

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

Hochzeitspauschalen 2022

Unsere Hochzeitspauschalen für das Jahr 2022 beinhalten:

- ✓ Raummiete, Reinigungskosten
- ✓ individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier
- ✓ Servicepersonal von 17.00 – 03.00 Uhr inklusive Tresen
- ✓ festliche Dekoration mit Tischwäsche, Kerzenleuchter, farbige Serviette oder weißer Stoffserviette
- ✓ LED-Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
- ✓ Getränkepauschale von 17.00 - 03.00 Uhr inkl. folgender Getränke:
Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft, Weine aus unserem Angebot,
Alkoholfreie Getränke, König Pilsener, Erdinger Weißbier, Bitburger 0,0%
Bacardi Rum, Havana Club, Wodka Gorbatschow, Strothmann Korn,
Ballantines Whisky, Gordons Gin, Jubiläums Akvavit, Helbing Kümmel,
Jägermeister, Sambuca, Ouzo, Baileys, Oldesloer Kirsch, Oldesloer Maracuja,
Tee sowie Filterkaffee vom Buffet
- ✓ Nachtzuschlag ab 03.00 Uhr pauschal 250 € pro Stunde (die Abrechnung erfolgt halbstündlich)
- ✓ Mehrwertsteuer
- ✓ Kinder bis 3 Jahre sind frei
- ✓ Für Kinder von 4 bis 12 Jahren berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises
- ✓ Für Musiker, Fotograf, etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises

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

pro Person 73 €



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

Tagespreis

Wir können Ihnen folgende Erweiterungen bzw. Änderungen dazu vorschlagen:

Vorspeisenerweiterung

Melonenspalten mit Serranoschinken	8,50 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet	9,50 €
Gebratene Garnelen an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette	9,50 €

Suppen

Tomatensuppe	ohne Aufpreis
Lauchsuppe	"
Brokkolisuppe	"
Spargelrahmsuppe (Saison)	"
Pfifferlingsuppe (Saison)	1,50 €
Curry-Geflügelcremesuppe	1,50 €

Hauptgerichte

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

Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	1,00 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	Saison/Tagespreis
Vanilleeis mit frischen Blaubeeren	Saison/Tagespreis

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>
Currywurst mit Baguette	6,20 €
Gulaschsuppe mit Baguette	5,90 €
Lauch-Hack-Suppe mit Baguette	5,20 €
Butterkuchen 1 Stück	1,50 €
Kuchenservice bei mitgebrachter Hochzeitstorte	1,50 €

Kleines Mitternachtsbuffet: ab 40 Pers. 10,50 €

Wählen Sie 5 Komponenten aus unserer Auswahl

1x warm

- Gulaschsuppe
- Pfannengyros mit Tzatziki
- Currywurst
- Fleischbällchen in pikanter Sauce
- Hähnchenkeulen

3x kalt

- geräucherte Hähnchenbrust
- gefüllte Eier
- Frikadellen
- Tomate-Mozzarella
- Melone mit Serranoschinken
- Räucherlachs & Forellenfilets
- Matjes "Hausfrauen Art"
- Käsebrett
- Zwiebelmett
- Spargelröllchen (Saison) +1 €
- Roastbeef mit Remoulade +2 €

1x süß

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

Dazu immer eine Brotauswahl & Butter

Hochzeitsbuffet „Klassik“

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
in Terrinen

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Pfeffermakrelenfilet, Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Remouladensauce
Roastbeef rosa gebraten
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella mit Balsamico
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderbraten
Schweinemedallions
Putenbraten mit Champignons
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Kräuter-Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Cremedessert im Glas

Preise

ab 40 vollzahlenden Gästen 76,80 € pro Person

Hochzeitsbuffet „Zur Eiche“

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Räucherfischplatte: Heilbuttfilet, Forellenfilet, Pfeffermakrelenfilet,
Sahnemeerrettich, Remoulade, Honig-Senf-Dill-Sauce
Black Tiger Garnelen mit Cocktailsauce
geräucherte Hähnchenbrust
Roastbeef rosa gebraten
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Antipasti
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten und Dressings
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderfilet
Schweinemedallions im Speckmantel
Lachsfilet in Dillsauce
Mediterrane Gemüsepfanne, Gemüsemedallions
Pfeffersauce, Champignonsauce, Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
mit Weintrauben und Feigensenf

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Cremedessert im Glas

Preise

Tagespreis bzw. auf Anfrage

Informationen

Blumen/Tischdeko

Gerne nennen wir Ihnen Adressen von Blumenhändlern vor Ort

Diskjockeys

Eine Auswahlliste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Wir weisen darauf hin, dass bei Anwendung von Konfettikanonen eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von € 80.00 berechnet wird

Optionale Leistungen:

Kuchen-/Tellerservice

bei mitgebrachter Hochzeitstorte	pro Person	1,50 €
bei mitgebrachten Kuchen und Torten	pro Person	3,50 €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext	pro Karte	3,50 €
Stuhlhusse mit weißer Schleife	pro Person	4,00 €
Deckenhimmel weißer Dekostoff an der Decke im Saal	pauschal	120,- €

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsvereinbarungen:

Die genaue Personenzahl kann bis 4 Tage vor der Veranstaltung geändert werden.
Diese gilt dann als verbindlich und ist Grundlage für die Mindest-Rechnungsstellung.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag zahlbar - entweder in bar, ec-karte 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