



Strandterrassen ***Steinhude***

Bankettmappe

Restaurant Strandterrassen in Steinhude

Meerstraße 2 in 31515 Wunstorf

Tel.: 05033 / 5000

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 dieses 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.
- oder
- Als Pauschale mit allen Getränken* für 87,00 € 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 gesamten Hauses, Auftritt Ihrer Band, Raummiete, Stuhlhussen, 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
- Papeterie

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

Strandterrassen Festtagssuppe

klare Gemüsebrühe

mit Spargel, Eierstich und Nudeln



Tomatensuppe

mit Petersilie



Klare Gemüse-Brühe

mit Pfannkuchenstreifen

oder mit Maultaschen

oder mit Gemüseeinlage



Strandterrassen Fischsuppe

gebundene Suppe mit Einlage

Kartoffelcremesuppe

mit Nordseekrabben

oder mit geräucherten Speckstreifen

Spargelcremesuppe

mit frischen Spargelstücken

(saisonal bedingt)



Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kresse

(saisonal bedingt)



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, Hauptgerichte und Nachspeisen an.

Vorspeisen

auf 3er Etageren serviert

Etagerenauswahl 1

Bruschetta Classico

Geröstetes Baguette
mit angemachten Tomaten

verschiedene Antipasti

gegrilltes mariniertes Gemüse

ofenfrisches Baguette mit Aioli Dip

Etagerenauswahl 2

Caprese de Roma

Mozzarella auf Tomatenscheiben
garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

Rauchige Trilogie:

Wahl aus: geräuchertem Aal, Stremellachs-Pralinen, geräucherte Forellenfilets, geräucherte Makrelen und geräuchertem Lachs, geräucherte Schillerlocke, geräucherter Butterfisch

Carpaccio Classico

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet
garniert mit Olivenöl, Meersalz und Rucola

verschiedene Antipasti

gegrilltes mariniertes Gemüse

ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

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 im Ganzen gebratenem Schweinefilet
*mit heller Champignonrahmsauce
Herzoginkartoffeln und Bohnen im Speckmantel*

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss...

Hier unsere Ideen dazu:

cremige Mousse au Chocolat

oder weiße Schokoladen-Mousse

traditionelle Bayrisch Creme

klassisches Tiramisu mit kräftigem italienischem Espresso

französische Crème Brûlée

leichte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

ofenfrisches Apple Crumble

hausgemachtes Mascarpone-Amarettini-Parfait mit Himbeeren

vegane Cashew-Kokos-Mousse mit Passionsfrucht

hausgemachter Baumkuchen

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.



Nichts dabei? Wir haben noch mehr!





Menü/ 3 Gänge ab 61,00 €
inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische nach Ihren Wünschen
möglich ab 15 Personen

Tomatensuppe
mit Gemüse-Brunoise
(in der Tasse serviert)

* * *

rosa gebratenes Roastbeef
mit Portweinsauce

gebratenes Lachsfilet
mit Zitronenzesten und Riesling-Sahne-Sauce

feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl
Erbsen und Fingermöhren)

hausgemachte Kroketten
und Petersilienkartoffeln

(deutscher Service: auf Platten / in Schüsseln serviert)

* * *

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





Menü/ 4 Gänge ab 79,00 €
 inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
 Stellung der Tische nach Ihren Wünschen
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 im Ganzen gebratenem Schweinefilet
 mit heller Champignonrahmsauce

gebratenes Zanderfilet
 mit Zitronenzesten und zerlassener Butter

Mediterranes Ratatouille-Gemüse
 und grüne Bohnen im Speckmantel

dazu Petersilienkartoffeln
 und Kartoffelgratin

(deutscher Service: auf Platten/ in Schüsseln serviert)

* * *

Dessertteller mit:
 weiße Mousse au Chocolat
 frische Erdbeeren (saisonal) mit Sahne
 Stracciatellaeis



Buffet ab 92,00€ p. P.

Buffet

Klare **Gemüse-Brühe**
mit Pfannkuchenstreifen

* * *

rosa gebratenes **Roastbeef**
mit Pfefferrahmsauce

gebratenes **Zanderfilet**
mit Zitronenzesten und zerlassener Butter

gebratene **Maishähnchenbrust**
mit hausgemachter Kräuterbutter und feiner Bratensoße

feine **Gemüseauswahl** mit Sauce Hollandaise
Mediterranes **Ratatouille-Gemüse**

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln
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

Käseplatte:

große Auswahl verschiedener Sorten Käse mit frischen Früchten

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene Salatplatten

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

* * *

kleine Gläschen:

Quarkcreme mit Waldfruchtsauce

Erdbeer-Minz-Salat (saisonal)

Mousse au Chocolat







Grillbuffet ab 82,00€ p. P.

Grillbuffet

Niedersächsische Hochzeitssuppe

* * *

vom Holzkohlengrill

Bratwurst, Nackensteak,
Putensteaks, Lammfilet, Kalbsfilet
Lachsfilet, Garnelenspieße
Gemüsespieße und grüner Spargel

Auswahl verschiedener **Grillsaucen**
und hausgemachte **Kräuterbutter**

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz
Kartoffelsalat mit Essig/Öl
Nudelsalat mit Mayonnaise
Wildsalat mit Feigen und Granatapfel
Brokkoli-Apfel-Salat

Antipastiplatte:

mit und ohne Frischkäse gefüllte Peperoni,
Champignonköpfe, Tomaten, Paprikas
außerdem geschmorte Zucchini- und Auberginenscheiben

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene **Salatplatten**

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

* * *

Mascarpone-Amarettini-Parfait
mit Himbeeren

Apple Crumble
mit Vanilleeis und Sahne



Traumhochzeit: Buffet

kleine Löffel mit kaltem **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 **argentinisches Rinderfilet**
mit Portweinsauce

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

Tranchen vom im Ganzen gebratenem **Schweinefilet**
mit heller Champignonrahmsauce

oder

gebratene **Maishähnchenbrust**
mit Kräuterbutter und feiner Bratensauce

oder

Wildreis oder **Spätzle**
mit **Geflügelgeschnetzeltem** in Pilzrahmsauce

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

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln
und hausgemachte **Kroketten**



kaltes Buffet

Melonenspalten mit **Serrano** Schinken

Herzhafte Platte:

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

Steinhuder Fischplatte:

mit geräuchertem Aal, Stremel-Lachs, Rauchlachs
geräucherten Forellenfilets und Makrelen
außerdem gebratene Garnelen mit Aioli

Käseplatte:

große Auswahl verschiedener Sorten Käse
mit frischen Früchten

verschiedene Antipasti:

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

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene Salatplatten

mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

* * *

Zitronencreme

hausgemachtes Mango-Ingwer-Eis

Mousse au Chocolat

Crème Brûlée



Traumhochzeit:

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

Preisliche Auflistung des Traumhochzeits-Paketes:

108,00 € p. P. für das Essen (Buffet)

ab 17,00 € für das Fingerfood

93,00 € Getränkepauschale

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

8,00 € Stuhlhussen

ab 9,00 € Mitternachtssnack

+ eine zusätzliche Servicekraft für einen

noch entspannteren und schnelleren Service

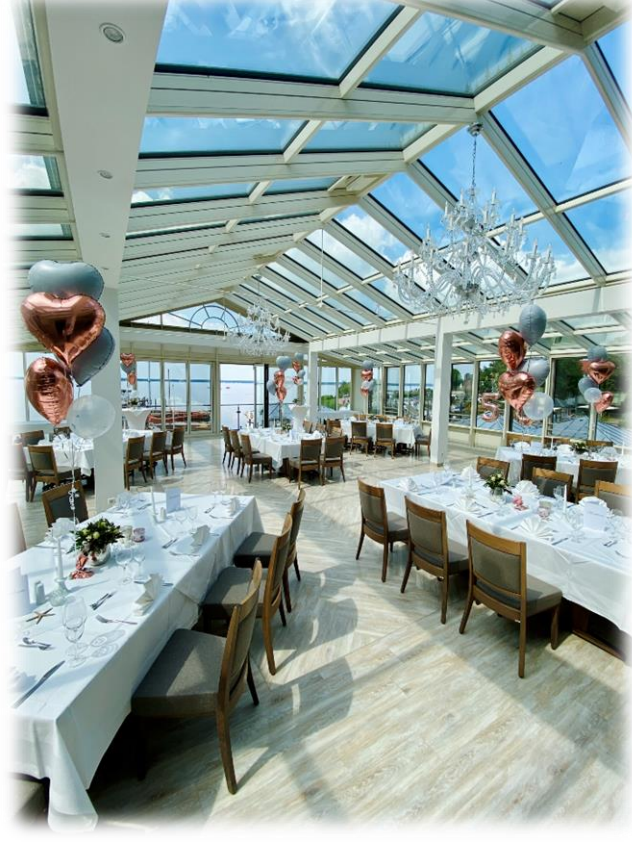
(Normalerweise: bei 80 Personen sind drei Service-Kräfte

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 225,00 €





EXKLUSIVE ERWEITERUNGEN

Mitternachtssnack ab 9,00 €

Stuhlhussen 8,00 €

für Sektempfänge außerhalb des Restaurantgeländes
gelten individuelle Preisabsprachen

PREISINFORMATIONEN & MINDESTUMSATZ* (erbracht durch Essen & Getränke)

Mindestumsatz des Wintergartens und der kleinen Aussicht

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 10.000,00 €

Samstag: 11.500,00 €

Mindestumsatz bei Schließung des gesamten Hauses

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 12.000,00 €

Samstag: 14.500,00 €

*Sollte der Mindestumsatz (erbracht durch Essen & Getränke) unterschritten werden, so fielen 50 % der Differenz als Raummiete an.

Beispiel: Samstagstermin in der Saison für den Wintergarten und kleine Aussicht, es werden 10.500,00 € Umsatz durch Essen & Getränkepauschale erbracht. Folglich fallen 500,00 € Raummiete an.

**Frühstücksbuffet von 9:30 Uhr bis 11:30 Uhr
ab 20 Personen**

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

Käseplatte:

verschiedene Sorten Käse mit frischen Früchten

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen und frischem Brot

€ ab 42,00 pro Person mit Getränken für 2 Stunden

(Milch, Orangensaft, Kaffee, Tee- und Kaffeespezialitäten und Wasser)
inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen, Stellung der Tische nach Ihren Wünschen





Ideen

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

Hotels

Hotel Ingrid

Achternümm 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,
Wunstorf
Telefon: 05031 101-274
Telefax: 05031 101-435
E-Mail: Standesamt@wunstorf.de

Mögliche Trauorte:

- **Standesamt Wunstorf**
- **Trauzimmer Inselfestung** Zimmer B10831515
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 Fahrtzeit)

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





Hochzeitsfotograf

Stephan Gröger

0157 325 312 28
hallo@hochzeitsfotograf-region-hannover.de
www.hochzeitsfotograf-region-hannover.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

Eiscafé Winkelgasse

Alter Winkel 4
31515 Wunstorf
Tel.: 05033 939366

Sonstiges

Steinhuder Personenschiffahrt

Meerstraße 2
Tel.: 05033 1721
Fax: 05033 3494
info@steinhuder-personenschiffahrt.de

Deko Point / Stuhlhussen

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 Lüthe 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.