



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 individuell auf Sie zugeschnitten ist, sind auch unsere Angebote individuell an Sie angepasst. Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot 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.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen halten wir selbstverständlich für Sie bereit.

Getränke:

- Getränkepreise können Sie unserer normalen Getränkekarte entnehmen.
oder
- Als Pauschale (Mindestbuchungszeit 5 Stunden)
 - mit allen Getränken (siehe Bankettgetränkekarte) ab 9 € p. P. / je Std.
 - mit allen alkoholfreien Getränken (siehe AFG-Bankettgetränkekarte) ab 5 € p. P. / je Std.

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.



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

Kartoffelcremesuppe

mit Croutons

Spargelcremesuppe

mit frischen Spargelstücken
(saisonal bedingt)

Kürbiscresmesuppe

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 am Tisch

Bruschetta Classico

Geröstetes Baguette
mit angemachten Tomaten

verschiedene Antipasti

gegrilltes mariniertes Gemüse

Caprese de Roma

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

Rauchige Variation (3 Sorten nach Wahl):

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

Carpaccio Classico

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet
garniert mit Olivenöl, Meersalz und Rucola

Rote-Bete-Carpaccio

Hauchdünne Scheiben von der Roten Bete
serviert mit Ziegenkäse-Creme und Walnüssen

Prosciutto di Parma con melone

Melonenschiffchen im Schinkenmantel

Vitello Tonnato

Hauchdünne Scheiben vom Kalbfleisch,
serviert mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce

ofenfrisches Baguette

Verschiedene Dips:

Kräuterbutter
Aioli
Hummus
Rote-Bete-Mus
Tzatziki
Tomaten-Butter
Muhammara (Paprika-Walnuss-Dip)
Baba Ganoush (Auberginencreme)
Honig-Senf-Dill-Creme
Curry-Dattel-Creme

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





Hauptgerichte

Art und Variation der Hauptspeise sind 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**.

argentinisches Rinderfilet

dazu Pfefferrahmsauce, Vichy Karotten und Kartoffel-Sellerie-Püree

* * *

rosa gebratenes Roastbeef

dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und hausgemachte Kroketten

* * *

gebratenes Zanderfilet

dazu zerlassene Butter, Erbsenpüree und Schupfnudeln

* * *

gebratenes Lachsfilet

dazu Riesling-Sahne-Sauce, grüner Spargel
und Rosmarinkartoffeln

* * *

gebratenes Rotbarschfilet

dazu Remoulade und Kartoffelsalat mit Essig/Öl

* * *

gebratene Maishähnchenbrust

dazu feine Bratensauce, klassisches Buttergemüse und Pilzrisotto

* * *

Geflügelgeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce und Spätzle oder Wildreis

* * *

rosa gebratene Entenbrust

mit fruchtiger Orangensauce, hausgemachten Apfelrotkohl
und Serviettenknödel

* * *

Tranchen vom im Ganzen gebratenen Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce, mediterranes Ratatouille-Gemüse
und Herzoginkartoffeln

Beilagen

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel

grüner Spargel

Mediterranes Ratatouille-Gemüse

feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

(Romanesco, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Fingermöhren)

Rahmwirsing oder Rahmspitzkohl

Blattspinat in Knoblauchbutter

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

Zuckerschoten

Kürbis (saisonal)

Spargel (saisonal)

Grünkohl (saisonal)

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin

Petersilienkartoffeln

Drillinge mit Rosmarin und Meersalz

hausgemachte Krokette

Selleriepüree

Spätzle

Pilzrisotto

Serviettenknödel

Herzoginkartoffeln

Wildreis

Polenta

Quinoa-Reis

Kartoffelsalat mit Essig/Öl

Nudelsalat mit Mayonnaise





Desserts

Das Beste kommt zum Schluss...

Hier unsere Ideen dazu:

cremige Mousse au Chocolat

oder weiße Schokoladen-Mousse

traditionelle Bayrisch Creme

frische Quarkcreme mit Erdbeersauce

klassisches Tiramisu mit kräftigem italienischem Espresso

französische Crème Brûlée

leichte Panna Cotta mit Waldfruchtsauce

herrlicher Erdbeer-Minz-Salat

ofenfrisches Apple Crumble

hausgemachtes Mascarpone-Amarettini-Parfait mit Himbeeren

vegane Cashew-Kokos-Mousse mit Passionsfrucht

hausgemachter Baumkuchen

fruchtige Zitronencreme

verschiedene Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Amarena-Kirsch, Zitrone, Mango-Ingwersorbet, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet und viele weitere Eissorten auf Anfrage

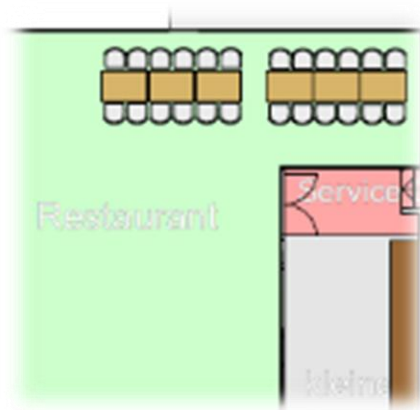


Viele Desserts gern auch
vegan möglich.



Nichts dabei? Wir haben noch mehr!





Menüvorschlag

inkl. Tischwäsche, weiße Kerzen,
Stellung der Tische
nach Ihren Wünschen
möglich ab 5 Personen

Strandterrassen Festtagssuppe
(in der Tasse serviert)
für 8€ pro Person

* * *

Hauptgang À la Carte

Sie wählen eine Auswahl an Tellergerichten aus À la Carte – Karte.

Beispiel:

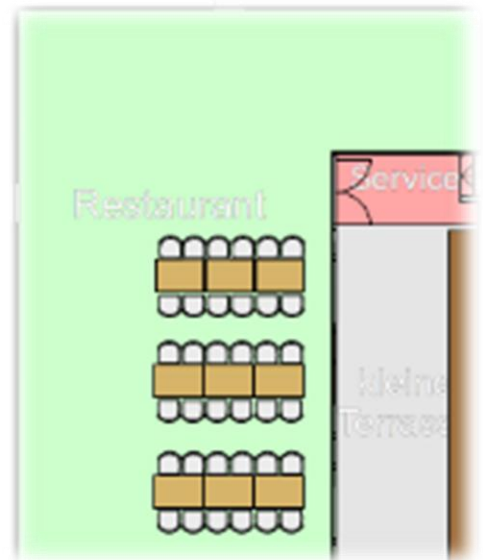
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein – aus nachhaltiger Aufzucht,
mit saisonalem Blattsalat und Pommes Frites
als ½ Portion 21€ pro Person

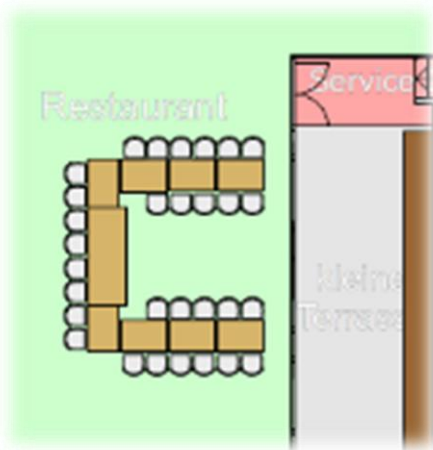
Gebratenes Zanderfilet
mit Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln
als ½ Portion 19€ pro Person

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta
mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Rahm,
dazu Parmesansplitter
als ½ Portion 19€ pro Person

* * *

2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne
für 10€ pro Person





Menüvorschlag

3 Gänge ab 63,00 €

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 Krokette
und Petersilienkartoffeln

(deutscher Service: auf Platten / in Schüsseln serviert)

* * *

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







Grillbuffetvorschlag I ab 49,00€ p. P.

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

Grillbuffet

vom Holzkohlengrill
Bratwurst, Nackensteak,
Putensteaks, Fischfilet,
und grüner Spargel

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

Mediterranes Ratatouille-Gemüse
Drillinge mit Rosmarin und Meersalz
Kartoffelsalat mit Essig/Öl & **Nudelsalat** mit Mayonnaise

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

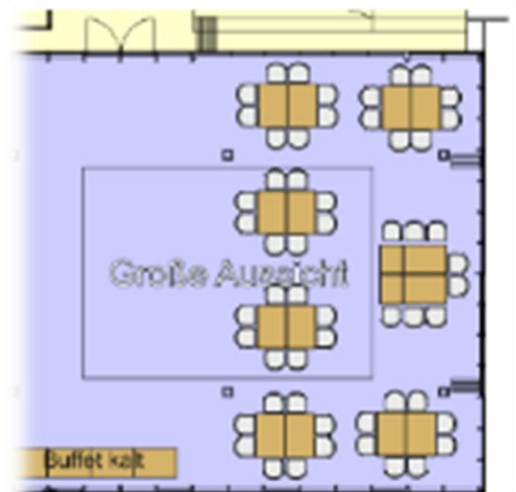
Tomatenscheiben mit Mozzarella
garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene **Salatplatten**
mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

* * *

Quarkcreme
mit frischen Früchten



Grillbuffetvorschlag II ab 95,00€ p. P.

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

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**

Steinhuder Fischplatte:

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

Antipastiplatte:

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

Käseplatte:

große Auswahl verschiedener Sorten Käse
mit frischen Früchten

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico,
Meersalz und frischem Basilikum

verschiedene **Salatplatten**

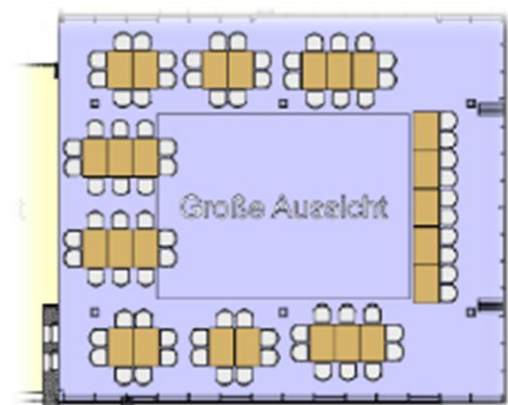
mit Thunfisch, Schafskäse und Peperoni

bunter **Brotkorb** mit Butter

* * *

Mousse au Chocolat

Apple Crumble
mit Vanilleeis und Sahne





Buffetvorschlag ab 95,00€ 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, Stremellachs, 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

* * *

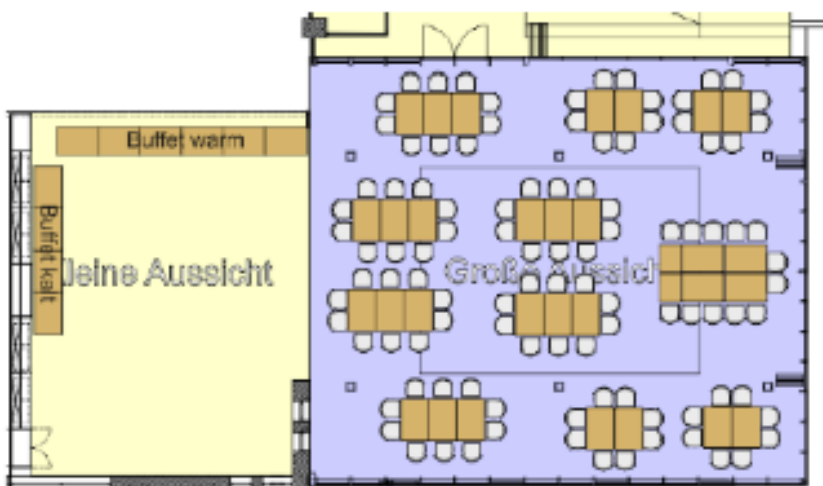
kleine Gläschen:

Quarkcreme mit Waldfruchtsauce

Erdbeer-Minz-Salat (saisonal)

Creme Brûlée

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



Exklusive Erweiterungen

Zur Vervollständigung Ihrer Feier können folgende Bausteine dazu gebucht werden. Alle Preise gelten pro Person.

Fingerfood

gereicht beim Sektempfang. Zum Beispiel:
kleine Löffel mit kaltem **Roastbeef** und Remouladensauce
Kanapees belegt mit Wurst, Käse und Rauchfisch
sowie **Trauben-Käse-Spieße**
ab 12€

weiße Stuhlhussen

inkl. Auf- und Abziehen, Schleifenbinden und Reinigung
ab 9€

Mitternachtssnack

z.B. Strammer Max, Currywurst und Pommes oder Minipizzen
ab 10€





Hoher Serviceschnitt

Wir planen 20-30 Gäste pro Servicekraft

-> z.B. bei 75 Gästen sind drei Servicekräfte, eine Barkraft,
sowie die Bankettleitung eingeplant!

MINDESTUMSATZ*
(erbracht durch Essen & Getränke)

Große und kleine Aussicht

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 11.000,00 €

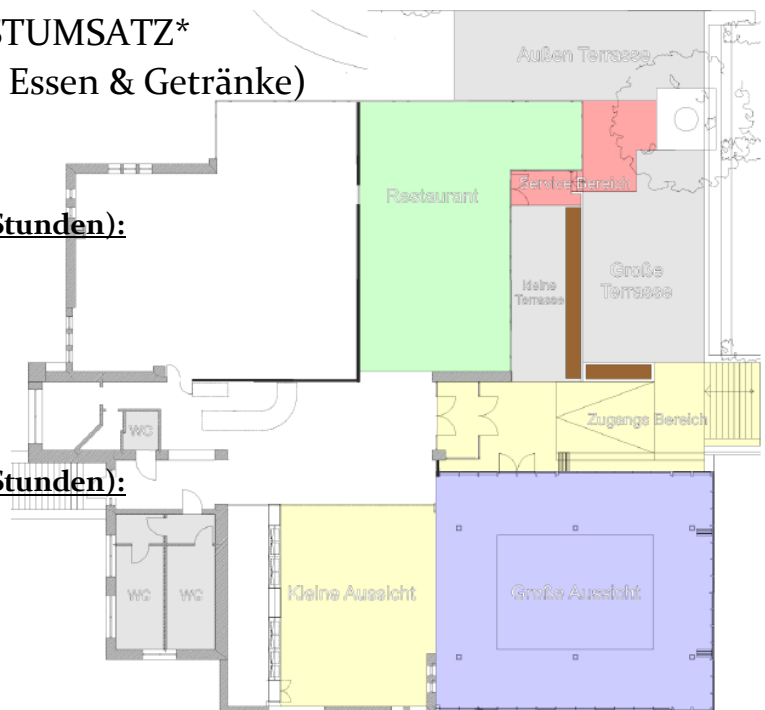
Samstag: 13.000,00 €

Bei Schließung des gesamten Hauses

(Saisontermin April bis September, für 10 Stunden):

Freitag: 12.000,00 €

Samstag: 15.000,00 €



*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 10.000,00 € Umsatz durch Essen & Getränkepauschale erbracht. Folglich fallen 1.500,00 € Raummiete an.

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

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

Aufschnitt-Platte:

Zwiebelmett, Salami

Putenbrust, Kochschinken, Geflügelwurst

Käseplatte:

verschiedene Sorten Käse mit frischen Früchten

Tomatenscheiben mit Mozzarella

garniert mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz und frischem Basilikum

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen und frischem Brot

€ 24,90 pro Person mit Kaffee in Kannen für 2 Stunden
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

Steinhuder Hof

Achternümmen 2
31515 Wunstorf Steinhude
05033 88 34
info@hotel-steinhuder-hof.de

Hafenmeisterei

Neuer Winkel 15
31515 Wunstorf
05033 99 49 999
anfrage@hafenmeisterei-steinhude.de

MARIN Hotel

Deichstraße 2
31515 Steinhude
05033 99 49 997
rezeption@marin-steinhude.de

Haus am Meer

Uferstraße 3
31515 Steinhude
05033 95 060
info@haus-am-meer-steinhude.de

SMT Steinhuder Meer Tourismus Information

Meerstraße 15 - 19
31515 Wunstorf
05033 95 010
steinhude@steinhuder-meer.de

(Buchungs-Tipp: Steinhuder Meer Tourismus Information ist die zentrale Anlaufstelle hinsichtlich **Buchungen von Hotelzimmern, Pensionen** etc.)

Kirchen

Steinhude / Entfernung ca. 700 m

Ev.-Luth. Kirchengemeinde Steinhude am Meer
Geschäftsführender Pastor: Dieter Bartels
Am Anger 11
31515 Wunstorf
05033 15 26
info@petruskirche-steinhude.de

Altenhagen / Hagenburg / Entfernung ca. 3,3 km (6 Minuten Fahrzeit)

Ev.-Luth. Kirchengemeinde Altenhagen-Hagenburg
Altenhäger Straße 25
31558 Hagenburg
05033 76 27
altenhagen-hagenburg@lksl.de

Standesämter

Standesamt Wunstorf

Herr Kiel
Rathaus Gebäude B,
Wunstorf
Telefon: 05031 101 274
Standesamt@wunstorf.de

Mögliche Trauorte:

- **Standesamt Wunstorf**
- **Trauzimmer Inselfestung Wilhelmstein**
- **Boot der Steinhuder Personenschiffahrt**

Stadtverwaltung Neustadt am Rübenberg

Nienburger Straße 31
31535 Neustadt am Rübenberge,
Tel: 05032 840
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).

DJ / Musik

DJ Myrco

0179 685 61 57
myrco@ananas-music.de
anasmusic.de

DJ Tony

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





Hochzeitsfotograf

Stephan Gröger

0157 325 312 28

hallo@stephan-groeger.de

www.stephan-groeger.de

Blumenschmuck

Noras Blütenzauber

Bergstr. 7

31515 Wunstorf

0151 56 72 64 00 / 05033 911 495

info@blumen-kick.de

Hochzeitstorten

Eiscafé Winkelgasse

Alter Winkel 4

31515 Wunstorf

05033 939366

Sonstiges

Steinhuder Personenschiffahrt

Meerstraße 2

31515 Wunstorf

05033 1721

info@steinhuder-personenschiffahrt.de

Deko Point / Stuhlhussen

Frau Svetlana Schmalz

Allerstr. 22

38524 Dannenbüttel

05371 747 05 / 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 nach Absprache: 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!**
(Rücksichtnahme/Nachbarschaftsschutz)
- 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.