

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 01.01.2018

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: 62,00 €

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: 76,00 €

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*

Portugieser Weißherbst, rosé

Kaffee & Tee & Kakao

Kalt- warmes Buffet

*Chopskasalat mit Fetakäse
(Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln)*

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 von 3 verschiedenen Rohkostsalaten
(z.B. Gurkensalat, Apfel-Möhrensalat, Krautsalat,
Amerikanischer Krautsalat, Bohnensalat)*

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 20 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



Warmanteil

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 25 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 30 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 20 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

Warmanteil

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 25 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-Calvadosauce,
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
Waldbeerspiegel*

32,50€ pro Person