



Herzlich Willkommen im Park.Hotel Ahrbergen

Unser familiengeführtes 4-Sterne-Hotel liegt verkehrsgünstig zwischen Hildesheim und Hannover. Keine langen Wege, sondern optimal zu erreichen mit direkter Anbindung an den Messeschnellweg, mitten im Grünen.

Unser Haus verfügt über 90 Zimmer, komfortabel eingerichteten in Einzel- und Doppelzimmer mit moderner Ausstattung.

Für Ihre Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen bieten wir Ihnen moderne Veranstaltungsräume in unterschiedlichen Größen für bis zu 200 Personen an.

Genießen Sie in unserem Wintergarten. Restaurant in einer gemütlichen Atmosphäre regionale und saisonale Speisen. Die Verbundenheit mit der Region wird durch die Zusammenarbeit mit den Lieferanten und Landwirten aus unserer Umgebung unterstrichen.

Sollten Sie nach der Durchsicht unserer Veranstaltungsmappe noch offene Fragen haben zögern Sie nicht uns jederzeit zu kontaktieren. Gern stehen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Rat & Tat zur Seite.

Ihr Team vom Park.Hotel Ahrbergen

Zimmerpreise zu Ihrer Veranstaltung

Unsere Standard-Zimmer sind ausgestattet mit Dusche und WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Badartikel, Flatscreen TV, W-Lan, Telefon und einer Minibar

Comfort-Einzelzimmer

77,00 Euro pro Zimmer / Nacht

Comfort-Doppelzimmer

97,00 Euro pro Zimmer / Nacht



Unsere neuen Komfort-Zimmer sind ausgestattet mit Dusche und WC, Föhn, Kosmetikspiegel, Badartikel, Flatscreen TV, Telefon, kostenfreies W-Lan im ganzen Haus, Gratisflasche Mineralwasser, Kaffeemaschine, Bademantel und Slipper, Begrüßungspräsent und einer Minibar

Superior-Einzelzimmer

87,00 € pro Zimmer / Nacht

Superior-Doppelzimmer

107,00 € pro Zimmer / Nacht

Alle Zimmerpreise sind freibleibend, bitte erfragen Sie die Zimmerpreise zu Ihrer Veranstaltung. Die Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer, Service und aller Abgaben.

Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber ist selbstverständlich kostenlos.

Dieses Angebot ist nur buchbar in Verbindung mit der geplanten Veranstaltung, auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit.

Hochzeitstraum I

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je ein Rot- und Weißwein

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca-Cola, Fruchtsäfte, Schweppes, Energie-Drink, etc.)
- 2 Spirituosen aus unserem Angebot
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert

- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)

Preis pro 37,00 € Person

gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Hochzeitstraum von 21,50 € pro noch anwesender Person.

Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.

Hochzeitstraum II

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca-Cola, Fruchtsäfte, Schweppes, Energie-Drink, etc.)
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert
- 4 Spirituosen aus unserem Angebot

- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)

Preis pro 41,00 € Person

Der Hochzeitstraum II ist gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Hochzeitstraum von 24,00 € pro noch anwesender Person.

Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.

Wolke 7

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine

- Softgetränke (Mineralwasser, Coca-Cola, Fruchtsäfte, Schweppes, Energie-Drink, etc.)
- Filterkaffee / Tee am Tisch serviert
- 4 Spirituosen aus unserem Angebot

- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für Ihre Gäste (Aufpreis als Einzelzimmer 20€)

Preis pro 84,00 € Person

Die Wolke 7 ist gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr und ab ein Kontingent von 10 Zimmern als Festbuchung.

Nach 7 Stunden zahlen Sie die kleine Wolke 7 von 24,00 € pro noch anwesender Person.

Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.

Hochzeitstraum III

- Champagnerempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot / Weißweine
- Softgetränke (Mineralwasser, Coca-Cola, Schweppes, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Energie-Drink, etc.)
- Filterkaffee / Tee
- Spirituosenangebot der kompletten Bar
- Cocktails (4 Sorten)
- Menükarten
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangement)
- Theke im Foyer
- Beleuchtungstechnik und Beamer

Preis pro 57,00 € Person

Der Hochzeitstraum III ist gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Nach 7 Stunden zahlen Sie den kleinen Hochzeitstraum von 29,00 € pro noch anwesender Person.

Unsere Park.Lounge bleibt für Sie bis 4.00 Uhr geöffnet.

Zusatzinformation zu den Veranstaltungsangeboten

- Der Zeitraum einer Veranstaltung kann nicht unterbrochen werden.
- Eine Abendveranstaltung beginnt frühestens ab 17.00 Uhr
- Die 7 Stunden müssen zusammenhängend gefeiert werden.
- Das Korkgeld von 2,50 € pro Person wird nur im zeitlichen Rahmen und in Verbindung einer Veranstaltung angeboten.
- Wir bieten für den großen Saal 15 LED-Strahler á 5,00€.
- Die Tische werden in optimaler Tischauslastung eingedeckt. (10 Gästen pro Tisch)
Ein extra Tisch kostet 45,00€.
- Ein Kaffeebuffet zu einem Mitternachtssnack (z.B. Hochzeitstorte) kann zusätzlich für 25,00 € dazu gebucht werden (keine Kaffeespezialitäten)

Kaffeeangebot I:

- Filterkaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten. Restaurant, oder im Saal
- Kuchen zum selbst mitbringen

9,50 Euro/Person

Kaffeeangebot II:

- Filterkaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten. Restaurant, oder im Saal
- mit zweierlei Blechkuchen (weitere Kuchen & Tortensorten auf Anfrage)

13,50 Euro/Person

Alternative:

- Kaffeetrinken in unserem Restaurant oder Pavillon a la Carte aus unserer Karte mit allen Kaffeespezialitäten

Die Kaffeeangebote sind nur in Verbindung mit einer Veranstaltung und außerhalb des zeitlichen Rahmens der Feier gültig. (ab 20 Personen für 2 Stunden)

Unsere kleinen Gäste

Gerne bieten wir für unsere kleinen Gäste kleinere Portionen an:

| | |
|--|----------|
| Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise | EUR 3,00 |
| Kleines Schnitzel mit Pommes | EUR 6,00 |
| Portion Nudeln mit Tomatensauce | EUR 4,00 |
| Kleine Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse | EUR 6,00 |

Veranstaltungen

Kinder bis 1 Jahr gratis

Kinder von 1 - 12 Jahren zahlen 50 %

Kinder ab 13 Jahren zahlen 100 %

Übernachtung

Kinder von 0 – 5 Jahren sind im Zimmer der Eltern kostenfrei

Kinder von 6 – 11 Jahren im Zimmer der Eltern (mit maximal 1 Zustellbett möglich) 25,00 € / Nacht inkl. Frühstücksbuffet

Kindern ab 12 Jahren bieten wir ein Einzelzimmer in unmittelbarer Nähe der Eltern an.

Babyphone / Babysitting

Natürlich buchen wir Ihnen ein Zimmer in der Nähe der Park.Lounge, so dass der Empfang zu Ihrem Babyphone gewährleistet ist.

Sie benötigen einen Babysitter? Bitte sprechen Sie uns an, gerne sind wir Ihnen behilflich.

Platz zum Spielen

Die rund um das Parkhotel gelegenen Grünflächen laden zum Spielen und Toben ein.

Nach Bedarf stellen wir Ihnen eine kleine Spielecke zur Verfügung, die zum Verweilen einlädt.

Buffetvorschläge zu Ihrer Veranstaltung

„Fine Dining“

Vorspeisen

Roastbeef Spieß / Tomatensalat / Ziegenkäse
Wildkräutersalat / Spargel / Erdbeeren
Carpaccio vom Thunfisch
Mango / Burrata
Parmaschinken / Tiroler Schinken
Italienische Gemüse-Antipasti

Feine Käsevariation
Brotauswahl

Hauptspeisen

Kalbsroulade mit weißer Trüffelsauce
Gebratenes Rotbarschfilet mit Safransauce
Ravioli mit Steinpilzfüllung, Kräuterrahm

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Marktgemüse

Dessert

Mousse von der karamellisierten, weißen Schokolade
Creme Brulée von der Tonka Bohne

Preis pro Person ab 45,50 €

„Sommer-Buffer Smart“

Vorspeisen

Italienisches Antipasti-Gemüse
Melone / Parmaschinken
Mango / Burrata / Halbgetrocknete Tomaten
Carpaccio vom Angus Rind / Eingelegte Pfifferlinge

Brotauswahl

Hauptspeisen

Provenzalischer Schweinebraten
Kabeljau mit Kräuterkruste
Ratatouille-Gemüse
Gebakener Feta

Beilagen

Geschmortes Sommergemüse
Polenta Taler
Geschmorte Kirschtomaten

Desserts in kleinen Einheiten

Limettencrème
Weiße Mousse
Maracuja-Topping

Preis pro Person ab 30,50 €

„Sommer-Bufferet Classic“

Vorspeisen

Mango / Burrata / Halbgetrocknete Tomaten
Carpaccio von bunten Beten
Rosa Kalbsrolle / Grüne Sauce
Tranchen vom hausgebeiztem Lachs / Eingelegter Senf / Gepickelte Zwiebeln

Feine Käsevariation
Brotauswahl

Hauptspeisen

Saltim Bocca alla Romana
Steinpilzravioli mit Pfifferlingsrahm

Beilagen

Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu von der Erdbeere
Mousse au Chocolat
Mandelkrokant

Preis pro Person ab 34,50 €

„Grill-Buffer Classic“

Fleisch

Hausmariniertes Nackensteak
Texas Grilled Chicken
Selfmade Salciccia
Otto´s Bratwurst

Vegetarische Beilage

BBQ Maiskolben

Beilagen & Salate

Kleine Rosmarinkartoffeln
Mediterraner Gnoccisalat mit Rucola
Ceasar Salad / Thymiancroutons / Bacon-Chips
Brotauswahl

Dips

Ochsensauce
Selbstgemachte Kräuterbutter
Sauerrahm
Hausgemachter Curryketchup

Dessert

Panna Cotta
Frische Erdbeeren
Limettencreme

Preis pro Person ab 30,50 €

„BBQ Chefs Choice“

Fleisch

Angus Rinderhüftsteaks
Selfmade Salciccia
Schweinefilet / Speck
Black Tiger Garnelen in der Schale
Maispouardenbrust

Vegetarische Beilage

Gegrillter grüner Spargel
Feta / Kräutermarinade

Beilagen & Salate

Avocado-Tomaten-Salat
Nektarinen-Burrata-Salat
Kartoffelsalat von bunten Kartoffeln
Hausgemachtes Kräuterbaguette
Brotauswahl

Dips

Kräuterbutter
Sauce Rouille (Safran-Dip)
Tomatenchutney
Ochsensauce

Dessert

Mascarponecreme
Frische Früchte
Mousse von der belgischen Schokolade

Preis pro Person ab 39,50 €

„Herbst- Winterbuffet Classic“

Vorspeisen

Sou Vide gegarte Kalbsrolle / Hokkaidokürbis
Karamellisierter Feta / Marinierter Steckrübensalat
Premium Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Hausgemachter Waldorfsalat / Walnusscrunch

Brotauswahl

Hauptspeisen

Boeuf Bourginon in Majoranjus
Ravioli mit Kürbissahnesauce

Beilagen

Rotkohl
Kartoffelklöße

Desserts

Panna Cotta
Marinierte Pflaumen
Mousse auch Chocolat
Zimtsahne

Preis pro Person ab 30,50 €

„Herbst- Winterbuffet Classic“

Vorspeisen

Feldsalat / Granatapfel / Feta
Carpaccio von der Orange / Geräucherte Entenbrust / Preiselbeeren
Hausgebeizter Lachs / Eingelegte Senfkörner / Gepickelte Zwiebeln
Schweinefilet / Speck

Brotauswahl

Hauptspeisen

Roastbeef in Trüffeljus
Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus
Steinpilzravioli mit Waldpilzrahm

Beilagen

Rotkohl
Spätzle
Kartoffelklöße

Desserts

Schokoladentarte
Karamellapfel
Vanillecreme
Zimtpflaumen

Preis pro Person ab 37,00 €

„Weihnachts-Buffer Classic“

Vorspeisen

Carpaccio vom Tafelspitz mit Senf-Parmesansauce
Premium Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Hausgemachter Waldorfsalat
Quiche / Kohl / Speck
Couscous Salat / Karamellierter Feta / Granatapfel

Brotauswahl

Hauptspeisen

Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus
Schweinefiletmedaillons mit grüner Pfeffersauce
Ravioli mit Kürbissauce

Beilagen

Rotkohl
Kartoffelklöße
Spätzle

Desserts

Spekulatius-Tiramisu
Zimtcreme mit Apfel

Preis pro Person ab 35,00 €

„Weihnachts-Buffer Premium“

Vorspeisen

Roastbeef mit Sauce Tatar
Carpaccio von der Roten Bete
Tranche vom Hausgebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce
Eingelegter Kürbis / Burrata / Granatapfel
Geräucherte Entenbrust / Linsenragout

Brotauswahl

Hauptspeisen

Brust und Keule von der Bauernente in Majoranjus
Kalbsbraten in Rotweinjus
Cannelloni / Ricotta / Steinpilz / Trüffelsauce

Beilagen

Rotkohl
Kartoffelklöße
Rosmarinkartoffeln

Desserts

Panettonemousse
Orangen-Panna Cotta

Preis pro Person ab 41,50 €

„Niedersachsen Smart“

Vorspeisen

Tomatensalat / Ziegenkäse
Rosa Roastbeef mit Sauce Tatar
Carpaccio vom Schweinebraten mit Senf-Parmesansauce
Confit vom Wildgeflügel in Portweingelée und grüner Sauce

Brotauswahl

Hauptspeisen

Hausgemachte Buletten mit Zwiebelsauce
Wildgulasch

Beilagen

Marktgemüse
Kartoffelstampf
Spätzle

Dessert

Welfenspeise
Niedersächsische Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 30,00 €

Barbecue-Variationen

Frisch vom Grill

Schweinefleisch:

- Frische Metzgerbratwürste
- Bratwürste gebrüht „Thüringer Art“
- Knackige Schinkengriller
- Zarte Schmetterlingssteaks
- Knusprige Spar Ribs mit Hausmarinade
- Filet-Spieße mit Zwiebeln
- Bayrischer Leberkäse

Rind:

- Hacksteaks
- Hüftsteak „Barbecue“
- Rumpsteak mit buntem Pfeffer
- Burger Station:
- Klassische Pattys (Rinderhack)
- Salat, Tomaten- & Gurkenscheiben, Käse, Zwiebeln, Burgersauce

Geflügel:

- Hähnchenbrust mit Pestomarinade
- Maishähnchenbrust mit Rosmarin
- Hähnchenspieße
- Putensteaks, pikant mit Kräuter und Chili

Fisch:

- Stremellachs
- Folienlachs mit Kräutern
- Scampi-Spieße
- Thunfischsteaks mit Koriandermarinade

Lamm:

- Marinierte Lammkottlets
- Lammbratwürste
- Lammlachs mit Minze und Zitrone

Vegetarisch:

- Schafskäse mit Kräutern und Zwiebeln in Folie
- Maiskolben
- Bunte Gemüsespieße (Champignons, Paprika, Zwiebeln, Zucchini)
- Süßkartoffeln am Spieß

Barbecue-Wunschauswahl

Salate

- Kartoffelsalat hausgemacht mit Mayonnaise
- Bayrischer Speck-Kartoffelsalat
- Frischer Salat mit Tomaten und roten Zwiebeln
- Pennesalat mit Chili
- Mariniertes Weißkraut
- Grüner Salat mit Nüssen und Balsamico
- Meeresfruchtsalat
- Kidneybohnen-Mais Salat
- Rucolasalat mit Mozzarellakugeln und Kirschtomaten
- Spaghettisalat aglio, olio e peperoncini (pikant)
- Gurkensalat mit Schmand
- Tomatensalat mit Basilikum und Rucola
- Toskanischer Brotsalat
- Maissalat mit Frühlingslauch

Beilagen

- Gegrillte Austernpilze (pikant)
- Caprese, Mozzarella und Tomaten
- Grilltomaten
- Buntes Grillgemüse
- Frische Champignons aus der Pfanne
- Rosmarinkartoffeln im Ackermantel mit Meersalz und Olivenöl
- Folienkartoffeln mit Kräuterschmand
- Kartoffelspalten
- Anti-Pasti Auswahl (mariniertes Gemüse)

Dips & Saucen

- Barbecuesauce
- Aioli
- Pfeffersauce
- Avocado-Dip
- Thailändische Chilisauce
- Kräuterbutter
- Senf-Honig-Dip
- Kräuterschmand
- Sour Cream
- Cocktail-Sauce
- Senf
- Süßer Senf
- Salsa Sauce
- Tomatenketchup
- Curryketchup
- AllerBest Burger Hausrezept

Catering ganz flexibel...

Canapés verschieden belegt

gebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce
 Putenbrust und Kräuterfrischkäse
 Französischem Brie
 Mozzarella und Tomate mit Pesto
 italienischer Schinken
 Edamer
 Baguette-Salami-Olive

2,00 € pro Stück

Fingerfood

Riesengarnele im Knusperteig mit Asiadip
 italienischer Schinken mit Honigmelone am Spieß
 Crepes-Lachsröllchen mit Frischkäse
 garnierte Schweinemedallions
 Hähnchenfilet im Cocosdip
 Hähnchen-Ananasspieß
 Datteln im Speckmantel
 Mini Mozzarella Spieße
 Anti-Pasti-Spieße
 Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse
 Käsewürfel-Trauben-Spieß

2,10 € pro Stück

1,40 € pro Stück

1,80 € pro Stück

2,20 € pro Stück

1,40 € pro Stück

1,40 € pro Stück

1,10 € pro Stück

1,40 € pro Stück

1,40 € pro Stück

0,70 € pro Stück

1,20 € pro Stück

Süßes Fingerfood

Gefüllte Mini Berliner
 Obstspieße
 Blechkuchen
 Nussschnecken
 Croissants
 Muffin
 Donuts

3,50 € pro 5 Stück

1,90 € pro Stück

1,50 € pro Stück

1,00 € pro Stück

1,00 € pro Stück

3,50 € pro Stück

3,50 € pro Stück

Halbe belegte Brötchen

mit Salat, Tomaten, Mozzarella, Pesto
 mit Salat, italienischem Schinken
 mit Salat, Brie
 Mit Salat, Käseaufschnitt
 mit Lachs, Frischkäse
 mit Pute, Feigensenf
 mit Schinken, Käse, Tomaten
 mit Frischkäse, Rucola
 mit Baguette-Salami
 mit Kasslerbraten

2,50 € pro ½ Brötchen

Fingerfood im Glas

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Garnelen auf rotem Linsen-Salat | 3,50 € pro Glas |
| Krabbencocktail | 3,50 € pro Glas |
| Roastbeef-Tranchen auf Kartoffelsalat | 3,50 € pro Glas |
| Mettbällchen auf Salat | 3,30 € pro Glas |
| Italienischer Nudelsalat | 2,50 € pro Glas |

Dessert im Glas

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Creme Catalan | |
| Panna Cotta mit Himbeeren | |
| Mascarponecreme | |
| Schokoladenmousse | |
| Creme Brûlée | |
| Limettencreme | |
| Schwarzwaldbecher | |
| Obstsalat | 2,20 € pro Glas |

Bagels-Wraps-Quiche

Bagels belegt mit

| | |
|---|------------------|
| Salat, Lachs und Frischkäse | |
| Salat, Pute und Feigensenf | |
| Salat, Schinken, Käse und Tomaten | |
| Salat, Mozzarella, Tomate und Pesto | |
| Salat, italienischer Schinken und Kräuterkäse | 5,00 € pro Stück |

Wraps gefüllt mit

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Salat, Lachs und Frischkäse | |
| Salat und Thunfisch | |
| Salat, Pute und Curryrahm | |
| Salat, Mozzarella, Tomate und Pesto | |
| Vegetarischer Gemüsesalat | 4,50 € pro Stück |

Quiche gefüllt mit

| | |
|------------------------|------------------|
| mit Speck und Zwiebeln | |
| mit Spinat und Feta | |
| mit Lachs | |
| mit Lauch und Schinken | 2,00 € pro Stück |

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir das Fingerfood erst ab einer Stückzahl von 10 pro Sorte servieren können.

Variationen zum Buffet

Vorspeisen:

Suppen

- Consommé vom Rind mit Ravioli-Einlage und Gemüsejulienne
- Hochzeitssuppe
- Wildkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Cremesuppe (z.B. Kürbis, Spargel, Erbsen oder Pfifferlingsuppe)
- Minestrone, Gemüsesuppe
- Kartoffelcremesuppe „Sylter Art“ mit Krabben
- Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen

mit Fleisch

Rind

- „Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Kalbsbackensülze mit Remouladensauce
- Carpaccio vom Rind mit Sellerie, Pinienkernen und Parmesan
- Roastbeef „zart rosa“ mit Remoulade

Wild

- Rehrücken in Preiselbeeren

Schwein

- italienischer Schinken mit Melone
- Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Linsensalat
- Schweinefilet auf Rucolasalat oder mit Nusskräuterkruste
- Mettbällchen auf klassischem Kartoffelsalat

Geflügel

- Hähnchenmedaillons auf Möhrensalat oder mit Ananas und Käse überbacken
- geräucherte Entenbrust-Tranchen an Friseesalat mit Orangendressing
- Entenbrust mit Preiselbeer-Dip

mit Fisch

- pochierter Salm im Ganzen mit Sauce Vinaigrette
- marinierte Meeresfrüchte
- Carpaccio vom Lachs
- gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip
- Doradenfilet oder gedünstetes Lachsfilet mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée
- Garnelen mit Aioli und Cocktail-Dip
- gebratene St. Jacobs-Muscheln im Salatbeet
- geräucherte Fischplatte
- gebeizter Lachs mit Granatapfel-Wasabi-Dip
- gedünstetes Lachsfilet mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern
-

vegetarisch

- Gebackene Auberginen- und Zucchini-scheiben mit Dip
- „Caprese“ Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln
- gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse
- Artischocken-Pilzsalat
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Antipasti Auswahl

- frische Blattsalate mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- geschmortes Paprikagemüse mit Grana Padano
- Auberginenröllchen mit feinem Knoblauch und Oliven
- gegrillte Austernpilze pikant mit Chilli und Kräutern
- Mozzarella mit Tomaten an Rucola
- Rucolasalat mit Grana Padano, Pinienkernen und Cherrytomaten

Hauptgänge:

Fisch

- gebratener Lachs mit Limettensauce
- Lachstranchen auf Blattspinat mit Krabbensauce
- Fischpfanne mit Seeteufel, Lachs und Scampi in feiner Pinot-Sauce
- Scampi in leichter Knoblauchsauce
- Zanderfilet auf Fenchelgemüse und Zitronengras
- Lachsfilet auf Champagnerkraut
- Doradenfilet auf Safransauce
- Seeteufelmedaillons mit Limetten-Chillisauc
- Ravioli mit frischen Kräutern und Lachs
- Rotbarsch auf Kräutersauce

Rind

- Gulasch vom Rind
- Rinderbraten „Gärtnerin Art“ mit feiner Rahmsauce
- deftige Lammkeule mit Kräuter der Provence
- Roastbeef oder Kalbsrücken am Stück, vom Koch geschnitten
- Kalbsroulade „Involtinis“
- Saltim Bocca „à la Romana“
- Rinderrouladen „Niedersächsischer Art“
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Kalbsbraten mit Grüner Pfeffersauce
- „Brasolo“ italienischer Rinderbraten im Rotweinsud

Schwein

- Geschnetzeltes mit Reis oder Spätzle
- Zwei rustikale Braten (zum Beispiel Zwiebelbraten und Krustenbraten)
- Schweinefilet mit Grüner Pfeffersauce
- „Porchetta“ – italienischer Rollbraten, gefüllt mit Kräutern und Knoblauch
- Filettopf mit frischen Champignons
- gefüllter Schwedenbraten mit Äpfeln und Backpflaumen

Geflügel

- Maispouardenbrust mit Steinpilzrahmsauce oder feiner Morchel-Sahne-Farce an jungem Spinat und glacierten Möhren
- Putenfilet mit Sambalsauce
- Hähnchenmedaillons „Livorno“ in pikanter Tomatensauce
- Barbarie Entenbrust in Orangensauce

Wild

- Hirschkalbs-oder Wildschweinkeule in Wacholderrahm
- gespickte Hasenkeule in Wacholderrahm
- Gänsebraten
- Rehkeule
- Wildschweinbraten

Pasta

- Lasagne mit Lachs
- Penne mit hausgemachtem Pesto
- Lasagne „Classic“ mit Hackfleischsauce
- Lasagne Verde

vegetarisch

- Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödel
- Ravioli mit Ricottafüllung
- Steinpilz-Ravioli
- Pennenudeln mit Blattspinat gratiniert
- Gemüse vom Markt mit Ziegenkäsecreme
- Schnitzel von Austernpilzen mit Kräuter dip
- Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
-

Dessert:

- Joghurt Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Espresso Panna Cotta mit Karamell oder Panna Cotta mit Karamell
- Cantuccini-Creme mit Beeren
- Tiramisu oder Zimt-Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeerpüree
- Limettencreme
- Creme Caramel mit frischen Beeren
- frischer Obstsalat
- Mousse au Chocolat
- Creme Catalan
- Beeren Grütze mit Vanillesauce oder winterliche Grütze
- Käseauswahl mit Brot und Butter
- Mascarponecreme mit Früchten
- Grießflammerie mit Himbeeren
- Mousse von brauner und weißer Schokolade
- Orangencreme
- Lebkuchemousse
- Spekulatiusparfait
- Orangen Panna Cotta
- Litschi-Joghurt Terrine

(Bitte erfragen Sie eventuelle Aufpreise der Änderungen)

Extras

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Feier folgende Extras an

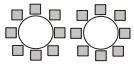




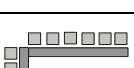



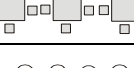
| | |
|-----------------------------|------------------|
| Beamer | je 25,00 € |
| Leinwand | ohne Berechnung |
| Flipchart | ohne Berechnung |
| LED Strahler | 5,00 € pro Stück |
| Wizzard | 45,00 € |
| Rednerpult | 10,00 € |
| Stuhlhussen | 4,50 € pro Stück |
| Kerzenleuchter 80 cm | 12 € pro Stück |
| Marktkarren | 25,00 € |
| Popcornmaschine | 60,00€ |

(Weitere Extras auf Anfrage)

Wichtige Informationen zu Preisen und Änderungen:

- Preisänderungen sind vorbehalten. Bitte erkundigen Sie sich stets nach den aktuell gültigen Preisen.
- Wir behalten uns Änderungen an den Buffets vor, falls es zu Lieferengpässen durch unsere Lieferanten kommt. Außerdem sind einige Speisen nur saisonbedingt zu beziehen.

Übersicht der Stellmöglichkeiten

| Bereiche | | Park. Lounge | von Humboldt. Lounge | Leibniz. Lounge | Liebig. Lounge | Raum Siemens | Raum Fürstenhall |
|----------------------|---|---------------------|----------------------------|--------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| Bestuhlung | | max. Personenanzahl | | | | | |
| runde Tische |  | 120 | 60 | 50 | 50 | / | / |
| Blockform |  | / | 40 | 30 | 40 | 10 | 5 |
| Karree |  | / | 35 | 20 | 30 | 10 | 0 |
| Parlamentarisch |  | 150 | 50 | 30 | 50 | 12 | 8 |
| Stuhlreihen |  | 200 | 60 | 35 | 60 | 20 | 10 |
| U-Form außen |  | / | 25 | 20 | 24 | 10 | / |
| U-Form innen & außen |  | / | 35 | 25 | 30 | 18 | / |
| Stuhlkreis |  | / | 50 | 25 | 35 | 15 | 8 |
| Tafeln |  | 150 | 60 | 40 | 50 | 10 | / |
| Stehtische |  | 200 | 110 | 90 | 80 | 20 | / |
| Fläche (ca.) | | 192 m ² | 100m ² | 78m ² | 120m ² | 34 m ² | 14 m ² |

Weitere Bestuhlungsformen auf Anfrage!

In der Buchung eines Getränkeangebots ist die Raummiete bereits inkludiert.

Die Raummiete für die Nutzung von Gruppenräumen muss individuell angefragt werden.

Hinweise und Regeln für Feiern in unserem Haus

- 1. Konfetti-Kanonen sind nicht gestattet,**
da sich das Konfetti auf dem Boden verteilt und abfärbt. Dadurch entsteht ein Schaden am Fußboden.
Alternative: Das umgehende Auffegen und beseitigen des Inhaltes der Konfettikanone
- 2. Wunderkerzen abzubrennen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet!**
Diese sind laut Gebrauchsanweisung nur im Außenbereich abzubrennen.
Wunderkerzen brennen Löcher in den Fußboden.
Alternative: Traum Fontäne (lang) von der Firma Comet-Feuerwerk, maximal 20 Stück, dürfen in unseren Räumlichkeiten angezündet werden.
- 3. Ruhiges und angemessenes Verhalten**
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass die Gäste sich draußen ruhig und angemessen verhalten)
- 4. Der DJ hat 60 Minuten Zeit für den Abbau**
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass der DJ die oben genannte Zeit bekommt um sein Equipment abzubauen)
- 5. Die Hochzeitstorte**
Sollte beim Transport die Torte beschädigt werden, nicht vollständig oder durch Unterbrechung der Kühlkette ungenießbar sein, übernehmen wir keinerlei Haftung.
Alternative: Einen Gast als Kuchenbeauftragten bestimmen, dieser holt die Torte und überprüft sie auf Vollständigkeit.
- 6. Feuerwerk ist nur mit Genehmigung von der Gemeinde gestattet**