

Hotel & Restaurant  
*Zur Heideblüte*  
Café & Bar



*Unsere Büffetvorschläge  
für Ihre Familienfeier*



*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns Ihnen die zurzeit gültigen Büffetvorschläge für Ihre privaten und geschäftlichen Veranstaltungen vorstellen zu können.*

*All unsere hier angebotenen Büffets sind als Anregung und für Vorschläge um Ihr einzigartiges Festessen zusammenzustellen.*

### ***Menü und Buffetkarten***

*Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Buffet mit der von Ihnen gewünschten Anschrift. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per e-Mail oder auf CD-Rom zustellen. Für spezielle Wünsche (besondere Karten/Papier usw.) erlauben wir uns € 2.50 pro Stück in Rechnung zu stellen.*

### ***Tischdekoration***

*Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem von uns bekannten Blumengeschäft. Für Blumenarrangements müssen Sie mit etwa € 15,- pro Arrangement rechnen. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Hotel zur Heideblüte liefern lassen.*

### ***Gästeszahl***

*Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 6 Tage vor dem Anlass gemeldete Gästeszahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.*

*Ihre Wünsche erfüllen wir gern und stehen Ihnen jederzeit für ein individuelles Beratungsgespräch zur Verfügung.*

*Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung unter Tel. 050 84 / 98 19 – 0  
Mit freundlichen Grüßen*

*Das gesamte Team vom Hotel zur Heideblüte  
Ovelgönne im August 19*

## *Haben Sie daran gedacht?*

*Die folgenden Punkte sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltungen helfen. Eine rechtzeitige Festlegung dieser nachfolgenden Einzelheiten hilft auch uns, Ihrer geplanten Festlichkeit den gewünschten Erfolg zu garantieren.*

<i>Personenzahl</i>	
<i>Sitzordnung</i>	
<i>Tischkarten</i>	
<i>Menükarten</i>	
<i>Blumenschmuck</i>	
<i>Kerzen</i>	
<i>Beginn des Empfangs</i>	
<i>Beginn des Essens</i>	
<i>Beginn der Ansprachen</i>	
<i>Kaffee zum Empfang ?</i>	
<i>Kaffee nach dem Essen</i>	
<i>Cognac/Likör/Schnäpse anbieten</i>	
<i>Ende der Veranstaltung</i>	
<i>Musikanlage</i>	
<i>Musikalische Darbietung</i>	
<i>Tanzfläche</i>	
<i>Verpflegung der Musiker</i>	
<i>Buffet stehen lassen/Wiederaufbau</i>	
<i>Platz für weitere Notizen:</i>	

## *Flying Buffet*

*Stellen Sie sich ihr eigenes Flying Buffet zum Empfang Ihrer Gäste aus den folgenden Komponenten zusammen:*

<i>6,50 €</i>	<i>7,50 €</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Canapes belegt mit Fisch, Aufschnitt, Käse</i>	<i>Melone mit Parmaschinken</i>	<i>Krabbensalat im Gläschen</i>
<i>Saté Spieße</i>	<i>Gefüllte Champignonköpfe</i>	<i>Gebratene Maishähnchenbrust auf Ananas</i>
<i>Noodle Sticks</i>	<i>Mozzarella Tomatenspieße</i>	<i>Chickenwings</i>
<i>Kalte Gemüsesuppe</i>	<i>Sushi mit Sojasauce,</i>	<i>Lachstatar auf geröstete Weißbrotscheibe</i>

## Celler Landbuffet



Fischplatte mit Forelle, Lachs und Makrele,  
Sahnemeerrettich, Senf Dill Sauce  
Marinierter Rindertafelspitz mit Balsamicoessig und Olivenöl  
Tomate Mozzarella, Balsamikoreduktion frischen Pesto  
Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter  
Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

\*\*\*\*\*

Kartoffelsüppchen  
mit frischem Gemüse

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten, Pfeffersauce  
Gratinierte Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken,  
Tomatensauce  
Gebratenes Zanderfilet mit Lauch-Tomatengemüse,  
Weißweinsauce  
Gemüsevariation  
Reis, Schupfnudeln und Heidekartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse, Vanillesauce  
Welfenspeise  
Hausgemachte Eisbombe mit  
heiße Kirschen

p.P. 28,00 €

## *Buffet Heideblüte*

Kalter Spanferkelbraten an süß-sauren Möhren  
Melone mit Schinken

Räucherfischplatte mit ganzem geräucherten Lachs (ab 40  
Personen), Fischpralinen, Sahnemeerrettich, Senfdillsauce  
Spaghettisalat, getrockneten Tomaten, Pinienkerne  
Buntes, großzügiges Salatbuffet, 3 Dressings, Brotkorb, Butter  
Croutons, Salatveredler, Essig und Ölsorten

\*\*\*\*\*

Champagner- Senfrahmsuppe

\*\*\*\*\*

Geschmorter Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce  
Steinköhlerfilet gebraten auf Blattspinat, Safransauce  
Roastbeef im Ganzen gebraten, Rotweinschalotten  
Gebratene Butterhähnchenbrust auf gerahmten Kohlgemüse,  
Portweinjus

Gemüsevariation

Semmelknödel, Spätzle und Bandnudeln,  
gebackene Kartoffel

\*\*\*\*\*

Creme Brulèe

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Eisbombe, heißen Kirschen

*Bayrisch Creme, Vanillesauce, Fruchtsauce*

p.P. 36,50 €



## *Italienisches Buffet*

### *Antipastigemüse*

*Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten*

*Vitello- Tonato von der Putenbrust*

*Carpaccio vom Rind, Parmesankäse, Pinienkernen und Limette*

*Tomaten-Mozzarella, Balsamicoglaze*

*Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan*

\*\*\*\*\*

### *Minestrone*

*mit Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*Saltin Bocca Schweinefilet mit Salbeisauce*

*Tagliatelle mit gebratenen Fischstreifen, Meeresfrüchten Oliven,  
geschmolzenen Tomaten*

*Piccata milanese von der Pute mit Tomatensauce*

*Tomatenravioli mit Thymianbutter*

*Gemüsevariation*

*Rosmarinkartoffeln, Reis und Bandnudeln*

\*\*\*\*\*

*Panna Cotta*

*Tiramisu*

*Zirtonenkuchen*

*Italienische Käseauswahl mit Feigensenf*

*p.P. 28,00 €*





## *Das rustikale Buffet*

Basilikumlachstorte  
Gebratene Hähnchenschenkel, Curry Joghurtsauce  
Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*\*\*

Putenpfannenschmaus, Champignons, Zwiebeln  
Schweinerückensteak mit Kräuterkruste, Pfeffersauce  
Gebratenes Victoriabarschfilet, Weißweinsauce  
Gemüsevariation  
Bandnudeln, Thymiankartoffeln

\*\*\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Rote Grütze

p.P. 22,50 €



## *“Barbecue Buffet Südheide”*

### *Fingerfood (z.B. als Empfang)*

*Flammkuchenempfang, Canapé mit Roastbeef, Lachs, Käse und Schinken*

*8,50 Euro*

### *Anti- Pasti*

*Tomaten- Mozzarellasalat mit Balsamico*

*Spaghettiniasalat mit Shrimps*

*Gegrilltes Gemüse; ( Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln)*

*Eingelegte Champignons; Melone mit Parmaschinken*

*7,50 Euro*

### *Grillbüffet*

*Käsewürstchen; Würstchen; Mariniertes Schweinerückensteak*

*Schweinenackensteak; Bauchfleisch, Hacksteaks im Speck*

*Hähnchenbrust, Rinderhufsteak; Garnelenspieße*

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Baguette*

*Verschiedene Dips; Barbecue Sauce, Ketchup und Senfsorten*

*Frische Salate mit 3 Dressings*

*Kartoffelspecksalat*

*Gurkensalat mit Essig/ Öl*

*Tomatensalat mit Schnittlauch*

*Hausgemachter Krautsalat; Nudelsalat mit Mayonnaise*

*21,00 Euro*

### *Dessert / Käseplatte*

*drei verschiedene Dessertvariationen(nach Wahl)*

*Bunte Käseplatte, Eisbombe mit Fontänen*

*8,50 Euro*

*Komplettpreis p.P. 40,00 €*



## *Grillbuffet Klassik*

*Saftige Steaks vom Schwein, Nacken, Rückensteaks, Bauchfleisch  
Rindersteaks, marinierte Hähnchensteaks  
Fischfilets, verschiedene Bratwürstchen z.B. mit Käse gefüllt  
Gebackene Champignons, gegrillte Anti Pasti,  
Tomate Mozzarella, Rosmarinkartoffeln und Ofenkartoffeln,  
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Dips wie Knoblauch, Curry und mehr  
Ofenfrisches Baguette*

*p.P. 17,50 €*

*Auf Wunsch können Sie Spare Ribs für 2,00 €  
Oder Lammkoteletts für 2,00 €*

### *Dessertvariationen*

*5 verschiedene Dessertvariationen  
in kleinen Gläschen serviert  
Panna Cotta, Creme Brulèe,  
Schokoladenmousse,  
Und Weitere Variationen Saison...*

*p.P. 6,-*

## *Mitternachts - Genüsse*

*Stellen Sie sich ihr eigenes Mitternachtsbuffet aus den folgenden Komponenten zusammen:*

<i>6,50€</i>	<i>7,50€</i>	<i>8,50€</i>
<i>Zuckerkuchen/ Butterkuchen</i>	<i>Candybuffet</i>	<i>Käseplatte rustikal</i>
<i>Chili con Carne Chili</i>	<i>Eisvariation aus dem Glas</i>	<i>Minihamburger</i>
<i>Zwiebelmett und Baguette</i>	<i>Rustikale Wurstplatte</i>	<i>Chickenwings</i>
<i>Currywursttopf</i>	<i>Frische Pizza bunt belegt</i>	<i>Hochzeitssuppe</i>

*Wiederaufbau der kalten Speisen von Ihrem Buffet      1,50€*

Hotel & Restaurant  
*Zur Heideblüte*  
Café & Bar



# Getränkepauschalen:

*Folgende Getränkebausteine können als Pauschale für Ihre Feier gebucht werden.*

## I.) Pauschale ohne Spirituosen

### **Alkoholfreie Getränke:**

*Mineralwasser, Säfte, Saftschorlen, Softgetränke*

### **Hausweine / Sekt / Prosecco:**

*Rotweine / Weißweine / Rosé / Sekt / Prosecco*

### **Biere vom Fass / Flasche:**

*König Pilsener, Köstritzer Schwarzbier, Hefe Weizen auch Alkoholfrei*

### **Warme Getränke Buffet:**

*Filterkaffee, Espresso, Capuccino und verschiedene Teesorten*

## II.) Pauschale inklusive Spirituosen

*Beinhaltet verschiedene "Kurze" wie Jägermeister, Mackenstedter, -Waldmeister, -Kirsche, -Blaubeere, Obstler Jubiläumsaquavit, Ramazotti, Malteser, Osborne, Baileys, ... Natürlich gehören Long-Drinks wie Havanna - Cola oder Gin - Tonic, Whisky - Cola, Wodka - Orange, mit dazu.*

## **Wählen Sie aus den folgenden Varianten.**

*Die Pauschalen beginnen mit dem Empfangs-Sekt/-Prosecco & sind bis maximal 2 Uhr berechnet.*

<i>Länge der Pauschale</i>	<i>Ohne Spirituosen</i>	<i>Mit Spirituosen</i>
- 3 Stunden	20,50 Euro	33,50 Euro
- 5 Stunden	29,50 Euro	43,50 Euro
- 7 Stunden (z.B. Start: 19 Uhr)	34,50 Euro	47,50 Euro
- 9 Stunden (z.B. Start: 17 Uhr)	38,50 Euro	51,50 Euro
- 11 Stunden (z.B. Start: 15 Uhr)	41,50 Euro	54,50 Euro

### **Sie wünschen exotische Cocktailkreationen und stilvolle Drinks?**

*Dann buchen Sie zu Ihrer Spirituosenpauschale eine der Cocktail-Varianten dazu:*

### III.) Pauschale - „Smart“

*Cocktailempfang bereits dabei!*

*Caipirinha, Mojito, Tequila Sunrise  
Maracooler, Caipiginger Cuba Libre;  
Aperol Spritz, Andalö Splash, HUGO*

**7 Euro**

### IV.) Pauschale „Deluxe“

*DAS RUNDUM SORGLOSPAKET!*

*Pina Colada, Sex on the beach, Jägerinsha,  
White Lady, Virgin Colada, ...  
Ihre Wunschcocktails -----*

**10 Euro**

## **Pauschale Getränke und Servicegebühr nach 2 Uhr.**

*Nach 2 Uhr berechnen wir jede angefangene 30 Minuten folgende Getränke und Servicegebühr:*

*0 – 50 Gäste= 90 Euro; 51 – 100 Gäste = 120 Euro; ab 100 Gäste= 150 Euro.*

*Die angegebenen Preise beziehen sich auf die angemeldete Gästezahl.*





