

Ihre Feierlichkeit im Hotel Deutsches Haus

(Stand Januar 2024. Diese Menüvorschläge ersetzen alle vorherigen)

Menüvorschläge ab 20 Personen und Buffetvorschläge ab 25 Personen

Aus den folgenden Menübausteinen können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen, zwei Hauptgänge

kombinieren oder einzelne Bestandteile austauschen. Auch bei den Buffetvorschlägen können Sie einzelne Bestandteile austauschen oder wünschen Sie einen Tischservice? Wir erstellen Ihnen sehr gern ein individuelles Angebot. Gern bieten wir auch saisonale Komponenten an – bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen, wir beraten Sie kompetent und sind Ihnen bei Ihrer Auswahl gern behilflich.

Die Räumlichkeiten

Für die unterschiedlichsten Feiern stehen verschiedenste Räumlichkeiten zur Verfügung. Gemeinsam finden wir die passende Räumlichkeit auch für Ihre Feier.

In unserer Scheune können wir mit Tanz ab 40 Personen bis 80 Personen bewirten. Weiterhin stehen in

unserem Haupthaus Räume für Veranstaltungen ohne Tanz und mit dezenter Hintergrundmusik zur Verfügung: Im Salon Südheide und im Salon Niedersachsen finden bis 40 Personen und im Salon Gifhorn bis 20 Personen Platz. Der Salon Gifhorn und der Salon Niedersachsen verfügen jeweils über eine Terrasse.

Der Empfang

Egal ob in unserem Biergarten, auf unseren Terrassen oder in unseren Räumlichkeiten: Der Empfang Ihrer Gäste ist der gelungene Auftakt zu einer Veranstaltung in unserem Haus.

Genießen Sie ein Glas Sekt, Prosecco, Hugo oder Apérol Spritz, naschen Sie dazu von unserem frisch zubereiteten Fingerfood - lassen sie sich bereits zu Beginn von uns verwöhnen.

Tischordnung

Darf es eine Tafel oder runde Tische sein? Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Eingedeckt sind die Tische mit weißen Tischdecken und weißen Tuschservietten. An den runden Tischen empfehlen wir 6 – 8 Personen zu platzieren. Selbstverständlich ist es auch möglich eine Tischordnung mit runden Tischen durch größere Tischblöcke aufzulockern (ab 10 Personen), so können Sie die ganze Familie oder Ihre Freunde an Ihrem Festtisch versammeln. Bis 3 Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die endgültige Gästeanzahl, diese Anzahl dient dann als Berechnungsgrundlage.

Blumendekoration

Bei den Blumen sind der eigenen Fantasie keine Grenzen gesetzt. Gern bestellen wir für Sie bei unserem Floristen Tischgestecke oder auch Sträuße. Wir empfehlen pro Tisch jeweils ein Gesteck oder Strauß. Bitte beachten Sie, daß der Preis von den gewünschten Blumen abhängt.

Menükarten

Gern erstellen wir Menükarten mit unserem Hauscover, pro Menükarte berechnen wir € 3,00.

Kaffee und Kuchen

Wenn Sie Meisterbäcker in der eigenen Familie haben, können Sie sehr gern die eigenen Kuchen und süßen Sachen mit zu Ihrer Feier bringen. Alternativ können wir Ihre Kuchenauswahl auch bei unserem Hausbäcker bestellen und stellen Ihnen den Bäckerpreis dafür in Rechnung. Für den Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von € 3,50 pro Person. Bitte beachten Sie bei mitgebrachten Torten und Kuchen unbedingt die Hygiene-Vorschriften und die Einhaltung der Kühlkette.

Schlafen und Wohlfühlen bei Feierlichkeiten

44 Hotelzimmer stehen Ihnen und Ihren Gästen während Ihres Aufenthaltes zur Verfügung. Wenn Sie Ihre Feier bei uns ausrichten, gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 10% auf unsere Zimmerraten.

Kinder

Kinder berechnen wir wie folgt:

0– 2 Jahre kostenfrei

3– 5 Jahre 25% des Menü-Bufferpreises

6–12 Jahre 50 % des Menü-Bufferpreises

Sonstiges

Unsere Angebote gelten für eine Veranstaltungsdauer von 16.00 Uhr bis 1.00 Uhr oder 9 Stunden

zu einer anderen Zeit. Maximal können Sie bei uns bis 3.00 Uhr feiern. Ist keine Endzeit abgesprochen, gelten die normalen Öffnungszeiten.

Ab 1.00 Uhr bzw. ab 9 Stunden berechnen wir einen Aufschlag von € 150,00 pro angefangene Stunde.

Bitte beachten Sie, daß die Nacharbeitungszeit ebenfalls berechnet wird.

Sollten außergewöhnliche Reinigungsarbeiten anfallen, berechnen wir diese mit einem Aufschlag.

Menüvorschläge

Vorspeisen

Marktfrischer Gartensalat

mit Hausdressing und Brotchip

€ 7,50

zusätzlich mit gebratenen Champignons

Aufschlag € 6,50

zusätzlich mit 3 gebratenen Garnelen

Aufschlag € 7,00

Vorspeisen-Variation

gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und

Champignons, Vitello Tonnato Oliven und Ciabatta

€ 13,00

zusätzlich mit Caprese, luftgetrockneter Schinken,

Melone und Grana Padano

Aufschlag € 3,00

Suppen

Gifhorner Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen, Spargel und

Tasse € 7,50

Suppennudeln

Terrine € 8,50

Cremesuppe der Saison

€ 7,50

Strauchtomatensuppe

mit gerösteten Thymiancroûtons

€ 7,50

Fleisch

Scheiben von der Barbarie-Entenbrust

mit Orangensoße, Rosenkohl und Schupfnudeln

€ 34,50

Zarter Rinderschmorbraten aus der Semerrolle und

Braten vom Durocschwein

mit Rahmsoße, frische Champignons, saisonale

Gemüseauswahl, Petersilienkartoffeln und Krokette

€ 29,50

Geschmorte Rehkeule

mit Wachholderrahmsoße, Preiselbeerbirne, Brokkoli,

Rosenkohl, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln

€ 34,50

Heidschnuckenbraten

mit Thymiansoße, gebratene Austernpilze,

Bohnenbündchen und Krokette

€ 35,00

Roastbeef auf Niedrigtemperatur rosa gegart

mit Sauce Béarnaise, zweierlei Möhrengemüse und

Kartoffelgratin

€ 34,50

Fisch

Gebratene Meerbarbe

mit Safransoße, glasierte Tomaten, Zuckerschoten und
Trüffel-Kartoffelstampf

€ 28,00

Gebratenes Lachsfilet

in Zitronen-Olivenöl gebraten mit grünem Spargel und
schwarzem Risotto

€ 28,00

Dessert

Panna Cotta

mit Himbeermark

€ 9,50

Crème brûlée

€ 9,50

Dessert-Trilogie Deutsches Haus

€ 10,50

Buffetvorschläge



Barbecue

- * Bratwurst Thüringer Art

- * Marinierte Schweinenackensteaks, Hähnchenbrust und Rinderhüftsteaks

- * Gegrilltes Seehechtfilet
mit mediterranen Kräutern und Olivenöl

- * Im Ofen gebackener Fetakäse
mit roten Zwiebeln und Cocktailtomaten

- * Drillinge
mit Kräuterschmand

- * Kartoffelsalat
- * Nudelsalat
- * Krautsalat
- * frische Salatauswahl

- * Baguette
- * Kräuterbutter
- * Barbecue-Saucen

Buffetpreis pro Person € 45,00

Scheunenbuffet

Kalte Köstlichkeiten

- * Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- * Matjes Hausfrauen Art mit Schmand, Gurken und Zwiebeln
 - * Landschinken mit Melone
- * Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
 - * Rustikale Käseauswahl
- * Gartensalat mit Hausdressing
 - * Bauernbrot und Butter

Aus dem Suppentopf geschöpft

- * Lauchcremesuppe

Warme Leckereien

- * Rinderbraten aus der Semerrolle und Braten vom Durocschwein Rahmsoße
- * Gebratenes Seehechtfilet Senfsoße

marktfrische Gemüseauswahl
Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Dessert in kleinen Gläschen

- * Mousse au chocolat
von Zartbitter- und weißer Schokolade

Buffetpreis pro Person € 47,00

Locker & Leicht

Kalte Köstlichkeiten

- * Rindercarpaccio mit Rucola-Salat und Parmesanspäne
 - * Vitello Tonnato mit Thunfischsoße
 - * Mediterrane Fischvariation
- * Luftgetrockneter Schinken mit Melone
 - * Antipasti-Variation:
gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven,
marinierten Cocktailtomaten und Aubergine mit Gorgonzola überbacken
 - * Internationale Käseauswahl
- * Ciabatta mit Salz- und Liebstöckelbutter

Aus dem Suppentopf geschöpft

- * Strauchtomatensuppe

Warme Leckereien

- * Saltimbocca aus der Kalbsoberschale mit Portweinjus
 - * Piccata Milanese von der Poularde
 - * Papageifisch in Estragonbutter gebraten

Zuckerschoten-Möhrengemüse Grillgemüse Edamame
Rosmarinkartoffeln Parmesanrisotto

Dessert in kleinen Gläschen

- * Panna Cotta mit Himbeermark
- * Beerenmousse mit kandierten Nüssen

Buffetpreis pro Person € 59,00

Unser Klassiker

Kalte Köstlichkeiten

- * Fischauswahl mit Rauchlachs, geräucherter Forelle und Garnelen
 - * Schinkenbrett mit Honigmelone
 - * Wildterrinen an Friséesalat
 - * Mozzarella auf Tomatencarpaccio

- * Caesar Salat mit Croutons, Cocktailtomaten und Parmesanspäne
 - * Rote Beete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse
 - * Käseauswahl mit Feigensenf
 - * Baguette mit Salz- und Liebstöcklbuttermargarine

Aus dem Suppentopf geschöpft

- * Gifhorner Hochzeitssuppe
- Kraftbrühe mit Eierstich, Klößchen, Spargel und Suppennudeln

Warme Leckereien

- * Niedrig gegartes argentinisches Roastbeef
- * Gebackene Entenbrust mit Honigkruste Jus
 - * Gebratene Meerbarbe

grüne Pfefferbohnen Brokkoliröschen Gemüsecurry
Schupfnudeln Kräuterreis

Süßer Abschluss

- * Auswahl aus der Eistruhe
mit zweierlei warmen Soßen und Toppings

Buffetpreis pro Person € 62,50