

HERZLICH WILLKOMMEN IM
BEST WESTERN PREMIER PARKHOTEL KRONSBURG



INHABER

Familie Ferdinand Bock

ADRESSE

Best Western Premier Parkhotel Kronsberg

Gut Kronsberg 1

30539 Hannover

HOTELINFORMATIONEN

LAGE & ANREISE



ZIMMERAUSSTATTUNG

Unsere 200 Einzel- und Doppelzimmer zeichnen sich in den Kategorien „Economy“, „Business“, „Deluxe“ und „Designer“ durch feines Gespür für Stil und Funktionalität mit allen Annehmlichkeiten eines internationalen First-Class-Hotels aus.

Träumen Sie von einer Nacht im liebevoll eleganten Ambiente oder einer Nacht „unter Sternen“?

Dann freuen Sie sich ganz besonders auf unsere 12 individuell und extravagant ausgestatteten Sternzeichen-Zimmer und unsere Suiten.

ZIMMER

200 Zimmer

davon:

- 38 Economy Zimmer
- 75 Business Zimmer
- 73 Deluxe Zimmer
- 12 Designer-Sternzeichen-Zimmer
- 2 Suiten

VERANSTALTUNGSRÄUME

14 Veranstaltungsräume für 5 bis 200 Personen. Alle Räume bieten Tageslicht, sind voll verdunkelbar, haben stufenlos regelbare Beleuchtung und sind mit Teppichboden ausgelegt. Unsere Veranstaltungsräume verfügen über ergonomische Bestuhlungen, welche mit Leder oder hochwertigem Stoff bezogen sind.

Fast alle Konferenzräume sind voll klimatisiert. Jedem Raum sind attraktive Pausenzonen zugeordnet, die im Sommer auf den Garten, die Terrassen und das Atrium ausgeweitet werden können.



**BANKETTVERANSTALTUNGEN
FAMILIENFEIERN**

Sie haben die Themen und die Gäste, wir haben die Räume und die für die Umsetzung erforderliche Erfahrung.

Unsere 14 Veranstaltungsräume stehen Ihnen mit modernster Tagungs- und Informationstechnik für bis zu 200 Personen zur Verfügung.

400 Parkplätze finden Sie direkt am Haus.

Unser umfangreicher Dekorationsfundus macht Ihre Festlichkeit zu einer wahren Rauminszenierung.



RESTAURANT HOFGARTEN

Starten Sie angenehm und entspannt in den Tag mit einem leckeren, vielseitigen und vitalen Frühstück.

Der angrenzende Innenhof „Atrium“ des Restaurants lädt auch im Sommer zum Frühstück ein. Das elegante Restaurant ist zudem ein idealer Ort für Ihre persönliche Veranstaltung.

RESTAURANT **BOCK'S**

In unserem Restaurant **Bock's** mit den Räumlichkeiten „Gutsherrenstube“, „Witwe Bolte Stube“ und „Helenenstübchen“ erwartet Sie in einer gemütlichen Atmosphäre eine täglich frische Auswahl an kreativen und regionalen Speisen aus Hannover.

Wenn es wohltuend warm ist und unter dem Schutz der großen Sonnenschirme nicht zu heiß, bietet Ihnen unsere Gartenterrasse schöne Stunden im Freien.



BAR TABARLUGA

Vergnügliche und unterhaltsame Abendstunden können Sie, an unserer Hotelbar „TaBARluga“ verbringen.

Unser charmanter Barkeeper erfüllt Ihnen nahezu jeden Getränkewunsch und kreiert Ihnen die wunderbarsten Cocktails aus aller Welt.

Weinliebhabern steht natürlich für das ein oder andere genussvolle Glas zum Tagesausklang, eine umfangreiche Weinkarte zur Verfügung.



ATRIUM

Das modern gestaltete Atrium, angrenzend an das Frühstücksrestaurant Hofgarten und dem Veranstaltungsraum Lüneburg, lockt mit einem großen Sonnensegel. Unser „Art-Buffer“ bietet viel Platz um durchzuatmen oder kreative Tagungsarbeiten durchzuführen.

SMOKERS LOUNGE

Unsere Smokers Lounge bietet eine angenehme Möglichkeit für Raucher in edlem Ambiente im Hotel ein Raucherpäschen zu machen.

Ebenfalls bieten wir eine ausgesuchte Zigarrenauswahl für Sie an.

Unser kompetentes Fachpersonal berät Sie gern und ausführlich über die erlesene Produktvielfalt.

Genießen Sie dazu eine Tasse Kaffee oder einen Tee.

GARTEN-ANLAGEN

Für eine noch schönere Atmosphäre und individuellere Möglichkeiten haben wir angrenzend an zwei unserer Veranstaltungsräume unsere Gartenanlage von 470 qm Fläche. Wir freuen uns, Ihnen die 360° Rundgänge, Bilder und Beschreibungen unseres Gartens präsentieren zu können.

TERRASSE VOR DEM RAUM „HANNOVER-HILDESHEIM-HAMELN“

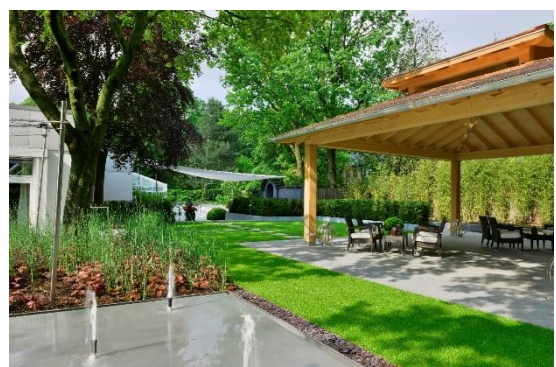
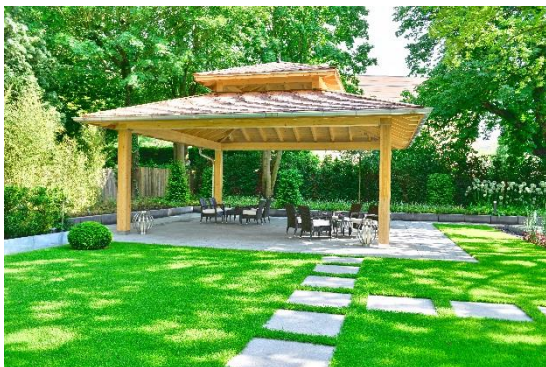
Freuen Sie sich auf eine 80 qm große Gartenterrasse vor unserem Wintergarten mit angrenzendem Wasserspiel auf einer Länge von 8 Metern, bei dem ein kleiner Wasserfall für angenehme Atmosphäre sorgt.



TERRASSE VOR DEM RAUM „GOSLAR“

Vor unserem Raum „Goslar“ erwartet Sie eine große Gartenterrasse mit 135 qm. Die Terrasse wird mit einem Sonnensegel überdacht. Ein Kamin sowie ein Becken mit drei Fontänen sorgen für eine ganz spezielle Kulisse.

Als Mittelpunkt unseres Gartens erwartet Sie ein 64 qm großer japanischer Pavillon mit Holzschindelbedachung sowie ein Gartentresen, der Ihnen individuelle Möglichkeiten für die Gestaltung Ihrer Feierlichkeit bietet.



SPORT-UND FREIZEITANGEBOTE IM HAUS

Großes Schwimmbad im mediterranen Stil mit Gegenstromanlage, Wasserfall und Massagedüsen.

Im Fitnessbereich werden den Gästen Sauna, Dampfbad, Massagedusche und Sportgeräte geboten.

Zum Wohlfühlen gibt es zwei Wasserbetten und einen schönen Liegebereich.

Sie sind sportlich unterwegs?

Wie wäre es mit einem Familienduell in unserer Games Lounge?

Bei uns können Sie sich bei einer Partie Tischfußball oder Air-Hockey beweisen. Es warten auf Sie zwei Kickertische, einen Air-Hockey, eine Wii U, eine Playstation 4 und eine Xbox One.

Sind Sie laufend unterwegs? Dann fragen Sie an der Rezeption nach unseren Laufstrecken.

Auch an unsere tierischen Freunde haben wir gedacht. Sie suchen die optimale Strecke um mit Ihrem Hund Gassi zu gehen? Fragen Sie nach unseren Hunderouten.

FREIZEITANGEBOTE IN DER NÄHE

Tennisplätze / Squashplätze 3 km

Golfplatz 18 Loch 7,5 km

Segelboote 8 km

Reiten 5 km

aquaLaatzium 1 km

(Das „aquaLaatzium“ ist eine Schwimm- und Saunalandschaft mit einem vielfältigen Massage- und Saunaangebot.)



ZUSATZ-INFORMATION - BITTE BEACHTEN!

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

die Verlängerungsstunde von 02.00 Uhr bis maximal 03.00 Uhr zu Ihrer Veranstaltung wird mit folgenden Aufschlägen für unsere Mitarbeiter berechnet:

pro Servicemitarbeiter	€ 40,00 pro angefangene Stunde
pro Serviceleiter/stellv. Serviceleiter	€ 60,00 pro angefangene Stunde

Die Berechnung erfolgt jeweils bis zum Ende der Aufräumarbeiten (hierfür setzen wir maximal 1 Stunde an).

Bei Veranstaltungen mit

bis zu 60 Teilnehmern	sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend
60-100 Teilnehmern	sind mindestens 3 Mitarbeiter anwesend
über 100 Teilnehmern	sind mindestens 4 Mitarbeiter anwesend

Hierbei wird die Anzahl der jeweils noch anwesenden Gäste zu Grunde gelegt.

PARKPLÄTZE

400 Parkplätze finden Sie direkt am Haus. Zusätzlich stehen unseren Gästen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit Einzelgaragen gegen eine Gebühr zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns bei Bedarf über Ihr Automodell, da nicht alle Modelle für die Garagen geeignet sind.

LAGE

Im Süden von Hannover, direkt am Messegelände sowie der „ZAG-Arena“, ruhig gelegen, umgeben von gepflegten Gartenanlagen.

Zur Innenstadt sind es ca. 9 km, zum Flughafen Hannover-Langenhagen sind es ca. 25 km.

ANREISE

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Von der S-Bahn-Station Kröpcke (ca. 2 Minuten Fußweg vom Hauptbahnhof) mit der Linie 6 Richtung Messe Ost; Endhaltestelle „Messe-Ost“, von dort aus nur noch etwa 5 Min. Fußweg. Siehe Lageplan.

VOM FLUGHAFEN

U-Bahn-Linie S5 oder Flughafenbus Linie 60 bis Hannover Hauptbahnhof, ab dort siehe „Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln“.

ANREISE MIT DEM AUTO

VOM NORDEN

Autobahn A7 bis zum Autobahnkreuz Hannover-Kirchhorst, abfahren auf die A37 Richtung Hannover, Ausfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.

VOM SÜDEN

Autobahn A7, Ausfahrt Dreieck Hannover-Süd / Hannover-Messe auf die Autobahn A37, Abfahrt Aral Tankstelle/ Parkhotel Kronsberg.

ANREISE MIT DEM AUTO

VOM WESTEN

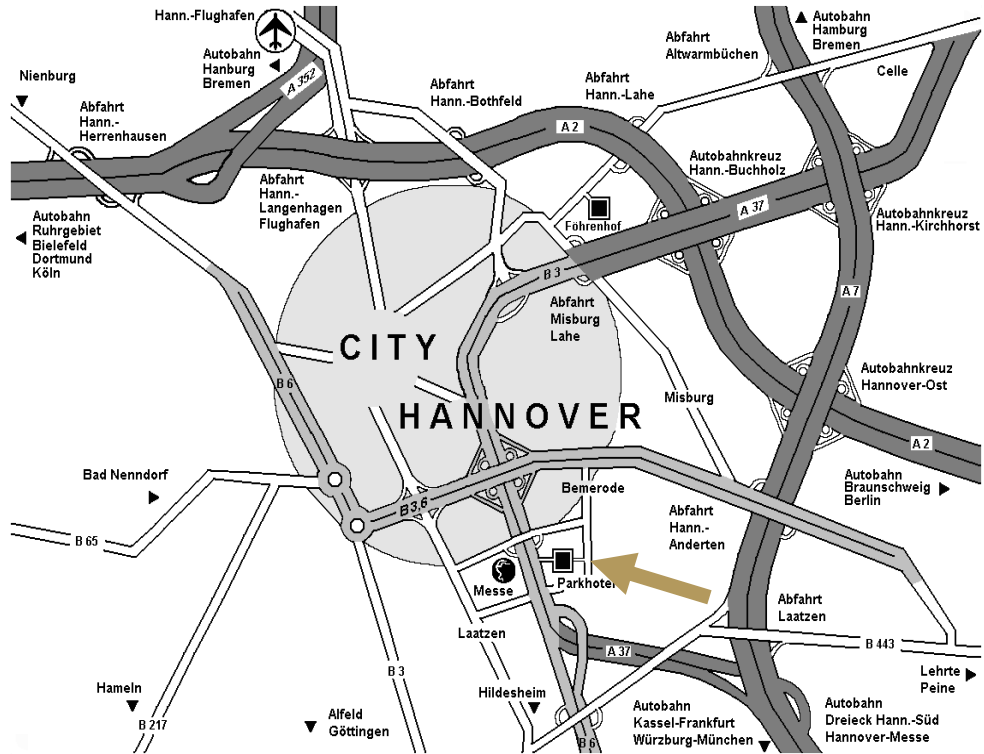
A2 bis Autobahnkreuz Hannover-Buchholz, dort nehmen Sie die A37 in Richtung Hannover-Messe, Abfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.

VOM OSTEN

Autobahn A2 bis Autobahnkreuz Hannover-Buchholz, dort wechseln auf die A37 in Richtung Hannover-Messe, Abfahrt Messe-Nord, 1. Ampel links, nächste Ampel rechts, folgen Sie der Ausschilderung Parkhotel Kronsberg.



Parkhotel Kronsberg





UNSER HOCHZEITS ABC



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

wir möchten Sie bei Ihrer Planung mit viel Kreativität und Engagement unterstützen.
Vertrauen Sie unserer Erfahrung im Bereich Gastronomie,
denn neben der persönlichen Atmosphäre und dem einzigartigen Ambiente gestalten wir
Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Unser traditionsreiches Hotel bietet alles für Ihren großen Tag!

Ob Candy Bar, Dekoration, Freie Trauung, Frühstück, Gastgeschenke oder Menükarten:
Mit unserem **HOCHZEITS-ABC** erfahren Sie wichtige Details
rund um Ihre Hochzeit in unserem Haus.

Bei Fragen steht Ihnen unser Bankettteam gern zur Verfügung.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

**IHRE GASTGEBER FAMILIE BOCK
UND DAS GESAMTE TEAM**



UNSER HOCHZEITS ABC

BLUMEN

Für eine individuelle Absprache können Sie sich auch gerne direkt mit unseren Floristen in Verbindung setzen. Sie haben bereits einen Floristen für Ihr Blumenarrangement? Kein Problem, sagen Sie uns einfach Bescheid, wann die Blumen geliefert werden und um welchen Floristen es sich handelt. Bitte verzichten Sie darauf, bei Ihrer freien Trauung bzw. bei Ihrer Feier Blumen oder Blütenblätter zu streuen.

CANDY BAR

Gerne bauen wir für Sie eine Candy Bar für € 8,00 pro Person mit drei süßen und drei salzigen Leckereien auf. Die genaue Zusammenstellung sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

DEKORATION

Dekorationsmöglichkeiten sprechen wir gerne individuell mit Ihnen ab. Stöbern Sie gern schon einmal in unserer Dekorationsmappe, um sich von unseren verschiedenen Platttellern, Serviettenformen, Kerzenleuchtern und Blumenarrangements usw. inspirieren zu lassen.

FEUERWERK

Gerne können Sie auf unserem Gelände nach Absprache ein professionelles Feuerwerk abfeuern lassen. Um die nötigen Genehmigungen kümmern sich in der Regel die entsprechenden Anbieter. Privat organisierte Feuerwerke sind nicht erlaubt. Im Falle eines Feuerwerkes wird seitens des Hotels einmalig eine Aufwandspauschale von € 150,00 pauschal berechnet.

FREIE TRAUUNG

Unser Gartenpavillon ist genau der richtige Ort für Ihre freie Trauung. Den Aufbau mit einer festlichen Dekoration und Bänken mit weißen Hussen übernehmen wir für Sie. Hierfür berechnen wir einmalig eine Aufwandspauschale von € 250,00. Sollte das Wetter hierbei nicht mitspielen, haben wir immer eine Alternative für Sie reserviert. Gerne besprechen wir dies detailliert mit Ihnen persönlich.

FRÜHSTÜCK

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet steht Ihnen in unserem Restaurant Hofgarten von 6:30 bis 10:30 Uhr zur Verfügung. Für ein separates Frühstücksbuffet gilt eine Mindestteilnehmerzahl von 30 Gästen. Sprechen Sie uns für nähere Informationen dazu bitte an.

Sie möchten ausschlafen? Für ein Langschläfer-Frühstück in einem separaten Raum berechnen wir einen Aufschlag von € 7,00 pro Person. Für nähere Informationen dazu sprechen Sie uns bitte an.



UNSER HOCHZEITS ABC

GASTGESCHENKE

Gerne verteilen wir Ihre Gastgeschenke auf den Tischen.
Hierfür berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 1,00 pro Stück und bei personalisierten Geschenken € 2,00 pro Stück.

GESCHENKETISCH

Stellen wir selbstverständlich während des Empfanges und während der Feier für Sie bereit.

HOCHZEITSTORTE

Die Hochzeitstorte können Sie gerne von einer Konditorei Ihrer Wahl bei uns anliefern lassen. Zum abgesprochenen Zeitpunkt servieren wir diese gerne mit einem kleinen Feuerwerk zu der passenden Musik. Sie kennen keinen passenden Konditor? Wir haben ein paar Tipps für Sie parat.

KUKKI COCKTAILS

Sie möchten Ihre Gäste mit einem außergewöhnlichen Cocktail überraschen?
Dann haben wir den „ersten Cocktail mit Eis in der Flasche“ für Sie. Dieser besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, ist vegan und glutenfrei. Die Berechnung von € 7,90 pro kukki Cocktail erfolgt nach Verbrauch.

KINDER

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. In unserem Kinderspielparadies können sie unter Ihrer Aufsicht nach Herzenslust spielen, malen und basteln.
Bei den Hochzeitsarrangements sind Kinder von 0–3 Jahren kostenfrei. Kinder von 4 bis einschließlich 13 Jahren zahlen € 2,00 pro Lebensjahr.

LAUTSTÄRKE

Wir freuen uns, wenn die Stimmung gut ist und Sie laut und ausgelassen feiern. Jedoch müssen wir auch Rücksicht auf andere Hotelgäste nehmen. Daher müssen ab 23:00 Uhr Türen und Fenster geschlossen bleiben und die Musik bzw. die Bässe ggf. gedrosselt werden.

MENÜKARTEN

Menükarten bieten wir in zwei verschiedenen Varianten an, unsere klassische silberne Klappkarte und als Windlicht aus Pergamentpapier. Beide Varianten sind in unseren Hochzeitspauschalen enthalten. Werfen Sie gern einen Blick in unsere Dekorationsmappe.

PROBESSEN

Sie sind sich noch nicht ganz sicher, welche Speisen Sie auswählen sollen oder Sie möchten sich noch von unserer Qualität überzeugen?
Gerne können wir ein Probeessen arrangieren. Die genaue Speisenfolge stimmen wir individuell ab. Der Preis für das Probeessen richtet sich nach den gewählten Speisen.



UNSER HOCHZEITS ABC

PERSONENZAHL

Bitte teilen Sie uns bis 10 Tage vor Ihrer Feier die definitive Personenzahl mit. Diese dient als Berechnungsgrundlage.

RECHNUNGSLEGUNG / BEZAHLUNG

Vier Wochen vor der Feier ist eine Anzahlung von 80% der zu erwartenden Kosten fällig. Sie erhalten von uns rechtzeitig eine Deposit-Rechnung. Die Restzahlung erfolgt dann bis zwei Wochen nach der Feier.

KONFETTI/ KONFETTIKANONEN

Bitte verzichten Sie auf Konfetti jeglicher Art im Innen- und Außenbereich. Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste darüber.

SEIFENBLASEN UND WUNDERKERZEN

Seifenblasen und Wunderkerzen können Sie in unserem Garten gerne verwenden. Im Innenbereich bitten wir Sie, darauf zu verzichten. Informieren Sie bitte auch Ihre Gäste darüber.

SPIRITUOSEN / LONGDRINKS

Spirituosen und Longdrinks sind in unseren Hochzeitsarrangements nicht enthalten. Gerne bieten wir Ihnen unser Sortiment an. Sprechen Sie bitte vorher mit uns ab, welche Artikel serviert werden dürfen. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch.

SPERRSTUNDE

Von 02.00-03.00 Uhr können Sie eine Verlängerungsstunde buchen. Nach dieser Stunde dürfen sich Ihre letzten Gäste dann gerne mit ihrem Getränk in unsere Sky Lounge setzen, damit unser Personal die Möglichkeit hat, den Raum für den nächsten Tag vorzubereiten.

STUHLHUSSEN

Passend zu unseren Stühlen bieten wir weiße Stuhlhussen zum Preis von € 7,00 pro Stuhl an.





UNSER HOCHZEITS ABC

TANZFLÄCHE

Im Raum Hannover-Hildesheim-Hameln steht Ihnen der 40 m² große Wintergarten als Tanzfläche zur Verfügung. In allen anderen Räumen können wir eine Parkett-Tanzfläche mit einer Größe von max. 4m x 7m auslegen. Hierfür berechnen wir einmalig € 250,00.



TISCHKARTEN

Passend zu unseren silbernen Menükarten können wir gerne auch Tischkarten zum Preis von € 1,00 pro Kärtchen für Sie erstellen.

TISCHPLAN

Gerne erstellen wir Ihren Tischplan in einem Bilderrahmen auf einer Staffelei. Dieses berechnen wir einmalig mit € 10,00. Bitte senden Sie uns bis sieben Tage vor der Feier die entsprechende Namensliste zu.

ÜBERNACHTUNG

Die Hochzeitsnacht verbringen Sie als Brautpaar in einem unserer komfortablen Hotelzimmer. Ab einem Gesamtumsatz von € 7.500,00 laden wir Sie hierzu ein. Für Ihre Gäste richten wir gerne ein Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen ein.

VERLÄNGERUNGSSTUNDE

Ab 02.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter. Genaue Informationen hierzu finden Sie in dem entsprechenden Kapitel in unserer Hochzeitsmappe.

SIE HABEN NOCH WEITERE FRAGEN?
UNSER BANKETTTEAM FREUT SICH AUF IHREN ANRUF!
TEL: 0511 8740 412
MAIL: BANKETT@KRONBERG.BESTWESTERN.DE



DEKORATION



Die Platzteller im frischen und fröhlichen Orange- und Gelbton versüßen Ihnen und Ihren Gästen jede Geburtstagsfeier, Konfirmation oder Jubiläum. Mit diesen strahlenden Farben lösen Sie bei

Ihren Gästen garantiert Sommergefühle aus. Wählen Sie als Serviettenform zum Beispiel die klassische „Bischofsmütze“ (unten Mitte) oder den „Fächer“ (oben).

Aber auch außergewöhnliche Formen, wie zum Beispiel die Serviettenform „Sydney“ (unten rechts) oder „Kerze“ (unten links) passen optimal zu diesen verspielten Farben.





DEKORATION



Die grasgrünen Glasteller sind unsere „Allrounder“ und somit flexibel einsetzbar, da sie mit vielen Serviettenformen und Kerzenleuchtern harmonieren.

Mit einem farblich abgestimmten Blumenarrangement kommt die Farbe der Platzteller ganz besonders gut zur Geltung und sorgt für ein edles Ambiente.

Die grünen Platzteller eignen sich besonders gut für Konfirmationen, Taufen und Geburtstage.



DEKORATION



Rot ist die Farbe der Liebe, aber auch zur Weihnachtszeit kann man mit diesen Platztellern eine festliche Tafel schmücken. Klassische Serviettenformen, wie die „Kerze“, „Lilie“ oder der „Stern“ eignen sich besonders gut für diesen roten Glanz. Blumenarrangements in der Farbe Rot oder Tannenzweige mit Glaskugeln zur Weihnachtszeit runden das festliche Ambiente stimmungsvoll ab.





DEKORATION



Sie mögen den Vintage-Look?

Dann überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Mix aus Tradition und Moderne und wählen Sie unsere „Baumscheibenteller“ als Platzteller.

Mit dem passenden Blumenarrangement und hohen Kerzenleuchtern entsteht ein sehr edles Ambiente.

Diese Tischdekoration eignet sich für fast alle Anlässe, wie zum Beispiel Hochzeiten, Jubiläen und Firmenfeiern.





DEKORATION



Rustikal und schick zugleich:
Unsere Zinnteller kombinieren –
zusammen mit einer opulenten
Serviettenform, wie zum Beispiel
dem „Stern“ – Geschichte und
Moderne.



Sie mögen es schlicht, klassisch
und zeitlos?

Unsere silbernen Platzsets sind
universell für alle Arten von
Feiern und Veranstaltungen
einsetzbar.



Unsere silbernen Platzteller mit
Goldrand lassen sich mit vielen
Serviettenformen und bunten
Blumenarrangements
hervorragend kombinieren.



DEKORATION

Preis pro Stück

Platzteller und Sets

Silberne Platzsets	€ 1,50
Silberne Teller mit Goldrand & Zinnteller	€ 2,00
Bunte Glasteller	€ 2,00
Teller mit Holzoptik	€ 2,00

Kerzenständer

Hohe Kerzenleuchter mit 5er Kerzen	€ 7,50
Kerzenleuchter mit geklöppelten dicken Kerzen	€ 6,50
Kerzenleuchter mit schlanker Kerze	€ 3,00
Verschiedene Varianten an Teelichtgläsern/ pro Licht	€ 2,50

Menükarten

Pergament-Menükarte mit Teelicht	€ 5,50
Silberne Menükarte mit Einleger	€ 5,00

Beleuchtung

Scheinwerfer mit Farbwechsel	€ 25,00
------------------------------	---------

Tischplan

Tischplan	€ 10,00
Namensliste	€ 10,00
Namenskärtchen	€ 1,00
Änderungen	€ 5,00

Hussen

Stuhlhussen	€ 7,00
-------------	--------

Blumen

Blumengestecke	Preis auf Anfrage
----------------	-------------------



GETRÄNKEPAUSCHALE & MENÜS BIS 30 PERSONEN

Alle unsere All inclusive Arrangements beinhalten folgende Getränke für einen Zeitraum von 8 Stunden bis maximal 2.00 Uhr:

Aperitif - Die Klassiker

- ❖ Prosecco oder Sekt oder Castle of Dracula Marsecco
- ❖ Duprès Traubensecco
- ❖ Orangensaft

Frisch und Spritzig

- ❖ Lillet Wild Berry
- ❖ Hugo
- ❖ Aperol Spritz

Alkoholhaltige Getränke

- ❖ Hauswein (rot, weiß und rosé)
- ❖ Pils vom Fass
- ❖ Hefeweizen, hell und alkoholfrei
- ❖ Alkoholfreies Pils

Alkoholfreie Getränke

- ❖ Coca Cola
- ❖ Coca Cola light
- ❖ Coca Cola Zero
- ❖ MezzoMix
- ❖ Fanta
- ❖ Sprite
- ❖ Orangen- | Apfel- | Schwarzer Johannisbeeren- | Kirsch- | Bananen- | Traubensaft
- ❖ Apfel- | Rhabarber- | Traube-Maracujasaftschorle
- ❖ Mineralwasser Vio und Apollinaris

Kaffee- und Teeauswahl

- ❖ Kaffee | Kaffee Hag
- ❖ Cappuccino
- ❖ Espresso
- ❖ Latte Macchiato
- ❖ Milchkaffee
- ❖ Diverse Teesorten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & MENÜS BIS 30 PERSONEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören **QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN**.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürzen und Kräutern ein **FEST FÜR DEN GAUMEN**. Neben unseren Vorschlägen haben Sie die Möglichkeit, aus unseren All-inclusive-Arrangements das zu wählen, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt. Lassen Sie sich von unseren verschiedenen Arrangements inspirieren und finden Sie das Beste für ein **GENUSSVOLLES EVENT MIT KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN**.

VORSPEISEN

Wählen Sie Ihre Komponenten aus den Suppen aus:

- Niedersächsische Festtagssuppe | Fleischklöße | Eierstich | Nudeln | Gemüserauten
- Kraftbrühe vom Ochenschwanz | Steinpilzmaultasche
- Waldpilzcremesuppe | Speckcroûtons
- Cappuccino von Steinpilzen | Blätterteigstange
- Erbsen-Minzschaumsuppe | Gebratene Garnele
- Weiße Tomatensuppe | Ofentomate | Trüffelravioli
- Bärlauchschaumsuppe | Ofentomaten | Gebratene Garnele
- Geräucherte Paprikaschaumsuppe | Parmaschinken | Bruschetta
- Kokosschaumsuppe | Frucht Wan Tan
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Gerösteten Kürbiskernen | Kürbiskernöl

Wählen Sie Ihre Komponenten aus den Vorspeisen aus:

- Glasnudelsalat | Ananas | Shisokresse
- Gebratenes Ikarimi-Lachsfilet | Orangen-Rieslingschaum | Rote Beete-Püree | Lauchstroh
- Tatar vom Lachs | Grünem Spargelsalat | Gehobelten Parmesan
- Graved Lachs | Pommery Senf-Dillsauce | Fenchelsalat | Pinienkerne
- Geräucherte Entenbrustscheiben | Feigenchutney | Waldpilzsalat | Haselnusskartoffelrösti
- Tatar vom Rauchlachs | Grüne Sauce
- Carpaccio vom Kalb
- Gemischte Antipastiauswahl
- Gebeiztes Lachsfilet | Orange | Basilikum
- Lachs im Noriblatt
- Couscoussalat
- Riesengarnele | Wakame | Mangochutney
- Carpaccio vom Weideochsen | Staudensellerie | Olivenöl | Zitrone | Parmesan
- Büffelmozzarella | Ofentomaten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & MENÜS BIS 30 PERSONEN

HAUPTGANG

Wählen Sie Ihre Komponenten aus Fleisch, Fisch und vegetarisch aus:

Fleisch

- Filet vom Parmaschwein
- Entenbrust Sous vide
- Geschmorter Kalbstafelspitz
- Niedrigtemperaturgegartes Kalbsfilet
- Rosa gebratenes Entrecôte
- Medaillons vom Rinderfilet
- Rosa gebratener Hirschrücken
- Geschmorte Ochsenbacke

Fisch

- Filet vom Leinezander
- Gebratenes Filet vom Saibling
- Wolfsbarschfilet
- Lachsfiletstücke mit schwarzem Sesam

Vegetarisch

- Geräuchertes Tofu Geschnetztes süß-sauer | Ananas
- Spinat-Ricotta-Ravioli
- Spagetti | Tomaten-Chilisugo
- Auberginenlasagne
- Cannelloni | Tomatenfrischkäse
- Piccata von der Zucchini | Aubergine
- Cordon Bleu vom Gemüse | Frischkäse
- Gebackener Schafskäse
- Gebratene Nudeln | Curry Tofu | Wokgemüse | Erdnüsse

Wählen Sie Ihre Komponente aus dem Gemüse aus:

Gemüse

- Saisonale Gemüseauswahl
- Birnenspitzkohl
- Getrüffeltes Blumenkohlpüree
- Feines Ratatouille
- Kohlrabigemüse
- Speckbohnen
- Speckrosenkohl
- Speckwirsing
- Bohnen in Schalottenbutter
- Vanillekarotten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & MENÜS BIS 30 PERSONEN

Wählen Sie Ihre Komponente aus den Saucen aus:

Saucen

- Weiße Portweinsauce
- Rieslingsauce
- Zitronengrassauce
- Orangenbittersauce
- Orangenpfeffersauce
- Tomaten-Basilikumsauce
- Balsamicosauce
- Steinpilzsauce
- Sauce Béarnaise
- Sauce Hollandaise
- Schalotten-Portweinsauce
- Wacholdersauce
- Demi-Glace

Wählen Sie Ihre Komponente aus den Sättigungsbeilagen aus:

Sättigungsbeilagen

- Frühlingslauch Kartoffelstampf
- Getrüffelter Kartoffelstampf
- Kartoffel Selleriestampf
- Kartoffelknödel
- Gebratene Bamberger Hörnchen
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Pfifferlingsgratin
- Salbeignocchi
- Schupfnudeln
- Bandnudeln
- Parmesanrisotto
- Wildreis

Wählen Sie Ihre Komponente aus den Mitternachtssnacks aus:

Mitternachtsimbiss

- Niedersächsische Festtagssuppe | Fleischklößchen | Eierstich | Nudeln | Gemüserauten
- Currywurst
- Gulaschsuppe | Baguette
- Kartoffelsuppe

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & MENÜS BIS 30 PERSONEN

DESSERT

Wählen Sie Ihre Komponente für das Dessert aus:

Dessert und Nachspeisen

- Walnusseis
- Vanilleeis
- Espressokrokant Eis
- Joghurteis
- Erdbeereis
- Rotweinbuttereis
- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat
- Buttermilchmousse
- Orangen Quarkmousse
- Panna Cotta
- Gebrannte Haselnusscreme
- Strudel vom Bratapfel
- Apfeltarte
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- Grappakirschen
- Zimtkirschen
- Kronsberger Zwetschgen
- Pflaumenröster
- Mangosalat
- Mangosauce
- Mohn Vanillesauce
- Grand Maniersauce

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



MENÜS BIS 30 PERSONEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören **QUALITATIV HOCHWERTIGE UND GENUSSVOLLE SPEISEN**. Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürzen und Kräutern ein **FEST FÜR DEN GAUMEN**. Neben unseren Vorschlägen haben Sie die Möglichkeit, aus den Speisen modular das zu wählen, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt. Lassen Sie sich von den verschiedenen Speisekomponenten inspirieren und finden Sie das Beste für eine **KULINARISCH GENUSSVOLLE UND UNVERGESSLICHE FEIER**.

VORSPEISEN

Wählen Sie Ihre Komponenten aus den Suppen aus:

- Niedersächsische Festtagssuppe | Fleischklöße | Eierstich | Nudeln | Gemüserauten
- Kraftbrühe vom Ochenschwanz | Steinpilzmaultasche
- Waldpilzcremesuppe | Speckcroûtons
- Cappuccino von Steinpilzen | Blätterteigstange
- Erbsen-Minzschaumsuppe | Gebratene Garnele
- Weiße Tomatensuppe | Ofentomate | Trüffelravioli
- Bärlauchschaumsuppe | Ofentomate | Gebratene Garnele
- Geräucherte Paprikaschaumsuppe | Parmaschinken | Bruschetta
- Kokosschaumsuppe | Frucht-Wan Tan
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Gerösteten Kürbiskernen | Kürbiskernöl

Wählen Sie Ihre Komponenten aus den Vorspeisen aus:

- Glasnudelsalat | Ananas | Shisokresse
- Gebratenes Ikarimi-Lachsfilet | Orangen-Rieslingschaum | Rote Beete-Püree | Lauchstroh
- Tatar vom Lachs | Grünem Spargelsalat | Gehobelten Parmesan
- Graved Lachs | Pommery Senf-Dillsauce | Fenchelsalat | Pinienkerne
- Geräucherte Entenbrustscheiben | Feigenchutney | Waldpilzsalat | Haselnusskartoffelrösti

Bitte wählen Sie ausfolgenden Komponenten drei Vorspeisen für die Etagere aus:

- Tatar vom Rauchlachs | Grüne Sauce
- Carpaccio vom Kalb
- Antipasti
- Gebeiztes Orangen-Basilikum-Lachsfilet
- Lachs im Noriblatt
- Couscous Salat
- Riesengarnelen
- Wakame
- Carpaccio vom Weideochsen | Staudensellerie | Olivenöl | Zitrone | Parmesan
- Büffelmozzarella | Ofentomaten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



MENÜS BIS 30 PERSONEN

ZWISCHENGANG

Bitte wählen Sie ausfolgenden Komponenten Ihr Sorbet aus:

- Cassissorbet mit Sekt am Tisch aufgefüllt
- Erdbeersorbet mit Sekt am Tisch aufgefüllt
- Passionsfruchtsorbet | Passionsfruchtperlen | mit Prosecco am Tisch aufgefüllt

HAUPTGANG

Wählen Sie Ihre Komponenten aus Fleisch | Fisch und vegetarisch aus:

Fleisch

- Filet vom Parmaschwein
- Entenbrust Sous vide
- Geschmorter Kalbstafelspitz
- Niedrigtemperaturgegartes Kalbsfilet
- Rosa gebratenes Entrecôte
- Medaillons vom Rinderfilet
- Rosa gebratener Hirschrücken
- Geschmorte Ochsenbacke

Fisch

- Filet vom Zander
- Gebratenes Filet vom Saibling
- Wolfsbarschfilet
- Lachsfiletstücke mit schwarzem Sesam

Vegetarisch

- Geräuchertes Tofu Geschnetzeltes süß-sauer | Ananas
- Spinat-Ricotta-Ravioli
- Spaghetti | Tomaten-Chilisugo
- Auberginenlasagne
- Cannelloni gefüllt | Tomatenfrischkäse
- Piccata von der Zucchini | Aubergine
- Cordon Bleu vom Gemüse | Frischkäse
- Gebackener Schafskäse
- Gebratene Nudeln | Curry Tofu | Wokgemüse | Erdnüsse

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



MENÜS BIS 30 PERSONEN

Wählen Sie Ihre Komponente aus den Saucen aus:

SAUCEN

- Weiße Portweinsauce
- Rieslingsauce
- Zitronengrassauce
- Orangenbittersauce
- Orangenpfeffersauce
- Tomaten-Basilikumsauce
- Balsamicosauce
- Steinpilzsauce
- Sauce Béarnaise
- Schalotten-Portweinsauce
- Wacholdersauce
- Demi-Glace

Wählen Sie Ihre Komponente aus dem Gemüse aus:

GEMÜSE

- Saisonale Gemüseauswahl
- Birnenspitzkohl
- Getrüffeltes Blumenkohlpüree
- Feines Ratatouille
- Peperonata
- Kohlrabi Gemüse
- Speckbohnen
- Speckrosenkohl
- Speckwirsing
- Bohnen in Schalottenbutter
- Vanillekarotten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



MENÜS BIS 30 PERSONEN

Wählen Sie Ihre Komponente aus den Sättigungsbeilagen aus:

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

- Frühlingslauch-Kartoffelstampf
- Getrüffelter Kartoffelstampf
- Kartoffel-Selleriestampf
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Gebratene Bamberger Hörnchen
- Kartoffelgratin
- Kartoffel-Pfifferlingsgratin
- Salbei Gnocchi
- Schupfnudeln
- Bandnudeln
- Parmesanrisotto
- Wildreis

Wählen Sie Ihre Komponente für das Dessert aus:

DESSERT UND NACHSPEISEN

- Walnusseis
- Vanilleeis
- Espressokrokant-Eis
- Joghurteis
- Erdbeereis
- Rotwein-Buttereis
- Crème Brûlée
- Mousse au Chocolat
- Buttermilchmousse
- Orangen-Quarkmousse
- Panna Cotta
- Gebrannte Haselnusscreme
- Strudel vom Bratapfel
- Apfeltarte
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- Grappakirschen
- Zimtkirschen
- Kronsberger Zwetschgen
- Pflaumenröster
- Mangosalat
- Mangosauce
- Mohn-Vanillesauce
- Grand Manier-Sauce

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



VEGETARISCHE MENÜS UND BUFFETS

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören **QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN**.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürzen und Kräutern ein **FEST FÜR DEN GAUMEN**. Neben unseren Vorschlägen haben Sie die Möglichkeit, aus unseren All-inclusive-Arrangements das zu wählen, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt.

Lassen Sie sich von unseren vegetarischen Speiseangeboten inspirieren

und finden Sie das Beste für ein **GENUSSVOLLES EVENT MIT KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN**.

ITALIENISCHES 4-GÄNGE MENÜ

- ❖ Gelbe Pimentoschaumsuppe | Mascarpone | Geröstete Sonnenblumenkerne
- ❖ Büffelmozzarella | Ofentomaten
- ❖ Piccata von der Zucchini und Aubergine | Tomatenschaum | Grüne Bandnudeln
- ❖ Panna Cotta | Himbeermelba | Melonensalat | Minze | Zitronensorbet

FRANZÖSISCHES 4- GÄNGE MENÜ

- ❖ Französische Zwiebelsuppe | Käsecroûtons
- ❖ Ratatouille | Tomatenpesto
- ❖ Cordon Bleu vom Gemüse gefüllt mit Frischkäse | Tomate | Blumenkohlschaum | Kartoffelgratin
- ❖ Mousse au Chocolat | Apfeltarte | Vanilleeis

ASIATISCHES 4-GÄNGE MENÜ

- ❖ Kokosschaumsuppe | Frucht-Wan Tan
- ❖ Glasnudelsalat | Ananas | Shisokresse
- ❖ Gebratene Nudeln mit Curry | Tofu | Wokgemüse | Erdnüssen
- ❖ Gebackene Banane | Honig | Mango-Granatapfelsalat

EUROPÄISCHES 4-GÄNGE MENÜ

- ❖ Linsencremesuppe | Kaschmircurry
- ❖ Dreierlei Gemüseterrine | Wildkräutersalat | Mango
- ❖ Gebackener Schafskäse | Tomaten-Basilikumsauce | Peperonata | Parmesan-Risotto
- ❖ Crème Brûlée | Grappakirschen | Pistazieneis

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



VEGETARISCHE MENÜS UND BUFFETS

VEGETARISCHES BUFFET

SUPPE

- ❖ Getrüffelte Blumenkohlsuppe | Croûtons

VORSPEISEN

- ❖ Gemüseterrine | Joghurt-Kräutersauce
- ❖ Zartweizensalat | Cashewkerne | Getrocknete Tomaten
- ❖ Salat vom Ratatouille
- ❖ Gebratene Pilze | Balsamico | Gehobelter Parmesan
- ❖ Mini-Quiches
- ❖ Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamicoreduktion
- ❖ Oliventapenade | Paprikafrischkäse | Curryfrischkäse
- ❖ Auswahl an Rohkost und Blattsalaten | Verschiedene Dressings
- ❖ Brot-und Baguetteauswahl

HAUPTGÄNGE

- ❖ Ingwerkarotten | Vanille
- ❖ Zucchinischiffchen | Couscous
- ❖ Auberginen-Lasagne
- ❖ Wildkräuter-Ravioli | Geräucherte Paprikasauce
- ❖ Paprika gefüllt mit Vollkornreis | Kräutersauce

DESSERTS

- ❖ Frischer Obstsalat | Minze
- ❖ Crème Brûlée
- ❖ Apfeltarte | Calvados
- ❖ Quarkmousse | Kirschsauce
- ❖ Panna Cotta mit Mango

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & BUFFETS AB 30 PERSONEN

Alle unsere All inclusive Arrangements beinhalten folgende Getränke
für einen Zeitraum von 8 Stunden bis maximal 2.00 Uhr:

ZUM APERITIF - DIE KLASSIKER

- ❖ Prosecco, Sekt oder Castle of Dracula Marsecco
- ❖ Duprès TraubenSecco
- ❖ Orangensaft

NEU, FRISCH UND SPRITZIG

- ❖ Lillet Wild Berry
- ❖ Hugo
- ❖ Aperol Spritz

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

- ❖ Hauswein (rot, weiß und rosé)
- ❖ Pils vom Fass
- ❖ Hefeweizen, hell und alkoholfrei
- ❖ Alkoholfreies Pils

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- ❖ Coca Cola
- ❖ Coca Cola light
- ❖ Coca Cola Zero
- ❖ MezzoMix
- ❖ Fanta
- ❖ Sprite
- ❖ Orangen- | Apfel- | Schwarze Johannisbeeren- | Kirsch- | Bananen- | Traubensaft
- ❖ Apfel- | Rhabarber- | Traube-Maracujasaftschorle
- ❖ Mineralwasser Vio und Apollinaris

KAFFEE UND TEEAUSWAHL

- ❖ Kaffee
- ❖ Kaffee Hag
- ❖ Cappuccino
- ❖ Espresso
- ❖ Latte Macchiato
- ❖ Milchkaffee
- ❖ Diverse Teesorten

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & BUFFETS AB 30 PERSONEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

zu einer gelungenen Veranstaltung gehören **QUALITATIV HOCHWERTIGE SPEISEN**.

Unser Küchenteam bereitet Ihnen aus marktfrischen Zutaten der Saison, aromatischen Gewürzen und Kräutern ein **FEST FÜR DEN GAUMEN**. Neben unseren Vorschlägen haben Sie die Möglichkeit, aus unseren All-inclusive-Arrangements das zu wählen, was Ihnen und Ihren Gästen am besten schmeckt. Lassen Sie sich von unseren verschiedenen Arrangements inspirieren und finden Sie das Beste für ein **GENUSSVOLLES EVENT MIT KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN**.

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT I

SUPPE

- ❖ Tomatenkraftbrühe | Kräuterravioli | Geschmolzene Tomaten | Gebackener Basilikum

VORSPEISEN

- ❖ Gegrilltes Gemüse vom Lavasteingrill | Olivenöl | Pesto
- ❖ Carpaccio vom Weideochsen | Limone | Gehobelter Parmesan
- ❖ Italienischer Schafskäse | Oliven | Rote Zwiebeln | Getrocknete Tomaten
- ❖ Parmaschinken | Melonenauswahl | Feigenchutney
- ❖ Vitello Tonnato | Kapern | Sardellenfilets
- ❖ Meeresfrüchtesalat | Paprika | Zucchini | Oliven
- ❖ Auswahl an frischen und angemachten Salaten | Verschiedene Dressings
- ❖ Brot | Baguette | Ciabatta | Landbutter | Tomatenpesto

HAUPTGÄNGE

- ❖ Geschmortes Osso Bucco | Rosmarin | Thymian | Knoblauch | Gremolata
- ❖ Gebratene Rotbarbe | Pinienkernen | Limoncelloschaum
- ❖ Gegrillte Hähnchenbrust | Geräucherter Pimentosauce
- ❖ Buntes italienisches Gemüse vom Markt
- ❖ Spaghetti | Tomaten-Chili-Sugo
- ❖ Spinat-Ricottaravioli
- ❖ Polentaschnitte
- ❖ Risotto

DESSERT

- ❖ Tiramisu | Amarenakirschen
- ❖ Gebrannte Espressocreme
- ❖ Panna Cotta | Himbeermelba
- ❖ Frischer Obstsalat | Maraschino | Minze

MITTERNACHTSIMBISS

- ❖ Schöpf-Currywurst

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & BUFFETS AB 30 PERSONEN

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT II

SUPPE

- ❖ Gelbe Pimentoschaumsuppe | Parmaschinken-Croûtons

VORSPEISEN

- ❖ Hausgebeiztes Lachsfilet | Honig-Dill-Senfsauce
- ❖ Süßsaurer Linsensalat | Geräucherte Entenbrust im Glas
- ❖ Tafelspitzsülze | Frankfurter Grüne Sauce
- ❖ Serranoschinken | Melonenkugeln | Minze
- ❖ Anti Pasti Auswahl | Rosmarin | Grana Padano
- ❖ Pulpo-Chorizosalat | Paprika
- ❖ Auswahl an frischen und angemachten Salaten | Verschiedene Dressings
- ❖ Brot- und Baguetteauswahl | Landbutter

HAUPTGÄNGE

- ❖ Im Ganzen gebratenes Rosa Roastbeef, von der Schneidestation
Sauce Béarnaise | Bohnengemüse | Kartoffelgratin
- ❖ Sous vide gegartes Maishähnchen
Marsalasaucе | Vichykarotten | Kartoffelgnocchi
- ❖ Auf der Haut gegartes Zanderfilet
Pommery-Senfsauce | Apfel-Lauchgemüse | Dillkartoffeln

DESSERT

- ❖ Walnusstarte
- ❖ Vanille-Rhabarbermousse
- ❖ Creme Brûlée
- ❖ Schokoladenmousse | Rosmarin-Kirschgrütze

MITTERNACHTSIMBISS

- ❖ Gulaschsuppe | Baguette
- ❖ Hannöverscher Butterkuchen

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & BUFFETS AB 30 PERSONEN

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT III

SUPPE

- ❖ Niedersächsische Festtagssuppe | Fleischklöße | Eierstich | Nudeln | Gemüserauten

VORSPEISEN

- ❖ Steinhuder Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich | Preiselbeer-Sahne | Honig-Dill-Senfsauce
- ❖ Scheiben vom Kalbstafelspitz | Kartoffelspeck-Vinaigrette | Gartenkresse
- ❖ Geräucherte Entenbrust | Johannisbeersauce
- ❖ Calenberger Wurstausswahl | Eingelegtes Gemüse
- ❖ Kronsberger Käseauswahl | Trauben | Nüsse
- ❖ Auswahl von frischen und angemachten Salaten | Verschiedene Dressings
- ❖ Brot- und Baguette Auswahl | Landbutter | Hausgemachtes Schmalz

HAUPTGÄNGE

- ❖ Rosa gebratene Kalbshüfte von der Schneidestation | Steinpilzrahm
Buntes Marktgemüse | Getrüffelter Kartoffelstampf
- ❖ Filet vom Federvieh mit Kernschinken umwickelt | Schalotten-Portweinsauce
Spitzkohl | Gebratene Bamberger Hörnchen
- ❖ Gebratenes Rotbarschfilet | Riesling Sauce
- ❖ Cremiger Blattspinat | Kirschtomaten | Mandelreis

DESSERT

- ❖ Orangen-Quarkmousse
- ❖ Hannöversche Welfenspeise
- ❖ Heidelbeer-Panna Cotta
- ❖ Zitronentarte mit Baiser

MITTERNACHTSIMBISS

- ❖ Kartoffelcremesuppe | Hannöversche Mini Bouillon Würstchen | Senf | Meerrettich

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



GETRÄNKEPAUSCHALE & BUFFETS AB 30 PERSONEN

ALL INCLUSIVE ARRANGEMENT IV

SUPPE

- ❖ Selleriesuppe | Weiße Schokolade | Speckcroûtons

VORSPEISE

- ❖ Orangen-Basilikum Lachs | Algensalat | Sanddornsauce
- ❖ Scheiben vom rosa Roastbeef | Remouladensauce
- ❖ Salat von Waldpilzen | Zwiebellauch | Balsamico
- ❖ Pastete vom Hirsch | Haselnüsse | Austernpilze
- ❖ Kernschinken | Fenchelsalat | Pinienkerne
- ❖ Auswahl an frischen und angemachten Salaten | Verschiedene Dressings
- ❖ Kronsberger Käseauswahl | Trauben | Feigensenf
- ❖ Brot- und Baguette Auswahl | Landbutter | Kräuter-Zitronenquark

HAUPTGÄNGE

- ❖ Gebratene französische Entenbrust | Schwarze Johannisbeersauce
Mandel-Rosenkohl | Schupfnudeln
- ❖ Gepökelte Spanferkelkeule | Malzbier-Kümmelsauce
Wonnekraut | Kartoffel-Apfelstampf
- ❖ Gebratenes Filet vom Saibling | Orangen-Buttersauce
Mangold-Tomatengemüse | Pinienkernreis

DESSERT

- ❖ Zwetschgenkompott
- ❖ Warme Apfelküchle | Vanillesauce
- ❖ Himbeermousse | Amarettini
- ❖ Gebrannte Haselnusscreme

MITTERNACHTSIMBISS

- ❖ Niedersächsische Festtagssuppe | Fleischklößchen | Eierstich | Nudeln | Gemüserauten
- ❖ Käsewürfel gespießt | Trauben | Nüsse

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



FINGERFOOD AB 15 PERSONEN

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

lassen Sie sich von unseren verschiedenen **THEMATISCHEN UND INTERNATIONALEN**

SNACKANGEBOTEN inspirieren und finden Sie **DAS BESTE FÜR IHR EVENT.**

Kreuzen Sie bitte die Snacks an, die wir für Sie vorbereiten dürfen. Gerne können Sie auch mehrere Komponenten auswählen. Diese berechnen wir dann separat für Sie.

Pro Artikel, den Sie auswählen, kalkulieren wir ein Stück pro Gast.

NIEDERSÄCHSISCHES SNACKBUFFET

Vom kalten Buffet

- Calenberger Schinkenmett | Hannöversches Gerster Brot | Zwiebeln
- Nordseekrabben | Ackersalat im Glas
- Katenrauchschinken | Sellerie-Apfelsalat
- Matjestatar | Pumpernickel

Vom warmen Buffet

- Gebratenes Filet vom Zander | Wonnekraut
- Kleine Knusperschnitzel | Kartoffelsalat
- Kleine Reibekuchen mit Speck | Harzer Rauchforelle
- Geräucherte Oldenburger Entenbrust | Süß-saure Linsen

BAYRISCHES SNACKBUFFET

Vom kalten Buffet

- Obatzda - angemachter Camembert | Paprika | Kümmel
- Bayrische Bachforelle | Meerrettich
- Wurstsalat
- Emmentalersticks
- Kleine Butterbrezeln

Vom warmen Buffet

- Mini-Leberkäse | Bayrischer süßer Senf
- Mini-Hendlkeulen | Kräuter
- Weißwurstscheiben | Kartoffel-Specksalat
- Nürnberger Würstchen im Blätterteig

Durch kontinuierliche Schwankungen bei Lebensmittelpreisen behalten wir uns vor, die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



FINGERFOOD AB 15 PERSONEN

ITALIENISCHES SNACKBUFFET

Vom kalten Buffet

- Vitello Tonnato | Kapern | Sardellenfilets
- Parmaschinken | Melonenkugeln | Minze
- Gratiniertes Ziegenkäse | Feigensenf
- Mozzarella-Paprikaspieß | Tomatenpesto

Vom warmen Buffet

- Gebratene Riesengarnele | Speck
- Mini-Saltimbocca | Tomaten-Basilikumsugo
- Gegrillte Auberginen | Tomatensalsa | Geröstete Pinienkerne
- Meerbarbenfilet | Safranspinat

ASIATISCHES SNACKBUFFET

Vom kalten Buffet

- Glasnudelsalat | Knackiges Gemüse | Shrimps | Shisokresse
- Geräucherter Tofu | Sesam | Sprossensalat
- Sushiauswahl | Wasabi | Sojasauce | Eingelegter Ingwer

Vom warmen Buffet

- Yakitori-Spieß vom Geflügel | Mangochutney
- Gebratenes Rindfleisch | Cashewkerne | Keimlinge
- Kleine Frühlingröllchen | Chilisauce
- Garnelen im Kartoffelmantel | Süß-saurem Sprossengemüse

Empfehlungen

- Tatar vom Weideochsen | Wachtelei | Gersterbrot
- Gebeiztes Fjordlachsfilet | Wakamesalat
- Gemischte Antipasti | Pinienkerne
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel
- Matjes Tatar | Chorizo | Pumpernickel
- Poffertjes | Parmaschinken | Feige

Durch kontinuierliche Schwankungen bei Lebensmittelpreisen behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



FINGERFOOD AB 15 PERSONEN

NIEDERSÄCHSISCHE CANAPÉS

- Roastbeef vom Friesischen Ochsen
- Nordseekrabben
- Steinhuder Räucheraal
- Tatar vom Rind

ITALIENISCHE CANAPÉS

- Parmaschinken | Melone
- Knoblauchgarnelen
- Trüffelsalami
- Büffelmozzarella | Datteltomaten

WÜRZIGE STICKS UND LOLLIPOPS

- Rinderfilet-Saté | Kubebenpfeffer
- Putensticks | Kürbischutney
- Mailänder Salami | Olivenspieß
- Roastbeefröllchen | Guacamole
- Kirschaprika mit Frischkäse
- Fetakäse mit Oliven

KALTE SNACKS

- Bruschetta | Champignons | Grana Padano
- Poffertjes | Graved Lachs
- Wraps | Landschinken
- Gefüllter Champignon mit Frischkäse

WARME SNACKS

- Lachs im Blätterteig | Spinat | Käse
- Mini-Quiche
- Gebackene Chilischoten | Frischkäse
- Mini-Leberkäse | Süßer Senf

Durch kontinuierliche Schwankungen bei Lebensmittelpreisen behalten wir uns vor,
die Menüpreise bei Bedarf anzupassen.



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN,

haben Sie Lust auf **SÜßE SÜNDEN** nach dem Essen?
Dann lassen Sie sich von den süßen Verlockungen ganz bewusst inspirieren.
Denn Süßes macht schließlich glücklich und rundet Ihre Feierlichkeit
erst zu einem **KULINARISCHEN HIGHLIGHT** ab.

Neben unseren Vorschlägen haben Sie die Chance, Ihren eigenen Kuchen mitzubringen.
Bitte sprechen Sie uns darauf an.

SÜSSE MINIS

Sahnewindbeutel

Gefüllte Mini-Buttercroissants

Apfeltasche

Berliner

Blätterteiggebäck

Früchteplunder

Haselnusstasche

Muffins

Cupcakes

Petit Fours

Trüffelpralinen



Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Preise bei Bedarf anzupassen.



TORTEN

Himbeer-Käsesahnetorte	28cm
Käsesahnetorte	28cm
Nuss-Sahnetorte	28cm
Sachertorte	27cm
Schwarzwälder Kirschtorte	28cm
Eierlikörtorte	28cm
Latte Macchiato-Torte	28cm
Marc de Champagne-Torte	28cm
Heidelbeer-Panna Cotta-Torte	28cm
Schoko-Royal-Torte	28cm
Tiramisu-Torte	28cm

TARTES

- Apfeltarte Normandie
- Zitronentarte
- Schokoladentarte
- Walnusstarte
- Aprikosentarte
- Birnentarte
- Blaubeertarte
- Himbeertarte
- Kirschtarte
- Kokosnusstarte
- Zitronentarte mit Baiser



Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Preise bei Bedarf anzupassen.



BLECHKUCHEN PRO STÜCK

Butterkuchen

Apfelkuchen

Donauwelle

Himbeer-Johannisbeerkuchen

Käse-Butterstreusel

Kirschkuchen

Kirsch-Rhabarberkuchen

Mandarinen-Quarkkuchen

Mohnkuchen

Zwetschgenkuchen



GEBACKENE KUCHEN

Apfelkuchen mit Butterstreuseln	26cm
Kirsch-Streuselkuchen	26cm
Premium Käsekuchen	28cm
Rotwein-Birnenkuchen	26cm
Russischer Zupfkuchen	27cm
Erdbeerkuchen	26cm
Mandel-Bienenstich	26cm
Rhabarber-Stachelbeerkuchen-Baiser	28cm
Frankfurter Kranz	24cm

Durch kontinuierliche Schwankungen der Lebensmittelpreise behalten wir uns vor,
die Preise bei Bedarf anzupassen.



Für

----- & -----

WAS – WANN – WO?

Der Hochzeitstag naht mit großen Schritten. Haben Sie an alles gedacht?

Mit unserer Checkliste können Sie überprüfen, ob alles auf dem richtigen Wege ist, damit Ihr Fest zu einem Traum wird.

Neun bis zwölf Monate vor der Hochzeit

- Hochzeitstermin festlegen
- den Rahmen der Hochzeit festlegen
- vorläufige Gästeliste anlegen
- Budget und Kostenplan erstellen
- Hochzeitsreise? Wo soll es hingehen?
- Urlaub für die Feier und die Reise beantragen
- Location für die Feier reservieren
- Fotografen auswählen
- Band oder DJ für die Feier buchen
- Hochzeitsfahrzeug für die Feier buchen

Sechs bis acht Monate vor der Hochzeit

- Trauzeugen und Brautjungfern ansprechen
- Einladungskarten gestalten und drucken lassen
- Tanzkurs?
- Reisepässe und Ausweise prüfen
- Unterlagen beim Standesamt einreichen- sind alle Unterlagen komplett und nicht älter als 6 Monate?
- Ablauf der kirchlichen Trauung absprechen
- Termin mit dem Fotografen vereinbaren
- endgültige Gästeliste vereinbaren
- Einladungskarten versenden
- Hochzeitsreise buchen
- Hochzeitskleid & Anzug kaufen

Vier bis fünf Monate vor der Hochzeit

- Programm für die Hochzeit festlegen
- Wunschliste veröffentlichen
- Übernachtungsmöglichkeiten planen
- Hotelzimmer für die Hochzeitsnacht?
- Hochzeitstorte bestellen
- Termin mit Friseur/ Visagisten vereinbaren



Zwei bis drei Monate vor der Hochzeit

- Gästeliste überprüfen
- Kostenkalkulation überprüfen
- Zeremonienmeister für die Feier ernennen
- Trauringe auswählen
- Ehevertrag aufsetzen
- Polterabend planen
- Versicherungen überprüfen und anpassen
- Hochzeitsanzeige aufgeben
- Polterabend vorbereiten
- Hochzeitsmenü festlegen

Einen Monat vor der Hochzeit

- Brautstrauß/ Blumenschmuck bestellen
- Tischordnung festlegen
- Hochzeitsschuhe einlaufen

Eine Woche vor der Hochzeit

- Eheringe abholen
- Brautkleid final probieren
- Trinkgelder vorbereiten
- Hochzeitsablauf mit allen wichtigen Personen durchsprechen
- Gästetransport organisieren

Einen Tag vor der Hochzeit

- Haben Sie die Eheringe?
- Notallset für die Braut
- Sind alle Dinge leicht zu erreichen?
- Sind alle Gäste über den Ablauf informiert?

Tag der Hochzeit

Bleiben Sie ruhig & entspannt! Alles wird gut!

Sie sind bestens vorbereitet und das Team des
Best Western Premier Park Hotel Kronsberg ist an Ihrer Seite.