



[www.zur-heidschnucke.de](http://www.zur-heidschnucke.de)



[info@zur-heidschnucke.de](mailto:info@zur-heidschnucke.de)



04183 97 60

**Festlichkeiten - Seminare - Entspannen!**



*Ihre perfekte Auszeit in einem Ambiente der Extraklasse*



[Hotel\\_Zur\\_Heidschnucke](#)



[HotelZurHeidschnucke](#)



**Zum Auetal 14  
21271 Asendorf**

# Erreichbarkeit

*A1 Hamburg - Bremen: Ausfahrt Hittfeld über Jesteburg, 11 km*  
*A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Ramelsloh über Marxen, 7 km*  
*A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Garlstorf über Hanstedt, 15 km*  
*A7 Hannover - Hamburg: Ausfahrt Thieshope über Brackel, 9 km*  
*Bahnstation: Buchholz i.d.N., 13 km*  
*Flughafen: Hamburg - Fuhlsbüttel, 50 km*

**Hotel Zur Heidschnucke**  
**Zum Auetal 14 • 21271 Asendorf**

 **04183 / 9760**

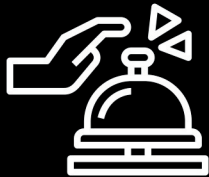
 **04183 / 4472**

 **info@zur-heidschnucke.de**



# Hotelausstattung

49 Zimmer, 100 Betten, 2 Appartements,  
3 Ferienhäuser, Minigolfanlage,  
Parkplätze, Aufzug  
Alle Zimmer mit Dusche oder Bad/WC,  
Flachbild-TV, Minibar, Föhn,  
Schreibtisch, W-LAN



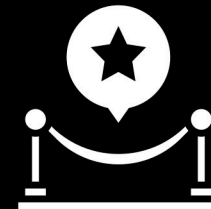
Schwimmbad- & Saunalandschaft  
Wellness & Spa, Hamam



Restaurant, Lounge,  
Terrasse, Bar, Biergarten  
à la carte/ Buffet



Veranstaltungsräume



# Tagungsangebote

## Halbtagespauschale (bis zu 5 Stunden)

Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- jeweils 1: Lein- /Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer
- Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich & Hotel
- Softgetränke, unbegrenzt Tee- & Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am Vor- / Nachmittag mit Kaffee, Tee, herzhaftem/ süßem Snack
- Mittagessen (3-Gang Menü oder Buffet nach Küchenvorgabe)
- 1 Schreibblock & Stift

**Arrangement je Tag & Person € 56,00**

## Ganztagespauschale I

Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- jeweils 1: Lein- /Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer
- Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich & Hotel
- Softgetränke, unbegrenzt Tee- & Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am Vor- / Nachmittag mit Kaffee, Tee, herzhaftem/ süßem Snack
- Mittag- oder Abendessen (3-Gang Menü oder Buffet nach Küchenvorgabe)
- 1 Schreibblock & Stift

**Arrangement je Tag & Person € 62,00**

Diese Pauschalen gelten, je nach Raum, ab einer bestimmten Mindestteilnehmerzahl.

Zusätzliche Technik: Pinnwand 18€/Tag, Flipchart 14€/Tag, Moderationskoffer 32€/Tag, Beamer 50€/Tag



# Tagungsangebote

## Ganztagespauschale II

*Leistungen:*

- *Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl*
- *jeweils 1: Lein- /Projektionswand, Flipchart, Metaplan- /Pinnwand, Beamer*
- *Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich & Hotel*
- *Softgetränke, unbegrenzt Tee- & Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich*
- *Kaffeepause am Vor- / Nachmittag mit Kaffee, Tee, herzhaftem/ süßem Snack*
- *Mittag- & Abendessen (3-Gang Menü oder Buffet nach Küchenvorgabe)*
  - *1 Schreibblock & Stift*

**Arrangement je Tag & Person € 92,00**

*Als Alternative zum Mittag- /Abendessen bieten wir Ihnen auch einen Imbiss vor dem Tagungsraum an, mit Suppe, zwei halben belegten Brötchen, drei Stück Fingerfood sowie zwei Salat- & Dessertvariationen im Glas*

*Diese Pauschalen gelten - je nach Raum - ab einer bestimmten Mindestteilnehmerzahl  
Bei Unterschreitung behält sich das Hotel vor, eine anteilige Raummiete zu berechnen.*

***Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren Aufenthalt um eine bzw. mehrere Übernachtungen zu erweitern***





# Feierlichkeit

*Buffet, Mitternachtsimbiss, Torte nach Personenzahl  
Getränke: Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke & Standard Sprituiosen  
Standard Pauschale*



*Buffet, MitternachtImbiss, Torte nach Personenanzahl,  
Blumen & Tischdekotration*



*Getränke: Champagner, Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke & Standard Sprituiosen  
„De Luxe“ Pauschale*

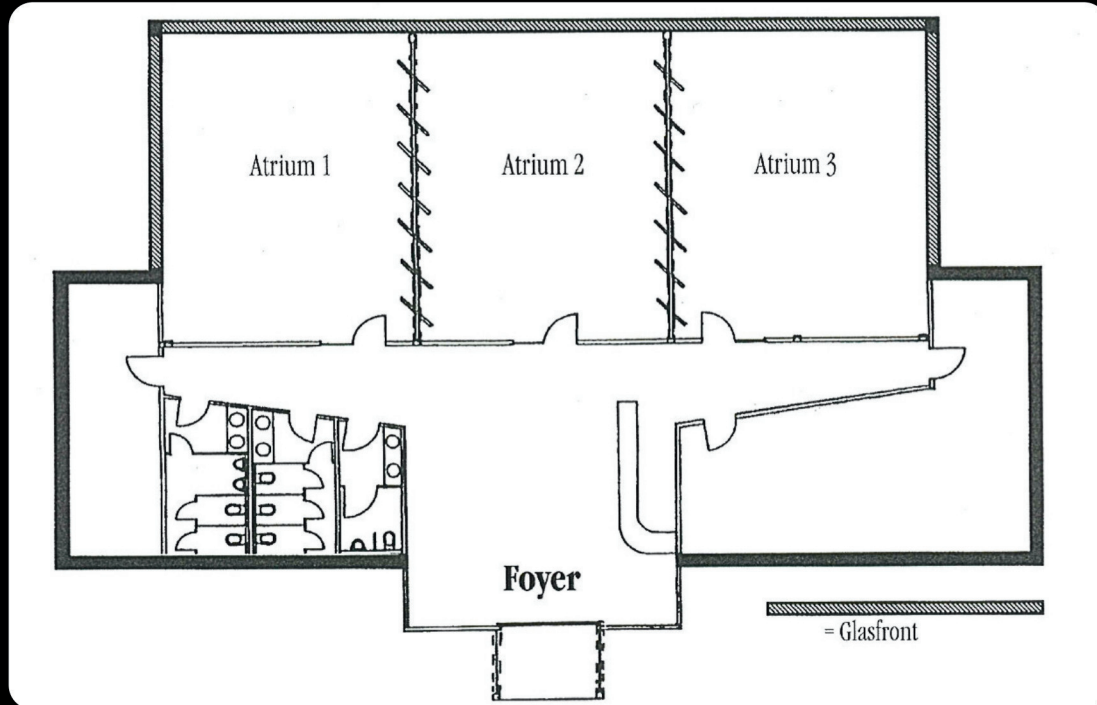
*Für Kinder bis einschließlich 12 Jahren, Fotografen & Musiker  
berechnen wir jeweils die Hälfte der gewählten Pauschale.  
Kinder im Hochstuhl sind kostenfrei.*




*„Alles inklusive“ - Pauschalen ab 50 Personen  
Diese Pauschalen gelten für 8 Stunden.*

*\*Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihren Aufenthalt um eine bzw. mehrere Übernachtungen zu erweitern*

# Atrium



	<i>Maße L+B</i>		<i>Glas + Oberlicht</i>	<i>Personen: Runde Tische</i>	<i>Mit Tanz</i>	<i>Parlament</i>	<i>U-Form</i>
<i>Atrium 1</i>	8x10	80	m² 72	80	50	50	45
<i>Atrium 2</i>	8x10	80	32	80	50	50	45
<i>Atrium 3</i>	8x10	80	72	80	50	50	45
<i>Atrium 1+2</i>	16x10	160	104	140	100	100	80
<i>Atrium 1-3</i>	24x10	240	176	200	150	160	120
<i>Foyer</i>		80					



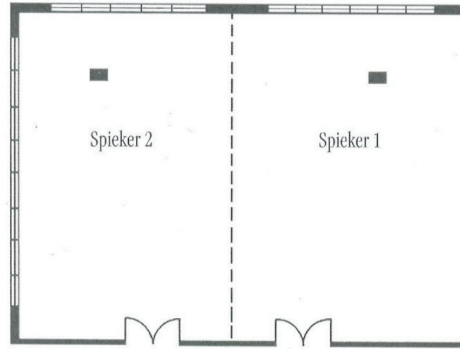






# Im Haupthaus


1. Etage



Erdgeschoss





		<i>Personen:</i>						
		<i>Einzeltsche</i>	<i>Bankett</i>	<i>Parlament</i>	<i>Stuhlreihe</i>	<i>U-Form</i>	<i>Tageslicht</i>	
<b><i>Spieker 1</i></b>	74	45	30	30	30	30	Ja	
<b><i>Spieker 2</i></b>	66	40	28	26	24	24	Ja	
<b><i>Spieker 1+2</i></b>	140	100	100	60	70	60	Ja	
<b><i>Schnucken- stall</i></b>	50	38	30	20	20	20	Ja	



# MENU

## I

### **Schaumsüppchen**

*von grünen Waldkräutern  
mit sautierten Cherrytomaten & geröstetem Speck*

### **Rosa gebratene Medaillons**

*von der Schweinelende  
auf Zwiebel-Pilzgemüse & Macairekartoffeln*

### **“Asendorfer“ Rote Grütze**

*mit Bourbon Vanilleeis & Sahne*

**€ 40,90**

*\*Menüvorschläge für Gesellschaften ab 12 Personen. Gerne ändern oder ergänzen wir die Vorschläge nach Wünschen.  
Evtl. Preisänderungen behalten wir uns vor.*

# MENU

## II

### **Heidschnuckenschinken**

*fein geschnitten  
an Melonenspalten & Salatbouquet*

### **Steak vom heimischen Hirschrücken**

*an einer Portwein-Preiselbeersauce  
dazu Mandelbrokkoli & Kroketten*

### **Cremesüppchen**

*von Kartoffel & Lauch  
mit Eismeergarnelen*

### **Crème Brûlée**

*frischen Früchten & Himbeersorbet*

**€ 57,50**



# MENU

## III

### ***Duett vom Räucherlachs***

*Tartar & Rose  
an einem Honig-Senf-Dillspiegel  
garniert mit Wildkräutern & Salatspitzen*

### ***Tranchen vom Kalbsrücken***

*rosa gebraten an einer Rahmsauce  
mit grünem Pfeffer  
Gemüsebouquet & Herzoginkartoffeln*

### ***Cremesuppe***

*von der Karotte  
mit einer feinen Ingwernote*

### ***Trilogie von Mousse***

*mit Schokolade, Vanille & Passionsfrucht  
an Fruchtcoulis & Sahne*

**€ 57,50**

# MENU

## IV

### **Scheibe von der Fleischtomate**

*an einer Schalottenvinaigrette  
verfeinert mit Büffelmozzarella*

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

*an einer Safransauce  
in einem Nest aus Ratatouillegemüse*

## III

### **Kalbsbouillon**

*mit frischen Kräutern & Gemüse*

### **„Surf & Turf“**

*Rinderfilet vom Angus Rind  
mit gebratener Riesengarnele  
Röschengemüse im Kartoffelkuchen*

### **Wachtelbrüstchen**

*mit Honig glasiert  
auf einem jahreszeitlichen Salat*

### **Dessertvariation**

*“Zur Heidschnucke“  
mit allerlei Süßem, Eis & Früchten*

**€ 84,50**

# Vorspeisen

## **Geräucherte Heideforelle & Forellenmousse**

*mit Salatbouquet  
dazu Baguette*

€ 19,50

## **Parmaschinken**

*mit Melonenspalten*

€ 20,50

## **Trilogie vom Räucherlachs**

*Mousse, Tatar & Rose  
auf Senf-Dill-Spiegel & Salatbouquet*

€ 19,90

## **Gebratener Fetakäse**

*an zweierlei Oliven & lauwarmen Paprikasalat*

€ 16,90

# Suppen

**Karotten-Orangen-Suppe**

€ 8,90

**Tomatensuppe**

*mit Basilikum*

€ 8,90

**Waldpilzcremesuppe**

*mit Amarettosahne*

€ 9,90

**Kürbiscremesuppe**

*mit Kernöl*

€ 9,50

**Kartoffelcremesuppe**

*mit Räucherlachsstreifen*

€ 9,90

**Kräuterschaumsuppe**

*mit Kirschtomaten & Speck*

€ 9,90

**Heidjer Hochzeitssuppe**

*mit Klößchen, Eierstich, Erbsen & Spargel*

€ 8,90

# Zwischengänge

## **Brüstchen von der Wildente**

*an einer Cassissauce*

*mit glasierten Sauerkirschen & gerösteten Walnüssen*

€ 21,90

## **Tranchen vom Hasenrückenfilet**

*rosa gebraten an Beersauce*

*mit Mandelbrokkoli & Haselnussmousseline*

€ 24,90

## **Lachssteak**

*mit Safranschaum auf Blattspinat*

€ 23,90

## **Sautierte Waldpilze**

*mit Speck, Kräuter & Crème Fraîche*

*dazu ein Frühlinglauchrisotto*

€ 17,50



# Vegetarisch

## **Penne**

*mit Berglinsen-Bolognese*

**€ 19,90**

## **Pikantes Gemüsecurry**

*mit Kichererbsen & Heidekartoffeln*

**€ 21,50**

## **Bratlinge aus bunten Gemüse**

*in Hafercremesauce & frischen Kräutern*

**€ 19,90**

# Hauptgang

## Geflügel

### **Roulade von der Putenbrust**

*gefüllt mit Spinat & Mozzarella, an Paprikarisotto*

€ 23,90

### **Gebratene Wachtelbrust**

*mit Sherrysauce, auf roten Berglinsen, Kartoffelkroketten*

€ 26,50

### **Barbarie Entenbrust**

*rosa gebraten, mit Preiselbeersauce & Mandelbällchen*

€ 28,90

# Hauptgang

*Schwein*

## ***Kräuternackenbraten***

*mit einer pikanten Pfefferrahmsauce  
grüne Speckbohnen & Bratkartoffeln*

**€ 21,50**

## ***Medaillons vom Parma-Schweinefilet***

*auf Pilz-Zwiebelgemüse & Kartoffelkroketten*

**€ 26,90**

## ***Schweinelende in der Kräuterkruste***

*im Ganzen gebraten, tranchiert, mit Sauce Robert (Senfsauce)  
saisonale Gemüsevariation & Pommes-Macaire*

**€ 29,50**

# Hauptgang

*Rind*

## **Sous-Vide gegarter Rinderrücken**

*an Sauce Choron, mit Gemüsebouquet & Kartoffelgratin*

€ 24,90

## **„Surf & Turf“**

*gebratenes Rinderfiletsteak, mit Riesengarnele & Trüffelschaum,  
dazu Mangoldgemüse & Kartoffelkuchen*

€ 41,50

## **Rinderfilet „Wellington“**

*an Portweinsauce, mit Gemüsebouquet & Rote-Bete-Kartoffel-Püree*

€ 45,90

# Hauptgang

*Kalb*

## ***Niedrig gegartes Kalbsrückensteak***

*an Morchelrahmsauce*

*mit grünen Spargel & Mandelbällchen*

**€ 34,90**

## ***Ossobuco von der Kalbsbeinscheibe***

*mit Röstkartoffeln & Schmorgemüse*

**€ 32,90**

## ***Rosa gebratener Kalbstafelspitz***

*an Salbeijus, mit Blattspinat & Maispolenta*

**€ 30,50**

# Hauptgang

Lamm

## **Gebratener Heidschnuckenrücken**

*im Kräutermantel, mit Wachholderrahmsauce  
Speckbohnen & Heidekartoffeln*

€ 36,90

## **Geschmorte Lammkeule**

*mit Apfel-Steckrübengemüse & Kartoffelgratin*

€ 30,90

## **Lammkarree**

*mit Portwein-Schalotten, Spitzkohl & Macairekartoffeln*

€ 35,50

## **Gebratene Lammkoteletts**

*an einer Buttersauce, mit Chili & Knoblauch  
dazu Paprika-Tomaten-Gemüse & Karamellkartoffeln*

€ 34,90



# Hauptgang

*Wild*

## ***Wildschweinrücken***

*in Cranberrysauce, mit Rosenkohl & Mandelschupfnudeln*

€ 30,90

## ***Rosa gebratener Hirschrücken***

*mit Macadamia-Pfefferkruste  
mit buntem Betegemüse & Pastinakenpüree*

€ 34,50

## ***Zart gebratener Rehrücken***

*mit Preiselbeerbirne, an Portweinglace  
dazu Speckrosenkohl & Kartoffelgratin*

€ 41,50

# Hauptgang

## Fleischvariationen

### **Filetplatte „Zur Heidschnucke“**

Lammfilet, Rinderfilet, Schweinefilet  
an sautierten Waldpilzen, einer Gemüseauswahl  
mit Rosmarinportweinglace & hausgemachten Macairekartoffeln

€ 39,50

### **Försterin Platte**

gebratener Rehrücken & Fasanenbrust  
mit Apfelrotkohl an Cranberrysauce & Salbeibutter  
dazu Pilze & Spätzle

€ 42,50

### **Heidschnuckenplatte**

geschmorte Heidschnuckenkeule, Wildschweinmedaillons  
Deichlammrücken mit Speckbohnen oder gestovtem Wirsing  
an Preiselbeerjus dazu Herzoginkartoffeln

€ 42,90

# Hauptgang

*Fisch*

## **„Lofoten Lachsfilet“**

*an Gurken-Senfgemüse dazu Dillkartoffel*

**€ 32,50**

## **Zanderfilet im Speckmantel**

*auf Wasabi-Erbsenpüree dazu Heidekartoffeln*

**€ 30,90**

## **Doradenfilet**

*an mediterranen Gemüse*

*Tomaten-Sugo & Rosmarinkartoffeln*

**€ 31,90**



# Desserts

**„Asendorfer“ Beerengrütze**  
mit Vanillesauce

€ 9,90

**Salat von frischen Früchten**  
mit Vanilleeis & Sahne

€ 11,90

**Dessert Sinfonie**  
mit allerlei Süßem, Früchten, Saucen & Eis

€ 16,50

**Duett vom Schokoladenmousse**  
mit Fruchtcoulis

€ 11,50

**Heiße Himbeeren**  
mit Vanilleeis & Sahne

€ 10,90

## **Tiramisu**

€ 10,50

## **Kunafa**

*mit Mozzarella & Kadaifi*

€ 15,50

## **Crème brûlée**

*mit Früchten*

€ 11,90

## **Sorbet**

*Sorten verschiedenster Art*

€ 12,50

## **Saisonalen Obstteller**

€ 12,50

## **Gemischtes Eis**

*mit Sahne & Waffeldekoration*

€ 10,90









# Brunchbuffet

ab 35 Personen

## Vorspeisenvielfalt:

Räucherfischauswahl

Roastbeef mit Remoulade

Wurst- & Käseauswahl

Antipasti & verschiedene Salate

Honig und Marmeladen

Cerealien & Gesundes

große Brot- & BrötchenAuswahl

sowie Croissants

## Kulinarische Speisenauswahl:

Tagessuppe

2 Hauptgerichte (Fisch & Fleisch)

verschiedene Gemüse & Kartoffelbeilagen

Eierstation

## Desserts:

große süße Dessertauswahl

Schokoladenbrunnen

Baklava

€ 40,50

# Mediterranes Buffet

ab 35 Personen

## Kalte Vorspeisen:

Auswahl verschiedener hausgemachter Antipasti  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Fenchelsalat mit rosa gebratener Flugentenbrust  
Rucolasalat, Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Vitello Tonnato & Meeresfrüchtesalat

## Suppe:

Original italienische Minestrone

## Beilagen:

Eine Pastasorte, Salzkartoffeln,  
mediterranes Ofengemüse,  
Kartoffelpüree, grüne Bohnen

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl:

- Dorade auf mediterranem Gemüse
- Scaloppine al Gorgonzola
- Ossobuco geschmorte Kalbsbeinscheiben
- Original italienische Lasagne
- Spaghetti Carbonara
- Gnocchi al Funghi e Rucola

## Dessert:

Auswahl an Original italienischen Käsesorten  
Ciabatta & Baguette  
Original Tiramisu  
Panna Cotta mit Früchten

€ 45,90

# Grill Buffet

ab 35 Personen

## Salate:

Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
frische Blattsalate der Saison  
Nudel-Salat, Kartoffelsalat,  
Antipastiauswahl  
Krautsalat, Salatdressing nach Wahl

## Dips:

„Teufelssauce“ mit Chili & frischer Paprika, Aioli  
Currymayonnaise, Sour Crème

## Beilagen & Butter

Frisches Marktgemüse, Maiskolben  
Grilltomaten, Kräuterbaguette  
Ofenkartoffeln, Käsekartoffeln, Kräuterbutter  
Chili-Paprika-Butter  
Knoblauchbutter, Zitronenbutter

## Wählen Sie 4 Hauptgänge Ihrer Wahl:

- Rinderhüftsteak
- Mariniertes Putensteak
- Nackensteak
- Bratwurst „Thüringer Art“
- Krakauer, Käsewurst
- Schaschlikspieß
- Gemüsespieß, Lachssteak
- Grillkäse-Olivenöl-Kräuter

## Dessert:

Frischer Obstsalat der Saison  
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce  
Variation von Mousse, Crème Brûlée

€ 45,50



# Asendorfer Buffet

ab 35 Personen

## Kalte Vorspeisen:

Mild geräucherter Fjordlachs  
geräucherte Forellenfilets, Shrimpsalat,  
Hirschrückenmedaillons  
mit Wildfarce & Früchten  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Heidekatenschinken  
Deftige Heidewurstspezialitäten  
bunte Salate der Saison  
Brot- & Brötchenauswahl

## Suppe:

Heidjer Hochzeitssuppe  
Klößchen, Eierstich  
Erbsen & Spargel

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl:

- Heidschnuckenrücken im Kräutermantel
    - Putenbrustbraten
  - Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm
    - Ragout von Edelfischen
    - Seehechtfilet
- Grüne Bohnen mit Speck  
buntes Gartengemüse  
Schwarzwurzeln á la crème  
Kroketten, Butterspätzle, Reis

## Dessert:

„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce  
Variation von Mousse, Schokoladenküchlein  
Große französische Käseauswahl  
mit Trauben & Feigensenf

€ 50,90

# Jesteburger Buffet

Ab 35 Personen

## Kalte Vorspeisen:

Geräucherter Heilbutt, geräucherter Fjordlachs

Eismeergarnelen an Ananas-Kiwi-Salat

Rosa gebratenes Roastbeef

Hirschrückenmedaillons mit Wildfarce & Früchten

Parmaschinken mit Charantaismelone

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Brot- & Brötchenauswahl

## Suppe:

Pikante Kartoffellauchsuppe  
mit Camaronesgarnelen

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl:

• Schweinemedallions

• Spanferkelkeule

• Filetspitzen Stroganoff

• Lammrückensteaks

• Zanderfilet

Weinsauerkraut, grüne Bohnen mit Speck  
Brokkoliröschen

Macaire Kartoffeln, Bratkartoffeln, Reis

## Dessert:

„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce  
Obstsalat

Schokoladenbrunnen mit Früchten

Panna Cotta, Mousse au chocolat

große französische Käseauswahl mit Früchten

€ 54,90

# Schnucken Buffet

Ab 35 Personen

## Kalte Vorspeise:

Gambas auf Algensalat mit Tamarillo  
geräucherter Heilbutt  
Graved Lachs, Stremellachs, Forellenfilet  
Hirschrücken mit Wildfarce & Früchten  
Fetakäse-Oliven-Paprikasalat  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Charantaismelone mit Parmaschinken  
große Brot- & Brötchenauswahl

## Suppe:

Steinpilzcremesuppe

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl:

- Rinderfilet im Ganzen gebraten
- Medaillons vom Parma-Schweinefilet
- Lammrücken im Kräutermantel
- Gebratener Norweger Lachs
- Gambaspfanne mit Aromaten

Brokkoliröschen, glasierte Möhrchen  
Bohnen mit Speck  
Mandelbällchen, Wildreis, Kartoffelgratin

## Dessert:

Frischer Obstsalat, Schokoladenküchlein  
Zabaione, Passionsfruchtcreme  
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat  
große französische Käseauswahl mit Trauben

€ 62,50

# Anatolisches Buffet

ab 35 Personen

## Kalte Vorspeisen:

'TARATOR' aus Joghurt-Walnuss-Weißbrot  
& gehacktem Knoblauch gebratene Paprika  
gegrillter Auberginensalat  
mit Granatapfelsirup,  
Feingeschnittener Bauernsalat  
mit geriebenem Weißkäse  
Scharfe türkische Gewürzpaste  
Knoblauch-Gurken-Joghurt

## Suppe:

Türkische Linsensuppe

## Hauptgänge:

- „Adana“ - RinderLammhackspieß (scharf)
  - Hähnchenspieß
  - AuberginenHackKebab
- Pikante Hirse, Tomaten Bulgur,

## Dessert:

Baklava , Lokum  
Milchreis, Obstteller

€ 48,90

# Weihnachtliches Buffet

Ab 35 Personen

## Kalte Vorspeise:

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Frische Blattsalate der Saison

Rote bete Carpaccio mit waldpilzen kräutercreme

Französische Käseauswahl

Quinoa-Salat mit Granatapfel und Walnüssen

## Suppe:

Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Ingwer

## Hauptgänge:

Knusprige Honig-Orangen-Ente

Gemüsestrudel

Pannfisch mit Dijon-Senf-Sauce

Rotkohl mit Äpfel & Zimt

Klöße mit Butterbröseln

Salzkartoffeln mit frischem Dill

Grüne Bohnen mit Speck

Gemüse

Rosenkohl

## Dessert:

Lebkuchen-Tiramisu

Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Zimt Creme Brulee

Bratapfel mit Marzipanfüllung

€ 59,50

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

*gültig ab Juli 2021*

## **1. Leistungen und Preise**

*Die angegebenen Preise sind Endpreise pro Zimmer oder pro Person. Sie schließen alle Nebenkosten ein, soweit in der Preistabelle nicht anders angegeben. Nebenabreden, die den Leistungsinhalt erweitern, werden nur bei einer schriftlichen Bestätigung verbindlich.*

## **2. Anmeldung/Zahlung**

*Die Anmeldung ist eine verbindliche Buchung zum Abschluss eines Vertrages mit dem Beherbergungsbetrieb. Sie erfolgt durch den Anmelder auch für alle in der Anmeldung mit aufgeführten Teilnehmern. Mit einer Buchung kommt ein für beide Vertragspartner bindender Vertrag zustande.*

## **3. Stornierungsbedingungen**

*Eine Einzelübernachtung, mit Einzel- oder Doppelzimmer, kann am Tag der Anreise telefonisch bis 18:00 Uhr kostenfrei storniert werden.*

*Ab 2 gebuchten Übernachtungen sowie bei Arrangements ab 2 Übernachtungen ist eine kostenfreie Stornierung bis 7 Tage vor Anreise möglich.*

*Stornofrist für Zimmer bei Gruppenbuchung (ab 4 Zimmern):*

*Bis 8 Wochen vor Anreise kostenfreie Stornierung aller reservierten Zimmer*

*Bis 4 Wochen vor Anreise werden 50% des Zimmerpreises berechnet*

*Bis 8 Tage vor Anreise werden 75% des Zimmerpreises berechnet*

*Stornofrist für Veranstaltungen:*

*Bis 8 Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung*

*Bis 3 Wochen vor Veranstaltungstermin werden 25% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet*

*Bis 1 Woche vor Veranstaltungstermin werden 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet*

*Ab 6 Tage oder noch kurzfristiger vor Veranstaltungstermin, bzw. Nichterscheinen werden 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet.*

*Teilnehmerzahl für Gruppenbuchungen / Veranstaltungen:*

*Der Veranstalter/Gast teilt dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mit.*

*Bei einer Reduzierung der Teilnehmerzahl von mehr als 10% behalten wir uns vor, den entgangenen Umsatz zu berechnen.*

*Stornierungen müssen schriftlich erfolgen und sind durch das Hotel zu bestätigen,*

*sonst gilt die Stornierung als nicht ausgesprochen und wird nicht anerkannt. Ausschließlicher Gerichtsstand ist das zuständige Gericht für den Beherbergungsbetrieb, Lüneburg.*

*Wir empfehlen den Abschluss einer Reise-Rücktrittskosten-Versicherung (z.B. Europäische Reiseversicherung).*

## **4. Haftung**

*Bei Pauschalangeboten haftet der Hotelier als Reiseveranstalter (gemäß §§ 651a ff. BGB); insoweit gelten folgende Einschränkungen:*

*4.1 Die vertragliche Haftung für Schäden, die nicht Körperschäden sind, ist beschränkt auf den dreifachen Reisepreis, soweit ein Schaden des Reisenden weder vorsätzlich, noch grob fahrlässig herbeigeführt wurde oder soweit der Reiseveranstalter für einen dem Reisenden entstandenen Schaden allein wegen Verschuldens eines Leistungsträgers verantwortlich ist. Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen oder beschränkt, soweit aufgrund internationaler Übereinkommen oder auf solchen beruhender gesetzlicher Vorschriften die Haftung des jeweiligen Leistungsträgers ausgeschlossen oder beschränkt ist.*

*4.2 Der Reisende ist verpflichtet, bei aufgetretenen Leistungsstörungen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen mitzuwirken, evtl. Schäden zu vermeiden oder gering zu halten. Er ist insbesondere zu einer unverzüglichen Mängelrüge gegenüber dem Reiseveranstalter verpflichtet. Erfolgt eine Mängelanzeige erst im nach hinein, so sind Ansprüche auf Minderung oder Schadensersatz ausgeschlossen, soweit eine Mängelrüge nicht von vornherein aussichtslos gewesen wäre, jedoch schuldhaft unterlassen wurde. Ebenso setzt eine Kündigung des Vertrages durch den Reisenden im Fall einer erheblichen Beeinträchtigung der Reise nach § 651e BGB voraus, daß dem Veranstalter eine angemessene Frist zur Abhilfe eingeräumt wurde, wenn nicht die Abhilfe unmöglich ist oder vom Reiseveranstalter verweigert wird oder wenn die sofortige Kündigung des Vertrages durch ein besonderes Interesse des Reisenden gerechtfertigt ist.*

*4.3 Evtl. Ansprüche sind innerhalb einer Frist von einem Monat ab dem vertraglich vorgesehenen Reiseende beim Reiseveranstalter anzumelden. Verjährung tritt mit Ablauf von 6 Monaten nach dem vertraglich vorgesehenen Reiseende ein; sie wird durch eine rechtzeitige Anspruchsmeldung gehemmt.*

*Zur*  
HEIDSCHNUCKE  
A S E N D O R F

*Ihr Refugium für Wellness und erfolgreiche Veranstaltungen*