



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 in komfortabel eingerichteten Einzel- und Doppelzimmer mit moderner Ausstattung, sowie Boxspringbetten.

Für Ihre Tagungen, Konferenzen und Veranstaltungen bieten wir Ihnen moderne Veranstaltungsräume in unterschiedlicher Größe 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 Tagungsmappe 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

Standard-Einzelzimmer

75,00 Euro pro Zimmer / Nacht

Standard-Doppelzimmer

95,00 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

Komfort-Einzelzimmer

85,00 € pro Zimmer / Nacht

Komfort-Doppelzimmer

105,00 € pro Zimmer / Nacht

Alle Zimmerpreise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer, Service und aller Abgaben.

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

Veranstaltungspauschale I

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je ein Rot- und Weißwein

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

- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber

Preis pro 37,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Bei mehr als 7 Stunden können Sie zusätzlich eine kleine Pauschale von 21,50 € pro Person wählen.

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

Veranstaltungspauschale II

- Sektempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot- und Weißweine

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

- Menükarten
- Theke im Foyer
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangements)
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber

Preis pro 41,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Bei mehr als 7 Stunden können Sie zusätzlich eine kleine Pauschale von 24,00 € pro Person wählen.

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

Veranstaltungspauschale III

- Champagnerempfang
- Bierspezialitäten
- Je zwei Rot / Weißweine
- Softgetränke (Mineralwasser, Coca Cola, Schweppes, Fruchtsäfte, Mineralwasser, Energie-Drink, etc.)
- Kaffee / Tee
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosenangebot der kompletten Bar
- Cocktails (4 Sorten)
- Menükarten
- Tische komplett eingedeckt, Stoffservietten (ohne Blumenarrangement)
- Theke im Foyer
- Stuhlhussen
- Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück für den Gastgeber
- Beleuchtungstechnik und Beamer

Preis pro 57,00 € Person

Die Getränkepauschalen sind gültig für 7 Stunden bei Abendveranstaltungen ab 17.00 Uhr.

Bei mehr als 7 Stunden können Sie zusätzlich eine kleine Pauschale von 29,00 € pro Person wählen.

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

Zusatzinformation zu den Veranstaltungspauschalen

- Der Zeitraum einer Pauschale kann nicht unterbrochen werden.
- Eine Abendpauschale beginnt frühestens ab 17.00 Uhr
- Die 7 Stunden müssen zusammenhängend gefeiert werden.
- Die Kuchenpauschale (Umlagenpauschale) von 2,50 € pro Person wird nur im zeitlichen Rahmen und in Verbindung einer Pauschale angeboten. (z.B. die Hochzeitstorte)
- 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 25,00€.

Kaffeepauschale I:

- Kaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten, Restaurant, oder im Saal
- Kuchen zum selbst mitbringen
- Kaltgetränke nach Verbrauch für max. 2 Stunden

7,50 Euro/Person

Kaffeepauschale II:

- Kaffee / Tee in Kannen
- eingedeckter Tisch im Wintergarten, Restaurant, oder im Saal
- mit zweierlei Blechkuchen (weitere Kuchen & Tortensorten auf Anfrage)
- Kaltgetränke nach Verbrauch für max. 2 Stunden

9,50 Euro/Person

Alternative:

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

Die Kaffeepauschalen sind nur in Verbindung mit einer Pauschale und außerhalb des zeitlichen Rahmens der Pauschale 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

Pauschalen

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, sodass 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

„Klassisches italienisches Buffet“

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Dip
Gegrillte Pilze
Mozzarella mit Tomaten an Ruccola
Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen - Warm

Lasagne
mit Lachs **oder** Rinderfleisch
Hähnchenmedaillons „Livorno“ in pikanter Tomatensauce mit Paprika,
Zucchini, Champignons und Oliven

Beilagen

Kleine Rosmarinkartoffeln
Penne in Olivenöl geschwenkt
Italienisches Weißbrot

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro Person 27,00 €
(ab 25 Personen)

„Gehobenes Italienisches Buffet“

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Sellerie, Pinienkernen und Parmesan
Carpaccio vom Lachs mit roten Zwiebeln und Zitrone
italienischer Schinken mit Melone
"Vitello Tonnato" - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Pochierter Salm im Ganzen mit Sauce Vinaigrette
Marinierte Meeresfrüchte
Gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Dip
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Marinierte Paprika mit Perlzwiebeln

Hauptspeisen – Warm

„Porchetta“ – italienischer Braten, gefüllt mit Kräutern und Knoblauch

Kalbsroulade „Involtinis“
gefüllt mit Parma-Schinken, Blattspinat und Mozzarella in Tomaten-Käsesauce

Beilagen

kleine Kartoffeln
Penne mit buntem Gemüse und Olivenöl
Marktgemüse

Dessert

Tiramisu
Limettencrème
Cantuccini-Creme mit Beeren
Joghurt Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Preis pro Person 36,00 €
(ab 50 Personen)

„Mediterranes Buffet I“

Vorspeisen mit Fisch

Gedünstetes Lachsfilet mariniert mit Tomatenconcassée und frischen Kräutern
Garnelen mit Aioli und Cocktail-Dip
Marinierte Meeresfrüchte

Vegetarisch

Mini-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
Antipasti Auswahl mit Möhren, Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen
Frische Blattsalate mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
geschmortes Paprikagemüse mit Grana Padano

Mit Fleisch

italienischer Schinken an Melone
„Vitello tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Hähnchenmedaillons auf Möhren-Sesamsalat
Schweinefilet auf Rucolasalat

Warme Speisen

„Brassato al Barolo“
Toscanischer Rinderbraten in Rotweinsud
Lachstranchen auf frischem Spinat
Steinpilz-Ravioli

Beilagen

Marktgemüse
Parmesan-Risotto
Penne mit Olivenöl
kleine Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat
Mousse au chocolat
Creme Catalan
Mascarponecreme mit Früchten
Große Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person 41,00 €
(ab 80 Personen)

„Mediterranes Buffet II“

Vorspeisen

Carpaccio vom frischen Lachs
Meeresfrüchteplatte mit Cocktail-Dip
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Dip
Doradenfilet mit frischen Kräutern und Tomatenconçassée
„Vitello Tonnato“ - Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
zweierlei Melone mit italienischem Schinken
Rucolasalat mit Grana Padano, Pinienkernen und Cherrytomaten
Marinierte Gemüseauswahl von Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Warme Speisen

Fischmedaillons mit Limetten-Chillisaucе
Kalbsbraten, vom Koch geschnitten mit einer Saucenauswahl

Beilagen

Risotto
kleinen Kartoffeln mit Meersalz
Marktgemüse der Saison

Dessert

Crème Caramel mit frischen Beeren
Tiramisu

Käseauswahl
Brotkorb und Butter

Preis pro Person 40,00 €
(ab 60 Personen)

„Schlemmer Buffet“

Vorspeisen

Riesengarnelen auf Ratatouillesalat
Gebeizter Lachs mit Granatapfel-Wasabi-Dip
Hähnchenmedaillons mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currydip
Roastbeef mit Remoulade
Auberginenröllchen mit feinem Knoblauch und Oliven
Gegrillte Austernpilze
Ziegenkäse im Speckmantel auf buntem Linsensalat

Hauptgänge

Maispoulardenbrust mit feiner Morchel-Sahne-Farce
an jungem Spinat und glacierten Möhren dazu Schupfnudeln

Schweinefilet am Stück gebraten auf Chilli-Bernaise Sauce dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln

Ravioli mit frischen Kräutern und Lachs

Dessert

Mousse von brauner und weißer Schokolade
Obstsalat
Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu

Preis pro Person 38,00 €
(ab 30 Personen)

„Barbecue-Grillbuffet I“

Vom Grill

Hähnchenspieße
Nackensteaks mit Hausmarinade
Bratwürstchen „Thüringer Art“ (gebrüht)
Knackige Schinkengriller

Beilagen oder für Vegetarier

1 Salat nach Wahl
Mozzarella mit Tomate an Ruccola mit Pestosauce
Baked Potato mit Sour cream

Zu den Fleischspeisen reichen wir

Senf
Ketchup
Cocktaildip
Tomaten-Paprika Dip
Knoblauchsauce
Baguetteauswahl
3 hausgemachte Salate nach Absprache

Preis pro Person 19,50 €
(ab 25 Personen)

„Barbecue-Buffet II“

Kalte Speisen

Antipasti Auswahl
Frischer Salat an reifen Tomaten und roten Zwiebeln
Grüner Salat mit Nüssen und Balsamicodressing
Gegrillte Austernpilze pikant mit Chilli und Kräutern
Meeresfrüchtesalat
italienischer Pennesalat
„Caprese“ – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Warme Speisen

Lamm mit Minze und Zitrone
Maishühnchenbrust mit Rosmarin
Lachs
Scampi-Spieße
Schmetterlingssteak vom Schwein
Grillkäse „Halloumi“

Beilagen

Maiskolben
Grilltomaten
Ofenkartoffel mit Sourcream

Zu den Grillwaren reichen wir

Senf-Honig-Dip
Barbeque-Sauce
Aioli
Avocado-Dip
Salsa-Sauce
Cocktail-Dip

Dessert

Große Obstplatte
Joghurt-Panna Cotta auf Fruchtspiegel
Schokomousse

Preis pro Person 41,00 €
(ab 50 Personen)

„Barbecue-Buffet II“

Vom Grill

Frische Metzgerbratwurst
Bratwurst „Thüringer Art“ (gebrüht)
Putensteaks pikant mit Kräuterschmand
Schweinesteaks Barbecuemarinade
Spare Rips mit Hausmarinade

Beilagen

Brotkorb
Folienkartoffeln mit Dip

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat
Hausgemachter Pennesalat
Weißkohlsalat

Preis pro Person 26,00 €
(ab Personen)

„Barbecue-Buffer III“

Vom Grill

Frische Metzgerbratwürste
Pesto marinierter Hähnchenbrust
Lammkoteletts
Lachs mit Kräutern in Folie
Schmetterlingsteaks vom Schweinelachs

Beilagen

Gegrillte Kartoffelspalten mit Rosmarin
Pfannengemüse (Paprika, Zwiebeln, Möhren, Zucchini)
Baguettekorb

Salate

Rucola-Salat mit Mozzarellakuglen und Kirschtomaten
Gurkensalat mit Schmand und Dill

Saucen & Dips

Senf-Honig
Barbecuesauce
Aioli
Senf
Ketchup
Kräuterbutter

Preis pro Person 28,00 €
(ab 50 Personen)

„Barbecue-Buffer IV“

Kalte Speisen

Antipasti Auswahl
Frischer Salat an reifen Tomaten und roten Zwiebeln
Grüner Salat mit Nüssen und Balsamicodressing
Gegrillte Austernpilze pikant mit Chilli und Kräutern
Meeresfrüchtesalat
italienischer Pennesalat
„Caprese“ – Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Vom Grill

Lamm mit Minze und Zitrone
Maishühnchenbrust mit Rosmarin
Lachs
Scampi-Spieße
Rindersteaks
Grillkäse „Halloumi“

Beilagen

Maiskolben
Grilltomaten
Ofenkartoffel mit Sourcream

Zu den Grillwaren reichen wir

Senf-Honig-Dip
Barbeque-Sauce
Aioli
Avocado-Dip
Salsa-Sauce
Cocktail-Dip

Preis pro Person 38,00 €
(ab 50 Personen)

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
- Bayerischer Leberkäse

Rind:

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

Geflügel:

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

Fisch:

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

Lamm:

- Marinierte Lammkottlets
- Lammsbratwürste
- 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 peperonccini (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

„Buffet der klassischen Küche I“

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust-Tranchen an Friseesalat mit Orangendressing
Roastbeef „Zart Rosa“ mit Remoulade
Schweinefilet mit Nusskräuterkruste
2 Salate nach Wahl

Hauptgänge

Rinderbraten mit feiner Rahmsauce
Filet-Topf vom Schwein mit frischen Champignons

Beilagen

Marktgemüse
Kartoffelgratin
Schupfnudeln

Dessert

Mousse au Chocolat
Beeren Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl
Brot und Butter

Preis pro Person 29,00 €
(ab 25 Personen)

„Buffet der klassische Küche II“

Suppe

Consommé vom Rind mit Ravioli-Einlage und Gemüsejulienne

Vorspeisen

Forellenfilets

Entenbrust mit Preiselbeeren-Dip

Schweinefilet unter der Nusskruste

Mettbällchen auf klassischem Kartoffelsalat

gebeizter Lachs mit 2erlei Dip

Hauptgang

Rinderrouladen „Niedersächsischer Art“

gefüllter Schwedenbraten vom Schwein mit Backpflaumen und Äpfeln

Beilagen

Rotkraut

Gemüseauswahl

Röstkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert

Mascarponecreme mit Früchten

Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Karamell

Preis pro Person € 34,00
(ab 30 Personen)

„Buffet der klassischen Küche III“

Suppe

Klare Suppe mit Einlage

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Rehrücken in Preiselbeeren
kleine Hähnchenmedaillons, mit Walnüssen dekoriert
großes Käsesortiment mit frischen Früchten
2 Salate nach Wahl
Brotkorb mit Butter

Hauptgang

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spätzle
Spanferkelkeule mit Backpflaumen, Gemüseauswahl und Serviettenknödel
Hirschkalbskeule in Wacholderrahm und Blaukraut

Dessert

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Orangecreme
Grießflammerie mit Himbeeren

Preis pro Person € 36,00
(ab 50 Personen)

„Weihnachtliches Buffet“

Suppe

Wildkraftbrühe mit Nudeltaschen

Vorspeisen

Rehrücken mit Waldorfsalat

Feldsalat mit Nussmischung

Rindercarpaccio

geräucherte Entenbrust auf Kürbis-Gemüse

Gebackene Austernpilze mit Kräuterdip

Kalbsbackensülze mit Remouladensauce

gebeizter Lachs mit Dill-Senf Sauce

Hauptspeisen

Lasagne mit Steinpilzsauce

Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsauce

Barbarie Entenbrust in Orangensauce

Beilagen

Blaukraut

Kartoffelgratin

winterliches Gemüse

Kartoffelklöße

Dessert

Zimt Tiramisu

winterliche Grütze mit Vanillesauce

Orangen Panna Cotta

Preis pro Person € 38,00 €
(ab 50 Personen)

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

2,50 € pro Stück

Fingerfood

Riesengarnele im Knusperteig mit Asiadip
 italienischer Schinken mit Honigmelone am Spieß
 Crepes-Lachsröllchen mit Frischkäse
 garnierte Schweinemedallions
 Hähnchenfilet im Cocodip
 Hähnchen-Ananasspieß
 Datteln im Speckmantel
 Minipizzen mit verschiedenem Belag
 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

1,70 € 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, Ruccola
 mit Baguette-Salami
 mit Kasslerbraten

2,00 € 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 Ruccolasalat 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 Zucchinischeiben 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 Ruccola
- Ruccolasalat 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
- Seeteufelmeddailons 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 Grünerpfeffersauce
- „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 Kräuterdip
- 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)

Veranstaltungstechnik

Gerne bieten wir Ihnen zu Ihrer Feier folgende technische Geräte an

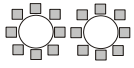

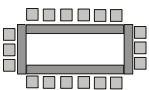
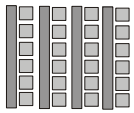
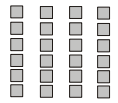
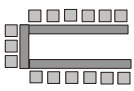
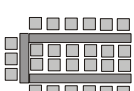
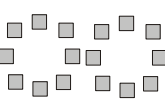
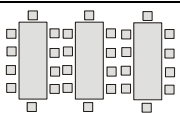
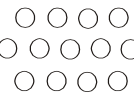
Beamer	je 25,00 €
Leinwand	ohne Berechnung
Flipchart	ohne Berechnung
LED Strahler	5,00 € pro Stück
Wizzard	45,00 €
Rednerpult	10,00 €

(Weitere Veranstaltungstechnik 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 der Pauschalen ist die Raummiete bereits inkludiert.

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