

Ihre Feierlichkeit in unserer Scheune

In unserer Scheune können wir mit Tanz bis 80 Personen bewirten. Unsere Pauschalangebote gelten ab 50 Personen (Vollzahler).

Tischordnung

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

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. Den Kuchen bieten wir gemeinsam mit Kaffee, der in der Pauschale inklusive ist, vom Buffet an. Bitte beachten Sie bei mitgebrachten Torten und Kuchen unbedingt die Hygiene-Vorschriften und die Einhaltung der Kühlkette.

Dekoration

Die Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten eingedeckt. Nach Wunsch stellen wir weiße Kerzen in silbernen Kerzenleuchtern zur Verfügung. Im Pauschalpreis ebenfalls enthalten ist pro Tisch eine Menükarte mit unserem Hauscover. Für die weitere Dekoration sind Sie eigenverantwortlich. Gern sind wir Ihnen behilflich bei der Auswahl eines Dienstleisters.

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 pauschal wie folgt:

4–10 Jahre € 35,00

11-15 Jahre € 65,00

Sonstiges

Bis 3 Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die endgültige Gästeanzahl, diese Anzahl dient dann als Berechnungsgrundlage.

Das Angebot gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden. Maximal können Sie bei uns bis 3.00 Uhr feiern. Ist keine Endzeit abgesprochen, gelten die normalen Öffnungszeiten.

Ab 8 Stunden berechnen wir einen Aufschlag von € 300,00 pro angefangener Stunde.

Bitte beachten Sie, daß die Nacharbeitungszeit ebenfalls berechnet wird.

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

Pauschale 1

Sektempfang

- * Burggraf Sekt trocken * Orangensaft
- * Wittinger Premiums Pils vom Faß
- * Bad Harzburger Mineralwasser

Im Vorfeld serviert

- * Gifhorner Hochzeitssuppe
oder
- * Strauchtomatencremesuppe

Kalte Köstlichkeiten

- * Rindercarpaccio mit Rucola-Salat und Parmesanspäne
- * Mediterrane Fischvariation
- * Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- * Antipasti-Variation:
gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven,
marinierte Cocktailtomaten und Aubergine mit Gorgonzola überbacken
- * Avocado-Mango-Salat mit mariniertem Feta
- * Ciabatta mit Salz- und Liebstockelbutter

Warme Leckereien

- * Sous vide gegarte Schweinelende Kräutermantel Portweinjus
- * Piccata Milanese von der Poularde
- * Gebratene Lachsforelle mit Kräuter der Provence
- * Vegan: Falafel mit Hummus

Zuckerschoten-Möhrengemüse Grillgemüse Edamame
Rosmarinkartoffeln Gemüse-Bulgur

Dessert in kleinen Gläschen

- * Erdbeer-Tiramisu
- * Mousse au chocolat von Zartbitterschokolade mit Krokant

Getränke

Mosel-Saar Ruwer

Weißburgunder Q.b.A. Weingut Lorenz trocken

Nahe

Rosé Weingut Tobias Rickes halbtrocken

Apulien-Italien

Primitivo die Manduria DOP trocken

- * Wittinger Premium Pils und Schneider Weisse Weizen Original
- * Alkoholfreies Weizen und alkoholfreies Pils
- * Coca-Cola und Coca Cola zero
- * Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelschorle
- * Kaffee und Kaffeespezialitäten

€ 120,00 pro Person

Pauschale 2

Sektempfang

- *Burggraf Sekt trocken
- *Orangensaft
- *Hugo
- *Witterer Premium Pils vom Faß
- *Bad Harzburger Mineralwasser

Im Vorfeld serviert

- *Gifhorner Hochzeitssuppe
oder
- *Strauchtomatencremesuppe

Kalte Köstlichkeiten

- * Fischauswahl mit Rauchlachs, geräucherter Forelle und Garnelen
 - *Vitello tonnato mit Thunfischsoße
 - * Schinkenbrett mit Honigmelone
- * Avocado-Mango-Salat mit mariniertem Feta
 - * Antipasti-Variation:
gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven,
marinierten Cocktailtomaten und Aubergine mit Gorgonzola überbacken
 - * Mozzarella auf Tomatencarpaccio
- * Rote Beete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse
 - * Internationale Käseauswahl
- * Ciabatta mit Salz- und Liebstöckelbutter

Warme Leckereien

- * Niedrig gegartes argentinisches Roastbeef in der Kräuterkruste Sauce Bearnaise
 - * Gebackene Entenbrust mit Honigjus
 - * Gebratene Meerbarbe
- Vegetarisch: Wurzelgemüse der Saison mit Feta überbacken

grüne Pfefferbohnen Gemüsecurry
Schupfnudeln Kräuterreis

Süßer Abschluß in kleinen Gläsern

- * Schwarzwälder Kirschcreme
- * Joghurtcreme mit Apfelkompott und Granola

Mitternachtsimbiß

- *Currywurstscheiben Baguette

Getränke

Mosel-Saar Ruwer

Weißburgunder Q.b.A. Weingut Lorenz trocken

Nahe

Rosé Weingut Tobias Rickes halbtrocken

Apulien-Italien

Primitivo die Manduria DOP trocken

*Burggraf Sekt trocken

*Williamsbirne *Obstler *Jägermeister *Mackenstedter Kirsche und Waldmeister

*Wittinger Premium Pils und Schneider Weisse Weizen Original

*Alkoholfreies Weizen und alkoholfreies Pils

*Bad Harzburger Mineralwasser

*Coca-Cola und Coca Cola zero

*Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelschorle

*Tonic Water

*Kaffee- und Kaffeespezialitäten

*Havana Club 3 Jahre

*Bombay Sapphire London Dry Gin

*Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz

€ 150,00 pro Person