



Eckernwother Pauschalangebote für Familienfeiern

– Speisen und Getränke all inclusive –

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Sekt und Orangensaft

Warme Speisen am Büfett:

Angebot 1:

Hochzeitsuppe nach Heidjer Art,
Putenschnitzel mit heißen Früchten,
Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“,
Spanferkelrücken,
Seelachsfilet gebraten,
auf Sahnegemüse,
Kroketten, Butterreis,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Angebot 2:

Hochzeitsuppe nach Heidjer Art,
Hirschkalbskeule mit Waldpilzen
und Sauce,
Schweinefilet auf Pfifferlingsrahm,
kleine Steaks aus der Steakhüfte,
Kabeljau im Ananas-Speckmantel,
Kroketten, Butterreis,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Angebot 3:

Hochzeitsuppe nach Heidjer Art,
Rehkeule mit Pfifferlingsrahm,
Schweinefilet im Blätterteig,
kleine Rumpsteaks
auf gerösteten Zwiebeln,
Zanderfilet mit Safransauce,
Kroketten, Butterreis,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte

Kalte Speisen am Büfett bei allen Angeboten 1 - 3:

Geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Gravdlachs, Roastbeef mit Remouladensauce, Sherrymatjes, Honigmelonenschiffchen mit Heideschinken, Sahnematjes mit Hausfrauensauce, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, großes Käsebrett mit Weintrauben, frische Salate der Saison, dazu Dressing, verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter, Panna cotta mit Erdbeermark, Zitronencreme.

Für die Hochzeitsuppe in der Terrine am Tisch berechnen wir 1,50 € Aufschlag pro Person.

Die warmen Speisen werden nach dem Essen abgeräumt. Die kalten Speisen bleiben stehen.

Zum Essen reichen wir Ihnen Fassbier sowie zwei Sorten Wein. Einen leichten, trockenen Weißwein sowie einen süffigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein. Große Flaschen Wasser stehen auf dem Tisch. Weitere Inklusivgetränke siehe Seite 3.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen Kaffee und Getränke, bei gutem Wetter auch gerne in unserem Innenhof. Bei Blöcken und runden Tischen kann die Feier gleich begonnen werden! Wegen des sehr großen Arbeitsaufwandes beim Auf- und Abbau der runden Tische berechnen wir 2,00 € Aufschlag pro Person. Stuhlhussen bieten wir Ihnen für 6,00 € an.

Inklusiv-Preis bei mindestens 30 Personen

Angebot 1

pro Person **60,00 €**
ohne Getränke **28,50 €**

Angebot 2

pro Person **65,00 €**
ohne Getränke **33,50 €**

Angebot 3

pro Person **71,00 €**
ohne Getränke **39,50 €**

Unsere kalt-warmen Büfettts zeichnen sich durch ihre große Vielfalt aus. Die vielen unterschiedlichen Sorten können mengenmäßig nicht alle gleich berechnet werden. Wenn eine Sorte alle sein sollte, sind sicherlich genügend andere Speisen noch da. Manchmal wird mehr warm gegessen, ein anderes Mal eher kalt. Unsere Büfettts sind einmal zum richtig Sattessen und es bleibt immer auch noch etwas für einen kleinen Nachtimbiss.

Angebot Dessert-Büfett:

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, mit Rum flambierte Teufelskirschen mit Vanilleeis,
Zitronencreme, Panna cotta mit Erdbeermark, Rote Grütze mit Vanillesauce,
Welfenspeise und Mousse au Chocolate

pro Person **7,50 €**

Weitere Pauschalangebote bitte umblättern!

Stand: September 2017

Heidjer-Haus-Büfett

Warme Speisen am Büfett: Hochzeitssuppe nach Heidjer Art. Roulade vom Wiesenrind, Schnitzel vom Landschwein, Spanferkelrücken am Büfett tranchiert, Zanderfilet, Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Sahnesauce, Champignonrahm, Dillsauce, Heidekartoffeln, Krokette, Reis.

Kalte Speisen am Büfett: Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Honig-Dipp, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, von unseren Heidschnucken: Schinken, Mettwurst und Sülze, Roastbeef mit Remouladensauce, frisches Thüringer Mett, kleine Frikadellen, große Käseauswahl mit Weintrauben, Brot und Butter.

Dessert: Schokoladenpudding und Rote Grütze mit Vanillesauce.

Preis bei mind. 30 Personen/Preis pro Person 29,50 €

Inklusivpreis mit Getränkepauschale 61,00 €

Rund ums Mittelmeer mit dem Genuss südländischer Köstlichkeiten

Warme Speisen am Büfett: Cremesuppe von der gelben Paprikaschote mit Kressesahne, Schweinefilet mit Salbei im Speckmantel, gebratenes Doradenfilet, Kalbsschnitzel piccata à la Milanese, Tintenfischringe mit Aiolisauce, Pfannengiros mit Metaxasauce, Paella, Gemüse von Romanesco, Blumenkohlröschen und Ratatouille, Reis, Pasta, Gratin.

Kalte Speisen am Büfett: Antipasti von Champignons und Paprika, Auberginenröllchen mit Fetakäse, Zucchini mit Mozzarella gefüllt, spanischer Seranoschinken, italienischer Parmaschinken, Tomaten-Mozzarella-Salat, mediterrane Käseauswahl, Melonenschiffchen, Oliven, Pepperonis, Aiolisauce, Zaziki, Bruchetta- und Ciabatta-Brot.

Dessert: Panna cotta mit Erdbeermark, Caramel-Creme, frisches Obst.

ab 30 Personen/Preis pro Person 26,50 €

Inklusivpreis mit Getränkepauschale 58,00 €

Rustikales Büfett

Hochzeitssuppe nach Heidjer Art, heißer Schweinebraten mit Gemüseauswahl, Sahnesauce, Krokette und Heidekartoffeln, Räucherfischplatte von Forellenfilet und Lachs, Roastbeef mit Remouladensauce, Honig-melonenschiffchen mit Heideschinken, Thüringer Mett, Schinken und Mettwurst, Sahnematjes und Sherry-matjes, großes Käsebrett, gefüllte Schinkenröllchen mit Spargel, Russische Eier auf Fleischsalat, frische Salate der Saison, dazu Dressing, verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter.

Dessert: Panna cotta mit Erdbeermark und Zitronencreme.

Wenn die Hochzeitssuppe in der Terrine am Tisch gewünscht wird, berechnen wir 1,50 € Aufschlag pro Person.

Preis bei mind. 25 Personen/pro Person 22,50 €

Inklusivpreis mit Getränkepauschale 54,00 €

Heidjer-Pellkartoffelbüfett

Das traditionelle Heidjer-Pellkartoffelessen beginnt mit dem Eckernwother Jungbrunnen aus der Flasche als Platzmacher. Den Berg Pellkartoffeln bearbeiten Sie selbst. Wir reichen dazu viele verschiedene Beilagen wie zum Beispiel verschiedene Matjessorten, Speckstippe, Senfeier, Schweinenacken, Geflügelsalat, Chicken Wings, verschiedene Quarksorten, Frikadellen und so weiter.

Lassen Sie sich überraschen!!

ab 10 Personen/Preis pro Person 15,50 €

Inklusivpreis mit Getränkepauschale 47,00 €

Schnitzel-Büfett

Schnitzel paniert, Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken, Schnitzel mit Ananas/Pfirsich und Käse überbacken, Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Jägersauce, Sahnesauce, Zigeunersauce, Gemüseauswahl, Ketchup und Mayonnaise, Pommes frites, Kartoffelgratin, Krokette, Reis und gemischte Salate der Saison.

ab 20 Personen/Preis pro Person **15,50 €**
Inklusivpreis mit Getränkepauschale **47,00 €**

Inklusivgetränke während der Feier an der Bar und an den Tischen:

Bier vom Fass, Wein, Sekt, Weizenkorn, Weinbrand, Roter, Grüner, Steinhäger, Malteser, Jubi, Bacardi, Havana, Wodka, Whiskey, Heidegeist, Jägermeister, Pernod, Obstler, Wasser, Cola, Limo, Orangen- und Apfelsaft, Kaffee, Cappuccino, Espresso, weitere Getränke nach Absprache.

Kinder bis 3 Jahre sind frei, für Kinder von 4 bis 6 Jahren berechnen wir ein Viertel des Preises und für Kinder von 7 bis 12 Jahren den halben Preis.

Für Essen und Getränke berechnen wir pro Musiker oder DJ 25,00 €.

Selbstverständlich können Sie sich auch gerne Ihr Menü selbst zusammenstellen und auch die Getränke nach Verzehr abrechnen lassen.

Bei der Auswahl der Musiker oder DJ's sind wir Ihnen gerne behilflich.

Die Bestellung und Abrechnung der Musiker, inklusive GEMA-Gebühr, erfolgt stets durch den Veranstalter.

Haben Sie bitte Verständnis, dass auf Grund des Arbeitszeitgesetzes unsere Mitarbeiter nicht länger als 10 Stunden arbeiten dürfen und jede Feier nach 10 Stunden endet. Spätestens aber muss jeder Gast um 4 Uhr das Haus verlassen haben.

Brunch

ab 20 Personen **26,50 €**

Von 11:00 bis 12:00 Uhr:

Großes Frühstücksbüfett

Kaffee, Tee und Säfte während des Frühstücks

Ab 12:00 Uhr:

Suppe, Fleisch-, Geflügel- und Fischgericht,
verschiedene Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate und Dessert

Mittagsbüfett Saison

ab 20 Personen **21,50 €**

Ab 12:00 Uhr:

Hochzeitssuppe, Fleisch-, Geflügel- und Fischgericht,
verschiedene Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate und Dessert

Mittagsbüfett Gourmet

ab 20 Personen **23,50 €**

Ab 12:00 Uhr:

Hochzeitssuppe, Rinderfiletgeschnetzeltes, Putenschnitzel,
Kabeljau im Ananas-Speckmantel,
verschiedene Gemüse- und Kartoffelbeilagen,
gemischte Salate und Dessert

3- bis 5-Gang-Menü und Mitternachtsbüfett inklusive Getränke

Inklusiv-Preis bei mindestens 30 Personen

Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Sekt und Orangensaft

- Typ A:** – Terrine Hochzeitssuppe
– Schweinebraten und Rindersaftbraten mit Champignons, Sahnesauce, Gemüseplatte, Kroketten und Heidekartoffeln
– Vanilleeis mit heißen Kirschen 63,00 €
- Typ B:** – Terrine Hochzeitssuppe
– Wildschweinbraten aus der Keule und Medallions von der Putenbrust mit Pilzen, feinem Wildrahm und Sahnesauce, Apfelrotkohl, grüne Gemüseplatte mit Brokkoli, Butterbohnen und Rosenkohl, Kartoffeln und Kroketten, gefüllte Birne mit Kronsbeeren
– Vanilleeis mit heißen Himbeeren 67,50 €
- Typ C:** – Räucherlachs mit Baguette und Butter
– Terrine Hochzeitssuppe
– Hirschkalbskeule und Schweinefilet mit gemischten Waldpilzen, feinem Wildrahm, Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten, gefüllte Birne mit Kronsbeeren
– Vanilleeis mit heißen Kirschen 71,50 €
- Typ D:** – Lukullusteller von Graved Lachs, Forelle und Shrimps
– Terrine Hochzeitssuppe
– Pfefferrostbraten und Schweinefilet mit Champignons, feinem Rahm, Sauce hollandaise, Gemüseplatte, Kartoffeln und Kroketten
– Vanilleeis mit heißen Waldbeeren 74,00 €
- Typ E:** – Heidschnuckenschinken mit Johannisbeergelee, Schwarzbrot und Butter,
– Tasse Hochzeitssuppe,
– Zanderfilet mit Safransauce und Butterreis,
– Rehkeule mit Pfifferlingen und Champignons, gefüllte Birne mit Kronsbeeren, feinem Wildrahm, Kartoffeln und Kroketten
– Dessertbüfett siehe Seite 1 90,00 €

Wenn zwei Nachspeisen gewünscht werden, berechnen wir 1,50 € pro Person extra.

Zum Essen reichen wir Ihnen Fassbier sowie zwei Sorten Wein. Einen leichten, trockenen Weißwein sowie einen süffigen Weißherbst, zum Wild reichen wir dazu noch einen Rotwein. Große Flaschen Wasser stehen auf dem Tisch. Weitere Inklusivgetränke siehe Seite 3.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen Kaffee und Getränke, bei gutem Wetter auch gerne in unserem Innenhof.

Während Sie den Kaffee einnehmen, stellen wir den Saal zum Tanzen um. Bei Blöcken und runden Tischen kann die Feier gleich begonnen werden! Wegen des sehr großen Arbeitsaufwandes beim Auf- und Abbau der runden Tische berechnen wir 2,00 € Aufschlag pro Person.

Mitternachtsbüfett (bei Typ A bis E):

Hochzeitssuppe, geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, Graved Lachs, Sahnematjes, Sherrymatjes, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef mit Remouladensauce, Russische Eier, Thüringer Mett, Schinken und Mettwurst, großes Käsebrett, Brot und Butter, Kaffee.

Das Mitternachtsbüfett wird nach 90 Minuten wieder abgebaut.

Alternativ zum Mitternachtsbüfett:

Belegte Schnittchen mit Forelle und Lachs,

Mettwurst, Schinken und Thüringer Mett

sowie verschiedene Käsesorten mit Weintrauben

PREISRABATT (bei Typ A bis E) pro Person 5,00 €