

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 01.01.2020*

6 Stunden Aufenthalt

in unserem Lokal z.B. 18.00 - 24.00 Uhr

*Traditionelles **Holzsägen** auf Wunsch
Sektempfang für Sie und Ihre Gäste
alkoholfreie Getränke,
Bier und Wein*

***Tischdekoration** mit Seidenblumen,
Kerzen und Servietten
Kalt - warmes Buffet*

Preis pro Person: 66,00 €

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 verschiedenen
Torten, Blechkuchen (1½ Stück pro Person)
und Schlagsahne an
Filterkaffee, Tee, Kakao nach Wahl*

Preis pro Person: 80,00 €

Weitere Optionen für Ihre Feier in unserem Hause

Gern können Sie Ihre Feier **bis 02.00 Uhr verlängern**,
in diesem Fall berechnen wir eine **Getränkepauschale**
pro Gast und Stunde in Höhe von 8,00€.

Bitte beachten Sie, dass wir bei jeder Feier ab 24:00 Uhr oder
nach Ablauf des „Alles Inklusiv Angebot“ pro angefangene Stunde
eine **Raummiete** in Höhe von 55,00€ im kleinen Saal oder
den Veranden und 110,00€ im großen Saal berechnen.

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 6,00€

Preisgestaltung bei Kindern

bis zum vollendeten 2. Lebensjahr frei
bis zum vollendeten 6. Lebensjahr halber Preis

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 5,00€)

Dekorationspauschale für das Eindecken mitgebrachter
Dekoration und Gastgeschenken (pro Person 1,50 €)

*auf Wunsch können Sie bei uns das traditionelle
Holzstammsägen gemeinsam bestreiten
10,00 €*



Vermittlung von:

*Live Musik
Alleinunterhalter
sowie DJ*

Fotografin

*Dampferfahrten (saisonal)
Boots – Charters Touren (saisonal)
Fahrten mit der BVG – Fähre (saisonal)*



*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 Kinderanimatio*

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 eine Raummiete in Höhe von 55,00€ pro Stunde im kleinen Saal
oder den Veranden und 110,00€ im großen Saal pro angefangene Stunde.
Bitte beachten Sie, dass ein Aufbau während Ihrer Veranstaltung
meist sehr störend für Sie und Ihre Gäste ist.
Wir berechnen eine Unkostenpauschale von 3€ pro Stunde für einen DJ
und 6€ pro Stunde für eine Band.

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

Wir bitten bei Vertragsabschluss um eine **Anzahlung** von 10,00€ pro
bestellte Person, eine weitere Anzahlung 10 Tage vor der Veranstaltung,
in Höhe von 100% des bestellten Menus, Buffet oder sonstigem
Arrangement per Überweisung.

Das Hotel & Restaurant Neu- Helgoland übernimmt **keine Haftung**
für mitgebrachte Technik, Dekoration oder Sonstigem.

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

Jegliches **Feuerwerk** ist auf unserem Gelände
und in unseren Gebäuden **nicht gestattet**.

Unseren **kleinen Saal** vermieten wir ab 25 Personen,
sollte diese Personenanzahl sich nach Vertragsabschluss reduzieren,
erheben wir eine Raummiete von 200,00€ für 6h
oder wir verlegen die Veranstaltung nach Möglichkeit und
in Absprache mit Ihnen in die Veranda.

Getränkekarte für das „Alles inklusive“ Angebot

Biere

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

Alkoholfreie Getränke

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



Sekt

Rotkäppchen
trocken, halbtrocken und alkoholfrei

Weisswein - Schoppen

Riesling, trocken
Kerner, halbtrocken
Müller Thurgau, lieblich

Rotwein - Schoppen

Dornfelder, trocken
Portugieser, halbtrocken
Portugieser Weißherbst, rosé

Filterkaffee, Tee & Kakao

Kalt- warmes Buffet

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
(Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebeln)

Cherrytomaten mit Babymozzarella
und Basilikum-Rucola Pesto

Dreierlei vom Schinken
Bauern-, Nuss- & Kochschinken

geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich

hausgebeizter Lachs mit
Honig-Dill-Senf Dressing



Warmanteil

Karotten-Ingwer-Suppe

Filetspitzen vom Schwein in Champignonsauce

zarte Hähnchenschenkel

Welsfilet auf Rahmspinat

Schwenkkartoffeln & Reis

Partybrötchen hell und dunkel, Vollkornbrot
Butter & Kräuterbutter

Dessert

Pfirsich Panna Cotta

Käsebrett mit Trauben

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.

Preis pro Person: 25,50 €

Festliches Buffet

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

Cherrytomaten mit Babymozzarella
und Basilikum-Rucola Pesto

Dreierlei vom Schinken
Bauern-, 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
knuspriger Spanferkelrollbraten auf Apfelrotkohl
Rotbarschfilet auf Tomaten-Champignon-Knoblauchgemüse
knusprige Poulardenkeulchen
Kaisergemüse
in Butter geschwenkte Rosmarinkartoffeln
& Reis

Partybrötchen hell und dunkel, Vollkornbrot
Butter & Kräuterbutter

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Birnen Chutney

Käsebrett mit Trauben

**Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.
Preis pro Person: 31,50 €**

Berliner Buffet

Suppe

*Alt Berliner Kartoffelsuppe
mit gebratenen Würstchen*

Salate

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

Warmanteil

*gebratene Kalbsleber mit Rotkohl
und Kartoffelpüree*

*kleine Eisbeine auf deftigem Sauerkraut
gepökelte Rinderbrust auf Meerrettichsauce*

geschmorte Rippchen in Braunbiersauce

Bouletten mit Röstzwiebeln

Pellkartoffeln mit Leinöl

„feurige“ Currywurst



Brotkorb mit Butterplatte & Schmalztöpfchen

Dessert

*kleine Pfannkuchen und Spritzkuchen
Grießflammerie mit marinierten Himbeeren*

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.

Preis pro Person: 37,50 €

Brunch Buffet

Filterkaffee, Tee, Kakao

Orangensaft- und Apfelsaft, Wasser

Kleine Brötchen hell und dunkel, Vollkornbrot

Dreierlei vom Schinken

Bauern-, Nuss- & Kochschinken

***Käsebrett** mit Schnittkäse, Brie,
Frischkäse und Kräuterquark*

*hausgebeizter Lachs mit
Honig-Dill-Senf Dressing*

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Gekochte Eier, Rührei und gebratener Speck

*Cherrytomaten mit Babymozzarella
und Rucola-Basilikum-Pesto*

Soljanka

Kleine Bouletten

Butter & Kräuterbutter

Honig, Marmelade und Nutella

Obstsalat in der Wassermelone

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.

Preis pro Person: 34,00 €



Mediterranes Buffet

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

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse

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

*Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl
und Parmesanspänen*



Warmanteil

Minestrone mit feinen Gemüsestreifen

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

*gratinierte Champignonköpfe mit
Spinat und Gorgonzola*

geschmortes Rindfleisch in Barolosauce

Pasta

Penne in Tomaten-Basilikumsoße

Spaghetti in Knoblauchöl und Peperoni

Fettuccine mit Gorgonzolasauce

Brot

Italienische Brotauswahl

Dessert

Vanille Panna Cotta mit Erdbeerpüree

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

*Cherrytomaten mit Babymozzarella
und Basilikum-Rucola 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

Zweierlei Mousse au chocolat

Dieses Angebot gilt ab 20 Personen.

Preis pro Person: 41,00 €

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 & Brotkorb
Grill- & Kräuterbutter
Grillsaucen (Curry, Kräuter, BBQ)

Dessert

Limettenmousse mit karamellisierten Orangen

Dieses Angebot gilt ab 30 Personen.

Preis pro Person: 42,00 €

Aus gegebenem Anlass, wird das Grillgut in der Küche abgegrillt, wir grillen nicht mehr im Freien. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Galabuffet für den besonderen Anlass

Salate der Saison mit Fetakäse und
verschiedenen Dressings
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
Duett von Tomate und Büffelmozzarella
Krevettencocktail garniert
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 Gin Sahne
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)

gemischte Brot- & Brötchenauswahl
Butter & Schmalz

Dessert

Bayrisch Creme mit Himbeeren
Mousse au chocolat mit
gehackten Pistazien und Schokoraspeln

Dieses Angebot gilt ab 25 Personen.

Preis pro Person: 58,00 €

Kleines Buffet zum Abschied

*Auch in schweren Stunden stehen
wir Ihnen gern zur Seite.*

*ab 20 Personen
(in Buffetform)*

*Kesselgulasch
Kartoffelsalat
kleine Schnitzel & Bouletten
gemischte Blechkuchen*

16,50€ pro Person



Kanapees aus Baguette

Stück 2,50€

Schnittkäse

Salami

Kochschinken

Putenbrust

Stück 3,50€

Camembert

Lachs

Nussschinken

Schwarzwälder Schinken

Bauern Schinken

Tortenauswahl

(Unsere Empfehlung, 1½ Stück pro Person)

Blechkuchen (12 Stück)

Pflaume	32,00€
Kirsche	32,00€
Apfel	32,00€

Obsttorten (10-12 Stück)

Erdbeer	32,00€
gemischte Obsttorte	32,00€
Kirsch	32,00€
Ananas	32,00€
Mandarine	32,00€
Pfirsich	32,00€
Aprikose	32,00€

Sahnetorten (12 Stück)

Erdbeer	40,00€
Zitrone	40,00€
Käse Sahne	40,00€
Heidelbeer Joghurt	42,00€
Himbeer Joghurt	42,00€
Schwarzwälder Kirsch	44,00€
Cappuccino	42,00€

Cremetorten (12 Stück)

Schokoladen	40,00€
Nougat	42,00€
Nuss	42,00€
Schwarzwälder Kirsch	42,00€
Frankfurter Kranz	42,00€
Mocca	44,00€
Marzipan	44,00€
Sacher	44,00€

Gebäckene Käsetorte (12 St.) 32,00€

Für einen mitgebrachte Kuchen/Torte erheben wir pro Person einen Gedeckpreis von 3,50€ pro Person

Menüvorschläge ab 10 Personen

„einfach gut“

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsejulienne

*Schweinebraten mit Gemüse der Saison
und Petersilienkartoffeln*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

21,50€

„fruchtig frisch“

*fruchtige Strauchtomatensuppe
mit Basilikum-Sahnehäubchen*

*Schweinelendchen auf Apfel-Calvadossauce,
gratiniertem Broccoli und
Kartoffelbällchen*

*Crêpes gefüllt mit Orangenmascarpone
auf einem Beerenspiegel*

27,50€

„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*

34,50€



„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 Erdbeerpüree

30,60€ 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 heller und dunkler
Schokolade auf Himbeerpüree*

31,50€ pro Person

„ein Hauch Italiens“

*Kirschtomaten auf Rucolasalat
und Parmesanhobel*

Minestrone mit feinen Gemüsestreifen

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

*Panna Cotta auf einem
Waldbeerenspiegel*

33,50€ pro Person

Sie sind uns herzlich willkommen!

Es stehen Ihnen in unserem Hotel geschmackvoll eingerichtete Doppelzimmer, Dreibettzimmer sowie Familienzimmer mit Dusche, WC, Telefon, Fön und Fernseher zur Verfügung. Ihr Zimmer ist ab 15.00 Uhr beziehbar.

Wir bitten Sie, das Zimmer bei der Abreise bis 11.00 Uhr zu räumen.

Bei Stornierung oder vorzeitiger Abreise erlauben Sie uns gemäß Internationalem Hotelreglement eine Ausfallentschädigung zu berechnen. Für kurzfristige Stornierungen berechnen wir folgende Ausfallgebühren: 7 Tage vor Anreise 50% der Übernachtungskosten 1 Tag vor Anreise: 100% der Übernachtungskosten.

Bitte beachten Sie, dass unsere Zimmer Nichtraucher Zimmer sind.

Bei Zuwiderhandlungen erheben wir eine Reinigungsgebühr von 50,00 €.

Haustiere nicht erwünscht



Unsere Zimmerpreise:

<i>Zweibettzimmer/ Doppelzimmer</i>	<i>ab</i>	<i>72,00 €</i>
<i>- in Einzelnutzung</i>	<i>ab</i>	<i>62,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>ab</i>	<i>81,00 €</i>
<i>Junior Suite, für 2-4 Personen</i>	<i>ab</i>	<i>85,00 €</i>
<i>Familienzimmer, für 4 Personen (2 separate Schlafzimmer)</i>	<i>ab</i>	<i>128,00 €</i>
<i>Familien Suite, für 4-6 Personen (2 separate Schlafzimmer)</i>	<i>ab</i>	<i>137,00 €</i>
<i>Zusatzbett pro Tag</i>		<i>25,00 €</i>
<i>Babybett</i>		<i>10,00 €</i>
<i>Frühstück für Hotelgäste pro Person</i>		<i>6,50 €</i>

Alle Preise incl. MwSt., ohne Frühstück, zzgl. 5% vom Zimmerpreis für die Übernachtungsteuer für das Land Berlin, gültig ab 01.01.2014

Neu-Helgoland GmbH

Neuhelgoländer Weg 1, 12559 Berlin

Tel.: 030 6598247 www.neu-helgoland.de

mail@neu-helgoland.de / s.marggraf@neu-helgoland.de

Geschäftsführerin: Dagmar Tabbert

Stellv. Geschäftsleitung Stefanie Marggraf

Küchenleiter Niklas Marggraf