

Hochzeit in Hedendorf

Liebes Brautpaar,

„Stimmung wie in einer großen Familie“ sagte just ein Gast, so wird in Hedendorf nun seit über 100 Jahre Gastronomie gemacht.

Den Namen für das Landhotel Zur Eiche gibt eine wahrlich beeindruckende Eiche direkt vor der ehemaligen Gastwirtschaft. Aus dem damaligen Betrieb, bestehend aus einer Gaststube und einem Clubraum, ist heute ein Hotelbetrieb mit Restaurant und diversen Veranstaltungsräumen gewachsen.

Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Tagungen oder Firmenfeiern. Das Landhotel Zur Eiche bietet für jeden Anlass und Personenzahl das perfekte Ambiente. Es stehen Ihnen Räumlichkeiten von bis zu 250 Personen zur Verfügung.

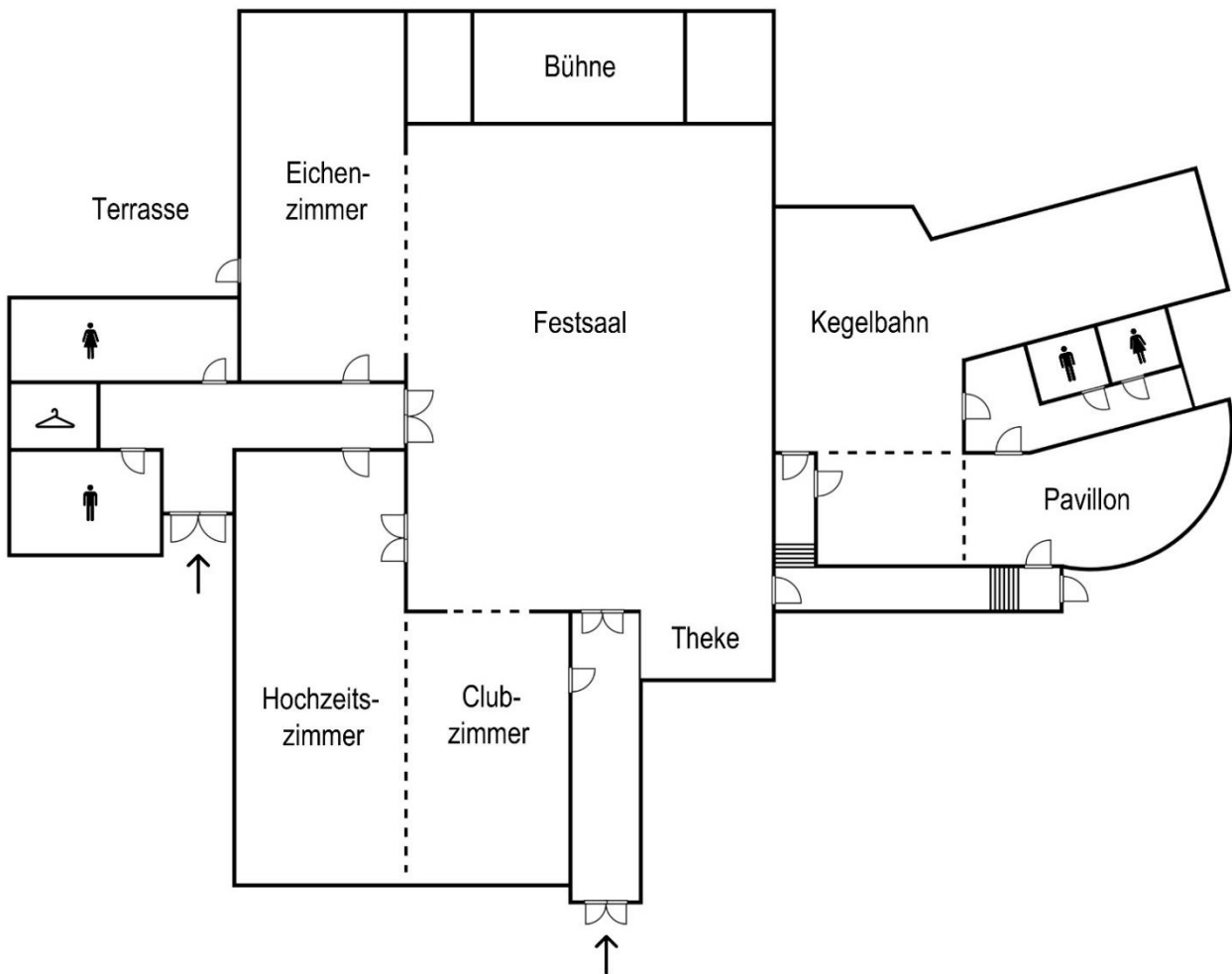
Für Feiern mit Tanz ist unser kleiner Saal bis 50 Personen oder unser Festsaal bis 180 Personen mit ihrer Tanzfläche bestens geeignet.

In dieser Bankettmappe finden Sie Menü- und Buffetempfehlungen, bitte wählen Sie die einzelnen Komponenten Ihres Wunschmenüs nach Ihren individuellen Vorlieben aus. Beim Buffetvorschlag können einzelne Komponenten ausgewechselt oder neue hinzugefügt werden, wenn Sie Ihr Leibgericht vermissen.

Feiern Sie unbeschwert und in angemessenem Rahmen, wir bieten alles, was zum Gelingen eines schönen Festes gehört. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Dammann & Mitarbeiter

Raumübersicht



Name des Raumes	Festsaal	Festsaal + Eichenzimmer	Hochzeitszimmer	Hochzeitszimmer + Clubzimmer	Clubzimmer	Eichenzimmer	Pavillon	Kegelbahn
max. Anzahl Personen	170	250	70	120	30	60	24	15

Hochzeitsmenü „Klassik“

Hedendorfer Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüwestreifen und Spargel
(serviert in Terrinen)

Bratenplatte

Rinderbraten, Schweinenackenbraten und Hähnchenschnitzel
saisonale Gemüseplatte, Sauce Hollandaise
Rahm-Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis

mit heißen Sauerkirschen

inkl. Getränkepauschale pro Person 62,50 €



Hochzeitsmenü „Gala“

Gebratene Garnelen

auf Blattsalat mit Balsamico Dressing

Hedendorfer Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüwestreifen und Spargel
(serviert in Terrinen)

Bratenplatte

Rinderfilet, Schweinemedallions, Hähnchenschnitzel
saisonale Gemüseplatte, Sauce Hollandaise
Rahm-Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten

Mousse au Chocolat

mit Vanillesauce und Früchten garniert

inkl. Getränkepauschale pro Person 76,50 €

Wir können Ihnen folgende Erweiterungen bzw. Änderungen dazu vorschlagen:

Vorspeisenerweiterung

Melonenspalten mit Serranoschinken	5,80 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet	6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahneerrettich	6,80 €

Suppen

Tomatensuppe „Toscana“	ohne Aufpreis
Lauchsuppe	„
Brokkolisuppe	„
Spargelrahmsuppe (Saison)	„
Pfifferlingsuppe, Steinpilzsuppe (Saison)	1,50 €
Curry-Geflügelcremesuppe „Madras“ mit Mango	1,50 €

Hauptgerichte

Rinderbraten, Schweinemedallions, Hähnchenschnitzel	3,00 €
Rinderfilet, Schweinebraten, Hähnchenschnitzel	5,00 €
Rinderfilet, Schweinemedallions, Hähnchenschnitzel	6,00 €
Medallions von, Rind, Schweinefilet und Hähnchen	5,00 €

Desserts

Vanilleeis mit Birne und Schokoladensoße	1,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	1,00 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	Saison/Tagespreis
Vanilleeis mit frischen Blaubeeren	Saison/Tagespreis
Grand-Marnier Parfait mit Orangensauce	5,80 €
Mousse au Chocolat mit Frucht- / Vanillesauce	5,80 €

Unsere Pauschalangebote sind Empfehlungen und können gerne individuell zusammengestellt werden.

Weitere Vorschläge aus der Küche:

... Frischer Spargel, Rahmchampignons, Pfifferlinge
ein Dessertbuffet
auch Vegetarier können berücksichtigt werden ...

Mitternacht

Wenn der kleine Hunger kommt, darf es zur Nacht noch eine Stärkung sein?

	<u>pro Person</u>
Gulaschsuppe mit Baguette	5,00 €
Butterkuchen	1,20 €
Kuchenservice bei mitgebrachter Hochzeitstorte	1,00 €
Mitternachtsimbiss:	6,50 €
Gulaschsuppe mit Baguette, pikante Fleischbällchen, Currywurst mit Baguette	
Kleines Mitternachtsbuffet:	ab 40 Pers. 9,50 € ab 100 Pers. 8,50 €

Wählen Sie 5 Komponenten aus unserer Auswahl

1x warm

- Gulaschsuppe
- Pfannengyros mit Tzatziki
- Currywurst
- Bratkartoffeln & Krautsalat
- Hähnchenkeulen

3x kalt

- geräucherte Hähnchenbrust
- gefüllte Eier
- Frikadellen
- Tomate-Mozzarella
- Melone mit Serranoschinken
- Räucherlachs & Forellenfilets
- Matjes "Hausfrauen Art"
- Käsebrett
- Zwiebelmett
- Spargelröllchen (Saison)

1x süß

- Schokoladenpudding
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obsthäppchen
- Götterspeise
- Butterkuchen
- Mousse au Chocolat

Dazu immer eine Brotauswahl & Butter

Hochzeitsbuffet „Klassik“

ab 40 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
in Terrinen

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs, Forellenfilets
Sahnemeerrettich, Remouladensauce
geräucherte Hähnchenbrust
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Kräuterbraten vom Schweinenacken
Knusper-Hähnchenschnitzel
Schweinemedallions
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Kräuter-Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben und Radieschen

Dessert

Cremedesserts
Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Kirschsauce

Buffet inkl. Getränkepauschale

ab 40 Personen 66,50 € pro Person
ab 60 Personen 64,50 € pro Person
ab 100 Personen 62,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet „Zur Eiche“

ab 60 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs, gebeizter Lachs
Forellenfilets
Sahnemeerrettich, Remoulade, Honigsenfauce
Black Tiger Garnelen mit Cocktailsauce
geräucherte Hähnchenbrust, garniert
Melonenspalten mit Serranoschinken
Spargel-Schinkenröllchen, Antipasti
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderfilet im Ganzen
Schweinemedallions im Speckmantel
Meerzungenfilet, gebraten
Mediterrane Gemüsepfanne
Pfeffersauce, Burgundersauce, Sc. Hollandaise
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben und Radieschen

Dessert

verschiedene Cremedesserts im Glas
Mousse au Chocoma mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersauce

Buffet inkl. Getränkepauschale

ab 60 Personen 71,50 € pro Person

Informationen

Getränkepauschale für 9 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft

Alkoholfreie Getränke, König Pilsener, Strothmann Korn, Bacardi Rum,

Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Weinbrand, Helbing Kümmel, Baileys,

Jägermeister, Oldesloher Kirsch, Oldesloher Waldmeister,

Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot

Nachtzuschlag ab 3:00 Uhr

Kinderpauschale pro Kind

pro ½ Stunde 75,-€

Kinder im Hochstuhl kostenfrei

bis 6 Jahren 25 % vom Arrangement-Preis

bis 12 Jahren 50 % vom Arrangement-Preis

50 % vom Arrangement-Preis

Musiker-/Fotograf/sonstige Akteure pro Person

Kuchenservice

bei mitgebrachter Hochzeitstorte

bei mitgebrachten Kuchen und Torten

pro Person 1,- €

pro Person 3,- €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext

Platzteller

Stuhlhussen

pro Karte 1,- €

pro Person 1,- €

können auf Wunsch organisiert werden

Alle Preise verstehen sich pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zahlungsvereinbarungen:

Abgerechnet wird die Personenzahl die Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt haben, eine darüber hinaus gehende Personenzahl wird zusätzlich berechnet.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag sofort zahlbar - entweder in bar oder per Überweisung. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas? Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch in unserem Restaurant. Wir freuen uns.

Telefon : 04163 / 80 76 0