

## FEIERN

### INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE IM HOTEL ISENBÜTTELER HOF

#### **Restaurant "Elena"**

Hauptstraße 3  
38550 Isenbüttel

Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait „Isenbütteler Hof“
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtungen
- ❖ Unsere Leistungen für Sie
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihre Ansprechpartner Diyana und Panos (Telefon:+ 49 (0) 5374 67 1 22 0) freuen sich auf Ihren Anruf oder eine E-Mail unter [hotel@isenbuetteler-hof.de](mailto:hotel@isenbuetteler-hof.de)

Sprechen Sie mit uns, wir haben viele gute Ideen!

## Kurzportrait

Früher eine königliche Poststelle, bereits seit über hundert Jahren an diesem Ort ein Landgasthaus beheimatet.

Der Isenbütteler Hof wurde dereinst als typisch traditionelle Dorfgastronomie geführt. 1989 wurde der gastronomische Betrieb von uns übernommen. Durch umfangreiche Modernisierungs- und Erweiterungsmaßnahmen entwickelte sich der Familienbetrieb zeitgemäß in ein modernes Hotel mit 50 Zimmern, das offiziell mit drei Sternen SUPERIOR klassifiziert wurde.

Familie und Tradition werden bei uns groß geschrieben. Dementsprechend hat Gastlichkeit für uns ein eigenes Verständnis.

Das Wohl unserer Mitarbeiter ist grundlegend für uns. Denn nur, wer sich gut aufgehoben und verstanden fühlt, kann dies auch an unsere Gäste weitergeben.

Gerne planen Diyana und Panos mit ihrem Team vom Restaurant "Elena" Ihre Feier individuell mit Ihnen gemeinsam und nach Ihren Vorstellungen. Die Planung einer Feier nimmt etwas Zeit in Anspruch und wir möchten uns Ihnen ohne Störungen widmen. Vereinbaren Sie daher bitte einen Termin zur Absprache unter 05374-671220.

Wir möchten, dass jeder Gast einen angenehmen Aufenthalt bei uns genießen kann und freuen uns auf Ihren Anruf.

Ihre Familie Traichel & Team

## Bestuhlungsformen

Name	Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen		
	Einzeltische	Tafeln	Blöcke
Zur Riede	70	60	60
Zur Riede mit Tanzfläche	50	40	40
Molkereistübchen	-	26	-
Jagdstube	60	45	40
Jagdstube mit Tanzfläche	35	25	25
Jagdstube/ Zur Riede	140	120	100
Jagdstube / Zur Riede mit Tanzfläche	120	100	80



## **Zum Empfang**

Klassischer  
Sekt- oder Prosecco Empfang

Sekt Hausmarke „Chardonnay“, trocken 0,75 l € 26,50

oder

Prosecco „Frizzante“ D.O.C. Treviso, fruchtig-leicht 0,75 l € 22,50

Orangensaft 0,5 l € 6,10

## **Fingerfood zum Empfang**

Auswahl von Canapees Stück ab € 3,90  
mit Räucherlachs, Camembert, Schinkenauswahl  
(wir empfehlen Ihnen 3 Stück pro Person)

Gespießte Melone mit Schinken ab € 3,80  
Tomaten-Mozzarella Spieß ab € 3,80  
Variationen von Wrapspießen ab € 5,90

## Buffetvorschläge

Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 25 Personen an.

### Buffet 1

„Isenbütteler Hochzeitssuppe“  
(In Terrinen am Tisch serviert)

Salatauswahl mit Balsamico- und Joghurtdressing  
mit verschiedenen Toppings

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Hausgemachte Anti Pasti  
(Mariniertes Grillgemüse)

Käseauswahl vom Brett

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Forellenfilets und Lachs aus dem eigenen Rauch

Falsches Filet vom Fleckvieh  
an dunkler Jus

\* \* \*

„Brasilianisches Hähnchenbrustfilet“  
mit Champignonrahm

Petersilienkartoffeln, Gratinkartoffeln, Risotto,  
Saisonales Gemüse

Creme Brulée

Schokoladenmousse

Ab € 54,90 p.P.

## **Buffet 2**

Wildkraftbrühe mit Einlage  
(In Terrinen am Tisch serviert)

Wildcarpaccio mit Parmesanspänen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroutons

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Hausgemachte Anti Pasti  
(Mariniertes Grillgemüse)

Käseauswahl vom Brett

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Hausgemachter Apfelrotkohl und saisonale Gemüseauswahl

Rosa gebratenen Rehrücken mit Leber-Preiselbeermousse

Forellenfilets und Lachs aus dem eigenen Rauch

Wildmix aus heimischem Forst  
mit Wildjus mit Preiselbeerbirne

Lachsfilet auf Blattspinat  
mit Rahm

Salzkartoffeln, Spätzle, Kartoffelklöße

Crème Brûlée

Obstsalat mit Vanillesauce

Ab € 63,90 p.P.

Unter 40 Personen stellen Sie sich Ihr Menü individuell aus den oberen Speisen zusammen.

Wir servieren Ihnen das Menü in Plattenform am Tisch.

Entspricht unser Angebot nicht Ihren Wünschen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

## Grillbuffet

Salatauswahl mit Balsamico- und Joghurtdressing  
mit verschiedenen Toppings

Kartoffel – und Nudelsalat

Coleslow,  
Weißkohl in Salatmayonnaise, Zitrone, Zucker Joghurt Essig Öl

Gemügesticks mit Dip

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Hausgemachte Anti Pasti  
(Mariniertes Grillgemüse)

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Steak- und Wurstauswahl vom Grill  
(Schweinenackensteak, Würstchen, Hähnchenbrust, Rumpsteak, Lammlachse)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Grillsaucen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

Ab € 52,50 p.P.

## **Rustikales Buffet**

Salatauswahl mit Balsamico- und Joghurtdressing  
mit verschiedenen Toppings

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Käse vom Brett

Bayerisch Kraut und Serviettenknödel

Warmer Speckkartoffelsalat

Frisches Mett mit Zwiebeln  
Griebenschmalz

Katenschinken und Mettwurst

Burgunder- Krustenbraten

Knusprige Haxen aus dem Ofen

Ab € 43,50 p.P.

## **Imbiss zu später Stunde**

Original VW Currywurst, geschnitten, mit Original VW Ketchup ab € 10,50 p.P.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen den kalten Teil Ihres Buffets noch einmal  
zusammen, dafür berechnen wir nur ab € 12,50 p.P.

Kaffee in Buffetform & Kuchen (Ihren Kuchen bringen Sie mit) in Buffetform ab € 10,90 p.P.

Kaffeetafel am Tisch eindecken & Kuchen (Ihren Kuchen bringen Sie mit) in Buffetform ab € 15,90 p.P.

Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet

## Auswahl von Festpreisen, feiern Sie ganz unbeschwert

Unsere Pauschalen sind für die Dauer von 8 Stunden kalkuliert. Nach Ablauf der 8 Stunden berechnen wir € 20,00 pro Gast/pro Stunde

### „Festpreis Standard“

Auswahl von Weißwein und Rotwein

Bier vom Fass (Hasseröder Premium Pils, Franziskaner Hefeweizen, Fürstenbräu dunkel),  
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Ab € 51,50 p.P.

### „Festpreis exklusiv“

Auswahl von Weißwein und Rotwein

Bier vom Fass (Hasseröder Premium Pils, Franziskaner Hefeweizen, Fürstenbräu dunkel),  
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Linie-Aquavit, Obstlervariation, Jägermeister, Ramazotti, Ouzo, Baileys, zwei Liköre zur Wahl  
Ab € 59,50 p.P.

### „Festpreis de Luxe“

Auswahl von Weißwein und Rotwein

Bier vom Fass (Hasseröder Premium Pils, Franziskaner Hefeweizen, Fürstenbräu dunkel),  
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Linie-Aquavit, Obstlervariation, Jägermeister, Ramazotti, Ouzo, Baileys, zwei Liköre zur Wahl  
4 Cocktails: Mojito, Caipirinha, Pina Colada, Ipanema (alkoholfrei)

3 Longdrinks: Gin-Tonic, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon

Ab € 79,50 p.P.

## Hotel & Übernachtung

Wir freuen uns, Sie in unserem 3 Sterne\*\*\* Superior Hotel verwöhnen zu dürfen. Unsere 50 gemütlich eingerichteten Zimmer verfügen über Bad/Dusche und WC, Schreibtisch, Sitzecke, Flat TV, kostenfreies W-LAN

Unsere Gäste parken kostenlos und haben während ihres gesamten Aufenthaltes Zugang zu unserer Saunalandschaft.

**In Verbindung mit einer Veranstaltung / Feier gewähren wir folgende Sonderkonditionen:**

Einzelzimmer € 92,50

Doppelzimmer € 112,50

Dreibettzimmer (2 Erwachsene und 1 Kind) € 135,50

**Die Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet und täglich eine Flasche Wasser auf dem Hotelzimmer.**

## Unsere Leistungen für Sie!

<b>Weißer Tafeldecken</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar)</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>Kerzen passend zur Tischdekoration</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>Menükarten</b>	<b>€ 2,50 / Stück</b>
<b>Bereitstellungskosten für den Raum</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>Stromkosten für Musik</b>	<b>kostenfrei</b>
<b>Servicepersonal für Ihre Feier</b>	<b>inklusive</b>
<b>Kinderpreise bei Buffet und Festpreisen</b>	
1-6 Jahre	<b>kostenfrei</b>
7-11 Jahre	<b>halber Preis</b>
<b>Tischgestecke</b>	<b>ab € 10.50</b>
<b>Stuhlhussen</b>	<b>€ 5,80 / Stück</b>

## Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!  
Bitte bringen sie diese Liste zu Ihrem Absprachetermin mit.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ., Ort: \_\_\_\_\_

Tel. Nr./Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch?     ja                       nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: \_\_\_\_\_

Wie soll gezahlt werden?     Bar                       Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdauer: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_ Kleinkinder: \_\_\_\_\_

Menü  Büffet?                      Sind Vorschläge angefordert     ja                       nein

Vorschläge erhalten?     ja     nein

Ist der Absprachetermin geplant?                      Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Menüauswahl:                      festgelegt                       noch offen

Getränkeauswahl:      festgelegt                       noch offen

Wie sind die Einladungen gestaltet? \_\_\_\_\_

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? \_\_\_\_\_

Einladungen ausgesendet?                      Datum: \_\_\_\_\_

Zimmerreservierungen erforderlich?                       ja                       nein

Zimmerpreise? \_\_\_\_\_

Zimmer, Selbstzahler? \_\_\_\_\_

Ist dies den Gästen bekannt? \_\_\_\_\_

Tischform: \_\_\_\_\_

Serviettenform: \_\_\_\_\_

Tischdekoration, Blumen: \_\_\_\_\_

Kerzen: \_\_\_\_\_

Farbe: \_\_\_\_\_

Raumdekoration: \_\_\_\_\_

Unterhaltung: \_\_\_\_\_

Kapelle: \_\_\_\_\_

Discjockey: \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_