



# HEIDE HOTEL REINSTORF

## BANKETTMAPPE

Genießen Sie die Atmosphäre und  
feiern Sie in unserer historischen Festscheune.



HEIDE HOTEL  
REINSTORF

## Inhalt

Allgemeine Hotelinformationen.....	3
Rundum Sorglos Pauschale .....	4
Frühlings-Menü.....	5
Sommer Menü.....	6
Herbst-Menü.....	7
Winter-Menü.....	8
Vegetarische Hauptgänge zur Wahl.....	8
Heide-Buffer.....	9
Grill-Buffer.....	10
Zu später Stunde .....	11
Allergene.....	12
Zusatzstoffe .....	12
Getränkepauschale.....	13
Weitere Getränke-Pauschalen.....	14
Pauschalen-Verlängerung.....	14
Dekoration.....	15

## Allgemeine Hotelinformationen

### KONTAKT

Adresse:

Heide Hotel Reinstorf  
Alte Schulstraße 6  
21400 Reinstorf

Telefon: 04137 80 90

Fax: 04137 80 9100

E-Mail: [info@heide-hotel-reinstorf.de](mailto:info@heide-hotel-reinstorf.de)

Web: [www.heide-hotel-reinstorf.de](http://www.heide-hotel-reinstorf.de)

Unsere Pauschalen bieten wir ab 10 vollzahlenden Gästen an.  
Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

## Unsere Sorglos Pauschale

### Apéritif

Sekt oder Prosecco, sowie Orangensaft  
Getränkepauschale für 10 Stunden ab Empfang

Je ein korrespondierender Weiß- und Rotwein, Biere, Longdrinks,  
Softgetränke,  
Filterkaffee, Tee, Cappuccino und Espresso

Buffet „Heide Hotel Reinstorf“ oder 3-Gang-Menü

- Raummiete für den Festsaal mit Tanzfläche
- Weiße Tischwäsche und Stoffservietten
- Personalisierte Menü- und Tischkarten
- Persönliche Beratung und Absprache sowie professionelle Betreuung während der Veranstaltung
- Ein Einzel- oder Doppelzimmer für die Gastgeber

---

Preis pro Person € 105,00

## Frühlings-Menü

### Fleisch

Heideschinken mit grünem Spargelsalat & Himbeerdressing

### Salate

Gebatener Heilbutt mit Süßkartoffelpüree,  
Orangensauce, Frühlingslauch & Fingerkarotten

### Nachtisch

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen mit Honigsahne

---

Preis pro Person € 38,00

## Sommer Menü

### Suppe

Geeiste Melonensuppe mit Minze

### Hauptgerichte

Gebratene Perlhuhnbrust, gefüllt mit Steinpilzen,  
Portweinsauce, mit geschmortem Spitzkohl & Kräuterrisotto

### Nachtisch

Heidelbeer-Joghurt Küchlein mit Karamelsauce

---

Preis pro Person € 35,00



HEIDE HOTEL  
REINSTORF

## Herbst-Menü

### Hauptgerichte

Geräucherte Entenbrust mit Rapunzelsalat, Himbeerdressing & Kartoffelcroutons

### Hauptgerichte

Gebratenes Schweinefilet mit Waldpilzrahmsauce,  
Bohnenbündeln & Serviettenkloß

### Nachtsch

Marmorierte Mousse von heller & dunkler Schokolade, mit frischen Früchten

---

Preis pro Person € 34,00



## Winter-Menü

Maronencremesuppe mit geröstetem Speck

Im Ganzen gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce,  
Rosenkohl & Baumkuchen von der Heidekartoffel

Parfait vom Heideblütenhonig mit Zwetschgenragout

---

Preis pro Person € 40,00

## Vegetarische Hauptgänge zur Wahl

Kartoffelgnocchi mit Oregano, Rucolasalat,  
Kirschtomaten & körnigem Frischkäse

Pilzrisotto mit gebackener Petersilie & Parmesan

---

Preis pro Person je € 14,50





## Heide-Bufferet

- Marinierte Antipasti von Champignons, Zucchini, Aubergine & Paprika
- Pfeffergebeizter Heideschinken mit eingelegten Birnen
- Bunter Kartoffelsalat von der Heidekartoffel
- Geräucherte Heideforelle mit Preiselbeersahne
- Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

- Heidekartoffel-Cremesuppe

- Geschmorte Tranchen von der Lammkeule  
mit Kräuterjus
- Birnen-Bohnen-Speck mit Kartoffelgratin
- Gebratenes Heideforellenfilet mit Riesling-Sauce,  
Blattspinat und Basmatireis

- Verschiedene Brotsorten und Butter

- Gelbe Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenbisquitrolle mit Vanillecreme
- Heidelbeertarte mit Heidehonigschmand

---

Preis pro Person € 35,00



## Grill-Bufferet

- Salatbuffet
  - Heidekartoffelsalat
  - Rot- und Weißkrautsalat
  - Marinierte Antipasti
  - Bohnensalat
  - Pastasalat
- Marinierte Puten- und Schweinenackensteaks
  - Rinderhufsteaks
  - Feine & grobe Bratwurst
  - Lachsmedaillons mit Limonen
  - Maiskolben & Karotten
  - Brokkoli & Blumenkohl
  - Grüne Bohnen im Speckmantel
  - Gemüsespieße
  - Ofenkartoffeln mit Sour Cream
  - Verschiedene Dips & Marinaden
- Verschiedene Brotsorten und Butter
- Obstkorb & Obstsalat
  - Rote Grütze mit Vanillesauce
  - Mousse von weißer Schokolade
  - Brownies

---

Preis pro Person € 35,00

## Zu später Stunde

### Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Pommes Frites  
oder  
Gulaschsuppe mit Brot & Butter  
oder  
Käseauswahl vom Brett

---

Preis pro Person € 7,50

## Allergene

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich, Weizen a1, Roggen a2, Hafer a3, Gerste a4
- Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- Eier und Erzeugnisse daraus
- Fische und Erzeugnisse daraus
- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus (Lactose)
- Schalenfrüchte namentlich Walnüsse h1, Haselnüsse h2, Mandeln h3,
- Pistazien h4
- Sellerie und Erzeugnisse daraus
- Senf und Erzeugnisse daraus
- Sesam und Erzeugnisse daraus
- Schwefeldioxid, Sulfite, Salze
- Lupinen und Erzeugnisse daraus
- Weichtiere und Erzeugnisse daraus

## Zusatzstoffe

- Mit Farbstoff
- Mit Konservierungsstoff
- Mit Antioxydationsmittel
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwefelt
- Geschwärzt
- Mit Phosphat
- Mit Milcheiweiß
- Koffeinhaltig
- Chininhaltig
- Mit Süßungsmitteln
- Enthält eine Phenylalaninquelle
- Gewachste Lupinen und Erzeugnisse daraus

## Getränkepauschale

In der Getränkepauschale sind für 7 Stunden folgende Getränke enthalten:

- Empfang mit Prosecco oder Sekt, Orangensaft & Mineralwasser
- Weine nach Wahl aus der Standard-Bankett-Weinkarte
- Lüneburger Pilsener vom Fass
- Duckstein Original vom Fass
- Erdinger Weissbier hell, dunkel oder alkoholfrei
- Veltins alkoholfrei
- Magnus Imperial feinperlig oder still
- Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix
- Lindauer Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Maracuja und Johannisbeere)
- Kaffee und Tee

---

**Preis pro Person € 38,00**

Bitte beachten Sie, dass wir für das Servicepersonal ab 02.00 Uhr einen Nachtzuschlag berechnen.

- € 30,50 pro angefangene Stunde für den Serviceleiter
- € 26,50 pro angefangene Stunde pro Servicemitarbeiter

Bereitstellungskosten ab 04.00 Uhr

Ab 04.00 Uhr berechnet das Haus Bereitstellungskosten in Höhe von € 250,00 pro angefangene Stunde.



HEIDE HOTEL  
REINSTORF

## Weitere Getränke-Pauschalen

(in Verbindung mit der Hauptgetränke-Pauschale)

Digestif	€ 5,50 pro Person
Longdrink	€ 9,50 pro Person
Cocktail	€ 11,50 pro Person

Sollten Sie länger als 7 Stunden (Scheune) feiern, so werden die Getränke danach nach Verbrauch berechnet.

## Pauschalen-Verlängerung

Selbstverständlich können Sie Ihre Getränke-Pauschalen auch verlängern.  
Der Aufpreis pro Stunde/pro gemeldeter Person beträgt € 4,50.

## Dekoration

### Kerzen

Zwischen folgenden Kerzenfarben können Sie wählen:  
Weiß, champagner, rot, bordeaux, rosa, terracotta, gelb, grün & blau

Gern bestellen wir für Sie auch extra-große Kerzenständer oder Windlichter:

Große Kerzenständer mit Stumpenkerzen im Gläschen	€ 39,90
Windlichter mit Sand und Stumpenkerzen	€ 12,50

### Blumen

In unserer Rundum Sorglos Pauschale ist eine gelegte Tischdekoration enthalten. Ihre Wünsche bezüglich der Blumendekoration und der Farbe werden wir selbstverständlich berücksichtigen.

Gern können Sie diese erweitern.

Blumendekoration pro runden Tisch	ab ca. € 28,00
Blumendekoration pro Stehtisch	ab ca. € 8,50

### Menü- und Tischkarten

Gerne werden wir für Ihre Feierlichkeit die Tisch- und Menükarten erstellen. Unsere Standard-Tischkarte und unsere Standard-Menükarten sind aus cremefarbenem Karton-Papier mit unserem Heide Hotel Reinstorf Logo.

handgeschriebene Tischkarte pro Stück	€ 1,50
Menükarte pro Stück	€ 1,50

### Stuhlhussen

Weißer Stuhlhusse, inklusive farblich abgestimmtem Stoffband für € 8,50 pro Stuhl