



Strandterrassen **Steinhude**

Bankettmappe

Restaurant Strandterrassen in Steinhude

Meerstraße 2

31515 Wunstorf

Tel.: 05033 / 5000

Fax: 05033 / 3003

info@steinhuder-strandterrassen.de

www.strandterrassen.de

Ansprechpartner sind Herr Thomas Lampe, Herr Andreas Lampe
oder Frau Isabell Klose



Sehr geehrte Gäste, sehr geehrter Veranstalter, liebes Brautpaar,

wir fühlen uns sehr geehrt, dass wir als Veranstaltungsort für Ihre Feier in Betracht gezogen werden. Wir, Familie Lampe und das Team der Strandterrassen Steinhude, tragen gerne dazu bei, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Event zu machen. Dafür stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite und helfen Ihnen auch bei Fragen über die Bewirtung Ihrer Gäste hinaus.

Da Ihr besonderer Tag in unserem Haus ganz individuell auf Sie zugeschnitten ist, sind auch unsere Angebote individuell an Sie angepasst. Gern unterbreiten wir Ihnen diese nach einem ausführlichen Gespräch in unserem Haus. Um Ihnen aber eine Kostenübersicht zu geben, finden Sie hier ein paar Eckdaten:

Essen: finden Sie auf den folgenden Seiten.

Getränke: (2 Möglichkeiten)

- Alle Getränke werden gebucht und Ihnen einzeln bei der Rechnung aufgeführt. Unsere Getränkepreise können Sie unserer normalen Getränkekarte entnehmen.
Diese Möglichkeit besteht innerhalb unserer normalen Öffnungszeiten zwischen 09:00 Uhr und 21:00 Uhr. Für ein früheres Öffnen oder ein späteres Schließen unseres Hauses erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Angebot.

oder
- Als Pauschale mit allen Getränken* für 79,00 € p. P. gültig für maximal 10 Stunden, bis spätestens 03:00 Uhr des Folgetags

Weitere Kosten werden mit Ihnen abgesprochen. Diese **können** sein: Bereitstellung des ganzen Hauses, Auftritt Ihrer Band, Freie Trauung, Raummiete, Stuhl Hussen, Tischwäsche, Tellergeld für mitgebrachten Kuchen oder andere Dienstleistungen von uns oder Drittanbietern.

Worum **Sie** sich noch kümmern **können**:

- **Veranstaltungsversicherung bei der Hanse Merkur**
- Musik, also DJ oder auch Band
- Blumendekoration
- Kuchen / Hochzeitstorte
- Fotograf

Für Ihre Reservierung ist es erforderlich, dass Sie uns den ausgefüllten Reservierungsvertrag zukommen lassen. Sobald wir Ihnen diesen wieder zurücksenden, ist Ihre Reservierung verbindlich.

Ihre Anfragen beantworten wir Ihnen gern schriftlich oder auch telefonisch. Wir bitten zu bedenken, dass wir Termine nicht „freihalten“ können.

* alle üblichen Getränke laut unserer Bankettgetränkekarte.



Anregungen für Ihre Feier In der Reihenfolge eines Menüs

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

klare Kraftbrühe mit Mettbällchen

Spargel, Eierstich und Nudeln

Rauchfisch-Boullion

mit Lachsnocken

Klare Tomaten-Boullion

mit Gemüse-Brunoise



Spargelcremesuppe

mit frischen Spargelstücken

(saisonal bedingt)



Riesling-Schaumsuppe

mit pochierten Hechtklößchen

und Schnittlauch

Brennnessel-Schaumsuppe

mit Brunnenkresse



Kartoffelcremesuppe

mit Nordseekrabben

oder mit geräucherten Speckstreifen

Bitte bedenken Sie, dass eine gebundene Suppe Ihr Menü zu reichhaltig werden lassen kann. Daher empfehlen wir Ihnen sich für eine klare Suppe zu entscheiden.

Gerne bieten wir Ihnen neben vegetarischen, auch veganen Suppen, Vorspeisen oder auch Hauptgerichte an.



Vorspeisen

Carpaccio Classico

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet
garniert mit Olivenöl, Meersalz und Rucola

Rauchige Trilogie

mit geräuchertem Aal, Lachs und Forelle,
gereicht mit Baguette und Butter



Caprese de Roma

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben
garniert mit Olivenöl, Meersalz und frischem Basilikum

Zanderfilet Happen

glasig gebratener Zanderhappen
mit Riesling-Schaum und Gartenkresse

Aal und Ei

Steinhuder Rauchaalfilet
mit kernigem Schwarzbrot, Butter und Rührei

Tatar vom Lachs

mit Chutney vom grünen Apfel
dazu Rote Bete und Meerrettichsorbet

Sie haben Ihre eigene Vorstellung Ihrer Vorspeise,
dann lassen Sie uns an Ihren Ideen teilhaben.
Wir setzen alles daran Ihre Wünsche umzusetzen.



Hauptgerichte

*Art und Variation der Hauptspeise ist so individuell
wie jeder Gastgeber oder auch jeder Gast.
Wir empfehlen Ihnen unsere Klassiker, mit denen
Sie immer richtig liegen. Möchten Sie jedoch
Abwechslung zum Alltag, finden wir eine passende Lösung.*

*rosa gebratenes Rinderfilet
mit Pfefferrahmsauce, Vichy Karotten und Kartoffelpüree*

* * *

*gebratenes Zanderfilet
mit Spargel (saisonal) und Petersilienkartoffeln,
dazu wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

* * *

*Brust und Keule von der Freilandgans (saisonal)
mit fruchtiger Orangensauce, Rotweibirnen,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Semmelknödeln*

* * *

*Rosa gebratene Entenbrust
mit leichter Kaffeejus, Rosenkohl
und Kartoffel-Sellerie-Stampf*

* * *

*Tranchen vom Schweinefilet
mit heller Champignonrahmsauce
Herzoginkartoffeln und Speckbohnen*



Dessert

Das Beste kommt zum Schluss...

Hier unsere Ideen dazu:

Cremige Mousse au Chocolat

Traditionelle Bayrisch Creme

oder weiÙe Schokoladen-Mousse

Klassisches Tiramisu mit kräftigem italienischem Espresso

französische Crème Brûlée

Frioli Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Amarena-Kirsche, Zitrone und viele weitere Eissorten auf Anfrage

Frioli Philosophie

Drei Gründe, warum wir besonders sind: Wir verwenden die besten Zutaten, wir nehmen uns Zeit und wir lieben, was wir tun.

*Japan Sencha Kokoscreme mit Ananas-Sorbet
und Waldfruchtschaum*

*Apple Crumble
mit Vanilleeis und Sahne*

***Nichts dabei? Wir haben noch mehr!
Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten Eissorten.***



**Menü/ 3 Gänge ab 54,00 € möglich
ab 15 Personen**

klare Tomaten-Boullion
mit Gemüse-Brunoise
(in der Tasse serviert)

* * *

Schweinfilet im Ganzen gebraten
mit Champignonrahmsauce

gebratenes Lachsfilet
mit Zitronenzesten und Riesling-Sahne-Sauce

klassisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl
Erbsen und Fingermöhren)

hausgemachte Krokette
und Salzkartoffeln

(deutscher Service: auf Platten / in Schüsseln serviert)

* * *

Dessertteller mit:
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce
hausgemachtes Mango-Ingwer-Eis

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen



**Menü/ 4 Gänge ab 68,00 € möglich
ab 15 Personen**

Consommé Célestine
(in der Tasse serviert)

* * *

Dreierlei vom Lachs:
Lachs-Mousse auf Pumpernickel
Stremel-Lachs und geräucherter Lachs
dazu ofenfrisches Ciabatta und Sahnemeerrettich

* * *

Tranchen vom Schweinefilet
mit heller Champignonrahmsauce

gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenzesten und Riesling-Sahne-Sauce

Mediterranes Ratatouille-Gemüse
und Speckbohnen

dazu Salzkartoffeln
und hausgemachte Krokette

(deutscher Service: auf Platten/ in Schüsseln serviert)

* * *

Dessertteller mit:
Mousse au Chocolat
frische Erdbeeren (saisonal)
Vanilleeis

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen



Buffet für 79,00€ p. P.

Buffet

Consommé Célestine

* * *

rosa gebratenes Roastbeef
mit Pfefferrahmsauce

gebratenes Zanderfilet
mit Zitronenzesten und zerlassener Butter

gebratene Maishähnchenbrust
mit Kräuterbutter und feiner Bratensoße

klassisches Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Mediterranes Ratatouille-Gemüse,
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
und hausgemachte Kroketten

kaltes Buffet

Herzhafte Platte:

kleine hausgemachte Schnitzel,
Putensteaks auf Orangenscheiben und Serrano Schinken

Steinhuder Fischplatte:

mit geräuchertem Aal, Stremel Lachs, geräucherten Lachs,
geräucherten Forellenfilets und Makrelen,

große Auswahl verschiedener Sorten Käse mit frischen Früchten

Tomatenscheiben mit Mozzarella
beträufelt mit Balsamico und Olivenöl

verschiedene Salatplatten

bunter Brotkorb mit Butter

* * *

kleine Gläschen:

Zitronencreme

Erdbeer-Minz-Salat (saisonal)

Mousse au Chocolat

oder



Grillbuffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe

* * *

vom Holzkohlengrill

Bratwurst, Nackensteak, Rumpsteak

Putensteaks, Lammfilet, Kalbsfilet

Lachsfilet, Garnelenspieße

Gemüsespieße und grüner Spargel

Auswahl verschiedener Grillsaucen

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz

Kartoffelsalat mit Essig/Öl und Mayonnaise

Nudelsalat mit Essig/Öl und Mayonnaise

verschiedene Antipasti:

mit Frischkäse gefüllte Peperoni,

Champignonköpfe, Tomaten und Paprikas

außerdem geschmorte Zucchini- und Auberginenscheiben

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene Salatplatten

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter Brotkorb mit Butter

* * *

gegrillter Pfirsich vom Grill

mit Mascarpone-Creme und Amarettini

Apple Crumble

mit Vanilleeis und Sahne

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen



Traumhochzeit: Buffet

kleine Löffel mit Roastbeef und Remouladensauce
Kanapees belegt mit Wurst, Käse und Rauchfisch
sowie Trauben-Käse-Spieße
gereicht beim **Sektempfang**

* * *

Niedersächsische Hochzeitssuppe
(in der Tasse serviert)

* * *

rosa gebratenes Rinderfilet
mit Portweinsauce

gebratenes Lachsfilet mit Zitronenzesten,
dazu wahlweise zerlassene Butter
oder Riesling-Sahne-Soße

Tranchen vom Schweinefilet
mit heller Champignonrahmsauce

oder

Maishähnchenbrust mit Kräuterbutter
und feiner Bratensauce

klassisches Gemüse mit Sauce Hollandaise
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl,
Erbsen und Fingermöhren)
sowie Mediterranes Ratatouille-Gemüse

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
und hausgemachte Kroketten



kaltes Buffet

Melonenspalten mit Serrano Schinken

Herzhafte Platte:

kleine Schnitzel, Roastbeef mit Remouladensauce,
Putensteaks auf Orangenscheiben, Vitello Tonnato

Steinhuder Fischplatte:

mit geräuchertem Aal, Stremel-Lachs, Rauchlachs
geräucherten Forellenfilets und Makrelen
außerdem gebratene Garnelen
mit Zitronen-Curry-Mayonnaise

Käse vom Brett

große Auswahl verschiedener Sorten Käse
mit frischen Früchten

verschiedene Antipasti:

mit Frischkäse gefüllte Peperoni
Champignonköpfe, Tomaten und Paprikas
geschmorte Champignons, Auberginen- & Zucchini-Scheiben

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella

garniert mit Olivenöl, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene Salatplatten

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter Brotkorb mit Butter

* * *

Quark Creme mit Waldfruchtsauce

hausgemachtes Mango-Ingwer-Eis

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen



Traumhochzeit:

Dieses Paket ist ab einer Personenzahl
von **mindestens 80 Personen** erhältlich.

Preisliche Auflistung des Traumhochzeits-Paketes:

93,00 € p. P. für das Essen (Buffet)

ab 15,00 € für das Fingerfood

85,00 € Getränkepauschale

(11 Stunden; 16:00 Uhr - 03:00 Uhr)

8,00 € Stuhl-Hussen

ab 9,00 € Mitternachtssnack

+ eine zusätzliche Servicekraft für einen

noch entspannteren und schnelleren Service

(Normalerweise: bei 80 Personen sind drei Service-Kräfte

eine Bar-Kraft und die Bankettleitung angesetzt)

Schließung des gesamten Hauses zugunsten Ihrer Feier

(Ausnahmefälle: sollte vor Ihrer Reservierung jemand bereits

an dem Tag reserviert haben)

Der Preis pro Person liegt bei 210,00 €



Frühstücksbuffet

ab 20 Personen

von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr

1 Sekt pro Person zum Empfang

Rostbratwurst Nürnberger Art
gebratener Speck, gekochte Eier, Rührei
verschiedene Sorten Konfitüre, Honig, Müsli
süßer Quark und Obstsalat

Aufschnitt-Platte:

Zwiebelmett, Salami

Putenbrust, Kochschinken, Geflügelwurst

luftgetrockneter Serrano Schinken auf Melonenspalten

Steinhuder Rauchfischplatte:

mit geräuchertem Lachs, Forellenfilets

Makrele und Stremel-Lachs

verschiedene Sorten Käse mit frischen Früchten

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen und frischem Brot

€ 30,00 pro Person mit Getränken für 2 Stunden

(Milch, Orangensaft, Kaffee, Tee- und Kaffeespezialitäten und Wasser)



EXKLUSIVE ERWEITERUNGEN

Mitternachtssnack ab 9,00 €

Stuhl-Hussen 8,00 €

für Sektempfänge außerhalb des Restaurantgeländes
gelten individuelle Preisabsprachen

PREISINFORMATIONEN & MINDESTUMSATZ*
(erbracht durch Essen & Getränkepauschale)

Miete des Wintergartens und der kleinen Aussicht

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 8.000,00 €

Samstag: 10.000,00 €

Schließung des gesamten Hauses

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 11.500,00 €

Samstag: 14.500,00 €

*Sollte der Mindestumsatz (erbracht durch Essen & Getränkepauschale) unterschritten werden, so fielen 50 % der Differenz als Raummiete an.
Beispiel: Samstagstermin in der Saison, es werden 9.000,00 € Umsatz durch Essen & Getränkepauschale erbracht. Folglich fallen 500,00 € Raummiete an.



Ideen

Sie benötigen noch eine Idee rund um Ihre Feier, einen Schlafplatz für Ihre Gäste oder das richtige Blumengesteck?

Hotels

Hotel Ingrid
Achternümmе 2
31515 Wunstorf Steinhude
Tel.: 05033 8834
Fax: 05033 911258
info@hotel-ingrid.de

Hafenmeisterei
Neuer Winkel 15
31515 Wunstorf
Tel.: 05033 980000
Fax: 05033 980098
info@hotel-seinsche-am-meer.de

MARIS Hotel-Restaurant
Deichstraße 2
31515 Steinhude
Tel.: 05033 1669
Fax: 05033 2833
info@maris-steinhuder-meer.de

Haus am Meer Steinhude
Uferstraße 3
31515 Steinhude
Tel: +49 5033 9506-0
Fax: +49 5033 9506-66
info@haus-am-meer-steinhude.de

Standesämter

Standesamt Wunstorf
Herr Kiel
Rathaus Gebäude B,
Zimmer B108
31515 Wunstorf
Telefon: 05031 101-274
Telefax: 05031 101-435
E-Mail: Standesamt@wunstorf.de

Mögliche Trauorte:
- Standesamt Wunstorf
- Trauzimmer Inselfestung
Wilhelmstein
- Boot der Steinhuder
Personenschiffahrt

SMT Steinhuder Meer Tourismus Information
Meerstraße 15 - 19
31515 Wunstorf
Tel.: +49 (0)5033-9501-0
steinhude@steinhuder-meer.de www.steinhuder-meer.de
(Buchungs-Tipp: Steinhuder Meer Tourismus Information ist die zentrale Anlaufstelle hinsichtlich Buchungen von Hotelzimmern, Pensionen etc.)



STADTVERWALTUNG NEUSTADT A. RBGE.

Nienburger Straße 31
31535 Neustadt am Rübenberge,
Tel: 05032 84-0
Fax: 05032 84-430
E-Mail: stadtverwaltung@neustadt-a-rbge.de
Trauzimmer im Rathaus: (Theodor-Heuss-Straße 18)
Das Trauzimmer im Haus bietet Sitzplätze für 14 Gäste (zzgl. zwei
Trauzeugen und das Brautpaar).

Trauzimmer im Schloss Landestrost: (Schlossstraße 1)
Das Herzog-Erich-Gemach bietet Sitzplätze für 30 Gäste
(zzgl. zwei Trauzeugen und das Brautpaar).

Kirchen

Steinhude / Entfernung ca. 700 m
Ev.-Luth. Kirchengemeinde Steinhude am Meer
Geschäftsführender Pastor: Dieter Bartels
Am Anger 11
31515 Wunstorf
Telefon: 05033 1526
Telefax: 05033 1093
E-Mail: info@petruskirche-steinhude.de

Altenhagen / Hagenburg / Entfernung ca. 3,3 km (6 Minuten Fahrzeit)
Ev.-Luth. Kirchengemeinde Altenhagen-Hagenburg
Altenhäger Straße 25
31558 Hagenburg
E-Mail: altenhagen-hagenburg@lksl.de
Telefon: 05033 - 76 27
Fax: 05033 - 98 05 50

DJ / Musik

DJ Tony

0172 545 89 06
dj.tony@gmx.de
dj-event-service.de



Blumenschmuck

Blumen Kick

Günter Kick
Lange Straße 18 a
31558 Hagenburg
Tel.: 05033 7462
Fax: 05033 69129
info@blumen-kick.de

Zaubernuß

Hauptstraße 55
31515 Luthe
Tel.: 05031704552

Passiflora Blumenwerk

Plantagenweg 23
31515 Wunstorf
Mobil: 0160 96371821

Hochzeitstorten

Eicafé Winkelgasse
Alter Winkel 4
31515 Wunstorf
Tel.: 05033 939366

Hochzeitsfotograf

Stephan Gröger

0157 325 312 28
info@stephan-groeger.de
www.stephan-groeger.de

Sonstiges

Steinhuder Personenschiffahrt
Meerstraße 2
Tel.: 05033 1721
Fax: 05033 3494
steinhuder-motorboot@gmx.de

Deko Point / Stuhl-Hussen
Frau Svetlana Schmalz
Allerstr. 22
38524 Dannenbüttel
Tel.: 05371 747 05
Mobil: 0171 44 76 585
info@dekopoint.de



Hinweise und Regeln für Feiern in unserem Haus:

- 1. Konfetti-Kanonen sind nicht gestattet,**
da sich das Konfetti auf dem Boden verteilt und abfärbt. Dadurch entsteht ein Schaden am Fußboden. Sollte trotzdem eine Konfettikanone ohne Absprache gezündet werden, wird eine Pauschale von mindestens 50€ pro gezündeter Konfettikanone veranschlagt.
- 2. Wunderkerzen abzubrennen ist in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet!**
Diese sind laut Gebrauchsanweisung nur im Außenbereich abzubrennen.
Wunderkerzen brennen Löcher in den Fußboden
Alternative: Traum Fontäne (lang) von der Firma Comet-Feuerwerk, maximal 20 Stück dürfen in unseren Räumlichkeiten angezündet werden.
- 3. Ab 22 Uhr müssen die Fenster und Türen geschlossen bleiben!**
(Aufgrund der Nachtruhe laut BImSchG.)
- 4. Ruhiges und angemessenes Verhalten**
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass die Gäste sich draußen ruhig und angemessen Verhalten)
- 5. Der DJ hat 60 Minuten Zeit für den Abbau**
(Das Brautpaar ist dafür verantwortlich, dass der DJ die oben genannte Zeit bekommt, um sein Equipment abzubauen)
- 6. Der DJ ist dafür verantwortlich, dass um 22 Uhr der Bass runtergeregelt wird. Darüber hinaus sind mehr als 90 Dezibel nicht erlaubt.**
- 7. Die Hochzeitstorte:**
sollte beim Transport die Torte beschädigt werden oder nicht vollständig sein, übernehmen wir keinerlei Haftung.
Alternative: Einen Gast als Kuchenbeauftragten bestimmen, dieser holt die Torte und überprüft sie auf Vollständigkeit.
- 8. Aus gegebenem Anlass stehen keine Steckdosen für einen Shisha-Grill zur Verfügung. Das Rauchen der Shisha ist natürlich nur draußen gestattet**
- 9. Bei früherem Eintreffen der Hochzeitsgesellschaft (30 min oder mehr) wird die Getränkepauschale automatisch verlängert.**
Der Aufpreis hierfür wird anteilig berechnet
Alternative: Das Zeitfenster der Getränkepauschale und der Feier kann nur nach vorne verlegt werden.
- 10. Das Fliegenlassen einer Drohne ist nur mit Genehmigung gestattet!**
(Ohne Genehmigung ist dies rechtswidrig und kann strafrechtlich verfolgt werden. bitte bedenken Sie, dass sich unser Restaurant im Einzugsgebiet des Militärflughafens Luthé befindet.)

Außerdem behalten wir uns den weiteren Ausschank von Alkohol gegenüber bestimmten Gästen vor. Im schlimmsten Fall können auch Gäste des Hauses verwiesen werden. Im Sinne eines gelungenen Abends bitten wir das Brautpaar diese Haltung mitzutragen.