

Bankettmappe

Lieber Gast, liebe Gäste,

„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.

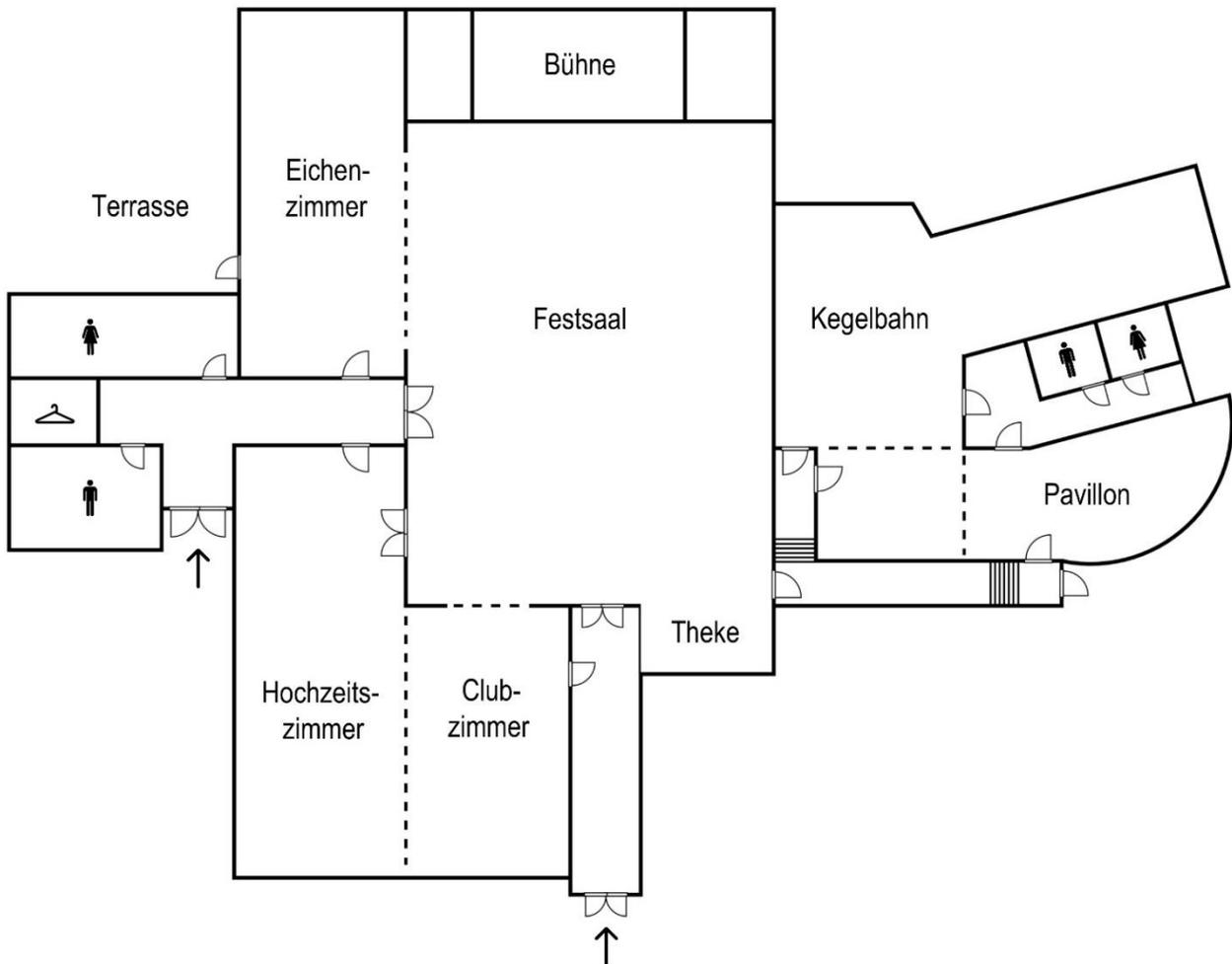
Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Tagungen oder Firmenfeiern. Das Landhotel Zur Eiche bietet für jeden Anlass und Personenzahl das perfekte Ambiente. Es stehen Ihnen Räumlichkeiten von bis zu 250 Personen zur Verfügung.

In dieser Bankettmappe finden Sie Menü- und Buffetempfehlungen, bitte wählen Sie die einzelnen Komponenten Ihres Wunschmenüs nach Ihren individuellen Vorlieben aus. Bei den Buffetvorschlägen 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
Fläche in qm	192	288	80	157	50	66	25	48
Länge x Breite	16 x 12	16 x 18	14,3 x 5,6	14,3 x 11	9 x 5,5	12 x 5,5	5,5 x 4,5	8 x 6
Höhe	4,3	4,3	2,8	2,8	3	2,8	2,8	2,8
max. Anzahl Personen	170	250	70	120	30	60	24	15

Buffet „Zur Eiche“

ab 60 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs, gebeizter Lachs
Forellenfilets
Sahnemeerrettich, Remoulade, Honigsensauce
Black Tiger Garnelen mit Cocktailsauce
geräucherte Hähnchenbrust, garniert
Melonenspalten mit Serranoschinken
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 Chocola mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Himbeersauce

pro Person **43,80 €**

Buffet „Klassik“

ab 40 Personen

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

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 **oder** kl. Rinderrouladen
Hähnchenschnitzel
Schweinemedallions
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Kräuter-Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben und Radieschen

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person **34,80 €**

Warmes Buffet

ab 30 Personen

Salatbuffet
mit frischen, bunten Salaten und 2 Dressings

warme Speisen

würziger Kräuterbraten vom Schweinenacken
kleine Rinderrouladen
Hähnchenschnitzel

Pfeffersauce, Kräuter-Balsamico-Jus
Kartoffelgratin, Röstitaler, Salzkartoffeln
buntes Saisongemüse, Apfelrotkohl

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person **27,50 €**

Optional

Hedendorfer Hochzeitssuppe in Tassen	pro Person 4,80 €
in Terrinen	pro Person 6,80 €
Gebratenes Limandes-Fischfilet auf Lauchgemüse	pro Person 3,50 €
Mediterrane Gemüsepfanne und Gemüse-Medaillon mit Tomatensauce	pro Person 2,50 €

Informationen

Getränkepauschale für 9 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft

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

Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Helbing Kümmel, Jägermeister, Ouzo, Sambuca,

Baileys, Oldesloher Kirsch, Oldesloher Waldmeister,

Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot pro Person 34,- €

Nachtzuschlag ab 3:00 Uhr

pro Stunde 170,-€

Kinderpauschale pro Kind

Kinder im Hochstuhl kostenfrei

bis 6 Jahren 25 % vom Arrangement-Preis

bis 12 Jahren 50 % vom Arrangement-Preis

Musiker-/Fotograf/sonstige Akteure pro Person

50 % vom Arrangement-Preis

Kuchenservice

bei mitgebrachter Hochzeitstorte

pro Person 1,- €

bei mitgebrachten Kuchen und Torten

pro Person 3,- €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext

pro Karte 2,- €

Stuhlhussen

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