Italien

0,75 l / 23,50 €

Roséwein

 Vino Rosado
 Granacha & Shiraz, warme Beerentöne, sanft, elegant und ausgewogen
 Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

0,75 l / 19,50 €

Rotweine

 Dornfelder, trocken
 milder Rotwein mit intensiven Beerenaromen
 Winzer eG Herrenberg Honigsäckel, Rheinpfalz

0,75 l / 21,00 €

 Portugieser halbtrocken
 zartfruchtige Kirsch- und Himbeeraromen, süffig und weich
 P.J. Valckenberg, Rheinhessen

0,75 l / 23,50 €

 Merlot
 mittlerer Rubinton; typisch, klar strukturiert, weiche Frucht
 Casa Lunardi, Veneto, Italien

0,75 l / 23,50 €

 Vino Tinto Tempranillo & Merlot
 warme Töne von Kirsche, Brombeere und Pflaume, voll und ausgewogen
 Emilio Valdon, La Mancha, Spanien

0,75 l / 21,50 €

Sekt und Frizzante

 Schloss Koblenz, Jahrgangssekt, trocken
 säurearm und unkompliziert

0,75 l / 23,50 €

 Villa Vincento
 Garganega secco, vino frizzante, charaktervoll

0,75 l / 22,50 €

Getränkemenu

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

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	Mineralwasser classic, medium, naturell		0,25 l	2,80 €	
	Mineralwasser classic, medium, naturell		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 €	
	Banansaft / Kirschsafft		0,2 l	3,80 €	
	Traubensaft		0,2 l	3,80 €	
	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 €	
	Filterkaffee		1,0 l	18,00 €	
Spirituosen	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 €	
Obstbrände	Williamschistbirne	40 %	2 cl	2,50 €	
	Obstler	38 %	2 cl	2,50 €	
	Kirschwasser	40 %	2 cl	2,50 €	
	Himbeergeist	40 %	2 cl	2,50 €	
Aquavit	Malteser 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 €	

Bestuhlungsplan für Bankettveranstaltungen

Raum	Lage	Größe	runde Tische a 8 Personen	U – Form innen u. außen	Block	Tafeln Einzeltsche
1 Forum	1. OG	10 x 7 m	40	34	20	5x 8er
2 Foren	1. OG	10 x 14 m	64 - 80	50	30	10 x 8er
3 Foren	1. OG	10 x 21 m	80 - 100	-	-	10 x 10er
4 Foren	1. OG	10 x 28 m	auf Anfrage	-	-	-
Lounge 1	EG	10 x 13 m	56	48	28	-
Lounge 2 oder 3	EG	3 x 5 m	-	-	6	-
Lounge 2 + 3	EG	6 x 5 m	-	-	14	-
Ballsaal	EG	13 x 25 m	200	-	-	30 x 10er
Berlin	EG	7 x 18 m	64 – 80	-	36	8 x 10er
Zunftstube	EG	6 x 6 m	-	16 nur außen	16	4 x 6er