



Hotel Der Föhrenhof

Bankettvorschläge



Inhalt:

- Über uns
- Menüs
- Weinkarte
- Getränkekarte
- Getränkepauschalen
- Festliches Ambiente
- Nachtzuschläge
- Stornierungsbedingungen

Über uns

Freuen Sie sich auf die familiäre Atmosphäre im drei Sterne Superior Best Western Hotel Der Föhrenhof.

Das im niedersächsischen Landhausstil erbaute Hotel wird von der Familie Bock in der vierten Generation geführt und hat sich seinen sehr persönlichen Charakter bis heute bewahrt.

Das Hotel verfügt über 76 Zimmer sowie 6 Veranstaltungsräume und liegt im ruhigen Vorort Lahe.



Gut essen und trinken können Sie in unserem mediterranen Restaurant „Estragon“ mit internationaler Küche und ausgesuchten Weinen, in der Bierstube oder an sonnigen Tagen auf unserer großen Terrasse.

Des Weiteren stehen 120 Parkplätze direkt vor unserem Haus zur Verfügung. Für Übernachtungsgäste berechnen wir eine Parkgebühr von € 3,00 pro Nacht; Tagesgäste parken weiterhin kostenfrei.



Unsere harmonisch eingerichteten **Zimmer** unterscheiden sich in den Kategorien Economy und Business.

Unser Haus verfügt über 35 Einzel- und 41 Doppelzimmer.

Unsere sechs **Veranstaltungsräume** bieten Platz zum Feiern für bis zu 80 Personen.

In der Übersicht:

- „Burgwedel“ bis 80 Personen
- „Kirchhorst“ bis 35 Personen
- „Buchholz und „Bothfeld“ bis 23 Personen
- „Misburg“ bis 14 Personen
- „Kleefeld“ bis 12 Personen

Im „Wintergarten“ (separater Bereich in unserem Restaurant „Estragon“) können wir Feierlichkeiten für bis zu 30 Gäste ausrichten.



Ihre Ansprechpartner

Jennifer Wulkopf

Bankettleiterin
Telefon: 05 11-61 54 0
bankett@foehrenhof.bestwestern.de

Bartosz Ratajek

F & B Manager
Telefon: 05 11-61 54 0
bankett@foehrenhof.bestwestern.de

Luisa Ernst

Serviceleitung
Telefon: 05 11-61 54 0
bankett@foehrenhof.bestwestern.de

Nicola Denecke

Empfangschefin
Telefon: 05 11-61 54 0
empfang@foehrenhof.bestwestern.de

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.
Sie verlieren ihre Gültigkeit mit dem Erstellen neuer Vorschläge.

Menüvorschläge (November – Dezember 2020)

Vorspeisen

Nr. I -warm-

Gebratene Gänseleber „Alt Berlin“

Apfel, Zwiebel, Portwein

€ 12,00

Nr. II

Gebeizter Weihnachtslachs

Orange, Dill, Rote Bete

€ 12,00

Nr. III -vegetarisch-

Waldorfsalat

Sellerieduett, Walnuss, Apfel

€ 8,50

Alle Preise beinhalten Service und Mehrwertsteuer.
Sie verlieren ihre Gültigkeit mit dem Erstellen neuer Vorschläge.

Suppen

Nr. I

Gänseconsommé

Gemüserauten

€ 8,00

Nr. II

Kürbiscrèmesuppe **-vegetarisch-**

Kürbiskernöl, Kräuter

€ 7,00

Sorbets

Eine Kugel Sorbet (Sorten auf Anfrage)

mit Sekt angegossen

€ 5,50

Hauptgänge

Nr. I

Portion Gans (Brust und Keule)

Sauce, Füllung, Rotkohl, Klöße

€ 28,00

Nr. II

Ganze Gans

Sauce, Füllung, Rotkohl, Rosenkohl, Klöße

€ 159,00

Nr. III

Wildschweinragout

Rosenkohl, Preiselbeeren, Crème Fraîche, Spätzle

€ 26,00

Nr. IV

Geräucherte Blätterteigschnecke -vegetarisch-

gefüllt mit Kartoffeln und Schafskäse, Dill

€ 18,00

Nr. V

Gebratener Kabeljau

Safranrisotto, Calamaretti, mariniertes Kürbis

€ 32,00

Nr. VI

Irishes Entrecôte (170 g)

im Ganzen gebraten, am Tisch tranchiert, Sauce Bearnaise,

Gemüse, Kroketten

€ 28,00

als Dry Aged Entrecôte (170 g): € 46,00 pro Person

Desserts

Nr. I

Bratapfel

Marzipan, Rosinen, Vanillesauce, Butterkeks Crumble

€ 10,00

Nr. II

Schoko Trifle

weißes und dunkles Schokoladencrème, Waldbeeren

€ 8,00

Buffetvorschlag

(ab 25 Personen)

-alle Vorspeisen

-eine Suppe zur Wahl

-Hauptgänge: Gans oder Fisch, Wildschwein und vegetarisch

- alle Desserts

€ 69,25 pro Person

Weinkarte

Deutschland

Weißweine

Württemberg

Weingut Sonnenhof Grauburgunder -trocken- Qualitätswein	2018	0,75 l	25,50 €
--	------	--------	---------

Franken

Hugo Brennfleck Müller-Thurgau -trocken- Sulzfelder Maustal Qualitätswein	2017	0,75 l	23,50 €
---	------	--------	---------

Rheingau

Familie Allendorf Charta Riesling -trocken- Qualitätswein	2017	0,75 l	32,00 €
---	------	--------	---------

Pfalz

Weingut Kirchner

1 & 1 Riesling und Silvaner -trocken- Deutscher Qualitätswein	2018	0,75 l	25,50 €
--	------	--------	---------

Nachwuchs Kerner und Sauvignon Blanc -halbtrocken- Deutscher Qualitätswein	2018	0,75 l	25,50 €
---	------	--------	---------

Deutschland

Spätburgunder Rosé

Franken

Hugo Brennfleck Spätburgunder Rosé -trocken- Sulzfelder Qualitätswein	2017	0,75 l	24,50 €
--	------	--------	---------

Rotweine

Baden

Oberbergener Baßgeige Bassolino -trocken- Cuveé rot Qualitätswein	2016	0,75 l	22,50 €
---	------	--------	---------

Franken

Hugo Brennfleck Cuveé rot -trocken- Qualitätswein	2018	0,75 l	25,00 €
--	------	--------	---------

Württemberg

Weingut Sonnenhof Spätburgunder Rotwein -trocken- Gündelbacher Wachtkopf Qualitätswein	2013	0,75 l	25,50 €
--	------	--------	---------

Spanien

Baron de Ley Reserva Rioja	2012	0,75 l	37,00 €
-------------------------------	------	--------	---------

Australien

Penfolds Koonunga Hill Shiraz/Cabernet	2015	0,75 l	28,50 €
--	------	--------	---------

Schaumweine

Hausmarke Föhrenhof	1/1	25,00 €
Rotari	1/1	25,00 €
Rosé Metodo Classico <i>brut</i> , Trento DOC, Italia		
Prosecco weiß	1/1	21,50 €
Zotz Traubensecco alkoholfrei	1/1	20,50 €
Weingut Blankenhorn Nobling Sekt - brut	1/1	39,00 €
Weingut Blankenhorn Baden Cremant 2012 – brut	1/1	49,00 €

Champagne

Champagne Pommery Brut Royal	0,75 l	90,00 €
Champagne Moët & Chandon	0,75 l	99,00 €

Aperitif Cocktails

Mit Alkohol

French `75 (Gin, Zitrone, Cointreau, Sekt)	9,00 €
French `75 (Gin, Zitrone, Cointreau, Champagne)	14,00 €
Pimm`s No. 1 Cup (Pimm`s, Ginger Ale, Gurke, Apfel, Orange, Minze)	9,00 €
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette)	8,00 €
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco)	8,00 €

Ohne Alkohol

Shirley Temple (Zitronenlimonade, Ginger Ale, Zitrone, Grenadine)	8,00 €
---	--------

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

	Euro	
Coca Cola (1;5), Fanta, Sprite	0,2 l	2,60
Coca Cola light/Zero (1;4;5)	0,2 l	2,60
Spezi (1;5)	0,4 l	5,20
Tomatensaft	0,2 l	2,60
Apollinaris Bio Vio Apfelschorle	0,3 l	3,60
St. Fachingen Gourmet naturell	0,25 l	2,60
St. Fachingen Gourmet medium	0,25 l	2,60
St. Fachingen Gourmet naturell	0,5 l	4,90
St. Fachingen Gourmet medium	0,5 l	4,90
St. Fachingen Gourmet naturell	0,75 l	7,00
St. Fachingen Gourmet medium	0,75 l	7,00
San Pellegrino	0,75 l	7,20

Granini-Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,60
Traubensaft, Multivitaminnektar (4)	0,2 l	3,10

Schweppes

Bitter Lemon (3), Ginger Ale (5), Tonic Water (3)	0,2 l	3,10
--	-------	------

Premium-Biere vom Faß

Gilde Ratskeller Premium Pils 4,9 % vol.	0,3 l	3,10
Gilde Ratskeller Premium Pils 4,9 % vol.	0,4 l	4,00
Hasseröder Premium Pils 4,9 % vol.	0,3 l	3,10
Hasseröder Premium Pils 4,9 % vol.	0,4 l	4,00
Alsterwasser	0,3 l	3,10
Alsterwasser	0,4 l	4,00
Franziskaner Hefeweizen hell 5,0 % vol.	0,3 l	3,10
Franziskaner Hefeweizen hell 5,0 % vol.	0,5 l	4,30

Biere in Flaschen

Gilde Ratskeller Premium Pils 4,9 % vol.	0,33 l	3,10
Beck`s alkoholfrei	0,33 l	3,10
Vitamalz (5)	0,33 l	2,90
Franziskaner Hefeweizen 5,0 % vol. hell, dunkel und alkoholfrei	0,5 l	4,30

Heißgetränke

Kaffee (1)	Tasse	2,50
Cappuccino (1)		2,80
Café Crème (1)		3,00
Latte Macchiato (1)		3,50
Milchkaffee (1)		3,20
Espresso (1)		2,50

Aperitifs

Glas Sekt 11,5 % vol.	0,1 l	4,60
Martini Bianco, Rosso, Dry 15 % vol.	5 cl	3,60
Portwein 20 % vol.	5 cl	3,60
Sherry Medium Dry Sandeman 15 % v.	5 cl	4,10
Sherry Dry Seco Sandeman 15 % v.	5 cl	4,10
Campari 25 % vol.	4 cl	4,10

Spirituosen

		Euro
Malteser Aquavit 40 % vol.	2 cl	3,60
Linie Aquavit 41,5 % vol.	2 cl	3,60
Aalborg Jubiläums Akvavit 42 % vol.	2 cl	3,60
Bismarck Weizenkorn 38 % vol.	2 cl	3,60
Wodka Moskovskaya 40 % vol.	2 cl	3,60
Bacardi Rum 37,5 % vol.	2 cl	3,60
Gordons Gin 40 % vol.	2 cl	3,60
Fernet Branca 40 % vol.	2 cl	3,60
Pernod 40 % vol.	2 cl	3,60

Weinbrände und Cognacs

Osborne Veterano 36 % vol.	2 cl	3,60
Hennessy VSOP 40 % vol.	2 cl	6,20
Remy Martin VSOP 40 % vol.	2 cl	6,20

Obstbrände

Calvados 40 % vol.	2 cl	3,60
Schladerer Kirschwasser 42 % vol.	2 cl	3,60
Schladerer Himbeergeist 42 % vol.	2 cl	3,60
Schladerer Williamsbirne 40 % vol	2 cl	3,60
Grappa 40 % vol.	2 cl	3,60

Whiskies

Johnnie Walker Red Label 40 % vol.	2 cl	4,60
Johnnie Walker Black Label 40 % vol.	2 cl	4,60
Jim Beam 40 % vol.	2 cl	4,60
Jack Daniels 40 % vol.	2 cl	4,60
Irish Whiskey 40 % vol.	2 cl	4,60
Glenfiddich Single Malt 40 % vol.	2 cl	4,60

Liköre

Baileys auf Eis 17 % vol.	2 cl	3,60
Sambuca 40 % vol.	2 cl	3,60
Jägermeister 35 % vol.	2 cl	3,60
Cointreau 40 % vol.	2 cl	3,60
Grand Marnier 40 % vol.	2 cl	3,60
Ramazzotti 30 % vol.	2 cl	3,60
Averna 32 % vol.	2 cl	3,60

1 Koffein, 2 Teein, 3 Chinin, 4 Süßstoff, 5 Farbstoff, 6 kakaohaltig

All Inclusive Arrangement

Kombinieren Sie Ihren Menü- oder Buffetvorschlag
mit einer Getränkepauschale.

Getränkepauschale (gültig von 18.00 - 02.00 Uhr)

*Hausmarke Sekt/Prosecco, Orangensaft

* je ein weißer und ein roter Tischwein

*Gilde Ratskeller oder Hasseröder Pils vom Fass

*Franziskaner Weizenbier hell, dunkel oder alkoholfrei aus der Flasche

*alkoholfreies Getränkesortiment:

Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola/light, Fanta, Sprite

*nach dem Essen eine Runde: Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso oder Latte Macchiato

€ 46,00 pro Person

Eine "Spirituosen Bar" kann separat gebucht werden:

Rum:

Havana Club € 80,00 / 0,7 ltr

Bacardi € 60,00 / 0,7 ltr

Whisky:

Jim Beam € 60,00 / 0,7 ltr

Jack Daniels € 80,00 / 0,7 ltr

Johnnie Walker Red Label € 110,00 / 0,7 ltr

Gin:

Tanqueray No. Ten € 80,00 / 0,7 ltr

Bombay Sapphire € 80,00 / 0,7 ltr

Gordons Gin € 60,00 / 0,7 ltr

Schweppes Tonic Water/Ginger Ale € 3,10 / 0,2 ltr

Fever Tree Tonic Water € 4,50 / 0,2 ltr

Bei Kindern und Jugendlichen unter 16 Jahren werden die Getränke
nach Verbrauch berechnet.

Für ein festliches Ambiente



Frischblumengestecke (Firma Rechter)	€ 21,50 pro Gesteck
DIN A5 Aufsteller (z.B. für Namen/Speisen/Getränke)	€ 1,50 pro Stück
Tischkarten inklusive Beschriftung	€ 1,00 pro Stück
Stuhlhussen (cremefarben)	€ 5,00 pro Stück

Bei allen Feierlichkeiten berechnen wir Bereitstellungskosten von € 4,00 pro Person.

Wir bitten Sie darum, von dem Gebrauch von Wunderkerzen im Veranstaltungsraum abzusehen. Andernfalls werden Ihnen die Kosten für verursachte Schäden (z.B. Brandlöcher) in Rechnung stellen.

Korkgeld

Flasche Wein / Sekt 0,75 ltr	€ 15,00 pro Flasche
------------------------------	---------------------

Kuchen

gebrachter Kuchen (selbst gebacken oder von Ihrer Lieblingsbäckerei angeliefert)	€ 3,50 pro Person (Kuchenservice)
---	--------------------------------------

Liebe Gäste,

benötigen Sie bei Ihrer Speisenauswahl
besondere Informationen zu

Allergenen oder Zusatzstoffen,

dann sprechen Sie uns gerne an.

Wir behalten uns vor,
tagesaktuelle Änderungen der verwendeten

Allergene und Zusatzstoffe

vorzunehmen.

Bei Bedarf informieren wir Sie gerne
vor Beginn Ihrer Veranstaltung.

Vielen Dank!

Zusatz-Information – BITTE BEACHTEN!

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen zum Mindestlohn berechnen wir zu Ihren Veranstaltungen für die Nacharbeit ab 02.00 Uhr folgende Aufschläge für unsere Mitarbeiter:

pro Servicemitarbeiter

€ 65,00/angefangene Stunde

Die Berechnung erfolgt jeweils bis zum Ende der Aufräumarbeiten.
Hierfür setzen wir 1 Stunde an.

Bei Veranstaltungen mit

bis zu 60 Teilnehmern sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend

60-90 Teilnehmern sind mindestens 3 Mitarbeiter anwesend

Hierbei wird die Anzahl der jeweils noch anwesenden Gäste zu Grunde gelegt.

Aufgrund gesetzlicher Vorschriften liegt die Höchstarbeitszeit unserer Mitarbeiter bei maximal 10 Stunden.

Um unseren Personaleinsatz entsprechend Ihrer Veranstaltung zu planen, müssen wir das voraussichtliche Ende Ihrer Veranstaltung im Vorfeld wissen.

Stornierungsbedingungen

Bei Veranstaltungen bis 35 Personen

Die Staffelung der Stornierungsfristen ist wie folgt: Bis

28 Tage vor Veranstaltungsbeginn	100 %
27 - 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 %
14 - 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25 %
6 - 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn	10 %

der gebuchten Leistungen kostenfrei stornierbar.

Bei Veranstaltungen bis 80 Personen

Die Staffelung der Stornierungsfristen ist wie folgt: Bis

42 Tage vor Veranstaltungsbeginn	100 %
41 - 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50 %
27 - 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25 %
14 - 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn	10 %

der gebuchten Leistungen kostenfrei stornierbar.

Alle Stornierungen bedürfen der Schriftform.