



Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten



## *Unsere Büffetvorschläge für Ihre Familienfeier*

### *ab 30 Personen*





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns Ihnen die zurzeit gültigen Menüvorschläge für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen vorstellen zu können.*

### **Menükarten**

*Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menü mit der von Ihnen gewünschten Anschrift. Für spezielle Wünsche (besondere Karten/Papier usw.) erlauben wir uns 2,50 € pro Stück in Rechnung zu stellen.*

### **Tischdekoration**

*Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem von uns bekannten Blumengeschäft. Für Blumenarrangements müssen Sie ab 10,- € pro Arrangement rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag liefern lassen.*

### **Gästezahl**

*Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 10 Tage vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.*

*Ihre Wünsche erfüllen wir gern und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch zur Verfügung.*

*Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung unter Tel. 050 84 / 98 19 – 0*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Das gesamte Team vom Hotel zur Heideblüte  
Ovelgönne im Februar 23*





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

# Haben Sie daran gedacht?

Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltungen helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.

Personenzahl \_\_\_\_\_

Sitzordnung \_\_\_\_\_

Tischkarten \_\_\_\_\_

Menükarten \_\_\_\_\_

Blumenschmuck \_\_\_\_\_

Kerzen \_\_\_\_\_

Beginn des Empfangs \_\_\_\_\_

Beginn des Essens \_\_\_\_\_

Beginn der Ansprachen \_\_\_\_\_

Verzichtsernährung \_\_\_\_\_

Kaffee nach dem Essen \_\_\_\_\_

Cognac/Likör/Schot `s anbieten \_\_\_\_\_

Ende der Veranstaltung \_\_\_\_\_

Musikanlage \_\_\_\_\_

Musikalische Darbietung \_\_\_\_\_

Tanzfläche \_\_\_\_\_

Verpflegung der Musiker \_\_\_\_\_

Fotobox mit Gästebuch \_\_\_\_\_

Platz für weitere Notizen:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

## *Flying Buffet*

*Zum Empfang Ihrer Gäste bieten wir folgende Speisenvarianten an:*

### *Fly first...*

*Canapes belegt mit Fisch, Aufschnitt, Käse*

*Noodle Sticks*

*Saté Spieße*

*Anti Pastispiße*

*10 €*

### *Fly second ...*

*Melone mit Parmaschinken*

*Gefüllte Champignonköpfe*

*Mozzarella Tomatenspieße*

*Kibbeling, Aioli,*

*12 €*

### *Fly away ...*

*Krabbensalat im Gläschen*

*Tranchen von der Hähnchenbrust, Ananassalat*

*Chickenwings*

*Lachstatar auf geröstete Weißbrotscheibe*

*13 €*





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten



# Celler Landbuffet

Fischplatte mit Forelle, Lachs, Fischpralinen  
 Sahnemeerrettich, Senf Dill Sauce  
 Marinierter Rindertafelspitz mit Balsamicoessig und Olivenöl  
 Tomate Mozzarella, Balsamicoreduktion, frischem Pesto  
 Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter  
 Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

\*\*\*\*\*

Kartoffelsüppchen  
 mit frischem Gemüse

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Pfeffersauce  
 Gratinierte Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken, Tomatensauce  
 Gebratenes Zanderfilet mit Lauch-Tomatengemüse, Weißweinsauce  
 Gemüsevariation  
 Kroketten, Schupfnudeln und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse, Vanillesauce  
 Fruchtcreme  
 Hausgemachte Eisbombe mit  
 heiße Kirschen

20 bis 30 Personen p.P. 38,50 €  
 20 bis 50 Personen p.P. 33,50 €  
 Ab 50 Personen 32,00 €

Sie möchten mit weniger Gästen feiern?  
 Schauen Sie sich unsere Menü- oder Buffetangebote (ab 15 Gästen) an





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

# Buffet Heideblüte

Vitello Tonnato vom Kalb, Kapern, Zitrone  
Melone mit Schinken  
Räucherfischplatte mit ganzem geräucherten Lachs (ab 40 Personen),  
Fischpralinen, Sahnemeerrettich, Senfdillsauce  
Pastasalat, getrockneten Tomaten, Pinienkerne  
Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter  
Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

\*\*\*\*\*

Getrübete Selleriesuppe

\*\*\*\*\*

Geschmorter Rinderbraten vom Holsteiner Weiderind, Rotweinjus  
Steinköhlerfilet gebraten auf Blattspinat, Safransauce  
Roastbeef im Ganzen gebraten, Rotweinschalotten  
Gebratene Butterhähnchenbrust auf gerahmten Kohlgemüse, Portweinjus  
Gemüsevariation  
Semmelknödel, Spätzle und Bandnudeln,  
gebackene Kartoffel

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée  
Schokobrunnen mit frischen Früchten  
Eisbombe, heißen Kirschen  
*Schokomousse, Vanillesauce, Fruchtsauce*

20 bis 30 Personen p.P. 48,00 €  
30 bis 50 Personen p.P. 43,00 €  
Ab 50 Personen 41,50 €

Sie möchten mit weniger Gästen feiern?  
Schauen Sie sich unsere Menü- oder Buffetangebote (ab 15 Gästen) an





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

# Italienisches Buffet



*Antipastigemüse*  
*Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten*  
*Vitello- Tonato von der Putenbrust*  
*Carpaccio vom Rind, Parmesankäse, Pinienkernen und Limette*  
*Tomaten-Mozzarella, Balsamicoglaze*  
*Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Minestrone*  
*mit Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*Saltin Bocca von der Pute mit Salbeisauce*  
*Tagliatelle mit gebratenen Fischstreifen, Meeresfrüchten Oliven, geschmolzenen Tomaten*  
*Piccata milanese von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce*  
*Tomatenravioli mit Thymianbutter*  
*Gemüsevariation*  
*Rosmarinkartoffeln, Reis und Polenta, Dauphinkartoffel*

\*\*\*\*\*

*Zweierlei Panna Cotta, Vanillesauce*  
*Tiramisu*  
*Italienische Käseauswahl mit Feigensenf*

20 bis 30 Personen p.P. 40,50 €

30 bis 50 Personen p.P. 35,50 €

Ab 50 Personen 34,00 €

Sie möchten mit weniger Gästen feiern?  
 Schauen Sie sich unsere Menü- oder Buffetangebote (ab 15 Gästen) an





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

## *Das rustikale Buffet*

Rauchfischplatte, Meerrettich, Senf-Dill Sauce  
Tomate Mozzarella  
Reichhaltiges Salatbuffet  
mit rustikalen Toppings  
wie Thunfisch, Hähnchen, ...

\*\*\*\*\*

Putenpfannenschmaus, Champignons, Zwiebeln  
Schweinefilets mit Kräuterkruste, Pfeffersauce  
Gebratene Fischfilets, Weißweinsauce  
Gemüsevariation  
Bandnudeln, Thymiankartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Rote Grütze

20 bis 30 Personen p.P. 29,50 €  
30 bis 50 Personen p.P. 24,50 €  
Ab 50 Personen 23,00 €

Sie möchten mit weniger Gästen feiern?  
Schauen Sie sich unsere Menü- oder Buffetangebote (ab 15 Gästen) an







Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

# *Barbecue Buffet Südheide™*

*Flammkuchenempfang,  
Canapé mit Roastbeef, Lachs, Käse und Schinken*

*Tomaten- Mozzarellasalat mit Balsamico  
Pastasalat mit Shrimps  
Gegrilltes Gemüse; ( Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)  
Eingelegte Champignons;  
Melone mit Parmaschinken*

## *Grillbuffet Südheide*

*Käsewürstchen; Schinkengriller, Wildbratwürstchen, Würstchen;  
Schweinenackensteak; Bauchfleisch, Hacksteaks im Speck  
Hähnchenbrust, Fischspieße, Rinderhufsteak; Garnelenspieße  
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Baguette  
Verschiedene Dips; Tomate-, Curry-, Barbecue- Sauce, Ketchup und Senf*

*Frische Blattsalate, Paprika,  
Kartoffelsalat  
Gurkensalat, Tomatensalat  
Krautsalat; Nudelsalat  
Dazu 3 leckere Dressings*

## *Dessert / Käseplatte*

*Dessertvariation, Mousse, Eis, Cremes  
Bunte Käseplatte, Eisbombe mit Fontänen*

20 bis 30 Personen p.P. 53,00 €  
30 bis 50 Personen p.P. 48,00 €  
Ab 50 Personen p.P. 46,50 €

Sie möchten mit weniger Gästen feiern?  
Schauen Sie sich unsere Menü- oder Buffetangebote (ab 15 Gästen) an





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

## Grillbuffet Klassik

*Saftige Steaks vom Schweinerücken, Schweinenacken, Bauchfleisch  
Rindersteaks, marinierte Hähnchensteaks  
Fischspieße,  
verschiedene Bratwürstchen,  
z.B. Schinkengriller oder Käsegriller,*

*gegrillte und eingelegte Anti Pasti (z.B. Zucchini, Paprika, Champignons...)  
Tomate Mozzarella, Rosmarinkartoffeln und Ofenkartoffeln,  
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Paprika, ...  
Nudelsalat, Kartoffelsalat, Krautsalat  
und verschiedenen Dressings  
Dips wie Knoblauch, Curry, Tomate und mehr  
Ofenfrisches Baguette*

20 bis 50 Personen p.P. 24,50 €  
Ab 50 Personen 23,00 €

*Auf Wunsch können Sie Spare Ribs für 3,00 €  
oder Lammkoteletts für 3,00 €*

## Dessertvariationen

*5 verschiedene Dessertvariationen  
in kleinen Gläschen serviert  
Panna Cotta, Creme Brulèe,  
Schokoladenmousse,  
Und Weitere Variationen Saison...*

*p.P. 7,50 €*





Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten

# Mitternachts - Genüsse

Für das Mitternachtsbuffet wählen Sie aus folgenden Speisen:

## Nach Herzens Lust

Zuckerkuchen/ Butterkuchen  
Chili con Carne Chili  
Zwiebelmatt und Baguette  
Currywursttopf  
10 €

## Echt Süß!

Candybuffet  
Eisvariation aus dem Glas  
Rustikale Wurstplatte  
Chicken Nuggets  
12 €

## Wedding - like!

Käseplatte rustikal  
Minihamburger  
Chickenwings  
Hochzeitssuppe  
13 €

Wiederaufbau der kalten Speisen von Ihrem Buffet 2,50 €





**GOLDFINGERS**  
BAR & RESTAURANT



Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten



Scan zur Bereinigung

# Getränkepauschalen:

Folgende Getränkebausteine können als Pauschale für Ihre Feier gebucht werden.

Pauschalen beginnen mit dem Empfangs-Sekt & sind bis 2 Uhr berechnet.

## I.) Pauschale ohne Spirituosen

### *Alkoholfreie Getränke:*

*Mineralwasser, Säfte, Saftschorlen, Energy, Softgetränke*

### *Hausweine / Sekt / Prosecco:*

*Rotweine / Weißweine / Rosé / Sekt / Prosecco*

### *Biere vom Fass / Flasche:*

*König Pilsener, Köstritzer Schwarzbier, Hefe Weizen (Alkoholfrei)*

### *Warme Getränke Buffet:*

*Filterkaffee, Espresso, Cappuccino und verschiedene Teesorten*

## II.) Pauschale inklusive Spirituosen

*Beinhaltet verschiedene "Kurze" wie Jägermeister, Mackenstedter, -Waldmeister, -  
Blaubeere, Minze, Obstler Aquavit, Grappa, Ramazotti, Baileys,...*

*Long-Drinks: wie Rum-, Gin-, Whisky-, Weinbrand-, Korn-, Wodka - MIX...*

Länge der Pauschale	Ohne Spirituosen	Mit Spirituosen
- 3 Stunden (z.B. Start: 19 Uhr)	24,50 Euro	38,50 Euro
- 5 Stunden (z.B. Start: 20 Uhr)	31,50 Euro	45,50 Euro
- 7 Stunden (z.B. Start: 19 Uhr)	37,50 Euro	51,50 Euro
- 8 Stunden (z.B. Start: 18 Uhr)	40,00 Euro	54,00 Euro
- 9 Stunden (z.B. Start: 17 Uhr)	42,50 Euro	56,50 Euro
- 11 Stunden (z.B. Start: 15 Uhr)	46,50 Euro	60,50 Euro

Sie wünschen Cocktails und ausgefallene Drinks in der Pauschale?

Dann buchen Sie zu Ihrer Spirituosenpauschale eine der Cocktail-Varianten dazu:

## III.) Pauschale - „Smart“

COCKTAILEMPFANG bereits inklusive!

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, HUGO

Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise

Ipanema, Cuba Libre;

4 Euro zuzüglich Spiripauschale II

## IV.) Pauschale „Deluxe“

BEINHALTET ALLES AUS „SMART“!

Pina Colada, Sex on the beach, Sour`s,

Moscow Mule, Mai Tai, Virgin Colada, ...

Malt`s, Gin`s, Rum`s, Whiskey

9 Euro zuzüglich Spiripauschale II

## Getränke und Servicegebühr nach 2 Uhr.

Nach 2 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Minuten Getränke und Servicegebühr:

Bis 50 Gäste= 90 Euro; 51 – 100 Gäste = 150 Euro; ab 101 Gäste= 190 Euro.

Die angegebenen Preise beziehen sich auf die angemeldete Gästezahl.





# GOLDFINGERS

BAR & RESTAURANT



Hotel · Restaurant · Café · Bar · Sommer- und Wintergarten



Hotel Heideblüte GmbH · Celler Straße 1 · 29313 Hambühren · Telefon 05084 98190 · info@heidebluete.de · www.heidebluete.eu  
Amtsgericht Celle · HRB 208374 · Ust.-IdNr. DE326880898 · St.-Nr. 17/20216727 · Geschäftsführer Guido Schulze, Roger Burkowski, Nicole Wegener  
Sparkasse Celle · IBAN DE28 2695 1311 0091 5154 94 · BIC NOLADE21FW