

Hotel & Restaurant  
**Neu-Helgoland**

Familie Tabbert / Marggraf



*Hochzeits-, Geburtstags-, oder Jubiläumsangebot  
Alles inklusive, die Braut oder der Jubilar zahlt nichts  
Diese Angebote gelten ab 15 Personen, gültig ab 01.01.2017*

**6 Stunden Aufenthalt**

*in unserem Lokal z.B. 18.00 -24.00 Uhr*

*Traditionelles Holzsägen  
Sekttempfang für Sie und Ihre Gäste  
alle alkoholfreien Getränke,  
Bier und Wein vom Buffet  
Tischdekoration mit  
Seidenblumen, Kerzen, Servietten  
Kalt - warmes Buffet*

*Preis pro Person: 60,00 €*

**9 Stunden Aufenthalt**

*in unserem Lokal z.B. 15.00 - 24.00 Uhr*

*zusätzlich zu unserem 6 Stunden  
Angebot bieten wir Ihnen eine  
Kaffeetafel mit gemischtem Blechkuchen  
und Schlagsahne  
Kaffee, Tee, Kakao nach Wahl  
zweistöckige Hochzeits- oder Geburtstagstorte*

*Preis pro Person: 74,00 €*

## Verlängerung und weitere Möglichkeiten des „Alles inklusive“ Angebotes

gern können Sie Ihre **Feier bis 02.00 Uhr verlängern**,  
in diesem Fall berechnen wir eine **Getränkepauschale**  
pro Gast und Stunde in Höhe von 7,50 €

sowie eine **Raummiete** pro angefangene Stunde,  
in Höhe von 52,00 € im kleinen Saal oder den Veranden  
und 104,00 € im großen Saal

für die zusätzliche Reservierung eines Teils der Terrasse, berechnen wir 250,00 €

wenn Sie Ihre **Polterhochzeiten** bei uns feiern möchten,  
erheben wir pro Gast eine Gebühr von 4,00 €

### **Preisgestaltung bei Kindern**

bis zum vollendeten 2. Lebensjahr frei

bis zum vollendeten 6. Lebensjahr halber Preis

### weitere Anregungen bei denen wir Ihnen gern behilflich sind:

wir fertigen für Sie **namentliche Tischkarten**  
(pro Stück 0,30€) nach der von Ihnen aufgestellten Tischordnung  
oder **Menükarten** (pro Stück 2,50€) an

auf Wunsch stellen wir Ihnen **weiße Stuhlhussen** zur Verfügung  
(pro Stück 4,00€)

**Dekorationspauschale** für das Eindecken mitgebrachter  
Dekoration und Gastgeschenken (pro Person 1,00 €)

wir beraten Sie gern über die verschiedenen  
Tafelvarianten in unserem Haus

**Holzstammsägen** 10,00 €





### *Vermittlung von:*

*Live Musik, Alleinunterhalter, sowie DJ  
Fotografin, Floristik  
Dampferfahrten, Boots - Chartersouren*

*Kremserfahrten mit unserem ortsansässigen Kutscher  
oder fragen Sie sich, wie Ihre Gäste sicher nach Hause kommen?  
auch dafür haben wir eine Lösung - **Shuttle Service***

*für Ihre kleinen Gäste vermitteln wir  
Ihnen gern eine **Kinderanimation***

*sollten Ihre letzten **Tanzerfahrungen** schon zu lange her sein,  
unsere Tanzschulen helfen Ihnen gern, sich auf den richtigen  
Hochzeitstanz wieder vorzubereiten*

### *Bitte beachten Sie außerdem*

*beauftragen Sie einen DJ (Band), hat dieser 1h vor  
und 1h nach Ihrer Veranstaltung Zeit für Auf- und Abbauarbeiten,  
sollte ein längerer Zeitraum in Anspruch genommen werden, erheben wir  
pro angefangene Stunde eine Raummiete in Höhe von 52,00€ pro Stunde  
im kleinen Saal oder den Veranden und 104,00€ im großen Saal*

*werden die Räumlichkeiten durch Konfetti oder ähnlichem verunreinigt,  
erheben wir eine Reinigungsgebühr von 50,00€*

*Die Rechnungslegung erfolgt am Veranstaltungstag,  
Sie können diese bar oder per EC-Karte (Maestro, Girokarte) bezahlen.  
Wir erheben eine Gebühr von 5% der Gesamtsumme  
bei Bezahlung mit Kreditkarte (Visa, Master Card, American Express).*

## Getränkekarte für das „Alles inklusive“ Angebot

### **Biere**

*Berliner Pilsener & Märkischer Landmann, schwarz  
Berliner Weiße mit Schuss, Himbeere, Waldmeister oder Holunder  
Erdinger Weizen, hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei  
Clausthaler, alkoholfrei*

### **Alkoholfreie Getränke**

*Wasser still & sprudel  
Pepsi Cola, Pepsi Cola light, Mirinda, Seven Up, Apfelschorle  
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Fassbrause  
Apfelsaft, Orangensaft*



### **Sekt**

*Rotkäppchen  
trocken, halbtrocken oder alkoholfrei*

### **Weisswein - Schoppen**

*Riesling, trocken  
Kerner, halbtrocken  
Müller Thurgau, lieblich*

### **Rotwein - Schoppen**

*Dornfelder, trocken  
Portugieser, halbtrocken  
Chavel Rouge, lieblich*

*Portugieser Weißherbst, rosé*

**Kaffee & Tee & Kakao**

## Kalt- warmes Buffet

Auswahl an knackigen und marinierten  
Blatt- & Rohkostsalaten dazu verschiedene Dressings  
Duett aus Tomaten & Mozzarella mit Basilikum-Rucola Pesto

Dreierlei vom Schinken  
Schwarzwälder-, Nuss- & Kochschinken  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf Dressing



## Warmanteil

Karotten-Ingwer-Suppe oder Hochzeitssüppchen

Filetspitzen vom Schwein in Champignonsauce

Welsfilet auf Rahmspinat

zarte Hähnchenschenkel

Schwenkkartoffeln & Reis

Käsebrett mit Trauben

Partybrötchen hell und dunkel, Vollkornbrot

Butter & Kräuterbutter

## Dessert

Kirsch- & Aprikosenquarkspeisen

**Dieses Angebot gilt ab 10 Personen.**

**Preis pro Person: 23,00 €**

## **Festliches Buffet**

*Auswahl an knackigen und marinierten  
Blatt- & Rohkostsalaten dazu verschiedene Dressings*

*Duett aus Tomaten & Mozzarella mit Basilikum-Rucola Pesto*

*Dreierlei vom Schinken*

*Schwarzwälder-, Nuss- & Kochschinken*

*Schinkenmett mit Zwiebeln und Gewürzgurken*

*hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf Dressing*

*geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Eier mit pikanter Füllung & Kaviar*



## **Warmanteil**

*fruchtige Strauchtomatensuppe*

*Welsfilet auf Zucchini-Lauch-Fenchelgemüse*

*Spanferkelbraten auf Apfelrotkohl*

*knusprige Poularden Keulchen*

*Rosmarinkartoffeln & Reis*

*Kaisergemüse*

**Käsebrett** mit Trauben

*Partybrötchen hell und dunkel, Vollkornbrot*

*Butter & Kräuterbutter*

## **Dessert**

*Beerengrütze mit Vanillesoße & Bayrisch Creme*

**Dieses Angebot gilt ab 10 Personen.**

**Preis pro Person: 26,50**

## Berliner Buffet

### Suppe

*Alt Berliner Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Würstchen*

### Salate

*Berliner Kartoffelsalat  
Saure Gurken & Gewürzgurken  
pikanter Rote Beete Salat*

### Warmenteil

*gebratene Kalbsleber mit Rotkohl und Kartoffelpüree*

*gepökelte Rinderbrust auf Meerrettichsauce*

*geschmorte Rippchen in Braunbiersauce*

*kleine Eisbeine auf deftigem Sauerkraut*

*Bouletten mit Röstzwiebeln*

*Pellkartoffeln mit Leinöl*

*„feurige“ Currywurst*

**Brotkorb** mit Butterplatte & Schmalztöpfchen



### Dessert

*kleine Pfannkuchen und Spritzkuchen*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

**Dieses Angebot gilt ab 15 Personen.**

**Preis pro Person: 35,00 €**

## *Mediterranes Buffet*

*Antipasti mit verschiedenen würzigen Olivenölen  
(gebratene und marinierte Zucchini, Sellerie, Auberginen,  
Paprika, Zwiebeln, Champignons und Fenchel)*

*Griechischer Salat mit Hirten Käse*

*„Pollo-Tonnato“ mit Stielkapern  
(Hähnchenbrustfilet mit Thunfischsoße)*

*Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanspänen*



## *Warmenteil*

*Minestrone mit feinen Gemüsestreifen*

*Saltimbocca mit Pecorinokruste in Marsalasaucе  
(Kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)*

*gratinierte Champignonköpfe mit Spinat und Gorgonzola  
geschmortes Rindfleisch in Barolo*

## *Pasta*

*Penne in Tomaten - Basilikumsoße*

*Spaghetti in Knoblauchöl und Peperoni*

*Fettuccine mit Gorgonzolasauce*

## *Brot*

*italienische Brotauswahl*

## *Dessert*

*Panna-Cotta mit Erdbeerpüree*

***Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.***

***Preis pro Person: 37,00 €***



# Grill-Buffer

## Salate

Tomate Mozzarella mit Pesto  
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Weißkrautsalat

## vom Grill

Spareribs  
Grillgemüse  
Thüringer Rostbratwürste  
marinierte Fleischauswahl vom Schwein und Pute  
Grillkäse



## Extras

Chili con Carne  
Backkartoffeln mit Sauerrahm, Kräuterquark und Tzatziki  
bunte Gemüsepfanne mit Champignons

## Kräuterbaguette & Partybrötchen

Grill- & Kräuterbutter

diverse Grillsaucen  
(Curry, Kräuter, BBQ)

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.  
Preis pro Person 39,00 €**

## *Spanferkel-Buffer*

*Spanferkel:* (12-17 kg für 15 Personen)  
gefüllt mit Wurzelgemüse in dunkler Biersauce gebraten

### *Salate*

*Tomate Mozzarella mit Pesto*  
*pikanter Krautsalat mit Dressing*  
*Kartoffelsalat mit Gurken Speckstippe*  
*frischer Gartensalat mit Dressing*



### *Extras*

*Kartoffel-Lauch-Gratin*  
*Backkartoffeln mit frischem Kräuterquark*  
*Gewürzgürkchen, Peperoni und Oliven*

*Brotkorb & Butterplatte*

### *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Dieses Angebot gilt ab 15 Personen.*  
*Preis pro Person: 37,00 €*

## *Galabuffet für den besonderen Anlass*

*Krevettencocktail garniert  
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Duett von Tomate und Büffelmozzarella  
Salate der Saison mit Fetakäse und verschiedenen Dressings  
Antipastivariationen  
(gefüllte Tomaten, mit Knoblauchöl gebratene und marinierte  
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,  
Zwiebeln und verschiedenen Oliven)*



*Parmaschinken auf Melonenschiffchen  
Edelkäseauswahl auf dem Holzbrett mit Trauben garniert  
Mandelnuggets von der Pute mit Exoten  
**Fischvariation:** hausgebeizter Lachs, geräucherte Forelle,  
marinierte Flusskrebse in Dill*

### *Warmenteil*

*frische Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Ginsahne  
gefüllter Lachs in Salzkruste  
frisch gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat  
Toscanischer Nudel - Käseauflauf  
Geschnetzeltes mit Pilzen der Saison in Rahm  
Schweinefilet „Wellington“  
(in Pilz- Kräuter, Zwiebel, Schinken Kruste  
umhüllt von knusprigem Blätterteig)*

### *Brot- & Brötchenauswahl*

*Butter & Schmalz*

### *Dessert*

*Bayrisch Creme mit Himbeeren & Mousse au chocolat an Beeren*

***Dieses Angebot gilt ab 10 Personen.***

***Preis pro Person: 55,00 €***

## Menüvorschläge ab 10 Personen

### „einfach gut“

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Schweinebraten mit Gemüse der Saison  
und Petersilienkartoffeln  
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

17,00€

### „fruchtig frisch“

fruchtige Strauchtomatensuppe  
mit Basilikum-Sahnehäubchen  
Schweinelendchen auf Apfel-CalvadossaUCE,  
gratiniertem Broccoli und Kartoffelbällchen  
Crêpes gefüllt mit Orangenmascarpone  
auf einem Beerenspiegel

24,50€

### „feines Dinner“

rosa gebratene Entenbruststreifen auf Rucola - Friseesalat  
und Honig Balsamico Dressing  
Tranchen vom Zander auf rotem Linsengemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln  
Variationen von heller und dunkler  
Mousse auf einer Fruchtsauce

29,50€



**„aus deutschen Landen“**

*Duett aus Feldsalat und Hirtenkäse*

*Tomatencremsuppe von einem  
Dill-Sahnehäubchen gekrönt*

*rosa gebratene Schweinemedallions, sautierte Champignons,  
Broccoliröschen, dazu reichen wir Herzoginkartoffeln*

*Bayrisch Creme mit Erdbeersoße*

*28,50€ pro Person*

**„Neu-Helgoländer Menü“**  
***empfohlen vom Küchenchef***

*gemischter Salat mit frischen Kräutern gerösteten  
Buttercroutons und Orangen Balsamico Dressing*

*Karotten Ingwer Süppchen*

*knusprig paniertes Kalbsschnitzel umringt von  
Blumenkohlröschen und Kartoffeln*

*Eislasagne aus weißer und dunkler  
Schokolade auf Himbeerpüree*

*29,70€ pro Person*

**„ein Hauch Italiens“**

*Kirschtomaten auf  
Rucolasalat & Parmesanhobel*

*Minestrone mit feinen Gemüsestreifen*

*Tranchen vom Rinderfilet dazu grüne Bohnen im Speckmantel,  
Sauce Bearnaise und Rosmarinkartoffeln*

*Panna Cotta auf einem  
Waldbeerenspiegel*

*32,50€ pro Person*