

FEIERN

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Hotel Isenbütteler Hof GmbH & Co. KG

Hauptstraße 3
38550 Isenbüttel



SUPERIOR

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 Sandra und Frank Traichel (Telefon:+ 49 (0) 5374 67 1 22 0) freuen sich auf Ihren Anruf oder eine E-Mail unter 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 wir 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 € 3,90
mit Räucherlachs, Camembert, Schinkenauswahl
(wir empfehlen Ihnen 3 Stück pro Person)

Gespießte Melone mit Schinken € 3,80

Tomaten-Mozzarella Spieß € 3,80

Variationen von Wrapspießen € 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 Anti Pasti
(Mariniertes Grillgemüse)

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Forellenfilets und Lachs aus dem eigenen Rauch

Käseauswahl vom Brett

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Falsches Filet vom Fleckvieh
an dunkler Jus

* * *

„Brasilianisches Hähnchenbrustfilet“
mit Champignonrahm

Petersilienkartoffeln, Gratinkartoffeln, Risotto,
Saisonales Gemüse

Crème Brûlée
Schokoladenmousse

Ab € 54,90 p.P.

Buffet 2

Wildcarpaccio mit Parmesanspänen

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroutons

Hausgemachte Anti Pasti
(Mariniertes Grillgemüse)

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Rosa gebratenen Rehrücken mit Leber-Preiselbeermousse

Forellenfilets und Lachs aus dem eigenen Rauch

Käseauswahl vom Brett

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Wildkraftbrühe mit Einlage
(In Terrinen am Tisch serviert)

Wildmix aus heimischem Forst
mit Wildjus mit Preiselbeerbirne

Lachsfilet auf Blattspinat
mit Rahm

Hausgemachter Apfelrotkohl und saisonale Gemüseauswahl
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

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

Kartoffel – und Nudelsalat

Hausgemachte Anti Pasti
(Mariniertes Grillgemüse)

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Hausgemachte Brotstation mit Dip

Gemüsesticks mit Dip

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

Hausgemachte Grillsaucen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Kartoffelspalten, Rosmarinkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme

Ab € 52,50 p.P.

Rustikales Buffet

Salatauswahl mit Balsamico- und Joghurtdressing
mit verschiedenen Toppings

Frisches Mett mit Zwiebeln
Griebenschmalz
Katenschinken und Mettwurst

Käse vom Brett

Warmer Speckkartoffelsalat

Burgunder- Krustenbraten

Knusprige Haxen aus dem Ofen

Bayerisch Kraut und Serviettenknödel

Hausgemachte Brotstation mit Dip

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.

Kaffeesspezialitäten 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!

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

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: _____