



GOLDFINGERS
BAR & RESTAURANT

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



*Unsere Menüs für Ihre
Betriebs- oder Familienfeier*



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.

Menüauswahl

*Alle hier angebotenen Menüs sind als Anregung und für Vorschläge um Ihr einzigartiges Menü zusammenzustellen. Die angegebenen Preise im Menü sind als **Tellergericht** angegeben. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass unsere Vorschläge erst ab einer bestimmten Mindestpersonenzahl angeboten werden 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 Mindestrechnungstellung.

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 Oktober 22*



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 NOLADE21GFW



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/Schnäpse anbieten _____

Ende der Veranstaltung _____

Musikanlage _____

Musikalische Darbietung _____

Tanzfläche _____

Verpflegung der Musiker _____

Platz für weitere Notizen:





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

Flying Buffet

Stellen Sie sich ihr eigenes Flying Buffet zum Empfang Ihrer Gäste aus den folgenden Komponenten zusammen:

10 €	12 €	13 €
Canapes belegt mit Fisch, Aufschnitt, Käse	Melone mit Parmaschinken	Krabbensalat im Gläschen
Saté Spieße	Gefüllte Champignonköpfe	Gebratene Maishähnchenbrust auf Ananassalat
Noodle Sticks	Mozzarella Tomatenspieße	Chickenwings
Kalte Gemüsesuppe	Kibbeling auf Aioli,	Lachstatar auf geröstete Weißbrotscheibe





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

Menü 1

*Tomatensuppe
mit Sahnehaube*

*Hähnchenbrust, Sambalsauce,
Mandelbroccoli und Bandnudeln*

Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 27,50

Menü 2

Hochzeitssuppe

*Schweinefilet mit Champignonsauce,
bunte Gemüsevariation und Krokette*

Schokoladen Mousse mit Rote Grütze

€ 30,00





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

Menü 3

*Knackige Blattsalate, Balsamico Vinaigrette,
gebratene Riesengarnelen*

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet,
mit Blattspinat und gebackene Kartoffeln*

Fruchtkompott mit Zitronensorbet

€ 30,50

Menü 4

*Feldsalat mit gebratenen Lachswürfeln
und einer Balsamico Vinaigrette, Weinschaum*

*Rosa gebratene Entenbrust, Pfeffersauce,
Broccoli, Dauphinkartoffeln*

*Nuss Parfait,
an Zitrusragout, Vanilleespuma*

€ 35,50





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

Menü 5

*Blattsalate,
geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich

*Möhren- Orangensuppe
mit Kräuter- Creme Fraiche

*Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Trüffelsauce
Spitzkohl und Herzoginkartoffeln

Nougatmousse mit Vanillesauce

€ 42,00

Menü 6

*Rote Beete Carpaccio,
Blattsalate, Wildschinken, Nüsse

*Wildbrühe
Flädle

*Ausgelöste, rosa gebratene Rehkeule,
an Preiselbeersauce, auf Rahmwirsing
und Spätzle, Nußbutter

*Schokoladenbrownie auf Vanilleschaum
und Früchten*

€ 45,00





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

Menü 7

*Geräucherte Entenbrust, Birnen Chutney
Kirsch-Johannisbeer- Vinaigrette*

Kraftbrühe, Markklößchen

*Garnelenschwänze auf grünen Bandnudeln
mit Zitronensafranschaum*

Sorbet

*Rinderfilet mit einer Dijonsenkruste, Jus, Zuckerschoten,
Dauphinkartoffeln*

Weißes Schokoladenmousse, Orangengel, Crumble

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

69,00 €



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

Schnitzelmenü

Kleiner, knackiger Salatteller

*Schweineschnitzel mit fünf verschiedenen Saucen, buntem Gemüse,
Bratkartoffeln, Pommes Frites und Kroketten*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

27,00 €





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

Frühlingsmenü

*Bärlauchsüppchen
mit Shrimps*

*Schweinemedallions, Portwein
auf gebratenen Spargelgemüse, Herzoginkartoffeln*

*Erdbeermousse mit
Crumble
34,00 €
(April-Juni)*

Sommermenü

Melonen Kaltschale

*Gebratenes Rinderfilet
auf sautierten Pfifferlingen und Dauphinkartoffeln*

Blaubeeren mit Vanilleeis

*38,00 €
(Juli/August)*



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 NOLADE21GFW



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

Herbstmenü

*Herbstliche Blattsalate mit Nüssen und Trauben
Balsamicovinaigrette*

Rosa gebratene Entenbrust, Kürbis- Pflaumenchutney und Kroketten

Zwetschgenkompott mit Mousse von der weißen Schokolade

33,50 €

(Oktober- Dezember)

Wintermenü

Sellerieschaumsuppe

*Gebratenes Lachsfilet, Rotweinschaum,
Steckrübenpüree und gebackene Kartoffeln*

Brownie mit Schnapspläumen

30,00 €

(Januar- März)



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 NOLADE21GFW

Mitternachts - Genüsse

Stellen Sie sich ihr eigenes Mitternachtsbuffet aus den folgenden Komponenten zusammen:

10 €

12 €

13 €

<i>Zuckerkuchen/ Butterkuchen</i>	<i>Candybuffet</i>	<i>Käseplatte rustikal</i>
<i>Chili con Carne Chili</i>	<i>Eisvariation aus dem Glas</i>	<i>Minihamburger</i>
<i>Zwiebelmett und Baguette</i>	<i>Rustikale Wurstplatte</i>	<i>Chickenwings</i>
<i>Currywursttopf</i>	<i>Chicken Nuggets</i>	<i>Hochzeitssuppe</i>

Wiederaufbau der kalten Speisen von Ihrem Buffet 1,50 €



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, Softgetränke

Hausweine / Sekt / Prosecco:

Rotweine / Weißweine / Rosé / Sekt / Prosecco

Biere vom Fass / Flasche:

König Pilsener, Köstritzer Schwarzbier, Weizen auch Alkoholfrei

Warme Getränke Buffet:

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino und verschiedene Teesorten

II.) Pauschale inklusive Spirituosen

Beinhaltet verschiedene "Kurze" wie Jägermeister, Mackenstedter, -Waldmeister, -Blaubeere, Obstler Jubiläumsaquavit, Ramazotti, Malteser, Osborne, Baileys... Dazu gehören Long-Drinks wie Rum – Cola, Gin - Tonic, Whisky – Cola, Wodka – O. ...

Länge der Pauschale (Start)	Ohne Spirituosen	Mit Spirituosen
- 7 Stunden (z.B. Start: 19 Uhr)	37,50 Euro	51,50 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 dabei!
Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise
Maracooler, Caipiginger Cuba Libre;
Aperol Spritz, Andalö Splash, HUGO
4 Euro zuzüglich Spiripauschale II

IV.) Pauschale „Deluxe“

DAS RUNDUM SORGLOSPAKET!
Pina Colada, Sex on the beach, Jägerinha,
White Lady, Virgin Colada, ...
Ihre Wunschcocktails _____
9 Euro zuzüglich Spiripauschale II

Getränke und Servicegebühr nach 2 Uhr.

Nach 2 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Min. 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.



Dekoration Ihrer Feier:

Sie möchten die Räumlichkeiten von uns dekorieren lassen? Kein Problem!
Im Folgenden haben wir Ihnen einige Dekorationsbeispiele zusammengestellt.
Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um von uns fertig gestellte Dekoration
(inklusive Rückbau der Dekoration).

Gerne besprechen wir mit Ihnen alle Details im gemeinsamen Termin.

Stuhl mit Husse	5,90 €	Stuhlschleife	1,70 €
Steh­tisch mit Husse	10,00 €	Deko-Himmel weiß mit LED Anfrage	
Kerzenleuchter 3/5er (40cm)	7,90 €	Blumenvase mit Schleife	5,50 €
Kerzenleuchter 3/5er (80cm)	12,00 €	3 x kl. Blumenvasen/ Tisch	10,00 €
Stoffserviette	1,20 €	Blumengestecke/ Tisch ab	45,00 €
Roter Teppich (Eingang)	70,00 €	Luftballon mit Helium	3,90 €
Organzastoff pro Meter	2,50 €	Organzasäckchen mit Bonbons	1,50 €
Rosenblätter auf dem Zugang	60,00 €	Blumen je nach Tagespreis und Art	
Blumen für Buffet, Eingangsbereich etc...	(nach Bestellung und Tagespreis)		

Wir kümmern uns um die Dekoration. Hier zwei Angebote:

Dekorationsvariante 1 :

Stuhlhusse mit Schleife, 40cm Kerzenleuchter 3/5er-,
Stoffservietten-, passend farbige Dekosteine
9,50 € p.P

Dekorationsvariante 2:

Stuhlhusse mit Schleife, 80cm Kerzenleuchter 3/5er, Stoffservietten, roter Teppich,
Organzastoff (div Farben), Dekosteine (div Farben), Luftballondeko (div. Farben)

16,00 € p.P

*Sie suchen für Dekoration und Blumen etwas Besonderes?
Wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.*





GOLDFINGERS
BAR & RESTAURANT



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



Scan heidebluete.eu



Scan zur Bewertung

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 NOLADE21GFW