

FEIERN TAGEN



Verehrte Gäste!

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Menüvorschläge überreichen zu dürfen.

Sie dienen nur als erster und grober Anhaltspunkt zur Inspiration. Sehr gerne erstellen wir für Sie ein individuelles Angebot und helfen Ihnen dabei Ihr Wunschmenü punktgenau und entsprechend Ihrem Budget abzustimmen.

Gestatten Sie uns bitte folgende Hinweise:

Bitte haben Sie Verständnis, dass nach diesen Menüvorschlägen die einzelnen Speisenangebote nur mit einer Mindestbestellmenge von einheitlich 10 Portionen (20 Portionen für Buffet) in Auftrag gegeben werden können.

Vorbestellungen nehmen wir bis fünf Tage vor dem gewünschten Termin an. In den genannten Preisen ist folgender Leistungsumfang enthalten:
Festlich gedeckte Tische mit Tischdecken, Stoffservietten, Bändern, Silberbesteck, Kerzen und Menükarten.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Für weitere Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

*Ihr
Hotel Ambiente Team*

Wissenswertes von A bis Z

Aperitif

Wir bieten Ihnen vom klassischen Sekt und Orangensaft bis zum eigens für Sie zusammengestellten Aperitif eine große Auswahl, um Ihrer Veranstaltung einen angemessenen Start zu geben.

Absprache

Für eine reibungslose Planung, kann der Raum frühzeitig reserviert werden. Eine Absprache Ihres Menüs sowie der Rahmenbedingungen erfolgt ca. 2 – 3 Wochen im Voraus.

Blumen

In Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner Blumen Schulze hier in Bückeberg organisieren wir für Sie eine Stimmungsvolle floristische Untermalung passend zu Ihrer Veranstaltung.

Dekoration

Neben Blumen stellen wir Ihnen von Tischbändern über Kerzen und anderen diversen Dekorationen gern eine Auswahl zur Verfügung.

Gästezahl

Eine grobe Schätzung der Gästezahl genügt für die Buchung eines Raumes erst einmal aus. Die finale Angabe der Gäste und damit Berechnungsgrundlage für den Endpreis sollte bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bei uns eingehen.

Hotelzimmer

Für Ihre Gäste, die eine weitere Anfahrt haben bieten wir gern Hotelzimmer an. Herfür bieten wir Ihnen einen Sonderpreis von 119,00 € im Einzelzimmer und 169,00 € im Doppelzimmer inklusive Frühstück an.

Kaffee & Kuchen

Für einen gemütlichen Ausklang nach Ihrer Veranstaltung bieten wir gern Kaffee & Kuchen an. Sofern Sie selbst Kuchen oder Torten mitbringen möchten, berechnen wir jeweils 5,00 € pro Torte/Kuchen.

Kinder

Ihre Kleinsten sind bei uns selbstverständlich immer herzlich willkommen. Da wir wissen, dass kleine Geschmäcker nicht immer dem unseren entsprechen, bieten wir gern alternative Gerichte für Kinder an.

Menükarten

Gern erstellen wir Ihnen für die Tische entsprechende Menükarten. Sie haben besondere Wünsche? Wir gehen gern individuell auf Sie ein.

Rechnungslegung

Ihre Rechnung können Sie gern entweder direkt vor Ort bequem mit Karte oder Bar begleichen oder wir senden Ihnen eine Rechnung zur Überweisung zu. Sie benötigen eine bestimmte Rechnungsadresse? Dann lassen Sie uns diese bitte im Vorfeld Ihrer Veranstaltung wissen.

Trauerfeiern

Nicht immer ist der Anlass ein freudiger, dennoch geben wir auch hier unser Bestes, diesen Anlass so reibungslos wie möglich für Sie organisieren. Um die Planung für Sie zu erleichtern, finden Sie am Ende dieser Bankettmappe verschiedene vorgeschürte Pakete zur Auswahl.

Suppen

*** Serviert in der Tasse oder Terrine ***

Schaumburger Hochzeitssuppe <i>mit Blumenkohl, Klößchen, Eierstich und Nudeln</i>	7,50 €
Tomatencremesuppe	7,50 €
Steinpilzconsommé	8,50 €
Kartoffelsamtsuppe	7,50 €
Thai-Curry-Suppe mit Garnelen	8,50 €
Frische Spargelcremesuppe <i>mit Eierstich und Spargel (Saison März bis Juni)</i>	8,50 €
Kürbiscremesuppe	7,90 €

Kalte Vorspeisen

Bruschetta <i>mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig belegt, pro Stück</i>	3,50 €
Antipasti-Teller <i>mit eingelegten Oliven, gegrillten Zucchini-scheiben, Champignons, Aubergine & Paprika</i>	16,90 €
Caprese-Salat in Basilikum-Vinaigrette auf Ruccola	13,90 €
Melonen-Feta-Salat <i>Geschnittene Wassermelone und Feta-Käsewürfel mit Minzeblättern und einem Spritzer Limettensaft garniert</i>	13,90 €
Graved Lachs <i>an Zucchini-rösti, Honig-Senf-tunke mit Dill, Basilikumtomate</i>	16,90 €
Honigmelone mit Parmaschinken auf Ruccola	14,90 €

Hauptgerichte

Fleisch

Rinder- und Schweinebraten mit Rahm- und Burgundersauce, Rotkohl, Mischgemüse, Klößen und Kartoffeln	21,90 €
Rinderroulade nach Bürgerlicher Art in pikanter Soße mit Kartoffelpüree und Butterkarotten	22,90 €
Gebratene, frische Lammkeule in Salbeijus, Prinzessböhnchen im Speckmantel, Bäckerinkartoffeln	24,90 €
Berner Rahmkasserolle; Geschnetzeltes in cremiger Sahnesoße mit frischen Champignons, Schinkenstreifen und Käse überkrustet, bunter Salatteller, Kartoffel-Röstitaler	24,90 €
Gegrillte Schweinelende mit Estragon-Sahne-Soße, frischem Gemüsebouquet, Grilltomate, pommes dauphine	24,90 €
Maishuhnbrustfilet mit Kroketten, Sherrysauce und Gemüsevariation der Saison	24,90 €
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce béarnaise, Gemüseplatte und Kartoffelgratin	32,90 €
Ein ganzes Rinderfilet rosa gebraten grünen Pfefferkörnern überkrustet und gefüllten Tomaten	32,90 €
Frische Barberie-Entenbrust rosa gebraten mit Portweinjus, Brokkoli in Mandelbutter und Herzoginkartoffeln	27,90 €

Wild

Wildschweinsbraten „Forstrats Art“ Rotweinsauce, Waldpilze in Kräutercreme, Rosenkohl, Kartoffelkrokette	26,90 €
Hirschkalbsbraten „Jagdherren Art“ in Wacholderrahm mit frischen Champignonscheiben, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kartoffelkrusteln	26,90 €
Rehkeule nach „Schwarzwälder Art“ Schattenmorellen mit Kirschwasser in Sahnesoße, Rotweinbirne mit Wildpreiselbeeren, hausgemachte Butterspätzle und Brokkoli	28,90 €
Rehrückenfilet „Herzogin Art“ - rosa gebraten Portweinjus mit grünen Pfefferkörnern, Pfifferlinge und Steinpilzchampignons, Mandelbrokkoli, Herzoginkartoffeln	39,90 €

Fisch

Lachsschnitte vom Grill mit grünem Spargel, Safransoße Pariser Kartoffeln	27,90 €
Zanderfilet auf Blattspinat mit Dillsauce, mit Petersilienkartoffeln	25,90 €
Gegrillte Riesengarnelen „americain“ gratinierter Tomate, Champignonköpfen, Baguette und Butter	29,90 €

Vegetarisch

Pasta Alfredo Fettuccine mit cremiger Alfredo-Sauce und geröstetem Gemüse	19,90 €
Ratatouille Bunter Gemüseeintopf mit Aubergine, Zucchini und Tomaten	16,90 €
Risotto mit Marktgemüse	16,90 €
Süßkartoffelcurry mit Basmatireis	21,90 €
Gebackene Auberginenröllchen mit Ricotta und Spinat gefüllt	19,90 €

Dessert

Duett von Schokoladenmousse auf Fruchtspiegel	8,50 €
Welfenspeise	8,50 €
Bayerische Creme mit Fruchtmarksoße	8,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	8,50 €
Dessert Potpourri „Ambiente“ Individuelle und saisonale Zusammenstellung	11,00 €

Fingerfood & Schnittchen

tischweise oder büffetartig aufgebaut
Pro Person rechnet man 4 bis 8 Stück

Mindestbestellung pro Sorte: 10 Stück

Belegte Schnittchen:

mit Schinken, Käse, Salami	Stück 3,50 €
Lachs, Schnitzel, Medaillons	Stück 4,50 €

Im Schälchen serviert:

Wildpastete auf Apfel-Selleriesalat mit Ingwer, Preiselbeeren	5,00 €
Knuspergarnele auf Apfel-Möhrensalat	5,00 €
Kirschtomaten-Mozzarella Cocktail mit Pesto	4,00 €
Antipasti in Olivenöl mit Parmaschinken	5,00 €
bunter Salat mit French-Dressing, Knuspercroustons, Wachtelei	4,00 €
Melonen-Carpaccio mit gebratener Garnele	4,00 €
Gefülltes Mini-Croissant mit Kräuterfrischkäse	3,20 €
Krebsfleischterrinen auf Gurkensalat in Dillsahne	4,00 €
Schnittlauchquark mit Rote Bete - Apfel - Ingwersalat	3,00 €

Auf dem Löffel serviert:

Portwein-Zwiebelheringshappen	2,00 €
Kräuter-Tomaten Omelette mit Lachs	4,00 €
Lachstatar und Avocado	4,00 €
Matjestatar und frittierte Schalotten	3,50 €
Entenbrust in Zimtkruste auf Ananas	4,00 €
Radicchio mit Birne und Ziegenkäse Camembert	3,50 €
Schweinelende und Zitronen Mozzarella	4,00 €
Nordseekrabbensalat	5,00 €

Dessert:

Zimtpflaumen mit Vanillemousse	4,00 €
Panna Cotta mit Waldbeeren	4,00 €
Tiramisu	4,00 €
Ricotta mit Portweinfeige, Nüssen und Waldhonig	4,00 €
Vanillekrem mit Roter Beerengrütze	3,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeeren und Mandelsplitter	4,00 €

Zum Schluss ein wenig Käse:

Minibackcamembert auf Preiselbeeren	4,00 €
Birnen- und Apfelschnitzer in Waldhonig mit Ziegenkäse	4,00 €
Frischkäsekrem mit karamellisierten Aprikosen	4,00 €
Röschen vom Tete de Moine	4,00 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen:

Antipastiteller

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Caprese-Salat mit Balsamico

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven und roten Zwiebeln mit einem Olivenöl-Zitronen-Dressing

Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten, geröstetem Gemüse und Minze
Baguette, Ciabatta

Hauptspeisen:

Mediterrane Gemüselasagne mit Auberginen, Zucchini und Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatensugo

Pasta mit frischem Basilikum-Pesto mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Dorade mit Kräutern

Rosmarinkartoffeln

Ratatouille

Desserts:

Tiramisu

Fruchtspieße mit Schokoladendip

Panna Cotta mit Himbeeren

Preis pro Person: 49,90 €

Gut-Bürgerliches Buffet

Vorspeisen:

Schaumburger Hochzeitssuppe
Bunter Salat mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen:

Rinderrouladen in Rotweinsauce
Gegrillte Hähnchenbrust in Kräutermarinade
Gnocchi mit Salbeibutter
Gegrillte Lachsschnitte

Beilagen:

Kartoffelgratin
Buntes saisonales Gemüse
Kroketten

Desserts:

Dunkle Schokoladenmousse mit Orangen-Zesten
Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person: 45,90 €

Spargel-Menü (saisonal)

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe mit Stücken von grünem und weißem Spargel und Croûtons

Spargelsalat mit gegrilltem grünem Spargel mit Parmaschinken umwickelt auf Ruccola, Blattsalat, Erdbeeren, Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan, Avocado und Mango

Hauptspeisen:

Spargel satt

Kalbsschnitzel & roher und gekochter Schinken

Rührei

Lachsschnitte

Beilagen:

Neue Kartoffeln

Kartoffelgratin

Sauce Hollandaise

Zerlassene Butter

Dessert:

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Rhabarber

Preis pro Person: 49,90 €

Grünkohl-Menü (saisonal)

Vorspeisen:

Schaumburger Hochzeitssuppe

Hauptspeise:

Grünkohl

Kasseler, Bauchfleisch

Kohlwurst, geräuchert und frisch

Beilagen:

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Dessert:

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen, serviert mit einer Vanillesoße

Preis pro Person: 32,90 €

Tagungspauschalen

Tagen Sie im Herzen von Bückeberg, ruhig und dennoch zentral gelegen.
Ob es nur eine längere Besprechung zu Zweit oder ein größeres Meeting ist - wir haben das passende Angebot für Sie.

Alle Tagungspauschalen beinhalten Tagungstechnik wie Beamer, Leinwand, Pinnwand, Flipchart, W-Lan Nutzung und einen Moderationskoffer.

Tagungspauschale 1

45,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks
Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst
Mittagessen als 2-Gang Menü **exklusive** Getränke

Tagungspauschale 2

54,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks
Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst
Mittagessen als 2-Gang Menü **exklusive** Getränke
Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen und Keksen

Tagungspauschale 3

89,50 € pro Person

Kaffee, Tee, Wasser, Säfte und Softdrinks
Kaffeepause am Vormittag mit Joghurt und Obst
Mittagessen als 2-Gang Menü **exklusive** Getränke
Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen und Keksen
Abendessen in Form eines 2-Gang Menüs **exklusive** Getränke

Raummieten pauschal:

Raum "Wilhelmine" bis zu 10 Personen: 50,00 €

Raum "Juliane" bis zu 25 Personen: 100,00 €

Raum "Hermine" bis zu 40 Personen: 150€

Übernachtungspreis in Verbindung mit einer der oben genannten Tagungspauschalen ab
109 € im komfortablen Einzelzimmer.

Zusätzlich buchbar auf Vorbestellung:

Schnittchen 3,50€ pro Stück

halbes belegtes Brötchen 3,90€ pro Stück

Suppe (nach Empfehlung des Küchenchefs) 6,90€ pro Portion

Trauergedecke

Gedeck 1

Kaffee und Tee satt

1 x Zuckerkuchen

1 x Zwetschgen-Streuselkuchen

14,20 €

Mit Schaumburger Hochzeitssuppe

21,10 €

Gedeck 2

Kaffee und Tee satt

1 x Zuckerkuchen

1 x Zwetschgen-Streuselkuchen

3 x ausdekorierte Schnittchen (Salami, Lachs, Käse)

23,90 €

Gedeck 3

Kaffee und Tee satt

1 x Zuckerkuchen

1 x Zwetschgen-Streuselkuchen

3 x ausdekorierte Schnittchen (Salami, Lachs, Käse)

1 x Schaumburger Hochzeitssuppe

29,90 €

Veranstaltungsräume

Raum "Juliane"

- geeignet für bis zu 25 Personen
- eigener Zugang zum Garten
- mögliche Tischanordnungen:
Tafel, U-Form, Gruppen,
Parlamentarisch,
Theaterbestuhlung



Raum "Wilhelmine"

- geeignet für bis zu 10 Personen
- mögliche Tischanordnungen:
Tafel



Raum "Hermine"

- geeignet für bis zu 45 Personen
- eigener Zugang zum Garten
- mögliche Tischanordnungen:
Tafel, U-Form, Gruppen,
Parlamentarisch,
Theaterbestuhlung

