

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  
**Sekt**empfang 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  
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  
nach Vertragsabschluss sich deutlich reduzieren und 20 Personen unterschreiten,  
erheben wir eine Raummiete von 200,00€ für 6h  
oder wir verlegen die Veranstaltung nach Möglichkeit 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

Vanille Panna Cotta  
mit Pfirsichsauce

Käsebrett mit Trauben

Dieses Angebot gilt ab 10 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 10 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*

*Beerengrütze mit Vanillesauce*

***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 mit Vanillesauce*

***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 Marsalasaucе  
(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*

*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

Beerengrütze mit Vanillesauce

**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)*

<i>Pflaume</i>	32,00€
<i>Kirsche</i>	32,00€
<i>Apfel</i>	32,00€

### *Obsttorten (10-12 Stück)*

<i>Erdbeer</i>	32,00€
<i>gemischte Obsttorte</i>	32,00€
<i>Kirsch</i>	32,00€
<i>Ananas</i>	32,00€
<i>Mandarine</i>	32,00€
<i>Pfirsich</i>	32,00€
<i>Aprikose</i>	32,00€

### *Sahnetorten (12 Stück)*

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

### *Cremetorten (12 Stück)*

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

*Gebäckene Käsetorte (12 St.)* 32,00€

## 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 Übernachtungssteuer für das Land Berlin, gültig ab 01.01.2014*

### **Neu-Helgoland GmbH**

*Neuhelgoländer Weg 1, 12559 Berlin*

*Tel.: 030 6598247 [www.neu-helgoland.de](http://www.neu-helgoland.de)*

*[mail@neu-helgoland.de](mailto:mail@neu-helgoland.de) / [s.marggraf@neu-helgoland.de](mailto:s.marggraf@neu-helgoland.de)*

*Geschäftsführerin: Dagmar Tabbert*

*Stellv. Geschäftsleitung Stefanie Marggraf*

*Küchenleiter Niklas Marggraf*