

# Zur HEIDSCHNUCKE

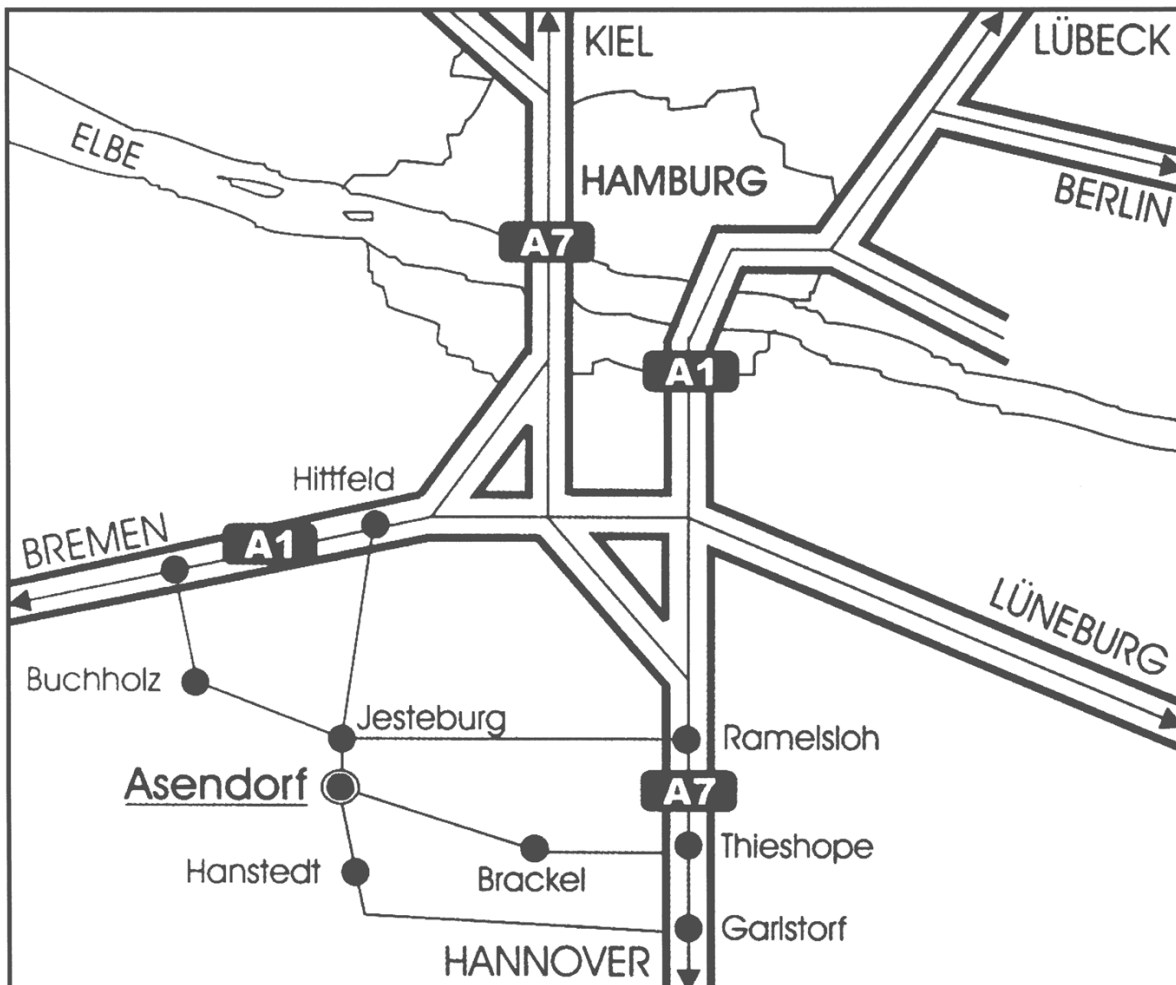
A S E N D O R F

## So können Sie uns erreichen:

- 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 vom Hotel  
Flughafen: Hamburg-Fuhlsbüttel, 50 km vom Hotel

Hotel Zur Heidschnucke  
Zum Auetal 14 · 21271 Asendorf  
Telefon 04183 / 976-0 · Fax 4472

e-mail: [info@zur-heidschnucke.de](mailto:info@zur-heidschnucke.de)  
Internet: [www.zur-heidschnucke.de](http://www.zur-heidschnucke.de)



# Tagungs - Informationen

## Ausstattung:

50 Zimmer, 100 Betten, 2 Appartements, 1 Ferienhaus.  
Alle Zimmer mit Dusche oder Bad/WC, Flachbild-TV, Minibar, Föhn,  
Telefon, W-LAN-Anschluss,  
Hunde werden im Hotel (€ 8,00 pro Nacht) akzeptiert.

Schwimmbad- und Saunalandschaft  
Wellnessabteilung „Thalasso Beauty-Spa“  
Parkplätze · Lift  
Veranstaltungsräume Atrium

## Essen und Trinken:

Restaurant, Wintergarten, Lounge, Bar  
Biergarten und Terrasse

## Tagungspauschalen

Bei unseren Tagungspauschalen handelt es sich um Vorschläge.  
Sollten Sie eine individuelle Tagungsplanung wünschen, stehen wir Ihnen  
jederzeit gerne zur Verfügung.

## Halbtagespauschale (bis zu 5 Stunden)

### Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- 1 Lein- oder Projektionswand, 1 Flipchart, 1 Metaplan- / Pinnwand
- Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am **Vor- oder Nachmittag** mit Kaffee und Tee, herzhaftem oder süßem Snack
- Mittagessen oder Abendessen (nach Wahl des Küchenchefs) inklusive Softgetränke
- 1 Schreibblock und Stift

**Arrangement je Tag und Person € 49,00; ohne Softgetränke € 44,00**

# Ganztagespauschale

## Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- 1 Lein- oder Projektionswand, 1 Flipchart, 1 Metaplan- / Pinnwand
- Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am **Vor- und Nachmittag** mit Kaffee und Tee, herzhaften oder süßen Snack
- Mittagessen (nach Wahl des Küchenchefs) inklusive Softgetränke
- 1 Schreibblock und Stift

**Arrangement je Tag und Person € 54,00; ohne Softgetränke € 44,00**

\*\*\*

## Ganztagespauschale inklusive Übernachtung

### Leistungen:

- Klimatisierter Raum entsprechend der gebuchten Teilnehmerzahl
- 1 Lein- oder Projektionswand, 1 Flipchart, 1 Metaplan- / Pinnwand
- Nutzung des WLAN-Zugangs im kompletten Tagungsbereich und Hotel
- Softgetränke im Tagungsraum, unbegrenzt Tee- und Kaffeespezialitäten im Tagungsbereich
- Kaffeepause am **Vor- und Nachmittag** mit Kaffee und Tee, herzhaftem oder süßem Snack
- Mittag- und Abendessen (nach Wahl des Küchenchefs) inklusive Softgetränke
- Schreibblock und Stift
- Übernachtung inklusive Frühstücksbüffet
- Kostenlose Nutzung der Schwimmbadlandschaft

### Arrangement je Übernachtung

**pro Person € 139,00; ohne Softgetränke € 124,00**

Als Alternative zum Mittag- /Abendessen bieten wir Ihnen auch einen Imbiss vor dem Tagungsraum an, mit Suppe, zwei halben belegten Brötchen, 3 Stück Fingerfood sowie 2 Salat- und Dessertvariationen im Glas.

\*\*\*

### Gültigkeit

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

### Zusätzliche Technik:

**Pinnwand € 15,00 / pro Tag**

**Flipchart € 8,00 / pro Tag**

**Moderationskoffer € 25,00 / pro Tag**

**Beamer € 50,00 / pro Tag**

## Menüvorschläge

Zur einheitlichen Menüwahl  
für Gesellschaften ab 10 Personen  
Gerne ändern oder ergänzen wir die Vorschläge  
nach Ihren Wünschen.  
Für persönliche Detailabsprache vereinbaren  
Sie bitte einen Termin.

Evtl. Preisänderungen behalten wir uns vor.

## Veranstaltungs-Highlights

Als besonderes Erlebnis für Ihre Veranstaltung, Feier oder Jubiläum  
bieten wir Ihnen verschiedene Themen zur Auswahl:

### „Musical-Night“

Mit einem zauberhaften Menü  
führen wir Sie durch die Welt der Musicals  
mit spezieller Musik und Tischdekoration.



### „Chicago-Night“

Feuriges Al Capone Menü mit typischer Musik,  
einzigartiger Tischdekoration und im passenden Kostüm.  
Als Empfangsgetränk servieren wir einen Aperitif aus dem  
Geigenkasten.



### „Standesamt-Essen“



### „Fischerdeko Hans Albers“

Typische Fischspezialitäten  
mit Dekoration rund um  
Küste & Meer. Natürlich im traditionellen Fischerdress.

## **Unsere Veranstaltungen werden abgerundet durch:**

**Kutschfahrten  
für jede Gelegenheit**

Werner Herrig  
Waldweg 44  
21227 Bendestorf  
Tel. 04183 - 7319

**Fotoarbeiten aller Art**

Jesteburger Drogerie  
Hauke Gilbert Fotografie  
Hauptstraße 31  
21266 Jesteburg  
Tel. 04183 - 3403

**Blumenschmuck  
zu jedem Anlass**

Susannes Gewächshaus  
Lüllauer Straße 23  
21266 Jesteburg  
Tel. 04183 - 50297

**Musik nach Ihren Wünschen**

DJ Torben Hell  
Bergedorfer Heerweg 6  
20539 Hamburg  
Tel. 040 - 7807 1905  
Mobil 0171-2163 797

**Die schönsten Karten zum Fest**

DP Druck  
Ideen|Design|Grafik|Druck  
Itzenbütteler Straße 30  
21266 Jesteburg  
Tel. 04183 - 77 67 010  
hallo@dp-druck.eu  
[www.dp-druck.eu](http://www.dp-druck.eu)

# Warum Pauschalpreise? Damit Ihre Feier berechnet wird!

## „Alles inklusive“- Pauschalen ab 30 Personen

Diese Pauschalen gelten für 8 Stunden.  
Jede weitere Stunde berechnen wir mit € **200,00**  
unabhängig von der Personenzahl.

**€ 98,00 € pro Person:** 4-Gang-Menü oder Buffet  
Mitternachts-Imbiss  
Torte nach Personenzahl  
Getränke: Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke  
Standardspirituosen

**„De Luxe“ € € 126,00 € pro Person:** 4-Gang-Menü oder Buffet  
Mitternachts-Imbiss  
Torte nach Personenzahl  
Blumen und Tischdekoration  
Discjockey  
Getränke: Champagner, Bier und Wein,  
alkoholfreie Getränke, Standardspirituosen

Für Kinder bis einschließlich 11 Jahren, Fotografen und Musiker  
berechnen wir jeweils die Hälfte der gewählten Pauschale.

## Getränke-Pauschalen

€ **42,00** € pro Person:  
Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke

€ **49,00** € pro Person:  
Bier, Wein, Sekt, alkoholfreie Getränke, Standardspirituosen

## **Liebe Gäste**

Wir bieten Ihnen vor Ihrem festlichen Menü  
ein Amuse-Geule  
pro Person € **2,50**

Zwiebelbrot mit Griebenschmalz  
oder  
Baguette mit Butter  
pro Person € **1,60**

Extra Gemüse- oder Kartoffelauswahl  
pro Person € **2,50** Aufpreis

Für Ihren festlichen Anlass  
bieten wir ab 30 Personen  
ein kulinarisches Dessert-Bufferet  
pro Person € **9,00**

# Menü 1

Kräuterschaumsuppe  
mit Kirschtomaten und Speck

\*\*\*

Medaillons von der Schweinelende  
auf Zwiebel-Pilzgemüse  
mit Rahmsauce  
und Macaire Kartoffeln

\*\*\*

„Asendorfer“ Rote Grütze  
mit Bourbon Vanilleeis  
und Sahne

**€ 30,50**



## Menü 2

Heidschnuckenschinken  
an Melonenspalten  
Salatbouquet

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsüppchen  
mit Eismeergarnelen

\*\*\*

Hirschrückensteak  
an einer Portwein-Preiselbeersauce  
dazu Mandelbrokkoli  
und Dauphine Kartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée  
an frischen Früchten  
und Himbeersorbet

**€ 42,50**

# Menü 3

Trilogie vom Räucherlachs  
-Mousse, Tatar, Rose-  
auf Senf-Dill-Spiegel  
und Salatbouquet

\*\*\*

Karotten-Orangen-Suppe

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
tranchiert an einer Morchelrahmsauce  
Marktgemüse  
und Herzogin Kartoffeln

\*\*\*

Duett von Schokoladen Mousse  
und Eis an Fruchtcoulis

**€ 45,50**

# Menü 4

Tomate mit Mozzarella und  
Basilikum

\*\*\*

Tafelspitzbouillon mit  
Klößchen und Eierstich

\*\*\*

Wachtelbrust auf  
einem Berglinsensalat

\*\*\*

Gebrautes Wolfsbarschfilet  
mit Safransauce  
auf Ratatouille-Gemüse

\*\*\*

„Surf & Turf“  
Rinderfilet  
mit gebratener Riesengarnele  
an Gemüsebouquet  
im Kartoffelnest

\*\*\*

Dessertvariation „Zur Heidschnucke“  
mit allerlei Süßem, Eis und Früchten

€ 62,50

# **Vegetarische Auswahl**

## **Vorspeisen**

### **Caesar Salad**

Romanasalat mit gehobeltem Parmesan  
und Buttercroutons

**€ 7,50**

### **Mango-Mozzarella**

verfeinert mit Kerbel und Koriander  
nappiert mit weißem Balsamico und Olivenöl

**€ 9,50**

## **Suppen**

### **Tomatensuppe**

**€ 5,50**

### **Karotten-Orangen-Suppe**

**€ 6,00**

## **Hauptgänge**

### **Gemüse Tempura**

mit Soja und Sweet Chili

**€ 15,50**

### **Gebratener grüner Spargel**

mit geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln

**€ 17,50**

# Vorspeisen

**Tatar vom jungen Matjes**  
an Reibekuchen  
und Kräuterschmand  
€ 7,50

**Karamellisierter Ziegenkäse**  
mit Wildkräutersalat  
€ 8,00

**Geräucherte Heideforelle**  
und Forellenmousse  
mit Salatbouquet, dazu Baguette  
€ 14,00

**Avocado-Mango-Salat**  
€ 8,50

**Trilogie vom Räucherlachs**  
-Mousse, Tatar & Rose-  
auf Senf – Dill – Spiegel  
und Salatbouquet  
€ 12,50

**Parmaschinken**  
mit Melonenspalten  
€ 13,00

**Vitello Tonnato**  
Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapern  
€ 14,00

# Suppen

**Heidjer Hochzeitssuppe**  
mit Klößchen, Eierstich, Erbsen und Spargel  
€ 5,50

**Kräuterschaumsuppe**  
mit Kirschtomaten und Speck  
€ 6,00

**Tomatensuppe**  
mit Basilikum  
€ 6,50

**Waldpilzcremesuppe**  
mit Amaretto-Sahne  
€ 6,50

**Kartoffelcremesuppe**  
mit Räucherlachsstreifen  
€ 6,50

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kernöl  
€ 6,00

**Karotten-Orangen-Suppe**  
€ 5,50

# Zwischengänge

## **Brüstchen von der Wildente**

an einer Cassissauce  
mit glacierten Sauerkirschen  
und gerösteten Walnüssen

**€ 12,50**

## **Tranchen vom Hasenrückenfilet**

rosa gebraten an Beerensauce  
mit Mandelbrokkoli und Haselnuss-Mousseline

**€ 13,80**

## **Souffliertes**

### **Lachssteak**

mit Safran-Schaum  
auf Blattspinat

**€ 12,50**

## **Sautierte Waldpilze**

mit Speck, Kräutern und Crème Fraîche  
dazu ein Frühlingslauch-Risotto

**€ 11,50**

## **Frische Flusskrebse**

an Pernod-Schaum  
und Bärlauch-Risotto

**€ 14,00**

# Hauptgänge vom Geflügel

**Roulade von der Putenbrust**  
gefüllt mit Spinat und Mozzarella  
an Paprika-Risotto  
**€ 17,50**

**Gebratene Wachtelbrust**  
mit Sherrysauce  
auf roten Berglinsen  
**€ 16,00**

**Barbarie Entenbrust**  
rosa gebraten  
mit Preiselbeersauce  
auf Sellerie-Birnen-Püree  
**€ 21,50**



# Hauptgänge vom Schwein

## **Kräuternackenbraten**

mit einer pikanten Pfefferrahmsauce  
dazu grüne Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

**€ 15,50**

## **Medaillons von dem Parma-Schweinefilet**

auf Pilz-Zwiebel-Gemüse  
und Kartoffelkroketten

**€ 19,50**

## **Schweinelende in der Kräuterkruste**

im Ganzen gebraten, tranchiert  
mit Sauce Robert (Senfsauce)  
saisonale Gemüsevariation  
dazu Pommes Dauphine

**€ 20,50**

# Hauptgänge vom Rind

## **Sous-Vide gegarter Rinderrücken**

an Sauce Choron  
mit Gemüsebouquet  
an Kartoffelgratin  
**€ 23,50**

## **„Surf & Turf“**

gebratenes Rinderfiletsteak  
mit Riesengarnele  
Trüffelschaum  
dazu Mangoldgemüse  
und Williamskartoffeln  
**€ 32,00**

## **Rinderfilet „Wellington“**

an Portweinsauce  
mit Gemüsebouquet  
und Rote-Bete-Püree  
**€ 35,00**

## **Geschmorte Rinderbacken**

in Barolosauce  
mit Selleriepüree, Möhren, Brokkoli  
und Herzoginkartoffeln  
**€ 24,50 pro Person**

# Hauptgänge vom Kalb

**Niedrig gegartes Kalbsrückensteak**  
an Morchelrahmsauce  
mit grünem Spargel und  
Mandelbällchen  
€ 23,50

**Ossobuco von der Kalbsbeinscheibe**  
Safran-Risotto  
€ 25,50

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
an Salbeijus  
mit Blattspinat und Mais-Polenta  
€ 26,00

# Hauptgänge vom Lamm

## **Gebratener Heidschnuckenrücken**

im Kräutermantel  
mit Wachholderrahmsauce  
Speckbohnen  
und Heidekartoffeln

**€ 25,50**

## **Geschmorte Lammkeule**

mit Apfel-Steckrübengemüse  
und Kartoffelgratin

**€ 22,50**

## **Lammhüftsteak**

mit Portwein-Schalotten  
Spitzkohl und Macaire- Kartoffeln

**€ 24,00**

# Hauptgänge vom Wild

## **Gespickter Wildschweinrücken**

in Cranberrysauce  
mit Rosenkohlblättern  
und Mandel-Schupfnudeln

**€ 20,50**

## **Rosa gebratener Hirschrücken**

mit Macadamia-Pfefferkruste  
mit buntem Bete- Gemüse und Pastinaken-Püree

**€ 25,00**

## **Zart gebratener Rehrücken**

„Baden-Baden“  
mit Preiselbeerbirne  
an Portweinglace  
dazu Speck-Rosenkohl  
und Williamskartoffeln

**€ 32,50**

# Hauptgänge mit Fleischvariationen

## **Filetplatte „Zur Heidschnucke“**

Lammfilet  
Rinderfilet  
Schweinefilet  
an sautierten Waldpilzen  
sowie einer Gemüseauswahl  
an Rosmarin-Portweinglace  
und hausgemachten Macaire Kartoffeln  
**€ 34,00**

## **Försterin Platte**

gebratener Rehrücken  
und Fasanenbrust  
mit Apfelrotkohl  
an Cranberrysauce und Salbeibutter  
dazu Pilze und Spätzle  
**€ 32,00**

## **Heidschnuckenplatte**

geschmorte Heidschnucken-Keule  
Wildschweinmedaillons  
Deichlammrücken  
mit Speckbohnen **oder** gestovtem Wirsing  
an Preiselbeerjus  
dazu Pommes Williams Kartoffeln  
**€ 28,00**

## **Schlachter Platte**

Spanferkel  
konfierter Schweinebauch  
Blutwurst  
mit Specksauerkraut  
an Ahornsirup-Jus  
und Schupfnudeln  
**€ 27,50**

# Dessert

„Asendorfer“ Beerengrütze  
mit Vanillesauce  
€ 5,50

Schokoküchlein  
auf Ananas-Chutney  
und Pistazieneis  
€ 7,50

Salat von frischen Früchten  
mit Vanilleeis und Sahne  
€ 6,50

Duett von Schokoladenmousse  
mit Fruchtcoulis  
€ 7,90

Heiße Himbeeren  
mit Vanilleeis und Sahne  
€ 6,90

Dessert Sinfonie  
mit allerlei Süßem, Früchten  
Saucen und Eis  
€ 10,50

Crème brûlée  
mit Früchten und Waldmeistereis  
€ 7,50

Schokoladenlandschaft  
mit Passionsfrucht  
€ 8,50

# Sorbet

Sorbet von frischen Erdbeeren  
€ 5,50

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren  
€ 5,50

Sorbet von der Passionsfrucht  
€ 5,50

Sorbet von der Himbeere  
€ 5,50

Sorbet von der Zitrone  
€ 5,50

# **Brunchbuffet**

ab 30 Personen

## **Vorspeisenvielfalt:**

Räucherfischauswahl  
ganzer geräucherter Lachs  
Roastbeef mit Remoulade  
Wurst- und Käseauswahl  
Antipasti und verschiedene Salate  
Honig und Marmeladen  
Cerealien und Gesundes  
große Brot- und Brötchenauswahl  
sowie Croissants

## **Kulinarische Speisenauswahl**

Tagessuppe,  
2 Hauptgerichte (Fisch & Fleisch)  
mit verschiedene Gemüse- und  
Kartoffelbeilagen,  
Eierstation

## **Desserts**

Große süße Dessertauswahl,  
Schokoladenbrunnen,  
Eis und Waffeln

pro Person € **28,00**

*Alle Buffets  
auch außer  
Haus*



# Italienisches Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Vorspeisen

Große Auswahl verschiedener hausgemachter Antipasti  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Fenchelsalat mit rosa gebratener Flugentenbrust  
Rucolasalat, Tomate- Mozzarella mit Basilikum  
Vitello Tonnato  
Meeresfrüchtesalat

## Suppe

Original italienische Minestrone

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

Dorade auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Scampifanne

\*\*\*

Scaloppine al Gorgonzola (Schweinesteaks in Gorgonzolasauce)

\*\*\*

Ossobuco

geschmorte Kalbsbeinscheiben

\*\*\*

Original italienische Lasagne

\*\*\*

Spaghetti mit frischen Miesmuscheln

\*\*\*

Spagetti Carbonara

\*\*\*

Gnocchi ai Funghi e Rucola

(Kartoffelnudeln mit Champignons und Rucola in einer Sahnesauce)

## Dessert

Große Auswahl an original italienischen Käsesorten mit Ciabatta und Baguette

Original Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

pro Person € **38,00**

# Grillbüffet

ab 30 Personen

## Salate

Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Frische Blattsalate der Saison  
Karotten-Honig-Salat  
Lauch-Mandarinen-Salat  
Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen  
Antipastiauswahl  
Kraut- oder Gurkensalat  
Salat-Dressing nach Wahl

## Dips

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

## 4 Grillvariationen Ihrer Wahl

Rinderhüftsteak

\*\*\*

Mariniertes Putensteak

\*\*\*

Nackensteak

\*\*\*

Bratwurst „Thüringer Art“

\*\*\*

Krakauer, Käsewurst

\*\*\*

Schaschlikspieß

\*\*\*

Gemüsespieß, Lachssteak

## Beilagen

Frisches Marktgemüse, Maiskolben, Grilltomaten  
Kräuterbaguette, Ofenkartoffel, Käsekartoffel

## Butter

Kräuterbutter, Chili-Paprika-Butter  
Knoblauchbutter, Zitronenbutter

## Desserts

Frischer Obstsalat der Saison  
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce  
Variation von Mousse, Crème brûlée, Eis Variation  
pro Person € **35,00**

# **„Asendorfer“ Buffet**

ab 30 Personen

## **Kalte Vorspeisen**

Mild geräucherter Fjordlachs  
Geräucherte Forellenfilets  
Shrimps-Salat  
Hirschrückenmedaillons mit Wildfarce und Früchten  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Heidekatenschinken  
Deftige Heidewurstspezialitäten  
Bunte Salate der Saison  
Große Brot- und Brötchenauswahl

## **Suppe**

Heidjer Hochzeitssuppe  
mit Klößchen, Eierstich, Erbsen und 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 creme  
Kroketten, Butterspätzle, Reis

## **Dessert**

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

pro Person € **37,50**

# „Jesteburger“ Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Vorspeisen

Geräucherter Heilbutt  
Geräucherter Fjordlachs  
Eismeergarnelen an Ananas- Kiwi-Salat  
Tafelspitzsülze mit Apfel-Meerrettich  
rosa gebratenes Roastbeef  
Hirschrückenmedaillons mit Wildfarce und Früchten  
Parmaschinken mit Charantaismelone  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Große Brot- und Brötchenauswahl

## Suppe

Pikante Kartoffellauchsuppe  
mit Camarones-Garnelen

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

Schweinemedillons

\*\*\*

Spanferkelkeule

\*\*\*

Filetspitzen Stroganoff

\*\*\*

Lammrückensteaks

\*\*\*

Zanderfilet

Weinsauerkraut,  
grüne Bohnen mit Speck, Brokkoliröschen,  
Macaire Kartoffeln, Bratkartoffeln, Reis

## Desserts

Mousse au chocolat  
„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce,  
Schokoladenbrunnen mit Früchten,  
Panna Cotta, Crème brûlée, Obstsalat  
große französische Käseauswahl mit Früchten  
pro Person € **40,50**

# „Schnucken“-Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Vorspeisen

Gambas auf Algensalat mit Tamarillo  
Geräucherter Heilbutt  
Graved Lachs, Stremellachs  
Forellenfilets  
Hirschrücken mit Wildfarce und Früchten  
Wachtelbrust mit Wirsingsalat  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Charantaismelone mit Parmaschinken  
große Brot- und Brötchenauswahl

## Suppe

Steinpilzcremesuppe

## Wählen Sie 3 Hauptgänge Ihrer Wahl

Rinderfilet im Ganzen gebraten

\*\*\*

Medaillons vom Parma-Schweinefilet

\*\*\*

Lammrücken im Kräutermantel

\*\*\*

Gebratener Norweger Lachs

\*\*\*

Gambas-Pfanne mit Aromaten

Brokkoliröschen, glacierte Möhrchen

Bohnen mit Speck

Mandelbällchen, Wildreis, Kartoffelgratin

## Desserts

Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat, Eisvariation, Schokoladenküchlein,

Zabaione, Passionsfruchtcreme,

„Asendorfer“ Beerengrütze mit Vanillesauce

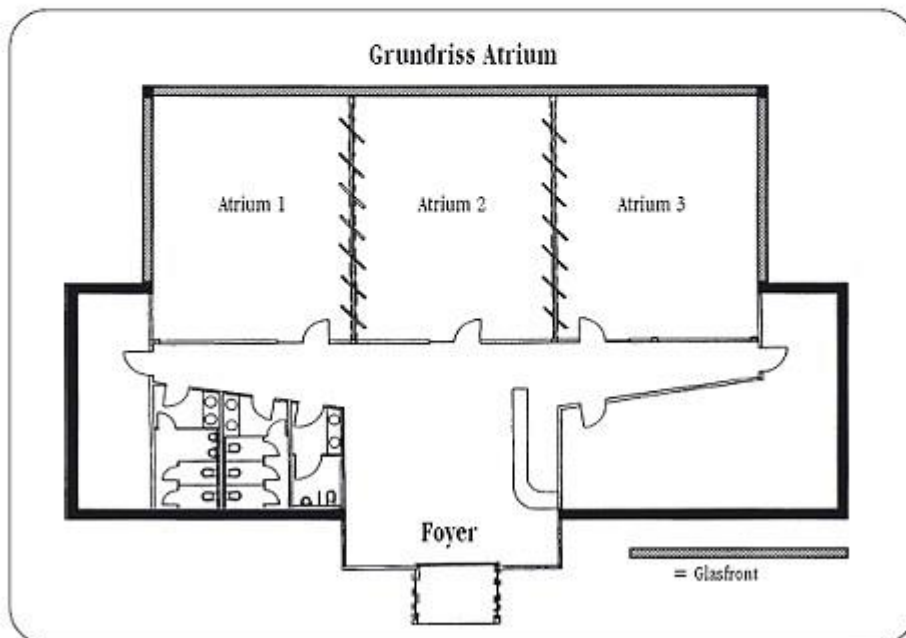
große französische Käseauswahl mit Trauben

pro Person € **48,00**

# *Schnuckelig tagen und feiern*

## *Raumpläne*

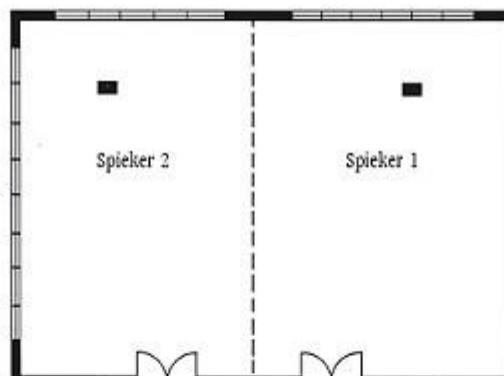
	Maße L x B	qm	Glas plus Oberlicht	Personen runde Tische	mit Tanz	Parlament	U-Form
Atrium 1	8x10 m	80	72 qm	80	50	50	45
Atrium 2	8x10 m	80	32 qm	80	50	50	45
Atrium 3	8x10 m	80	72 qm	80	50	50	45
Atrium 1+2	16x10 m	160	104 qm	140	100	100	
Atrium 1-3	24x10 m	240	176 qm	200	150	150	
Foyer		80					



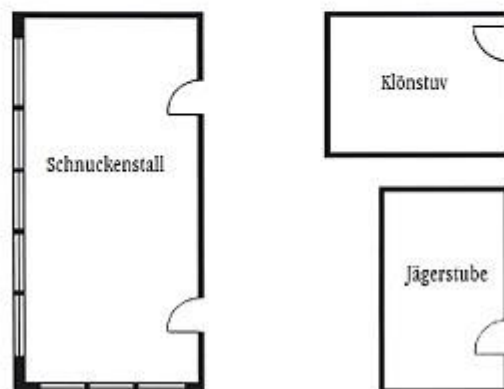
Die Raumhöhe beträgt 4 bis 5,50 m. Pkw-Präsentationen im Foyer sind möglich.  
Vorhanden sind: Starkstrom, W-Lan, VSDL-Anschlüsse, eine 200 qm große Terrasse,  
Gruppenräume, separate Parkplätze, überdachter Fußweg zum Hotel.  
Gerne berücksichtigen wir auf Anfrage Sonderwünsche.

Name des Raumes	Spieker I	Spieker II	Spieker I+II	Schnuckenstall	Klönstuv	Jägerstube
<b>Raumfakten</b>						
Fläche in qm	74,4	66,2	140,6	49,9	18,2	18,6
Einzeltsche Anzahl Personen	45	40	100	38	10	12
Bankett Anzahl Personen	30	28	100	30	-	14
Empfang Anzahl Personen	40	30	100	40	-	14
Parlament/ Konferenz Anzahl Personen	30	26	60	20	-	-
Stuhlreihe/ Vortrag Anzahl Personen	30	24	70	20	-	-
U-Tafel Anzahl Personen	30	24	60	-	-	-
Tageslicht	ja	ja	ja	ja	ja	nein
Beleuchtungsanlage	ja	ja	ja	ja	ja	ja

1. Etage



Erdgeschoss



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

(gültig ab Juli 2017)

## 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. Nebenabsprachen, 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, im 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 Mängelrüge 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.