

Hotel & Restaurant  
*Zur Heideblüte*  
Café & Bar



*Unsere Menüs für Ihre  
Betriebs- oder Familienfeier*



*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns Ihnen die zurzeit gültigen Menüvorschläge für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen vorstellen zu können.*

### ***Menüauswahl***

*Alle hier angebotenen Menüs sind als Anregung und für Vorschläge um Ihr einzigartiges Menü zusammenzustellen. Die angegebenen Preise im Menü sind als **Tellergericht** angegeben. Wenn Sie das Hauptgericht auf Platte zum nachreichen buchen möchten, können Sie mit einem Aufschlag von 4 Euro pro Person rechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Vorschläge erst ab einer bestimmten Mindestpersonenzahl angeboten werden können.*

### ***Menükarten***

*Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menü mit der von Ihnen gewünschten Anschrift. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per E-Mail oder auf CD-Rom zustellen. Für spezielle Wünsche (besondere Karten/Papier usw.) erlauben wir uns 2,50 € pro Stück in Rechnung zu stellen.*

### ***Tischdekoration***

*Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem von uns bekannten Blumengeschäft. Für Blumenarrangements müssen Sie ab 10,- € pro Arrangement rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag liefern lassen.*

### ***Gästezahl***

*Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 6 Tage vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.*

*Ihre Wünsche erfüllen wir gern und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch zur Verfügung.*

*Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung unter Tel. 050 84 / 98 19 – 0*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Das gesamte Team vom Hotel zur Heideblüte  
Ovelgönne im Januar 20*

# Haben Sie daran gedacht?

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltungen helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.

Personenzahl \_\_\_\_\_

Sitzordnung \_\_\_\_\_

Tischkarten \_\_\_\_\_

Menükarten \_\_\_\_\_

Blumenschmuck \_\_\_\_\_

Kerzen \_\_\_\_\_

Beginn des Empfangs \_\_\_\_\_

Beginn des Essens \_\_\_\_\_

Beginn der Ansprachen \_\_\_\_\_

Kaffee zum Empfang? \_\_\_\_\_

Kaffee nach dem Essen \_\_\_\_\_

Cognac/Likör/Schnäpse anbieten \_\_\_\_\_

Ende der Veranstaltung \_\_\_\_\_

Musikanlage \_\_\_\_\_

Musikalische Darbietung \_\_\_\_\_

Tanzfläche \_\_\_\_\_

Verpflegung der Musiker \_\_\_\_\_

Platz für weitere Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## *Flying Buffet*

*Stellen Sie sich ihr eigenes Flying Buffet zum Empfang Ihrer Gäste aus den folgenden Komponenten zusammen:*

<i>6,50 €</i>	<i>7,50 €</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Canapes belegt mit Fisch, Aufschnitt, Käse</i>	<i>Melone mit Parmaschinken</i>	<i>Krabbensalat im Gläschen</i>
<i>Saté Spieße</i>	<i>Gefüllte Champignonköpfe</i>	<i>Gebratene Maishähnchenbrust auf Ananas</i>
<i>Noodle Sticks</i>	<i>Mozzarella Tomatenspieße</i>	<i>Chickenwings</i>
<i>Kalte Gemüsesuppe</i>	<i>Sushi mit Sojasauce,</i>	<i>Lachstatar auf geröstete Weißbrotscheibe</i>



## *Menü 1*

*Tomatensuppe  
mit Sahnehaube*

\*\*\*

*Hähnchenbrust, Paprikasauce,  
Mandelbroccoli und Bandnudeln*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanilleeis*

€ 23,50

## *Menü 2*

*Hochzeitssuppe*

\*\*\*

*Schweinefilet mit Champignonsauce,  
bunte Gemüsevariation und Krokette*

\*\*\*

*Braunes Mousse mit Waldbeeren*

€ 27,00

## Menü 3

*Knackige Blattsalate, Senfvinaigrette,  
gebratene Riesengarnelen*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet,  
mit Blattspinat und gebackene Kartoffeln*

\*\*\*

*Fruchtkompott mit Zitronensorbet*

€ 28,50

## Menü 4

*Feldsalat mit gebratenen Lachswürfeln  
und einer Balsamico- Orangensauce*

\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust, Pfeffersauce,  
Broccoli, Macairekartoffeln*

\*\*\*

*Nuss Parfait,  
an Fruchtragout, Obstbouquet*

€ 30,50

## Menü 5

*Salatbouquet,  
geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich*

\*\*\*

*Möhren- Orangensuppe  
mit Kräuter- Creme Fraiche*

\*\*\*

*Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Trüffelsauce  
Romanescorosen und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Nougatmousse mit Vanillesauce*

€ 36,00

## Menü 6

*Wildsülze mit Sanddornschaum  
und Salatbouquet*

\*\*\*

*Hubertussuppe*

\*\*\*

*Ausgelöste, rosa gebratene Rehkeule,  
an Preiselbeersauce, auf Rahmwirsing  
und Haselnusspätzle*

\*\*\*

*Schokoladenküchlein auf Vanilleschaum  
und Früchten*

€ 39,00

## *Menü 7*

*Geräucherte Entenbrust an Chicoree - Dattelsalat  
mit Sherrysauerrahmdressing*

\*\*\*

*Champagnersenfrahmsuppe*

\*\*\*

*Garnelenschwänze auf grünen Bandnudeln  
mit Zitronensafranschaum*

\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*

*Rinderfilet mit einer Dijonsenfkruste, Rotweinschalotten  
und Kartoffel-Birnengratin*

\*\*\*

*Fruchtmousse, Zitronenchips  
Schokoladenornament, Obstbouquet*

\*\*\*

*Kleine Käseauswahl mit Feigensenf*

64,00 €



## *Schnitzelmenü*

*Kleiner, knackiger Salatteller*

\*\*\*

*Schweineschnitzel mit fünf verschiedenen Saucen, buntem Gemüse,  
Bratkartoffeln, Pommes Frites und Krokette*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen*

22,00 €





## *Frühlingsmenü*

*Bärlauchsüppchen  
mit Shrimps*

\*\*\*

*Schweinemedallions, Madeirajus  
auf gebratenen buntem Spargelgemüse, Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Erdbeermousse mit  
frisch gebackener Hippe*

29,00 €

*(April- Juni)*

## *Sommermenü*

*Gazpacho  
(kalte Gemüsesuppe)*

\*\*\*

*Gebratenes Rinderfilet  
auf sautierten Pfifferlingen und Macairekartoffeln*

\*\*\*

*Blaubeeren mit Vanilleeis*

35,00 €

*(Juli/August)*



## *Herbstmenü*

*Herbstliche Blattsalate mit Nüssen und Äpfeln  
Balsamicovinaigrette*

\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust, Rotweinscharlotten, gebackener Kürbis  
und Krokette*

\*\*\*

*Zwetschgenkompott mit Mousse von der weißen Schokolade*

30,50 €

*(Oktober- Dezember)*

## *Wintermenü*

*Grünkohlsüppchen*

\*\*\*

*Gebratenes Lachsfilet, Rotweinschaum,  
Steckrübenpüree und Basmatireis*

\*\*\*

*Warmer Schokoladenkuchen  
mit beschwipsten Beeren*

25,00 €

*(Januar- März)*

## *Mitternachts - Genüsse*

*Stellen Sie sich ihr eigenes Mitternachtsbuffet aus den folgenden Komponenten zusammen:*

<i>7,50 €</i>	<i>8,50 €</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Zuckerkuchen/ Butterkuchen</i>	<i>Candybuffet</i>	<i>Käseplatte rustikal</i>
<i>Chili con Carne Chili</i>	<i>Eisvariation aus dem Glas</i>	<i>Minihamburger</i>
<i>Zwiebelmett und Baguette</i>	<i>Rustikale Wurstplatte</i>	<i>Chickenwings</i>
<i>Currywursttopf</i>	<i>Frische Pizza bunt belegt</i>	<i>Hochzeitssuppe</i>

*Wiederaufbau der kalten Speisen von Ihrem Buffet 1,50 €*

# Getränkepauschalen:

*Folgende Getränkebausteine können als Pauschale für Ihre Feier gebucht werden.*

## I.) Pauschale ohne Spirituosen

### **Alkoholfreie Getränke:**

*Mineralwasser, Säfte, Saftschorlen, Softgetränke*

### **Hausweine / Sekt / Prosecco:**

*Rotweine / Weißweine / Rosé / Sekt / Prosecco*

### **Biere vom Fass / Flasche:**

*König Pilsener, Köstritzer Schwarzbier, Hefe Weizen auch Alkoholfrei*

### **Warme Getränke Buffet:**

*Filterkaffee, Espresso, Capuccino und verschiedene Teesorten*

## II.) Pauschale inklusive Spirituosen

*Beinhaltet verschiedene "Kurze" wie Jägermeister, Mackenstedter, -Waldmeister, -Kirsche, -Blaubeere, Obstler Jubiläumsaquavit, Ramazotti, Malteser, Osborne, Baileys, ... Natürlich gehören Long-Drinks wie Havanna - Cola oder Gin - Tonic, Whisky - Cola, Wodka - Orange, mit dazu.*

## **Wählen Sie aus den folgenden Varianten.**

*Die Pauschalen beginnen mit dem Empfangs-Sekt/-Prosecco & sind bis maximal 2 Uhr berechnet.*

<i>Länge der Pauschale</i>	<i>Ohne Spirituosen</i>	<i>Mit Spirituosen</i>
- 3 Stunden	20,50 Euro	33,50 Euro
- 5 Stunden	29,50 Euro	43,50 Euro
- 7 Stunden (z.B. Start: 19 Uhr)	34,50 Euro	47,50 Euro
- 9 Stunden (z.B. Start: 17 Uhr)	38,50 Euro	51,50 Euro
- 11 Stunden (z.B. Start: 15 Uhr)	41,50 Euro	54,50 Euro

***Sie wünschen exotische Cocktailkreationen und stilvolle Drinks?***

*Dann buchen Sie zu Ihrer Spirituosenpauschale eine der Cocktail-Varianten dazu:*

### III.) Pauschale - „Smart“

*Cocktailempfang bereits dabei!*

*Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise  
Maracooler, Caipiginger Cuba Libre;  
Aperol Spritz, Andalö Splish, HUGO*

**7 Euro**

### IV.) Pauschale „Deluxe“

**DAS RUNDUM SORGLÖSPAKET!**

*Pina Colada, Sex on the beach, Jägerintha,  
White Lady, Virgin Colada, ...  
Ihre Wunschcocktails \_\_\_\_\_*

**10 Euro**

## **Pauschale Getränke und Servicegebühr nach 2 Uhr.**

*Nach 2 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Minuten folgende Getränke und Servicegebühr:*

*0 – 50 Gäste= 90 Euro; 51 – 100 Gäste = 120 Euro; ab 100 Gäste= 150 Euro.*

*Die angegebenen Preise beziehen sich auf die angemeldete Gästezahl.*

Hotel & Restaurant  
*Zur Heideblüte*  
Café & Bar

