

Bankettmappe

Lieber Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse am Flair Hotel Deutsches Haus Arendsee. In unserem Hotel stehen Ihnen 26 Zimmer, inklusive 3 Superior Doppelzimmer und 10 Komfortdoppelzimmer zur Verfügung. Die Zimmer liegen einerseits zum Stadtzentrum und andererseits Richtung See.

Für das Wohl unserer Gäste wird in unserem Restaurant gesorgt. Mit Sommerterrasse direkt auf unserem Innenhof, abseits der Stadtmitte. Vom reichhaltigen Frühstücksbuffet bis zum Mitternachtsbuffet bekommen Sie alles was Ihr Herz begehrt.

Für Veranstaltungen stehen Ihnen 5 zum Teil kombinierbare Räume mit Tageslicht und unsere Außenterrasse zur Verfügung. In den warmen Monaten kann auch unsere Feierscheune für Hochzeiten, Firmenfeiern oder Familienfeiern aller Art genutzt werden.

Gerade halten Sie unsere Bankettmappe mit verschiedenen Menü- und Buffetvorschlägen in der Hand. Gerne erstellen wir Ihnen auch einen ganz individuellen Vorschlag – bitte sprechen Sie uns darauf an!

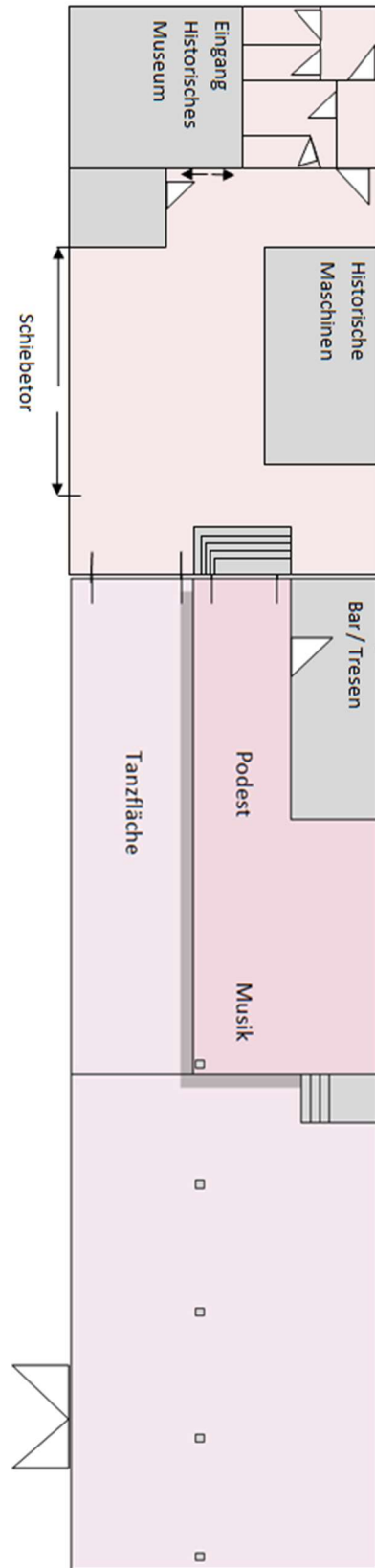
Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot. Wir beraten Sie gern!

Mit freundlichen Grüßen vom Arendsee

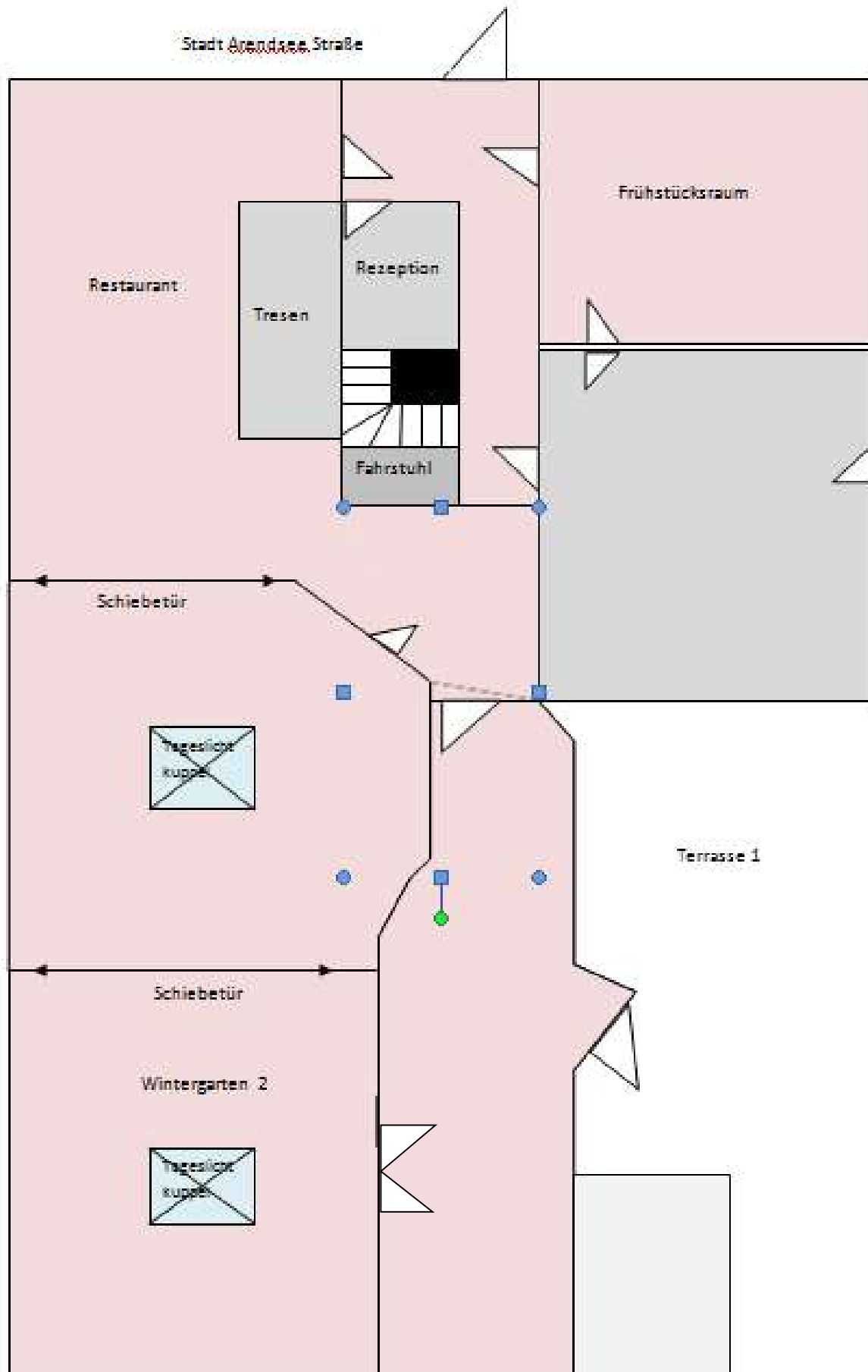
Burghard Bannier
Ihr Hotelier am Arendsee

Veranstaltungsräume

Grundriss Feierscheune



Grundriss Hotel



Dekoration

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn wie man weiß, „isst das Auge mit“.

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die liebevolle Dekoration der Tische nach farblichen Wünschen mit passenden Servietten.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten.

	Preis / Stk
Individuelle Menükarten	3,50 €
Stuhlhussen beige	8,50 €
Stuhlhussen in weiß (ab 50. Personen)	7,50 €
Spezielle Blumendekoration, in jeder Farbe möglich	auf Anfrage
Weitere Dekorationen auf Anfrage	

Scheuneneinrichtung inkl. Raummiete 1500,00 €
(Bei Veranstaltungen in der Feierscheune,
im Rund um Sorglos Paket mit enthalten)

- Beinhaltet - Bestuhlung der Scheune
- Tischwäsche mit Servietten
 - Kleine farbliche Tischdekoration (Kerzen, Servietten und Tischbänder
 - Kerzenständer oder Kandelaber
 - Florale Raumgestaltung

Freie Trauung auf dem Hotelgelände

Auf der Wiese oberhalb vom See oder auf dem Innenhof

Gerne statten wir Ihre Freie Trauung bei uns auf dem Hotelgelände aus.
Für Ihre Gäste bereiten wir Bierzeltbänken mit Cremefarbenen Hussen im Spalier vor und 2
Stühlen mit Hussen für das Brautpaar

Preis pro Person 8,00 €

Mobile Zelte für die freie Trauung + 2,00€ p.Person

Bluetoothbox mit Mikrofon 30,00 €

Unsere Floristin kann die Trauung Floral gestalten - Preis nach Absprache

Gut zu wissen in der Feierscheune

Temperaturen

Unsere Scheune ist eine Sommerlocation. Wenn es draußen kalt ist, kann es auch in der Scheune kalt werden. Wir können auf eine Zeltheizung zurückgreifen die warme Luft in die Scheune pustet und auf Gas- und Elektroheizpilze. Jedoch ist es das einfachste Ihre Gäste zu bitten, bei kaltem Wetter eine Jacke und geschlossene Schuhe mitzubringen.

Zeltheizung	40,00 € / Stunde
Gas Heizpilz	45,00 € / Stück
Elektroheizung Scheune	35,00 € / Stunde

Kinderbetreuung

Wenn Sie in der Feierscheune feiern, und Kinder in einem unserer Hotelzimmer schlafen, machen wir Sie darauf aufmerksam, dass die Verbindung Babyphone nicht ausreicht. Es kann sinnvoll sein, einen Babysitter zu engagieren. Die Beaufsichtigung der Kinder liegt in der Verantwortung der Eltern und kann nicht unserem Servicepersonal übertragen werden.

Dekoration

Gerne können Sie Ihre eigenen Dekorationselemente mitbringen. z.B. PomPoms, Lampions, Papier oder Stoffketten, Stoffe etc. auf Wunsch helfen wir Ihnen beim Befestigen der Dekoration. Die erste Stunde ist in der Scheuneneinrichtung bereits enthalten. Für jede weitere Stunde stellen wir Ihnen gerne einen oder mehrere Helfer zur Verfügung, zum Preis von 45,00 € / je angefangene Stunde.

Feierzeiten

Liebe Gäste, durch unsere aktuelle Gesetzgebung können unsere Mitarbeiter Ihre Feier im gewohnten Rahmen und Qualität nur zu festgelegten Zeiten betreuen. Die musikalische Untermalung Ihrer Feier bitten wir mit Rücksicht auf unsere Nachbarn und weitere Gäste im Haus, auf maximal 2:00 Uhr nachts zu begrenzen. Das spätestes Veranstaltungsende liegt bei 3 Uhr. Die maximale Gesamtveranstaltungsdauer, vom Empfang bis zum Verlassen der Location, liegt bei 10 Stunden.

Blumen

Unsere Floristin schmückt die Scheune mit vielen großen Gestecken, Lebensbäumen, sowie Kirschlorbeerbüschen aus, damit die Scheune zu Ihrer unvergesslichen Veranstaltung beiträgt. Dies ist in der „Scheuneneinrichtung“ bereits enthalten.

Für die Blumengestecke auf den Tischen berechnen wir Pauschal 27,00 € je Gesteck, wobei wir auf Ihre Wünsche bei Farbe, Blumen und Art der Gestecke eingehen. Wenn einige Blumen zu bestimmten Jahreszeiten doch etwas teurer sein sollten, würden wir einen individuellen Aufschlag in Absprache mit Ihnen berechnen.

Unsere Floristin kann Ihnen auch gerne die passenden Handsträuße oder Autogestecke fertigen.

Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Floristin / Blumenschmuck mitbringen.

Unsere Floristin ist Karola Mikolaschik 015110959484 / 039032437

Tisch- und Tafelformen

In der Scheune können wir runde Tische aufstellen für 5 bis 12 Personen. Weiterhin sind Tafeln mit bis zu 16 Personen möglich, sowie U-Tafel oder E-Tafeln. Eine Blocktafel mit bis zu 40 Personen wäre auch möglich

Kaffee und Kuchen

In der Altmark ist es üblich, dass die Verwandten Kuchen für die Feierlichkeiten backen und mitbringen. Diese Tradition ist auch bei uns möglich. Deshalb gestatten wir unseren Gästen, Ihren selbstgebackenen Kuchen mitzubringen. Wenn wir diesen für Sie schneiden und auf Platten anrichten, berechnen wir eine Pauschale von 4,50 € je Sorte und Blech.

Weiterhin berechnen wir für Kaffee- Geschirr, Besteck und Abräumservice eine Servicepauschale von 3,50 € pro Person.

Möglich sind auch Bestellungen von einzelnen Torten für Ihre Feierlichkeiten, wir erledigen das für Sie.

Aus unserem großen Erfahrungsschatz beim Durchführen von Hochzeitsveranstaltungen, vermitteln wir Ihnen gerne gute Bäcker für Hochzeitstorten jeglicher Art.

Die Getränke zum Kuchen werden nach Verbrauch abgerechnet.

Tasse Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	6,00 €
Tasse Cappuccino	4,20 €
Tasse Espresso	3,50 €
Milchkaffee	5,80 €
Latte Macchiato	5,80 €
mit Amaretto-, Vanille-, Haselnuss- oder Caramelaroma	6,50 €
Tasse Schokolade (mit Milch zubereitet)	3,50 €
Kännchen Tee	6,00 €
Kännchen Kakao	6,00 €

Buffets und Menüs

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Überblick über unsere Menü- und Buffetempfehlungen. Selbstverständlich sind diese variabel, d.h. wir berücksichtigen gern Ihre individuellen Wünsche bei der Speisenzusammenstellung und erstellen Ihnen, auf Sie zugeschnittene Menüs und Buffets.

Des Weiteren berücksichtigen wir auch mögliche Diabetes, Allergien und Unverträglichkeiten.

Sprechen Sie uns einfach an.

Unser Sorglos Angebot

Auf vielfachen Wunsch haben wir ein Rundum-sorglos Paket für Sie geschnürt

Folgende Leistungen sind enthalten

- Der Veranstaltungsraum (inkl. eventuell anfallender Gebühren)
- Farblich abgestimmte Blumengestecke auf den Tischen
- Auf das Thema abgestimmtes Raumlicht
- Stühle mit weißen Stuhlhussen
- Stoffservietten auf Wunsch mit eingearbeiteter Farbe
- Beamer und Leinwand bei Bedarf
- Empfang mit einem Glas Sekt „Edition Seeperle“ oder Orangensaft

- Getränkepauschale bis zu 9 Stunden
- jede weitere angefangene Stunde pro Person 15€ jedoch mind. 350€
- Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, passende Weine, Radeberger und Maisels Weiße Hefeweizen, Kaffee & Tee (inkl. Espresso und Cappuccino)
- Bei Kaffee und Kuchen inklusive Servicepauschale für selbst gelieferten Kuchen
- Spirituosen nach Wahl z.B. Malteser Aquavit, Jägermeister, Saure Kirsche, Berliner Luft, Bombay Sapphire, Jim Beam, Baileys
- Longdrink Klassiker (z.B. Gin Tonic, Havanna Cola, Vodka Lemon, Aperol Spritz, Lillet Wildberry)
- Fingerfood zum Empfang oder als Mitternachtssnack (2,5 Stk p. P.)
- Ein Menü (auch individuell aus Menü I –V zusammenstellbar)
 - alternativ zu einem Menü, können wir Ihnen auch unser Rundum Sorglos Buffet anbieten

Menü

Räucherlachstatar, Kräutermayonnaise
mit Blattsalat und Zitronenvinaigrette

* * *

Altmärkische Hochzeit Suppe

* * *

Hauptgänge zur Wahl

(Die Gäste wählen erst am Tisch, was Sie essen möchten)

Duett von Lachs und Zander
Zitronenbuttersauce mit Brokkoli, Erbsenpüree und kleinen Kartoffeln

oder

Gebratene Maispouardenbrust
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Rinderfilet rosa mit Portweinjus
grünem Spargel, konfierten Kirschtomaten und Kartoffelgratin

oder

Geschmolzene Ziegenkäse auf Mango-Paprikachutney
mit Walnüssen und gefüllte Pastataschen

* * *

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Mövenpick Bourbon Vanille Eis

„Rund um Sorglos“ Buffet

Suppe:

Altmärkische Hochzeitssuppe am Tisch in der Terrine serviert

Vorspeise:

Parmaschinken und Melone

Vitello Tonnato

Tomate & Mozzarella

reichhaltige Käseplatte mit Fruchtsenf

Bauernsalat, Geflügelsalat & Tomatensalat

halbe gefüllte Eier, gefüllte Pfirsiche

Butter und verschiedene Brotsorten

Hauptgang:

Ganzes Gebratenes Rinderfilet rosa auf dem Buffet tranchiert
mit Rotweinreduktion, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Gebratene norwegische Lachssteaks auf mediterranem Gemüse
und Tagliatelle in Creme Fraîche

Schweineschnitzel mit frischem Gartengemüse (Erbsen, Blumenkohl, Möhren)

Altmärker Salzkartoffeln

Desserts in kleinen Gläschen

Altmärkische Zitronencreme mit Sahne

Mousse au Chocolate mit Sahne und Schokoladenraspeln

Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeermark

Preis pro Person mit Menü unter 50 Personen	175,00 €
ab 50 Personen	165,00 €
ab 75 Personen	155,00 €
ab 100 Personen	147,00 €
ab 120 Personen	142,00 €

Aufschlag Rund um Sorglos mit Buffet pro Person 15,00 €

Ab 100 Personen reduziert sich der Aufschlag für das Buffet auf 10,00 €

zuzüglich 9,50 € für ein Kuchenbuffet nach Wahl.

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Buffet „Zeitlos“

Suppe:

Altmärkische Hochzeitssuppe auf dem Buffet

Hauptgang:

Braten vom Schweinenacken aus der Röhre
mit frischem Gartengemüse (Erbsen, Blumenkohl, Möhren)
und Salzkartoffeln aus der Altmark

Geschmorte Bäckchen vom Rind mit Apfelrotkohl und Birnenkroketten
Gebratenes Zanderfilet mit geschmolzenen Kirschtomaten
Zitronenbuttersauce und Reis

Desserts in kleinen Gläsern

Mousse au Chocolat mit Sahne und Schokoladenraspeln
Altmärkische Zitronencreme mit Sahne ausgarniert
Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person:

49,90 €

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Buffet „Klassiker“

Suppe:

Altmärkische Hochzeitssuppe auf dem Buffet

Hauptgang:

Kasslerbraten auf Weinsauerkraut und Kartoffelklöße
Gebratene norwegische Lachssteaks auf mediterranem Gemüse
und Tagliatelle in Creme Fraîche
Geschmorte Rinderroulade, traditionell gefüllt, mit Apfelrotkohl
und altmärkische Salzkartoffeln

Desserts in kleinen Gläsern

Creme Brûlée

Altmärkische Zitronencreme mit Sahne ausgarniert
Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeermark

Preis pro Person: 56,90 €

Mit optionalen Vorspeisenbuffet

Vorspeisenbuffet

Schinken & Bratenplatte
reichhaltige Käseplatte mit Nüssen & Fruchtsenf
Bauernsalat
halbe gefüllte russische Eier
mit Geflügelsalat gefüllte Pfirsiche
Tomate & Mozzarella
Butter und verschiedene Brotsorten

Preis pro Person im Buffet Klassik	9,90 €
Preis pro Person als alleinstehendes kaltes Buffet	33,90 €

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Buffet „Spezialitäten der Altmark“

Alle Spezialitäten aus der Altmark

Suppe

Hochzeitssuppe in der Terrine am Tisch serviert

Hauptgang

Braten vom Schwein, mit saisonalem Gemüse und Dährer Salzkartoffeln
Gebratenes Zanderfilet auf Dillrahmsauce und Butterreis
Salzwedeler Tiegelbraten vom Rind mit Weißbrot
In Schwarzbier geschmorte Schulter von Lamm
Speckbohnenbündchen und Kartoffelkroketten
Rehgulasch vom Altmärker Reh mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Desserts

Altmärkische Zitronencreme
Creme von der Tangermünder Nährstange
Reichhaltige Käseplatte mit Feigensenf
Baumkuchenspitzen aus Salzwedel
Karamalisierte Apfelspalten und Apfel-Joghurt-Terrine

Preis pro Person 66,90 €

Mit optionalen Vorspeisenbuffet

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Maräne und allerlei Fisch
aus Kagels Räucherammer
mit Butters-toast
Salatbuffet mit Joghurt- und Himbeerdressing
Croutons & Körner
Hausgeschlachtet Wurst vom Lückstedter Fleischer
Rotwurst, Leberwurst, Sülze und Mettwurst
Butter und Brot von der Stendaler Landbäckerei

Preis pro Person im Buffet „Spezialitäten der Altmark“ 12,80 €

Preis pro Person einzeln 38,90 €

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Buffet „Perle der Altmark“

Suppe:

Original altmärkische Hochzeitssuppe in der Terrine am Tisch serviert.

Hauptgang:

Rinderfilet im Stück, rosa gegart, und auf dem Buffet tranchiert
Schweinefilet im Blätterteigmantel
geschmorte Rinderbäckchen
ganzer gedünsteter norwegischer Lachs
frisches Gartengemüse (Pfifferlinge, Blumenkohl,
Romanescu, glasierte Möhren und Bohnenbündchen)
hausgemachter Apfelrotkohl
mediterrane Nudelpfanne mit Riesengarnelen
Sauce Bernaise, Rotweinsauce, Sauce Mustard
Kartoffelgratin, Wildreis, Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert:

Eine reichhaltige Obstplatte
Käseplatte von deutschem und französischem Käse
Desserts in Gläsern:
Altmärkische Zitronencreme
Creme Brûlée von weißer Schokolade und Rosmarin
Beerentiramisu Eisbuffet

Preis pro Person: 75,50 €

Mit optionalen Vorspeisenbuffet

Vorspeise:

reich garnierte Räucherfischplatte mit Maräne, Lachs, Forelle und Aal
mit Zitronengras und Knoblauch gebratene Riesengarnelen
Roastbeef rosa Röllchen mit Sahnemeerrettichfüllung,
garnierte Schweinefiletmedaillons,
Tomatensalsa und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
Vitello Tonnato, Parmaschinkenplatte mit Melone und Brunnenkresse
Antipastiplatte (z.B. Aubergine, Oliven, gefüllte Paprika,...)
Butter und verschiedene Brotsorten

Preis pro Person im Buffet „Perle der Altmark“ 17,80 €

Preis pro Person einzeln 43,90 €

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Grill Buffet Gustaf Nagel

Gegrillter Hauptgang

Ganzes Roastbeef auf dem Buffet tranchiert

Schweinesteak in Bier Senf Marinade

Minze und Zitrone marinierte Hähnchenbrust

Bratwurst

Passend zum Gegrillten stellen wir ein Buffet mit
kleinen Folienkartoffeln und Kräuterschmand,

Kartoffelsalat,

Nudelsalat,

Tomaten- und Gurkensalat,

verschiedene Baguettes,

Aioli , Cocktailsauce,

Ketchup, Senf,

Currysauce und Kräuterbutter

Dessert

in Gläsern

Mousse au Chocolate

altmärkische Zitronencreme

Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person: 49,90 €

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Grill Buffet Royal

Vorspeise

Salatbuffet mit Joghurt und Himbeerdressing
Croutons und Körnerbar
Salat von Tomate und Mozzarella
Parmaschinkenplatte mit Melone und Brunnenkresse
Antipastiplatte (z.B. Aubergine, Oliven, gefüllte Paprika,...)
Butter und verschiedene Brotsorten

Gegrillter Hauptgang

Rosa Lammkarree
Roastbeef im Stück auf dem Buffet tranchiert
Bier-Senf- Zwiebel marinierte Schweinesteaks
Hähnchenbrust in Zitronen-Minz Marinade
In Folie gedünsteter Lachs oder Zander
Riesengarnelen
Maiskolben mit Kräuterbutter

Passend zum Gegrillten stellen wir ein Buffet mit
kleinen Folienkartoffeln und Kräuterschmand, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Tomaten- und Gurkensalat, Coleslaw Salat(Weißkraut Möhren Salat mit Sesam
und Sahne) verschiedene Baguettes, Aioli , Cocktailsauce,
Ketchup, Senf, Currysauce und Kräuterbutter

Dessert in Gläsern

altmärkische Zitronencreme
Creme Brûlée, Beerentiramisu
Gegrillte Banane und Vanilleeis

Preis pro Person: 72,90 €

Zum Grillen verwenden wir einen Gasgrill,
bei Veranstaltungen ab 50 Personen kommt unser Smoker zum Einsatz,
dieser ermöglicht ein indirektes Grillen, Dünsten und Räuchern von Speisen.

Gerne heizen wir den Smoker auch für Veranstaltungen im kleineren Rahmen
an, würden hierfür jedoch einen Unkostenbeitrag von 65,00 € berechnen.

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Menüs

Menü I

Wildterrinen im Baumkuchenmantel
mit Blattsalat und Cumberland Soße

.....

Altmärkische Hochzeit Suppe

.....

Geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit konfierte Kirschtomaten
Erbspüree und Drillinge

oder

Gebratene Maispouardenbrust
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Geschmolzene Ziegenkäse auf Mango-Paprikachutney
mit Walnüssen und gefüllte Pastataschen

.....

Schwarze und weiße Mousse au Chocolat
mit Himbeermark und Beerenfrüchten

Preis 3 Gang ohne Vorspeise 43,90 €

Preis 4 Gang 52,50 €

Menü II

Räucherlachstatar
Kräutermayonnaise
mit Blattsalat und Zitronenvinaigrette

: : : : :

Rinderkraftbrühe
mit einem pochierten Wachtelei und Gemüsestiften

: : : : :

Kräuter Gratiniertes Schweinefilet Medaillon
Rahmwirsing und Drillinge

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Ratatouille Gemüse
Kartoffelpüree und Honig Senf Hollandaise

oder

Rosa gebratenes Roastbeef
Rotwein Soße, Sommergemüse und Kartoffelgratin

oder

Gemüse Gefüllte Paprikaschote
Kresseschaum und mit Pecorino und Feige gefüllte Teigtaschen

: : : : :

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Mövenpick Bourbon Vanille Eis

Preis 3 Gang ohne Vorspeise 46,50 €

Preis 4 Gang 53,50 €

Menü III

Carpaccio vom Angus Beef mit Olivenöl
Parmesanhobel, Pinienkerne, Trüffel Mayonnaise und Wildkräutersalat

: : : : :

Crèmesuppe der Saison
Spargel/Pfifferling oder Kürbis

: : : : :

Duett von Lachs und Zander
Zitronenbuttersauce mit Broccoli, Erbsenpüree und kleinen Kartoffeln

oder

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Apfelrotkohl
Preiselbeerbirne, gebratenen Pilze und Kartoffelklöße

oder

Gebratene Maispouardenbrust
auf Ratatouille Gemüse und Kartoffelgratin

oder

Bärlauchpesto mit Pasta,
gehobelter Parmesan und geschwenkte Kirschtomaten

: : : : :

Crème Brûlée
mit einer Kugel Mövenpick Maple Walnuss

Preis 3 Gang ohne Vorspeise 45,00 €

Preis 4 Gang 55,00 €

Menü IV

Lachsdelice auf Pumpernickel mit Gurke und Senfsaat,
Räucherlachstatar und gebratener Riesengarnele
Orangendressing und Wildkräutersalat

: : : : :

Grüne Erbsencreme Suppe
mit 24 Stunden gegartem Schweinebauch

: : : : :

Gebratenes Forellenfilet Safransoße
auf Wurzelgemüse und Risotto

oder

Rosa gebratene Kalbsrücken
auf gegrilltem Gemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

oder

Rinderfilet rosa mit Portweinjus
grünem Spargel, konfierten Kirschtomaten und Kartoffelgratin

oder

„Gemüsegarten“
Pochiertes Ei
glasierten Möhren, Brokkoli und Champignons
auf Erbsenpüree und gegrilltem Gemüse

: : : : :

Weisse Schokoladenhalbkugel mit Himbeer und Mascarpone
Schokoladen-Minz-Erde

Preis 3 Gang ohne Vorspeise 52,50 €

Preis 4 Gang 62,50 €

Menü V

Büffel Mozzarella & Tomatensalsa
Hausgemachtem Basilikumpesto
Wildkräuter Salat und Brotchip

: : : : :

Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe
& gebratener Zander

: : : : :

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Rotweinschalotten Kaiserschoten und Kartoffelklößen

oder

Gebratene Schweinemedallions, Sauce Choron
mit frischem Marktgemüse, gegrillte Kräutersaitlinge,
Drillinge

oder

Gegrilltes Lachsfilet
mit Safransauce, grünem Spargel
Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

Risotto Milanese mit
konfierten Kirschtomaten und Blattsalat

: : : : :

Dessert Variation Deutsches Haus
altmärkischer Zitronencreme, Mousse au Chocolat
und Crème Brûlée

Preis 3 Gang ohne Vorspeise 46,00

Preis 4 Gang 55,00 €

Fingerfoodliste

Pralinen von Lachs, Zander und Gemüse

Miniquiche (verschieden Gefüllt)

Feines Gemüsetatar

Frühlingsrollen vegetarisch

Frühlingsrollen mit Hähnchenbrust

Gebackene Garnelen im Kartoffelnest

Zitronengras Garnelen auf Mangosalat

Blinins mit Räucherlachs

Minischnitzel vom Schweinelachs

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Samosa (gefüllte afrikanische Teigtäschchen)

Crepe – Schinken – Röllchen

Entenbrust rosa auf Süßsaurem Salat von roten Linsen

Datteln im Speckmantel

Fruchtige Hähnchenspieße

Minifrikadellen

Suppen z.B.

Erbsenkoriander Shots (warmes Erbsenkoriander Schaumsüppchen)

Spargelshot mit Lachschinkenstreifen (saisonal)

Dessert

Obstspieße

Fruchtmousse (verschiedene Sorten)

Brownies

Himbeerschaum

Mango-Joghurtschnitte

3,60 € pro Stück bei 50 Stück und bis zu 5 Sorten

3,10 € pro Stück ab 100 Stück und bis zu 10 Sorten

2,80 € pro Stück ab 200 Stück und bis zu 10 Sorten

2,60 € pro Stück ab 300 Stück und bis zu 10 Sorten

Die Speisenreste der Buffets und Menüs verbleiben im Hotel und werden nicht mitgegeben.

Getränkepauschale Klassiker

Glas Prosecco zur Begrüßung
Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Rosewein, Bier, Sekt
und alkoholfreien Erfrischungsgetränken,
Digestif Auswahl
und Kaffeespezialitäten nach dem Menü oder Buffet
Bis zu 8 Stunden ohne Beschränkung
pro Person 56,00 €
jede weitere zusätzliche angefangene Stunde pro Person 13,00 € jedoch mind. 400€
(Kinder bis 16 Jahre 16,00 €)
(Kinder unter 4 Jahre kostenlos)

Getränkevielfalt unserer Pauschalen

Weinempfehlung

Weißwein

Winzergenossenschaft Königshausen

Königshausener Hasenberg
Grauer Burgunder QbA, trocken
Baden

Rose

Anselmann

Portugieser Weißherbst QbA, halbtrocken
Gebrüder Anselmann
Pfalz

Rotwein

2013 Heroldrebe

QbA trocken
Weingut Anselmann / Edesheim

Erfrischungsgetränke

Selters Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft

Bier

Radeberger Pils
Maisels Weiße Hefeweizen
Maisels Weiße dunkel und alkoholfrei

Spirituosen 3 Sorten

z.B. Flämminger Jagd Kräuter
Saure Kirsche, Nordhäuser Korn

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränkepauschale 8 Stunden

Glas Sekt „Edition Seeperle“ zur Begrüßung
Getränkepauschale mit Rotwein, Weißwein, Rosewein, Bier, Sekt
und alkoholfreien Erfrischungsgetränken,

Digestif Auswahl, Longdrinks

und Kaffeespezialitäten nach dem Menü oder Buffet

Bis zu 8 Stunden ohne Beschränkung

pro Person 62,00 €

jede weitere zusätzliche angefangene Stunde pro Person 17,00 € jedoch mind. 400€

(Kinder bis 16 Jahre 15,00 €)

(Kinder unter 4 Jahre kostenlos)

Getränkevielfalt unserer Pauschalen

Weinempfehlung

Winzergenossenschaft Königschaffhausen

Königschaffhauser Hasenberg
Grauer Burgunder QbA, trocken
Baden

Alles Rosa

Alles Rosa QbA, trocken
Weingut Klaus Böhme
Saale Unstrut

Weingut Herzer

Naumburger Steinmeister
Blauer Zweigelt QbA, trocken
Saale Unstrut

Erfrischungsgetränke

Selters Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft

Bier

Radeberger Pils
Franziskaner Hefeweizen
Franziskaner dunkel und alkoholfrei

Spirituosen 4 Sorten

z.B. Nordhäuser Doppelkorn
Ballantines, Jubiläumsaquavit
Saure Kirsche, Waldmeister

Longdrinks z.B.

Wodka Cola, Havanna Cola, Hugo, Gin Tonic

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränkepauschale Genießer

Glas Champagner zur Begrüßung
Getränkepauschale mit hochwertigen Rotwein, Weißwein, Rosewein, Bier, Sekt
und alkoholfreien Erfrischungsgetränken,
Digestif Auswahl, Longdrinks
und Kaffeespezialitäten nach dem Menü oder Buffet
Bis zu 8 Stunden ohne Beschränkung
Pro Person 72,00 €
jede weitere zusätzliche angefangene Stunde pro Person 19,00 € jedoch mind. 450€
(Kinder bis 16 Jahre 15,00 €)
(Kinder unter 4 Jahre kostenlos)

Getränkevielfalt unserer Pauschalen

Weinempfehlung

2019er Sauvignon Blanc

trocken

Slowine

Villiersdorp Cellar Stellenbosch, Südafrika

2016 Château Lafitte Côtes de Bordeaux AC

Côtes de Bordeaux AC trocken

Château Lafitte

Frankreich

2020 Slowine Rosé

Shiraz, trocken

Villiersdorp Cellar Stellenbosch, Südafrika

Erfrischungsgetränke

Selters Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft
Diesdorfer Mosti Apfel und Rhabarberschorle

Bier

Radeberger Pils

Maisels Weisse Hefeweizen

Maisels Weisse dunkel und alkoholfrei

Spirituosen 5 Sorten

Bushmills Malt Singlemalt Whisky

Jubiläumsaquavit, Diesdorfer Korn

Cognac Remy Martin, Grappa Nonino

Longdrinks z.B.

Bombay Gin Tonic oder Fizz, Whisky Sour, Moscow Mule

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino