

## 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.

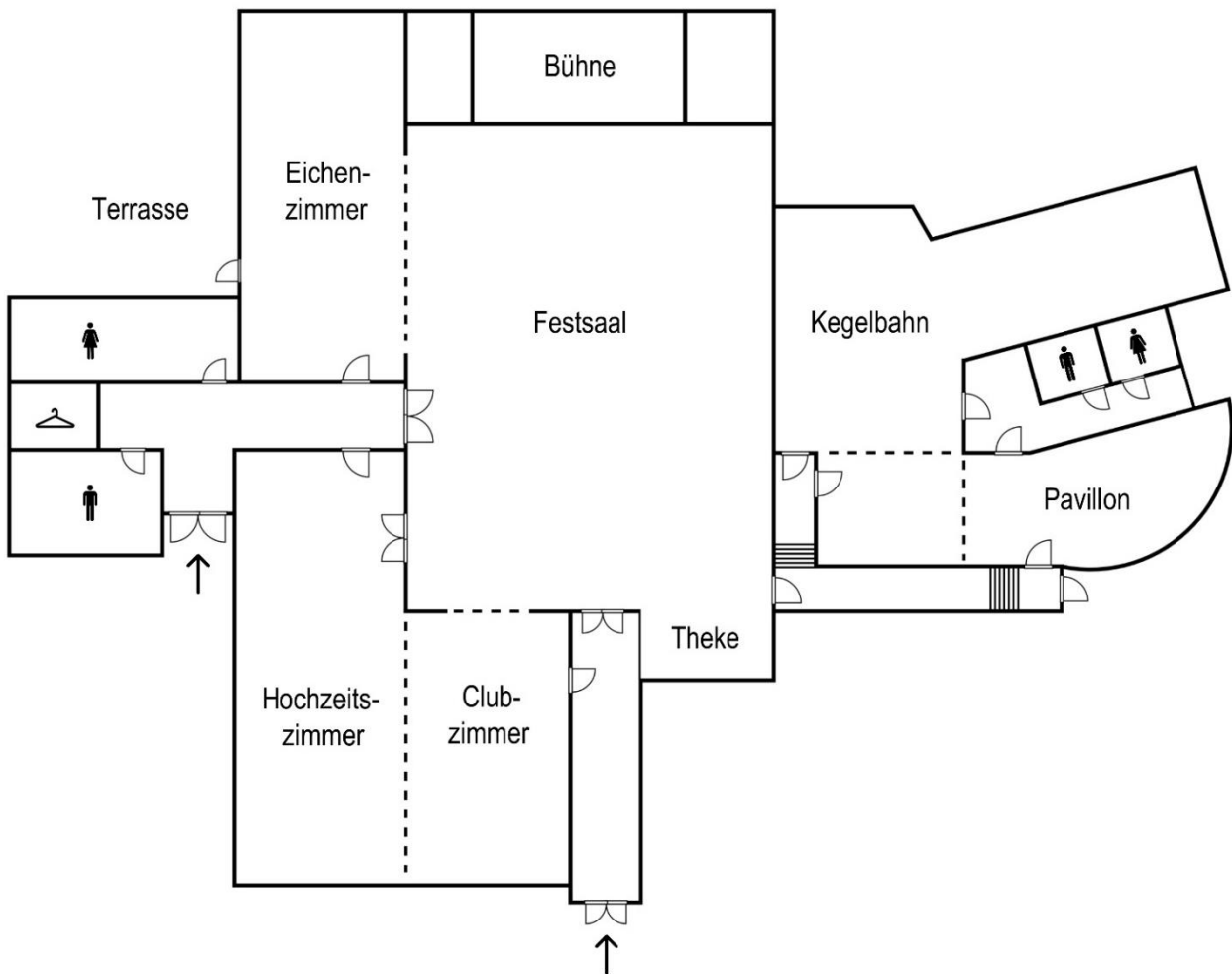
Für Feiern mit Tanz ist unser kleiner Saal bis 50 Personen oder unser Festsaal bis 180 Personen mit ihrer Tanzfläche bestens geeignet.

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 64,50 €



# 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	6,00 €

#### 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>
<b>Gulaschsuppe</b> mit Baguette	5,00 €
<b>Butterkuchen</b>	1,20 €
<b>Kuchenservice</b> bei mitgebrachter Hochzeitstorte	1,00 €
<b>Mitternachtsimbiss:</b>	6,50 €
Gulaschsuppe mit Baguette, pikante Fleischbällchen, Currywurst mit Baguette	
<b>Kleines Mitternachtsbuffet:</b>	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 68,50 € pro Person  
ab 60 Personen 66,50 € pro Person  
ab 100 Personen 64,50 € 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 74,50 € 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 Stunde 170,- €

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**