

Hotel & Restaurant
Zur Heideblüte
Café & Bar



*Unsere Büffetvorschläge
für Ihre Familienfeier*



Sehr geehrte Gäste,

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

All unsere hier angebotenen Büffets sind als Anregung und für Vorschläge um Ihr einzigartiges Festessen zusammenzustellen.

Menü und Buffetkarten

Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Buffet 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 mit etwa € 15,- pro Arrangement rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Hotel zur Heideblüte liefern lassen.

Gästeszahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 6 Tage vor dem Anlass gemeldete Gästeszahl 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 _____

Buffet stehen lassen/Wiederaufbau _____

Platz für weitere Notizen:

Flying Buffet

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

<i>7,50 €</i>	<i>8,50 €</i>	<i>9,50 €</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>

Celler Landbuffet



Fischplatte mit Forelle, Lachs und Makrele,
Sahnemeerrettich, Senf Dill Sauce
Marinierter Rindertafelspitz mit Balsamicoessig und Olivenöl
Tomate Mozzarella, Balsamikoreduktion frischen Pesto
Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter
Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

Kartoffelsüppchen
mit frischem Gemüse

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Pfeffersauce
Gratinierte Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken,
Tomatensauce
Gebratenes Zanderfilet mit Lauch-Tomatengemüse,
Weißweinsauce
Gemüsevariation
Reis, Schupfnudeln und Heidekartoffeln

Schokoladenmousse, Vanillesauce
Welfenspeise
Hausgemachte Eisbombe mit
heiße Kirschen

p.P. 29,00 €

Buffet Heideblüte

Kalter Spanferkelbraten an süß-sauren Möhren
Melone mit Schinken

Räucherfischplatte mit ganzem geräucherten Lachs (ab 40
Personen), Fischpralinen, Sahnemeerrettich, Senfdillsauce
Spaghettisalat, getrockneten Tomaten, Pinienkerne
Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter
Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

Champagner- Senfrahmsuppe

Geschmorter Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
Steinköhlerfilet gebraten auf Blattspinat, Safransauce
Roastbeef im Ganzen gebraten, Rotweinschalotten
Gebratene Butterhähnchenbrust auf gerahmten Kohlgemüse,
Portweinjus

Gemüsevariation

Semmelknödel, Spätzle und Bandnudeln,
gebackene Kartoffel

Creme Brulèe

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Eisbombe, heißen Kirschen

Bayrisch Creme, Vanillesauce, Fruchtsauce

p.P. 37,50 €



Italienisches Buffet

Antipastigemüse

Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten

Vitello- Tonato von der Putenbrust

Carpaccio vom Rind, Parmesankäse, Pinienkernen und Limette

Tomaten-Mozzarella, Balsamicoglaze

Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan

Minestrone

mit Gemüsestreifen

Saltin Bocca Schweinefilet mit Salbeisauce

*Tagliatelle mit gebratenen Fischstreifen, Meeresfrüchten Oliven,
geschmolzenen Tomaten*

Piccata milanese von der Pute mit Tomatensauce

Tomatenravioli mit Thymianbutter

Gemüsevariation

Rosmarinkartoffeln, Reis und Bandnudeln

Panna Cotta

Tiramisu

Zirtonenkuchen

Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

p.P. 29,00 €



Das rustikale Buffet

Basilikumlachstorte
Gebratene Hähnchenschenkel, Curry Joghurtsauce
Reichhaltiges Salatbuffet

Putenpfannenschmaus, Champignons, Zwiebeln
Schweinerückensteak mit Kräuterkruste, Pfeffersauce
Gebratenes Victoriabarschfilet, Weißweinsauce
Gemüsevariation
Bandnudeln, Thymiankartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesauce
Rote Grütze

p.P. 23,50 €

“Barbecue Buffet Südheide”

Fingerfood (z.B. als Empfang)

Flammkuchenempfang, Canapé mit Roastbeef, Lachs, Käse und Schinken

9,50 Euro

Anti- Pasti

Tomaten- Mozzarellasalat mit Balsamico

Spaghettiniasalat mit Shrimps

Gegrilltes Gemüse; (Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln)

Eingelegte Champignons; Melone mit Parmaschinken

8,50 Euro

Grillbüffet

Käsewürstchen; Würstchen; Mariniertes Schweinerückensteak

Schweinenackensteak; Bauchfleisch, Hacksteaks im Speck

Hähnchenbrust, Rinderhufsteak; Garnelenspieße

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Baguette

Verschiedene Dips; Barbecue Sauce, Ketchup und Senfsorten

Frische Salate mit 3 Dressings

Kartoffelspecksalat

Gurkensalat mit Essig/ Öl

Tomatensalat mit Schnittlauch

Hausgemachter Krautsalat; Nudelsalat mit Mayonnaise

22,00 Euro

Dessert / Käseplatte

drei verschiedene Dessertvariationen(nach Wahl)

Bunte Käseplatte, Eisbombe mit Fontänen

9,50 Euro

Komplettpreis p.P. 41,00 €



Grillbuffet Klassik

*Saftige Steaks vom Schwein, Nacken, Rückensteaks, Bauchfleisch
Rindersteaks, marinierte Hähnchensteaks
Fischfilets, verschiedene Bratwürstchen z.B. mit Käse gefüllt
Gebackene Champignons, gegrillte Anti Pasti,
Tomate Mozzarella, Rosmarinkartoffeln und Ofenkartoffeln,
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Dips wie Knoblauch, Curry und mehr
Ofenfrisches Baguette*

p.P. 17,50 €

*Auf Wunsch können Sie Spare Ribs für 2,00 €
Oder Lammkoteletts für 2,00 €*

Dessertvariationen

*5 verschiedene Dessertvariationen
in kleinen Gläschen serviert
Panna Cotta, Creme Brulèe,
Schokoladenmousse,
Und Weitere Variationen Saison...*

p.P. 6,-

Mitternachts - Genüsse

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

<i>6,50€</i>	<i>7,50€</i>	<i>8,50€</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€

Hotel & Restaurant
Zur Heideblüte
Café & Bar



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*

3 Euro zuzüglich Spiripauschale II

IV.) Pauschale „Deluxe“

DAS RUNDUM SORGLOSPAKET!

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

10 Euro zuzüglich Spiripauschale II

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.



