FEIERN

Schönau

★★★★

GÜLTIG VON JANUAR BIS DEZEMBER 2027

Die Räumlichkeiten

Festsaal: bis zu 160 Personen mit Tanzfläche
Anbau: bis zu 70 Personen mit Tanzfläche

Tischordnung

Runde Tische mit Durchmesser 150 cm: 6-8 Personen
Runde Tische mit Durchmesser 180 cm: bis 11 Personen

Blumendekoration

Sehr gern können Sie Ihre Blumendekoration von einer Floristin anliefern lassen.
Alternativ können wir gerne Ihre Bestellung weitergeben:
€ 30.00 pro Gesteck
€ 20.00 pro Strauß
Als besondere Idee bieten wir Ihnen unsere 80 cm hohen und 5-armigen Kerzenleuchter an. Diese werden mit € 2.00 pro Person berechnet.
Selbstverständlich werden die Kerzen während einer Veranstaltung erneuert.

Tisch-, Menü- und Getränkekarten sowie Saalplan

Gerne stellen wir kostenfrei jeweils eine Menü-, Getränke- und Tischkarte pro Tisch zur Verfügung, ebenfalls auch einen Saalplan vor dem Raum.
Bitte senden Sie uns die Tisch- und Sitzordnung 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung per Mail an INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE zu.

Kaffee und Kuchen

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen zu Ihrer Feier mitbringen.
Für eine eingedeckte Kaffeetafel und die Bereitstellung der mitgebrachten Kuchen berechnen wir € 12.00 pro Person. Darin enthalten ist Filterkaffee und Tee. Dieses Angebot gilt im Rahmen einer Feierlichkeit.
Für den Kaffee am Buffet (z.B. Mitternacht) berechnen wir € 6.00 pro Person.
Wenn Sie eine Getränkepauschale buchen, sind diese Kosten bereits darin enthalten.

Zimmer

Übernachtungsraten für Ihre Gäste im Rahmen einer Feierlichkeit:
Doppelzimmer: € 120.00 inkl. Frühstück
Einzelzimmer: € 90.00 inkl. Frühstück

Ein zusätzlich hergerichtetes Schlafsofa wird mit € 20.00 für eine Person und mit € 30.00 für zwei Personen berechnet.
Kleinkinder, welche in einem mitgebrachten Baby- / Reisebett schlafen, übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern.
Die Bereitstellung eines Babybetts vom Hotel beträgt € 10.00 pro Nacht.

KINDER

UNSERE KLEINEN GÄSTE WERDEN PAUSCHAL FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE WIE FOLGT BERECHNET:
- VON 0 BIS 3 JAHRE KOSTENFREI
- VON 4 BIS 10 JAHREN MIT € 35.00
- VON 11 BIS 15 JAHREN MIT € 70.00

DIENSTLEISTER

DJ, FOTOGRAF & VIDEOGRAF WERDEN PAUSCHAL MIT € 50.00 PRO PERSON
FÜR SPEISEN & GETRÄNKE BERECHNET, SOLLTEN DIESE KEINEN EIGENEN TISCHPLATZ HABEN.
MÖCHTEN SIE DEN DIENSTLEISTER AN EINEM GÄSTETISCH PLATZIEREN, WIRD DIESER MIT DEM VOLLEN ARRANGEMENT-PREIS ABGERECHNET.

ZEITLICHER RAHMEN IHRER VERANSTALTUNG

SEHR GERNE KÖNNEN WIR IHRE VERANSTALTUNG BIS 3:00 UHR IN DER FRÜH BETREUEN, SPÄTESTENS BIS ZU DIESER UHRZEIT SOLLTE IHRE VERANSTALTUNG AUSGEKLUNGEN SEIN. FALLS SIE EINE GETRÄNKEPAUSCHALE GEBUCHT HABEN SOLLTEN, ZÄHLT DIESE BIS ZU DER ZEIT AN DEM DER VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

DEKORATION

DEKORATION, WIE ZUM BEISPIEL CANDYBAR, FOTOBOX, NAMENSKÄRTCHEN, GASTGESCHENKE ETC. MÜSSEN DURCH EIGENARBEIT AM VERANSTALTUNGSTAG SELBST AUFGEBAUT WERDEN (TRAUZEUGEN, FAMILIE, FREUNDE). GERNE KÖNNEN ABER DEKORATIONSELEMENTE BEREITS IN DER VERANSTALTUNGSWOCHE IN ABSPRACHE MIT UNS AN DER HOTELREZEPTION ABGEGEBEN WERDEN.
BITTE BEACHTEN SIE, DASS KONFETTI UND ECHTE ROSENBLÄTTER IM HOTEL UND RUND UM DAS HOTEL NICHT GESTATTET SIND. SOLLTEN DIESE DOCH ZUR FEIER VERWENDET WERDEN, WIRD DIESES MIT EINER REINIGUNGSGEBÜHR NACH AUFWAND VON MINDESTENS € 200.00 BERECHNET.

FRÜHSTÜCK

GERNE KÖNNEN IHRE GÄSTE, DIE NICHT BEI UNS ÜBERNACHTEN, AM FOLGETAG MIT AM FRÜHSTÜCKSBUFFET TEILNEHMEN.
DIESES WIRD MIT € 20.00 PRO PERSON BERECHNET.
BITTE LASSEN SIE UNS IN DER VERANSTALTUNGSWOCHE (BIS MITTWOCH) DIE GENAUE ANZAHL DER EXTERNEN FRÜHSTÜCKSGÄSTE ZUKOMMEN.

MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

SEHR GERNE KÖNNEN SIE IHREN KUCHEN ZU IHRER VERANSTALTUNG MIT INS HAUS BRINGEN.
DARÜBER HINAUS IST DAS MITBRINGEN VON ANDEREN SPEISEN NUR NACH ABSPRACHE UND IN AUSNAHMEFÄLLEN GESTATTET.
FALLS SIE UNSERE KOMPLETTE GETRÄNKEPAUSCHALE (OPTION 2) GEBUCHT HABEN, IST DER AUSSCHANK DER MITGEBRACHTEN GETRÄNKE KOSTENFREI!

ZUSÄTZLICH ZU IHRER VERANSTALTUNG

GERNE KÖNNEN SIE ZU IHRER FEIERLICHKEIT FOLGENDE EXTRAS DAZUBUCHEN:
- DREI WARME FINGERFOOD-TEILCHEN ZUM EMPFANG JE € 5.00 PRO PERSON.
- HERZHAFTER MITTERNACHTSIMBISS JE € 5.00 PRO PERSON.
- 80 CM HOHE KERZENLEUCHTER INKL. KERZENWECHSEL JE € 2.00 PRO PERSON.

PARTYARRANGEMENT SCHÖNAU

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER,
ROTE-BEETE-HUMMUS UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCHIPS
AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND LIMETTENVINAIGRETTE

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN
UND PIMENTOS DE PADRON

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,
SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA,
MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN,
SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN
HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO, LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)
ZUM BEISPIEL
HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 127.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:
9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET

PARTYARRANGEMENT ITALIA

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE
VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE,
MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN
UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, GEZUPFTEM BASILIKUM
UND OLIVENÖL

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT
THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE,
GEGRILLT UND EINGELEGT

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINERÜCKEN
„TOSKANISCHER ART"

MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE
UND ROSMARIN – OFENKARTOFFELN

POLLO ALLA CACCIATARE – GESCHMORTE MAISPOULARDE
IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND TAGLIATELLE

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN,
KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN
UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET
TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO - NUSS - UND SCHOKOLADENEIS
MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN
HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)
ZUM BEISPIEL
HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:
- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 127.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:
9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET

PARTYARRANGEMENT REGIONAL

SPEISENAUSWAHL

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT GEMÜSEEINLAGE
UND MARKKLÖßCHEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER,
KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN
MIT EINGELEGTEN FEIGEN

KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE
UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

MATJES-TATAR MIT APFEL, GURKE UND DILL

GEFÜLLTE EIER MIT DIJON-SENF UND GARTENKRESSE

APFEL – FENCHEL - SALAT
MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN
MIT KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE,
GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN
KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT
PILZRAHMSAUCE, SPITZKOHL UND BUTTERSPÄTZLE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT BASMATIREIS,
WEIßWEINSAUCE UND BABYSPINAT

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADENCRÈME MIT BUTTERSTREUSEL

VANILLEEIS MIT ROTER WALDBEERENGRÜTZE
UND SCHLAGSAHNE

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN
HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)
ZUM BEISPIEL
HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 121.00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:
9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET

PARTYARRANGEMENT STEDERDORF

SPEISENAUSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ANTIPASTI MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI, PAPRIKA
UND MARINIERTEN ARTISCHOCKEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE
UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT SENF-DILL-CREME
UND WILDKRÄUTERSALAT

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT ROSMARINJUS,
MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT SAFRANRISOTTO, ZITRONEN-BEURRE-BLANC
UND GRÜNEM SPARGEL

FRISCHE TAGLIATELLE
MIT PARMESAN-CREME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

DESSERTTELLER „SCHÖNAU“

SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANGO-SORBET
UND BEERENRAGOUT

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN
HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)
ZUM BEISPIEL
HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 95.00 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:
9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET

PARTYARRANGEMENT EINFACH LECKER

SPEISENAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

SCHNITZEL WIENER ART
VOM SCHWEIN UND HÄHNCHEN
MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE, PAPRIKASAUCE,
SAUCE BÈARNAISE, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
MAYONNAISE, KETCHUP UND KARTOFFEL-GURKENSALAT

KNUSPRIGER KRUSTENBRATEN MIT DUNKLER BIERSAUCE,
WIRSING À LA CRÈME UND KARTOFFELKLÖßEN

FISH & CHIPS: FANGFRISCHES FISCHFILET IM BACKTEIG
MIT POMMES FRITES UND DILLREMOULADE

DESSERTTELLER

MOUSSE AU CHOCOLAT

HIMBEERSCHNITTE

BOURBON-VANILLEEIS

GETRÄNKEAUSWAHL

SEKT & WEIN
HAUSMARKE SEKT,
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY,
ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT,
LOOPING (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
GRAUBURGUNDER, PORTUGIESER WEIßHERBST, SPÄTBURGUNDER

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER,
UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI, MALZBIER

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM
UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER- UND MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN (Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO,
LATTE MACCHIATO, ETC.) UND TEEAUSWAHL

SPIRITUOSENAUSWAHL (5 AUS ALLEN SPIRITUOSEN)
ZUM BEISPIEL
HAVANA CLUB
ABSOLUT VODKA
BAILEYS
JÄGERMEISTER
BOMBAY GIN

EBENFALLS IM ARRANGEMENT INKLUDIERT:

- SEKTEMPFANG UND SÄMTLICHE OBEN AUFGEFÜHRTE GETRÄNKE
- WEIßE STUHLHUSSEN, WEIßE STOFFSERVIETTEN, SILBERBESTECK
- 1 MENÜKARTE UND 1 GETRÄNKEKARTE PRO TISCH
- 1 PLATZIERUNGSKARTE PRO TISCH
- SAALPLAN IM VORRAUM
- KOSTENFREIE ÜBERNACHTUNG DER GASTGEBER

GESAMTPREIS: € 103.50 PRO ERWACHSENEN

ZEITLICHER RAHMEN:

9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET

BUFFET SCHÖNAU

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER, ROTE-BEETE-HUMMUS UND KRÄUTERFRISCHKÄSE

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER TATARSAUCE UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCHIPS

AVOCADO - MANGO SALSA MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND LIMETTENVINAIGRETTE

SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO MIT OLIVEN UND PIMENTOS DE PADRON

LITTLE CAESAR SALAD MIT KNOBLAUCHCROUTONS

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMEN CHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

KLEINES RUMPSTEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA, MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES LACHSFILET MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND BASMATIREIS

GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE, SESAM, SOJASPROSSEN, SOJASAUCE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

DESSERT VOM BUFFET

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE

TARTE AU CITRON MIT FLAMBIERTEM BAISER

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

€ 65.50 PRO PERSON

BUFFET ITALIA

(AB 30 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE
VARIATION VON CIABATTA, FOCACCIA, BAGUETTE, MEERSALZBUTTER, PESTO GENOVESE UND TOMATENDIP

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLASALAT, PINIENKERNEN UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

BURRATA MIT KIRSCHTOMATEN, GEZUPFTEM BASILIKUM UND OLIVENÖL

VITELLO TONNATO - DÜNNES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND GRISSINI

ANTIPASTI DI VERDURE - VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

ARISTA ALLA FLORENTINA - SCHWEINERÜCKEN „TOSKANISCHER ART“
MIT ROSMARINSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN - OFENKARTOFFELN

POLLO ALLA CACCIATARE – GESCHMORTE MAISPOULARDE IN TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE UND TAGLIATELLE

ORATA ALLE ERBE - DORADE MIT KRÄUTERN, KRÄUTERSAUCE, ROMANESCO UND BASMATIREIS

GNOCCHI MIT PARMESANCREME, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM

DESSERT VOM BUFFET

TIRAMISU

TARTUFO DI PIZZO - NUSS- UND SCHOKOLADENEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE GEFÜLLT

PANNA COTTA MIT MARINIERTEN BEEREN

€ 65.50 PRO PERSON

STEDERDORFER BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

ANTIPASTI MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI, PAPRIKA UND MARINIERTEN ARTISCHOCKEN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN
RÄUCHERLACHS MIT SENF-DILL-CRÈME UND WILDKRÄUTERSALAT
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN
MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

WARME SPEISEN VOM BUFFET

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT ROSMARINJUS
MEDITERRANEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT SAFRANRISOTTO, ZITRONEN-BEURRE-BLANC UND GRÜNEM SPARGEL

FRISCHE TAGLIATELLE
MIT PARMESAN-CRÉME UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

DESSERTTELLER „SCHÖNAU“

SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANGO - SORBET UND BEERENRAGOUT

€ 51.50 PRO PERSON

REGIONALES BUFFET

(AB 20 PERSONEN)

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT GEMÜSEEINLAGE UND MARKKLÖßCHEN
VARIATION VON BROT UND BRÖTCHEN, MEERSALZBUTTER, KRÄUTERFRISCHKÄSE UND HUMMUS

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

WÜRZIGER LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN MIT EINGELEGTEN FEIGEN

KLEINE PANIERTE HÄHNCHENSCHNITZEL MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

MATJES-TATAR MIT APFEL, GURKE UND DILL

GEFÜLLTE EIER MIT DIJON-SENF UND GARTENKRESSE

APFEL – FENCHEL - SALAT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND PFLAUMENCHUTNEY

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER BURGUNDERBRATEN MIT KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE,
GLASIERTEM WURZELGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

GEBRATENES LANDHÄHNCHENBRUSTFILET MIT PILZRAHMSAUCE, SPITZKOHL UND BUTTERSPÄTZLE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT BASMATIREIS, WEIßWEINSAUCE UND BABYSPINAT

DESSERT VOM BUFFET

SCHOKOLADENCRÈME MIT BUTTERSTREUSEL

VANILLEEIS MIT ROTER WALDBEERENGRÜTZE UND SCHLAGSAHNE

€ 59.00 PRO PERSON

BUFFET EINFACH LECKER

SPEISENAUSWAHL

WARME SPEISEN VOM BUFFET

SCHNITZEL WIENER ART
VOM SCHWEIN UND HÄHNCHEN
MIT RAHMCHAMPIGNONSAUCE, PAPRIKASAUCE,
SAUCE BÈARNAISE, POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN,
MAYONNAISE, KETCHUP UND KARTOFFEL-GURKENSALAT

KNUSPRIGER KRUSTENBRATEN MIT DUNKLER BIERSAUCE, WIRSING À LA CRÈME UND KARTOFFELKLÖßEN

FISH & CHIPS: FANGFRISCHES FISCHFILET IM BACKTEIG
MIT POMMES FRITES UND DILLREMOULADE

DESSERTTELLER

MOUSSE AU CHOCOLAT

HIMBEERSCHNITTE

BOURBON-VANILLEEIS

€ 41.50 PRO PERSON

GETRÄNKEPAUSCHALEN

SEKT UND WEIN
HAUSMARKE SEKT
SPRITZ APEROL, LILLET WILD BERRY, ALKOHOLFREIER SEKT MIT MARACUJASAFT
LOOPING, (JOHANNISBEERSAFT, AUFGEFÜLLT MIT SEKT)
AUSGESUCHTER WEIßWEIN, ROSÉWEIN UND ROTWEIN

FRISCHGEBRAUTES BIER
WOLTERS PREMIUM PILS UND ALKOHOLFREI, MAISEL WEIZENBIER UND MAISEL WEIZENBIER ALKOHOLFREI

SOFTGETRÄNKE
VILSA GOURMET MINERALWASSER MEDIUM UND BAD PYRMONTER GOURMET NATURELL,
COCA COLA UND COCA COLA ZERO, MALZBIER,
ORANGEN- UND ZITRONENLIMONADE,
ORANGEN-, APFEL-, JOHANNISBEER-, MARACUJASAFT,
GOLDBERG BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER,
EFFECT ENERGY DRINK

DALLMAYR´S KAFFEESPEZIALITÄTEN
Z.B. CAPPUCCINO, ESPRESSO, LATTE MACCHIATO, ETC. UND TEEAUSWAHL
KAFFEETAFEL AM BUFFET

SPIRITUOSENAUSWAHL
GRAPPA, TEQUILA, BIRNENGEIST,
MALTESER KREUZ AQUAVIT, AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT, LINIE AQUAVIT,
BACARDI SUPERIOR RUM, HAVANA CLUB,
ABSOLUT VODKA, GORDONS GIN,
SAMBUCA, OUZO, PERNOD, ERDBEER LIMES, BAILEYS,
MACKENSTEDTER GRÜN,
JÄGERMEISTER, FERNET-BRANCA, RAMAZZOTTI, AVERNA,
JIM BEAM (BOURBON), BALLANTINES (SCOTCH), CAPTAIN MORGAN, BERLINER LUFT

BASIS
ALLES AUS DER GETRÄNKEKARTE, ABER OHNE SPIRITUOSEN
PREIS: € 43.50 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 1
WÄHLEN SIE ZUSÄTZLICH 5 SPIRITUOSEN AUS UNSERER SPIRITUOSENAUSWAHL
PREIS: € 62.00 PRO ERWACHSENE PERSON

OPTION 2
WÄHLEN SIE DIE KOMPLETTE SPIRITUOSENAUSWAHL
PREIS: € 68.00 PRO ERWACHSENE PERSON

ZEITLICHER RAHMEN:
DIE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 9 STUNDEN AB EINTREFFEN DER GÄSTE, DANACH WIRD JEDE BESTELLTE ERWACHSENE PERSON MIT € 5.00 PRO STUNDE BERECHNET. ES ZÄHLT DIE ENDZEIT, ZU DER IHR VERANSTALTUNGSRAUM KOMPLETT VON DEN GÄSTEN VERLASSEN WURDE.

(BEI EINER VERANSTALTUNG, DIE MIT DEM MITTAGESSEN BEGINNT, KANN MAN DIE PAUSCHALE AUF 6 STUNDEN KÜRZEN. DARAUF ERHALTEN SIE EINEN PREISNACHLASS IN HÖHE VON € 5.00 AUF DIE JEWEILS AUSGESUCHTE PAUSCHALE)

BRUNCH

(AB 20 PERSONEN)

FRÜHSTÜCK

FRISCHES OBST, MÜSLI UND CORNFLAKES, NATURJOGHURT UND FRUCHTJOGHURT

VERSCHIEDENE BRÖTCHEN, CROISSANTS UND SÜßE TEILCHEN

MARMELADEN, HONIGAUSWAHL UND NUTELLA

BUTTER, MARGARINE, FRISCHKÄSE, AUFSCHNITT UND KÄSEAUSWAHL

GEBRATENER SPECK, RÜHREI, NÜRNBERGER WÜRSTCHEN UND GEKOCHTE EIER

ORANGENSAFT, APFELSAFT

FILTERKAFFEE, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND TEEAUSWAHL

KALTE SPEISEN VOM BUFFET

CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUMÖL

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT TATARCREME UND EINGELEGTEN SCHALOTTEN

RÄUCHERLACHS MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE UND BROTCHIPS

ANTIPASTI DI VERDURE – VERSCHIEDENES GEMÜSE, GEGRILLT UND EINGELEGT

WARME SPEISEN VOM BUFFET

GESCHMORTER KALBSBRATEN MIT RAHMJUS, MARKTGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN

MAISPOULARDENBRUST MIT SAUCE ALBUFERA, GEBRATENEN PILZEN UND PASTA

GEBRATENES DORADENFILET MIT ZITRONENBUTTER UND ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT VOM BUFFET

PANNA COTTA MIT WALDBEEREN

CHEESECAKE-CREME MIT BEEREN UND BUTTERSTREUSEL

€ 56.50 PRO PERSON

Schönau
★★★★

Zu den Jahreszeiten bieten wir Ihnen folgendes an:

Grünkohlessen
Frischer Grünkohl, Kasseler,
geräucherte und frische Bregenwurst,
Senf, Petersilienkartoffeln
* * *
Cheesecake-Creme mit warmen Kirschen
und Butterstreusel

Preis pro Person: € 34.00

Spargelzeit
Spargelcremesuppe
Variation von Brot und Brötchen
gesalzene Butter, Kräuterquark und Curry-Dip
* * *
Frischer Deutscher Stangenspargel,
Luftgetrockneter Schinken, Schweineschnitzel,
Sauce Hollandaise, geklärte Butter,
Petersilienkartoffeln
* * *
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person: € 60.00

Gänsemenü
Geflügelconsommé
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen
Variation von Brot und Brötchen
Meersalzbutter, Kräuterfrischkäse und Hummus
***
Gänsebraten mit Orangensauce, Marzipanapfel,
Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße
***
Lebkuchen Parfait mit warmen Kirschragout
und Spekulatius-Crumble

Preis pro Person: € 60.00

Die Menüs können auch ohne Suppe und/oder
Dessert bestellt werden. Pro Gang werden
€ 4.00 vom Gesamtpreis abgezogen.

Barbecue – Buffet mit Live Cooking
(ab 30 Personen)

Grillfleisch
Argentinisches Rinderhüftsteak,
Rostbratwürste,
Marinierte Hähnchenspieße,
Schweinenackensteaks in Kräutermarinade,
Lachsfilet aus der Alufolie
mit italienischen Kräutern

Grillsaucen
Rauchige BBQ-Sauce,
Aioli, Ketchup, Chimichurri Sauce,
Senf, Kräuterbutter

Beilagen
Rosmarin-Kartoffelecken, Gegrillter Halloumi,
Mediterranes Grillgemüse,
Maiskolben mit Kräuterbutter,
Brot und Brötchenkorb

Salate
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto,
Kartoffelsalat mit Schnittlauch,
Coleslaw (angemachter Krautsalat),
Frische Blattsalate,
Mediterraner Nudelsalat

Dressings
Essig - Öl, Kräuter - Joghurt Dressing,
Caesar Dressing

Dessertauswahl
Frisch aufgeschnittenes Obst,
Eisvariation von Himbeersorbet, Stracciatellaeis,
Vanilleeis und Walnusseis,
Cheesecake-Creme mit Beeren und Crumble

Preis pro Person: € 56.50

MENÜVORSCHLÄGE

(SÄMTLICHE MENÜBESTANDTEILE WERDEN ALS TELLERGERICHT SERVIERT)

MENÜ 1

ANTIPASTI: GEBRATENE ZUCCHINI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS, SIZILIANISCHE OLIVEN UND SCHAFSKÄSE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
STRAUCHTOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUMSAHNE UND PINIENKEREN
* * *
SALTIMBOCCA VOM HÄHNCHEN
MIT THYMIANSAUCE, MEDITERRANEM GEMÜSE UND ROSMARIN-OFENKARTOFFELN
* * *
TIRAMISU MIT BEEREN UND HIMBEERSORBET
€ 49.00

MENÜ 2

THAI-KOKOS-SUPPE MIT ZITRONENGRAS UND KORIANDER
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
GEBRATENE GARNELE AUF SAFRANRISOTTO UND LIMETTENSCHAUM
* * *
GEBRATENES MAISHÄHNCHENBRUSTFILET MIT BABYKAROTTEN, RAHMCHAMPIGNONSAUCE UND TAGLIATELLE
* * *
KOKOS-PANNA COTTA MIT MANGO-PASSIONSFRUCHT-RAGOUT
€ 51.00

MENÜ 3

SALADE DE CHÈVRE CHAUD - FRANZÖSISCHER SALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE,
HONIG, PINIENKERNE UND BAGUETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
CHAMPAGNERCREMESUPPE MIT GEBACKENEM LAUCH
* * *
BOEUF BOURGUIGNON - GESCHMORTES RINDFLEISCH IN KRÄFTIGER BURGUNDERSAUCE,
GLASIERTEN KAROTTEN, PERLZWIEBELN UND KARTOFFELPÜREE
* * *
CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLEEIS UND MARINIERTEN BEEREN
€ 53.50

MENÜ 4

PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONE UND MARINIERTEN ANTIPASTI
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE
* * *
ZARTER RINDERSCHMORBRATEN UND SCHWEINEMEDAILLON MIT RAHMSAUCE, SAUTIERTEN CHAMPIGNONS,
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *
ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER RAUSCH SCHOKOLADE MIT FRUCHTSAUCE
€ 56.50

Schönau
★★★★

MENÜ 5

THUNFISCH-TATAR MIT AVOCADO, SESAM UND LIMETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KRÄUTERÖL
* * *
GEBRATENES KABELJAUFILET AUF SAFRANRISOTTO
MIT GRÜNEM SPARGEL, CONFIERTEN KIRSCHTOMATEN UND BEURRE BLANC
* * *
WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE MIT MARINIERTEN BEEREN UND MANDEL-CRUMBLE
€ 58.50

MENÜ 6

BURRATA MIT GESCHMORTEN KIRSCHTOMATEN, BASILIKUMÖL UND PINIENKERNE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KRÄUTERÖL
* * *
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT BAROLOJUS,
GLASIERTEM GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN KROKETTEN
* * *
SCHOKOLADENFONDANT MIT VANILLEEIS UND BEERENKOMPOTT
€ 61.00

MENÜ 7

STEINPILZCREMESUPPE MIT SPECKCROUTONS
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
TRÜFFEL RAVIOLI MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN
* * *
ROSA ROASTBEEF MIT ROTWEIN-JUS,
WILDEM BROKKOLI UND MACAIRE KARTOFFELN
* * *
SCHOKOLADENTRAUM MIT BEEREN UND CRUMBLE
€ 65.00

MENÜ 8

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, WALNÜSSEN UND HONIGVINAIGRETTE
COUVERT UND DREIERLEI DIP
* * *
PASTINAKENCREMESUPPE MIT KRÄUTERÖL UND GRANATAPFELKERNEN
* * *
GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE AUF SELLERIEPÜREE
MIT WALDPILZEN, PREISELBEER - BIRNE UND KARTOFFELGRATIN
* * *
VANILLEPARFAIT MIT WARMEM ZWETSCHGENKOMPOTT UND WALNUSS-CRUMBLE
€ 67.00

HOTEL SCHÖNAU GMBH

PEINER STRAßE 17

31228 PEINE

TEL. 05171-9980

FAX 05171-998166

WWW.HOTEL-SCHOENAU.DE

INFO@HOTEL-SCHOENAU.DE