

Ihre Angebote
für
Bankette und Festlichkeiten,
Events und Catering



Michel & Friends Hotel Lüneburger Heide
Hudemühlenburg 18
29693 Hodenhagen
Tel: 05164-8090
Fax: 05164-809-199



Sehr verehrter Gast,

festliche Anlässe begeht man am besten dort, wo geschmackvolle Räume zur Verfügung stehen und Ihnen ein Service geboten wird, der Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Wir freuen uns, dass Sie Interesse haben an den vielfältigen Angeboten vom Michel & Friends Hotel Lüneburger Heide für Ihre Familienfeiern, Jubiläen, Firmenveranstaltungen und Bankette. Vertrauen Sie ruhig unserer jahrelangen Erfahrung in der Durchführung von Veranstaltungen und Festlichkeiten aller Art. Ob in kleinem Kreis oder mit großem Programm bei uns sind Sie immer richtig.

Das Team vom Michel & Friends Hotel Lüneburger Heide steht Ihnen bei der Planung gern jederzeit beratend zur Seite. Wir würden uns freuen, Ihnen bei einer Hausführung die Räumlichkeiten zeigen zu können und ihre Fragen zu beantworten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Menüs und Buffets, die wir für verschiedenste Anlässe zusammengestellt haben.

Sie werden bei der Durchsicht feststellen, dass für jede Gelegenheit ein passendes Speisenangebot vorliegt.

Aber natürlich können wir nur einen Teil dessen wiedergeben was unser Küchenteam für Sie „zaubern“ kann. Also sprechen Sie mit uns. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir kümmern uns um den Rest.

ganz nach dem Motto: Geht nicht – gibt´s nicht!

Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem vollen Erfolg wird und Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Zur besseren Übersicht finden Sie auf den folgenden Seiten ein Inhaltsverzeichnis und eine Liste mit Punkten die für eine gelungene Veranstaltung wichtig sind.

Schauen Sie einfach alles in Ruhe durch und lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Wir stehen Ihnen gern jederzeit für Ihre Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Sie sind uns herzlich willkommen!

Ihr Team vom
Michel & Friends Hotel Lüneburger Heide
Hudemühlenburg 18
29693 Hodenhagen
Tel: 05164-809-0 Fax: 05164-809-199



Veranstaltungsplanung

Raumdekoration:

Falls Ihre Veranstaltung ein bestimmtes Thema hat und Sie eine Raumdekoration wünschen, besprechen wir dieses gern mit Ihnen im Detail.

Tischdekoration:

Zu einer ansprechenden Tischdekoration gehören natürlich Kerzen und Blumenschmuck. Blumengestecke können Sie gern selbst mitbringen oder wir bestellen diese in einem Blumengeschäft am Ort. In diesem Fall teilen Sie uns bitte ihre Wünsche in Bezug auf Sorte und Farbe mit. Kerzen stellt das Hotel farblich passend zur Verfügung.

Tischform:

Je nach Anlass gibt es für die Tischform verschiedene Möglichkeiten. 8er Tische, U- Form oder Blockform. Wir stimmen die beste Alternative je nach Raumgröße und Personenzahl mit Ihnen ab.

Raumname	Größe m²	Blockform	U- Form	8er Tische
Ballsaal	225	75	-	180
Mühlmeiße	62	36	38	48
Böhme & Fulde	162	75	80	75
Aller	67	36	20	40
Weser	50	24	12	32

Menükarten:

Menükarten stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Wir brauchen von Ihnen lediglich Anlass und Text wie z.B.: Anlässlich des 70. Geburtstages von Erna Müller.

Sitzordnung:

Wenn Sie eine besondere Sitzordnung wünschen ist es am besten wenn wir nach Absprache der Tischform einen Plan vorbereiten und Sie die Namen der Gäste im Plan eintragen. Namenskärtchen können Sie selbst mitbringen oder wir erstellen diese für Sie zum Selbstkostenpreis.

Musik:

Alleinunterhalter empfehlen wir Ihnen gern und nehmen wenn Sie möchten, auch die Buchung für Sie vor.

Getränke:

Eine festliche Veranstaltung beginnt mit einem Aperitif. Sekt oder ein Sektcocktail ist hier die gängigste Variante. Menübegleitend empfehlen wir Ihnen gern passende Weine. Aber auch alle anderen Getränke wie Bier und alkoholfreie Getränke servieren wir Ihnen gern. Zum Abschluss empfiehlt sich ein Digestif z.B. in Form eines Kräuterlikörs und Kaffee

Menü:

Gern beraten wir Sie bei der Zusammenstellung. lassen Sie sich durch unsere Vorschläge anbei inspirieren.

Buffet:

Wenn Sie sich für ein Buffet entschließen wird die Suppe serviert, danach bedient sich jeder Gast selbst von der Speisenauswahl am Buffet.

Bezahlung:

Bezahlen Sie Ihre Rechnung bar, per Scheck oder gegen Rechnung



Das sollten Sie wissen:

Anlass : _____

Name, Vorname : _____

Strasse : _____

Plz, Ort : _____

Telefon : _____

Zahlungsart : Bar _____ Scheck _____ Überweisung _____

Beginn : _____ Uhr **Ende:** _____

Personen : _____ davon Kinder: _____

Aperitif : _____

Getränke : _____

Kaffee : _____

Digestif : _____

Tischdekoration : _____

Blumen : _____

Kerzen : _____

Musik : _____

Tanz : _____

Menükarte Text : _____

Sonstiges : _____



Professionell zu Hause serviert

Auch bei Ihnen zu Hause wird Ihre Veranstaltung durch unser Speisen- und Serviceangebot zum Erfolg.

Wir richten Empfänge, Gartenfeste oder Grillabende für Ihre private Feier oder in Ihrer Firma aus und sind immer Ihr professioneller Ansprechpartner.

Sie brauchen eine Musikkapelle, einen Alleinunterhalter, einen Unterhaltungskünstler oder Fotografen? Wir kennen die richtigen Ansprechpartner.

Um Ihr Fest zu einem vollen Erfolg zu machen ist es notwendig die Möglichkeiten vor Ort einzusehen. Bitte vereinbaren Sie deshalb einen Termin mit uns. Gern zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten.

Von Canapé bis zum mehrgängigen Menü, vertrauen Sie auch für Ihr Catering auf unsere langjährige Erfahrung. Wir beraten sie gern.

Getränkepauschalen für 5 Stunden

€ 30,00 pro Person	Alkoholfreie Getränke, Säfte, Bier vom Fass Hauswein und Sekt
€ 36,00 pro Person	Alkoholfreie Getränke, Säfte, Bier vom Fass Hauswein, Sekt, Spirituosenauswahl, Kaffee und Tee
€ 45,00 pro Person	Sekt zur Begrüßung, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Bier vom Fass, Hauswein, Sekt, Spirituosenauswahl, Longdrinks, Flaschen Biere, Kaffee und Tee



Menü 1 (ab 10 Personen)

Niedersächsische Hochzeitssuppe
in Terrinen serviert
mit Eierstich, Fleischklößchen
und Spargelstückchen

~ ~ ~

Bratenauswahl vom Jungschwein und Rinderschmorbraten
mit dunkler und heller Sauce,
Speckchampignons, Gemüseplatte,
Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten

Gemischte Salatplatte

~ ~ ~

Bayrische Zitronencreme

Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen,
Schokosauce und Schlagsahne

€ 30,00 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Menü 2 (ab 10 Personen)

Brotauswahl
mit Schmalzschaum
und Butter

~ ~ ~

Variation von Räucher- und Gravedlachs
mit Dill- Senfsauce und Zitronen- Creme fraîche
am Salatbouquet

~ ~ ~

Tomatenessenz
mit Basilikumgrießnocken

~ ~ ~

Geschmorter Kalbsbraten
auf Sherryrahmsauce
mit Gemüse des Marktes
dazu Heidekartoffel und Herzoginkartoffeln

~ ~ ~

Erdbeereisparfait
auf weißer Schokoladensauce
mit Früchten der Saison

€ 44,00 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Menü 3

Brotkonfekt

mit Dreierlei Butterauswahl

~ ~ ~

Carpaccio vom Seeteufel

*mit Limettenvinaigrette
und rosa Pfefferbeeren*

~ ~ ~

Klare Rinderkraftbrühe

*mit Madeira und
gekräuterten Pfannkuchenstreifen*

~ ~ ~

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten

*mit gekräuselten und gezupften Blattsalaten
mit Honig-Mandel-Vinaigrette*

~ ~ ~

Mit Champagner aufgefülltes Zitronensorbet

~ ~ ~

Rosa gebratener Rehrücken

*an Holundersauce mit glasiertem Gemüse vom Wochenmarkt
und gebackenen Herzoginkartoffeln*

~ ~ ~

Dessertteller „Hudemühle“

*Karamelmousse und
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
auf Vanillehimbeersauce*

€ 58,80 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei

Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



... zur Abrundung und nur in Verbindung
mit einem Menü oder Buffet

Mitternachtsimbiss

Hodenhagener Hochzeitssuppe aus dem Suppentopf

Kleine gebratene Schnitzelstücke

Party-Frikadellen mit Dipp

Pikant gewürzte Hähnchenkeulen

Thüringer-Mett-Schweinchen mit Zwiebeln

Herzhafte Niedersächsische Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Landbutter

Ab 20 Personen, pro Person € 16,00



Kalte Vorspeisen

Salatvariation mit Streifen von gebratener Barbarie Entenbrust	€ 12,50
Parmaschinken auf Cantaloupmelonenschiffchen	€ 11,50
Variation von Räucher- und Gravedlachs mit Dill- Senf und Zitronen- Creme Fraîche an kleinem Salatbouquet	€ 11,50
Krabbencocktail mit Melonenkugeln in der Zwergananas serviert	€ 12,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer und Parmesanspäne	€ 14,50

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargelstückchen	€ 6,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne	€ 5,50
Lauchcremesuppe mit Eismeergarnelen	€ 5,50
Heidjer Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen	€ 4,90
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	€ 5,50
Hummerschaumsüppchen mit Cognacsahne	€ 6,50
Zwiebelsuppe „Französischer Art“ mit Käse überbacken	€ 5,50

Warme Vorspeisen

Lachstatar auf knusprigem Reibekuchen an kleinem Salatbouquet mit Dill- Creme Fraîche	€ 13,50
Rosa gebratener Rehrücken an gekräuselten und gezupften Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Heidelbeerzwiebelkonfit	€ 16,00
Gebratene Riesengarnelen in Kräuter- Knoblauchbutter an einer Variation von schwarzem und weißem Reistimbal	€ 15,50



Hauptgänge

Geflügel

- Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Curryfruchtsauce mit gebackener Banane dazu Ingwerreis und Kopfsalat in Joghurtsauce € 14,80
- Barbarieentenbrust auf Honig – Preiselbeersauce mit Mandelbroccoli und Kartoffelbällchen € 19,50
- Im Mangoldmantel gebratenes Maispoulardenbrüstchen auf Traubenspeckgemüse und Kräuterblinis € 19,50

Fleisch

- Schweinefiletmedaillons auf Calvadosrahmsauce mit Broccolirosen und Kartoffelkroketten € 16,50
- Kasslerbraten im Blätterteig oder Brotteig mit Champagnerkraut und Kartoffelschnee € 14,50
- Bratenauswahl vom Jungschwein und Rinderschmorbraten mit heller und dunkler Sauce, Speckchampignons, Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten € 18,50
- Geschmorter Kalbsrahmbraten auf einer Sherryrahmsauce mit Gemüse des Marktes dazu Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln € 20,50
- Züricher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Blattsalat in Joghurtdressing € 19,50
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Mandeln und warmen Backobst, Rotkohl und Serviettenknödel € 16,50
- Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffer- und Berner Sauce, Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln € 19,50
- Virginia Sugar Ham
Honig glasierter Schinkenbraten mit gebackenen Kartoffelecken und Gemüse des Marktes € 16,50
- Mit Gemüse gefüllte Schweinefiletrollade an Marsallasauce auf Bandnudeln € 16,50



Lamm / Wild

Gebeizte Wildschweinkeule in Wachholderrahmsauce dazu Speck- Rosenkohl und Kartoffelkroketten	€ 17,80
Hirschkalbsrücken an Waldbeersauce mit gefülltem Pfirsich Mandelbroccoli und Kartoffelplätzchen	€ 19,80
Geschmorte Heidschnuckenkeule auf Heidelbeersauce, Gemüsen des Marktes und Heidekartoffeln	€ 19,80
Lammrücken rosa gebraten an Rosmarinjus mit feinen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 18,20

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf Krebsschwanzsauce an Blattspinat mit Schlosskartoffeln	€ 18,50
Lachstranche in der Kartoffelkruste gebraten auf Safranschaum mit Broccoligemüse	€ 17,50
Gebratene Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, Heidekartoffeln und gemischter Blattsalat in Joghurtdressing	€ 17,50
Gebratene Forelle „Müllerin Art“ oder pochierte Forelle „Blau“ mit zerlassener Butter und Sahnemeerrettich, Heidekartoffeln und gemischter Blattsalat in Limonendressing	€ 17,50

Dessert

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schokoladensauce	€ 5,80
Dessertteller „Michel“ Karamelmousse und Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf Vanillehimbeersauce	€ 6,90
Hausgemachtes Waldhonigeisparfait auf Rum- Schokoladensauce mit exotischen Früchten	€ 6,90
Hausgemachte Rote Grütze von heimischen Beeren mit Vanillesauce oder geschlagener Sahne	€ 5,50
„Welfenspeise“ Deutscher Vanillepudding mit Weinschaum	€ 4,50
Cremevariation nach Ihren Wünschen mit Sahne garniert	€ 5,50
Hausgemachte Eispyramide mit Früchten	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
Geeister Kaiserschmarrn mit heißen Schattenmorellen, Mandelsplitter und Sahne	€ 5,80
Hausgemachtes Tiramisu	€ 5,50



Heide Buffet

- Suppe:** Heidjer Kartoffelsuppe mit Schnuckenschinken
- Kalten Platten:** Ahdener Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse
Zweierlei Jungschweinrücken mit Früchten garniert
Filet vom Truthahn im Paprikamantel mit Currysauce
Pastete von der Heidschnucke mit Preiselbeersauce
- Fisch:** Rauchforellenfilets mit Preiselbeersahne
Rauchmakrelenauswahl mit Sahnemeerrettich
- Salate:** Salat von der Heidekartoffel in Speck- Kräutermarinade
Variation von frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Fleischsalat mit Gurken und Zwiebeln
- Brot:** Schwarzbrot, Mischbrot, Brötchen und Butter
- Warm:** Saftiger Krustenschinkenbraten mit Burgundersauce
Speckbohnen und Kartoffelkroketten

Geschnetzeltes von der Pute in Champignonrahmsauce
mit Butternudeln, Broccoli und Heidekartoffeln
- Dessert:** Welfenspeise
Zitronencreme
Herrencreme

Ab 20 Personen, € 28,00 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Buffet Aller- Leine- Tal

- Suppe :** Cremesuppe von Austernpilzen mit Schnuckenschinkensahne
- Kalte Platten:** Fleischpastete mit Heidelbeersauce „Hodenhagener Art“
Variation von rohen Schinken auf zweierlei Melonen
Maispoulardenbrust mit heimischen Früchten in Currysahne
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
- Fisch:** Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen mit Dill- Senfsauce
Cocktail von Meeresfrüchten mit zwei Marinaden
- Salate:** Geflügelsalat mit Früchten in leichter Currymarinade
Rindfleischsalat mit Zucchini und buntem Paprika
Variation von frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Brot:** Reichhaltige Brotauswahl mit Butter
- Käsebrett:** Niedersächsische Käsespezialitäten
- Warm:** Tranchen vom Kalbsrücken an Estragonrahmsauce, buntes Mischgemüse und Butternudeln

Lachssteak in Limonenbutter gebraten
Broccolirosen und Heidekartoffeln
- Dessert:** Mousse au chocolat an Fruchtmarksauce
Frischer Obstsalat mit Marashino
Kirschcreme und Mandelcreme

Ab 20 Personen, € 40,50 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Galabuffet

- Suppen:** Tomatenconsommé mit Basilikumgrießnocken
Brunnenkresse mit Lachsstreifen
- Kalte Platten:** Roastbeef am Strang gebraten mit verschiedenen Saucen
Rosa gebratene Entenbrust mit Sauce Cumberland
Hirschrückenmedaillons mit Lebermousse garniert
Wildpastete mit Preiselbeeren
- Fisch:** Geräucherter Aal
Pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich
Terrine vom Seeteufel mit Kaviar
Cocktail von Nordseekrabben mit zweierlei Saucen
Variation von Räucher- und Gravedlachs mit
Honig- Senfsauce und Limonen Creme fraîche
Riesengarnelen und Hummer mit Cocktailsauce und
Knoblauchmajonaise
- Salate:** Gemüsesalat in Kräutermarinade
Salat von Meeresfrüchten mit Dillvinaigrette
Geflügelsalat mit Ananas in Curry- Mangosahne
Thunfischsalat mit Oliven, Tomaten und Bohnen
Variation von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Brot:** Reichhaltige Brotauswahl mit diversen Buttermischungen
- Käsebrett:** Internationale Käsespezialitäten an Senfrüchten
- Warm:** Roastbeef im ganzen gebraten mit grüner Pfeffersauce,
Sauce Bernaise, Bohnen im Speckmantel und Röstitaler
Mit Blattspinat gefülltes Jungschweinfilet an
Zwiebelburgundersauce dazu Mandelbroccoli und Kartoffelgratin
- Dessert:** Hausgemachte Rote Grütze
Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
Trilogie von Cremespeisen
Gebackene Eisbombe „baked Alaska“ im Baisermantel mit
Fruchtsaucen
Variation von frischen Früchten und Obstspießen

Ab 20 Personen, € 54,50 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Italienisches Buffet

- Suppe: Italienische Minestrone
- Kalte Platte: Cocktail „Frutti di Mare“
Makrelenfilets mit Kapern und Basilikumdressing
„Vitello tonnato“ Kleine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
Antipasti Auswahl mit Aubergine, Zucchini, Champignon und Tomaten in Olivenöl mariniert
- Salate: Gemüsesalat in Balsamico- Dressing
Pennesalat mit Pesto und gerösteten Pinienkernen und Parmesan
Peperonata
Variation von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Brot: Ciabatta, Fladenbrot und Baguette
Butter, Knoblauchbutter und Kräuterbutter
- Käse: Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Grissini
- Warm: „Osso bucco“ Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit feinem Gemüse und Polentatalern
Toskanisches Huhn an Oliven- Tomatenragout mit Kräuterrisotto und italienischem Gemüse
Tortellini „Tricolore“ in einer leichten Käseschinkensauce
- Dessert: Tiramisu marinierte Biscuitschnitte mit Mascarponecreme
„Flan de Naranja“ mit marinierten Orangenfilets
„Cassata Sicilienne“ italienische Eisbombe mit kandierten Früchten
Salat von exotischen Früchten mit Amarettosahne

Ab 20 Personen, € 36,00 pro Person

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre zahlen 50%



Canapées

Roastbeef rosa gebraten mit Maiskölbchen und Senfbutter
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Katenschinken mit Cornichonfächer
Kräuterquark mit Gurke
Paprikafrischkäse mit Weintraube
Camembert mit Traube
Salami mit Perlzwiebeln
Graved Lachs mit Dill- Senfsauce
Kochschinken mit Kräutermayonaise
Gouda mit Salzbrezel

4 Stück (gemischt) pro Person € 8,80 jedes weitere € 2,20

Fingerfood- Gerichte

Käsespieße mit Weintrauben
Frische Gemüsestangen mit verschiedenen Dipp´s
Hacksteaks mit mildem Senf
Pepperoni mit Frischkäsefüllung
Pikantes Minigebäck mit Gemüse, Käse oder Fisch
Scharfe Geflügelbrustspieße
Chicken Wings und Chicken Nuggets

Ab 20 Personen, pro Person € 14,00

Michels Welcome Buffet

Verschiedene Tapas und Broquetas
Käsespieße mit Weintrauben
Minifrühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
Schweinefilet mit Sauce Bernaise
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Rotweinbirne mit Gorgonzola gefüllt
Dim Sum mit süß- saurer Sauce
Gebackene Champignonköpfe mit Sauce Remoulade
Grießkroketten mit Kirschsauce
Gebackene Banane mit Schokoladensauce
Bruschetta

Ab 20 Personen, pro Person € 18,80



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	Seite 2
Veranstaltungsplanung	Seite 3
Checkliste	Seite 4
Catering, Außer Haus und Getränkepauschale	Seite 5
Menü 1	Seite 6
Menü 2	Seite 7
Menü 3	Seite 8
... und zur Abrundung	
Mitternachtsimbiss	Seite 9
Für jeden Geschmack etwas	
Kalte Vorspeisen/ Suppen	Seite 10
Warm Vorspeisen/ Hauptgänge mit Geflügelfleisch	Seite 11
Hauptgänge Fleischgerichte	Seite 12
Hauptgänge Lamm/ Wild und Fischgerichte	Seite 13
Dessert	Seite 14
Heide Buffet	Seite 15
Buffet Aller- Leine- Tal	Seite 16
Galabuffet	Seite 17
Italienisches Buffet	Seite 18
Canapées / Fingerfood Buffet/ Michels Welcome Buffet	Seite 19
Inhaltsverzeichnis	Seite 20