

Hochzeit in Hedendorf

Liebes Brautpaar,

„Stimmung wie in einer großen Familie“ sagte just ein Gast, so wird in Hedendorf nun seit über 100 Jahre Gastronomie gemacht.

Den Namen für das Landhotel Zur Eiche gibt eine wahrlich beeindruckende Eiche direkt vor der ehemaligen Gastwirtschaft. Aus dem damaligen Betrieb, bestehend aus einer Gaststube und einem Clubraum, ist heute ein Hotelbetrieb mit Restaurant und diversen Veranstaltungsräumen gewachsen.

Ob Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Tagungen oder Firmenfeiern. Das Landhotel Zur Eiche bietet für jeden Anlass und Personenzahl das perfekte Ambiente. Es stehen Ihnen Räumlichkeiten von bis zu 220 Personen zur Verfügung.

In dieser Bankettmappe finden Sie Menü- und Buffetempfehlungen, bitte wählen Sie die einzelnen Komponenten Ihres Wunschmenüs nach Ihren individuellen Vorlieben aus. Beim Buffetvorschlag können einzelne Komponenten ausgewechselt oder neue hinzugefügt werden, wenn Sie Ihr Leibgericht vermissen.

Feiern Sie unbeschwert und in angemessenem Rahmen, wir bieten alles, was zum Gelingen eines schönen Festes gehört. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüßen
Familie Dammann

Hochzeitspauschalen 2025

Unsere Hochzeitspauschalen für das Jahr 2025 beinhalten:

- ✓ individuelle und persönliche Betreuung vor und während der Feier
- ✓ festliche Dekoration mit weißer Tischwäsche, Kerzenleuchter, farbige Serviette
- ✓ LED-Floorspots zur atmosphärischen Beleuchtung des Raumes
- ✓ Getränkepauschale für 9 Stunden ab Empfang inkl. folgender Getränke:
Empfangsgetränke, Sekt, Weine,
Softgetränke, Säfte, König Pilsener vom Fass, Erdinger Weißbier, Bitburger 0,0%
Aperol Spritz, Bacardi Rum, Havana Club, Wodka Gorbatschow, Strothmann Korn,
Ballantines Whisky, Gordons Gin, Jubiläums Akvavit, Helbing Kümmel, Berliner Luft
Jägermeister, Sambuca, Ouzo, Baileys, Oldesloer Kirsch, Maracuja, Waldmeister
Tee sowie Filterkaffee vom Buffet
- ✓ für jede weitere halbe Stunde berechnen wir die Getränkepauschale zusätzlich mit 4,00 € pro Person nach der angemeldeten Gesamtpersonenzahl
- ✓ Mehrwertsteuer
- ✓ Kinder bis 4 Jahre sind frei
- ✓ Für Kinder von 5 bis 12 Jahren berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises
- ✓ Für Musiker, Fotograf, etc. berechnen wir 50% des vereinbarten Pauschalpreises

Hochzeitsmenü „Klassik“

Hedendorfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüestreifen und Spargel
(serviert in Terrinen)

Bratenplatte

Rinderbraten, Schweinenmedaillons und Hähnchenschnitzel
saisonale Gemüseplatte, Sauce Hollandaise
Rahm-Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis

mit heißen Sauerkirschen

pro Person 99 €

Hochzeitsmenü „Gala“

Gebratene Garnelen

auf Blattsalat mit Balsamico Dressing

Hedendorfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich,
Gemüestreifen und Spargel
(serviert in Terrinen)

Filetplatte

Rinderfilet, Schweinemedallions, Hähnchenschnitzel
saisonale Gemüseplatte, Sauce Hollandaise
Rahm-Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten

Mousse au Chocolat

mit Vanillesauce und Früchten garniert

pro Person 115 €

Wir können Ihnen folgende Erweiterungen bzw. Änderungen dazu vorschlagen:

Vorspeisenerweiterung

Bunter Salatteller	6,80 €
Melonenspalten mit Serranoschinken	12,80 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Salatbouquet	13,80 €
Gebatene Garnelen an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette	13,80 €

Suppen

Tomatensuppe	ohne Aufpreis
Lauchsuppe	"
Brokkolisuppe	"
Spargelrahmsuppe (Saison)	"
Pfifferlingsuppe (Saison)	2,50 €
Curry-Geflügelcremesuppe	2,50 €

Hauptgerichte

Rinderfilet, Schweinemedallions, Hähnchenschnitzel	15,50 €
--	---------

Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	1,50 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	Saison/Tagespreis
Vanilleeis mit frischen Blaubeeren	Saison/Tagespreis

Unsere Pauschalangebote sind Empfehlungen und können gerne individuell zusammengestellt werden.

Weitere Vorschläge aus der Küche:

... Frischer Spargel, Rahmchampignons, Pfifferlinge
ein Dessertbuffet
auch Vegetarier/Veganer können berücksichtigt werden ...

Mitternacht

Wenn der kleine Hunger kommt, darf es zur Nacht noch eine Stärkung sein?

	<u>pro Person</u>
Currywurst mit Baguette	8,80 €
Gulaschsuppe mit Baguette	9,80 €
Lauch-Hack-Suppe mit Baguette	8,80 €
Butterkuchen 1 Stück	2,50 €
Kuchenservice bei mitgebrachter Hochzeitstorte	2,50 €

Kleines Mitternachtsbuffet: ab 40 Pers. 16,80 €

Wählen Sie 5 Komponenten aus unserer Auswahl

1x warm

- Gulaschsuppe
- Pfannengyros mit Tzatziki
- Currywurst
- Fleischbällchen in pikanter Sauce

3x kalt

- Käsebrett
- gefüllte Eier
- Frikadellen
- Tomate-Mozzarella
- Melone mit Serranoschinken
- Räucherlachs & Forellenfilets
- Matjes "Hausfrauen Art"
- Zwiebelmett
- Roastbeef mit Remoulade +2,80 €

1x süß

- Schokoladenpudding
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Obsthäppchen
- Butterkuchen
- Mousse au Chocolat

Dazu immer eine Brotauswahl & Butter

Hochzeitsbuffet „Klassik“

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
in Terrinen

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce
Roastbeef rosa gebraten
Remouladensauce
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten, Dressing
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderbraten
Schweinemedallions
Hähnchenschnitzel
Veganes Gemüse-Chilli mit Soja Hack
Gemüsebällchen
Pfeffersauce, Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Röstitaler
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
garniert mit Weintrauben

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preise

ab 40 vollzahlenden Gästen 103,- € pro Person

Hochzeitsbuffet „Zur Eiche“

Wir servieren die
Hedendorfer Hochzeitssuppe
oder eine Suppe der Saison

★ ★ ★

kalte Speisen

Räucherlachs
Forellenfilet, Bratheringsfilet
Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Dill-Sauce
Black Tiger Garnelen mit Cocktailsauce
Vitello tonnato von der Pute mit Thunfischsauce
Roastbeef rosa gebraten
Remouladesauce
Melonenspalten mit Serranoschinken
Tomate-Mozzarella
Antipasti
Salatbuffet mit frischen, bunten Salaten, Dressing
Brotvariation, Butter

warme Speisen

Rinderfilet
Schweinemedallions im Speckmantel
Hähnchenschnitzel
Lachsfilet in Dillsauce
veganes Gemüse-Chilli mit Soja Hack
Gemüsebällchen
Pfeffersauce, Champignonsauce, Sauce Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
buntes Gemüse

Käse

Weich- & Hartkäse- Spezialitäten
mit Weintrauben und Feigensenf

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu

Preise

ab 50 vollzahlenden Gästen 120,- € pro Person

Informationen

Sie können unseren Saal in der Regel am Tag vor Ihrer Hochzeitsfeier dekorieren, jedoch immer nach vorheriger Absprache.

Die Dekoration sollte so angebracht und aufgebaut werden, dass sie rückstandslos wieder entfernt werden kann.

Blumen/Tischdeko

Gerne empfehlen wir Ihnen Floristen in der Umgebung.

Diskjockeys

Eine Auswahlliste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Optionale Leistungen:

Kuchen-/Tellerservice bei mitgebrachter Hochzeitstorte	pro Person	2,50 €
Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext	pro Karte	5,00 €
Stuhlhusse mit weißer Schleife	pro Person	5,00 €
Deckenhimmel weißer Dekostoff an der Decke im Saal	pauschal	120,00 €

Wir weisen darauf hin, dass bei Anwendung von Konfettikanonen eine zusätzliche Reinigungspauschale in Höhe von € 180,- berechnet wird.

Bei Beschädigungen von Equipment, Raumdekoration, Bestuhlung und Missgeschicke im Sanitärbereich usw. gehen diese zu Lasten der Gastgeber

Zahlungsvereinbarungen:

Die genaue Personenzahl kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung geändert werden.

Diese gilt dann als verbindlich und ist Grundlage für die Rechnungsstellung.

Die Rechnung ist innerhalb von 7 Tagen zahlbar - entweder in bar, ec-Karte oder per Überweisung.

Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas? Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch in unserem Restaurant. Wir freuen uns.

Telefon : 04163 / 80 76 0