

# Restaurant und Café Am Yachthafen

## Veranstaltungen 2018



**Menübesprechungen  
nach Vereinbarung von Dienstag bis Freitag  
ab 15.00 Uhr  
Preisänderungen vorbehalten  
Tel.: 05302 6400**

[www.restaurant-heidanger.de](http://www.restaurant-heidanger.de)

Bitte komplette Adresse ausfüllen

Name \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_ Beginn: \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_ Personen: \_\_\_\_\_

PLZ /Ort \_\_\_\_\_

e- mail : \_\_\_\_\_ Tel. Nr: \_\_\_\_\_

Anlass der Feier: \_\_\_\_\_

**GETRÄNKE**

Begrüßungsgetränk: \_\_\_\_\_

Weißwein \_\_\_\_\_ Rotwein \_\_\_\_\_

weitere  
Getränke: \_\_\_\_\_

**SPEISEN**

Beginn des  
Essens \_\_\_\_\_

Menüauswahl/ Buffet \_\_\_\_\_

Kindergericht: \_\_\_\_\_

Kaffeeauswahl: \_\_\_\_\_

Kuchenauswahl: \_\_\_\_\_

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine **Tellerpauschale von 2,50 €/Person.**

**Tischform:**

**Blumenschmuck?** \_\_\_\_\_

**Serviettenfarbe** \_\_\_\_\_

Menükarten: werden erstellt/ gebracht \_\_\_\_\_  
(von uns erstellt pro Karte **2,00 €**)

**Musik:** Live-Musik muss bei der GEMA angemeldet werden. Für nicht gemeldete Veranstaltungen lehnen wir jegliche Haftung ab. Besprechen Sie das bitte mit Ihrem Musiker.

**Sonstiges** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Sollte Ihre **Mittagsveranstaltung** länger als 17.30 Uhr dauern, erlauben wir uns, pro angefangener Stunde, eine Kostenpauschale in Höhe von **85,00 €** pro Stunde zu berechnen.

Bei **Abendveranstaltungen** berechnen wir nach 7 Stunden eine Pauschale in Höhe von **85,00 €** pro angefangener Stunde.

Die angegebenen Menü- und Büfetteempfehlungen sind nicht Bestandteile der Speisekarte und werden beim Wareneinkauf gesondert für Sie berücksichtigt.

**BITTE GEBEN SIE UNS BIS SPÄTESTENS 3 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG; DIE GENAUE PERSONENZAHL BEKANNT: DIESE DIENT UNS ALS RECHNUNGSGRUNDLAGE. ABWEICHUNGEN NACH UNTEN KÖNNEN DANACH NICHT MEHR BERÜCKSICHTIGT WERDEN.**

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift  
Gastgeber

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift  
Restaurant und Cafe Am Yachthafen GmbH

## Planen Sie Ihre Veranstaltung

Nutzen Sie die Möglichkeit Ihr Buffet und Ihre individuelle Veranstaltungspauschale selber zusammenzustellen.

Dabei können Sie sich aus unserem Angebot bedienen oder uns Ihre individuellen Buffetwünsche mitteilen.

Folgende Veranstaltungspauschale haben wir für Sie zusammengestellt:

### Veranstaltungspauschale (zzgl. Menue oder Buffet)

- ° Sektempfang (Hausmarke) wahlweise mit Orangensaft
- ° Bierspezialitäten aus dem Angebot
- ° 2 Weine Ihrer Wahl nach unserem Angebot
- ° alkoholfreie Getränke
- ° 3 Spirituosen bis zum Kartenpreis von 3,40 €
- ° Menuekarten
- ° Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)

Die Getränkepauschale ist gültig für 7 Stunden. Bei mehr als 7 Stunden berechnen wir die Getränke nach Verbrauch.

**Preis pro Person 41,00 €**

### Mietequipment für Ihre Veranstaltung im Sommerzelt

Weißer Stuhlhussen	pro Stück	4,20 €
Roter Teppich Rollenbreite 10x 2,00 m mit Kordel und Ständer Absperrung		150,00 €
zusätzliches Pagodenzelt mit Fußboden 25 m <sup>2</sup>		400,00 €

**Menü 1**  
(ab 15 Personen)

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**  
Mettklößchen, Gemüseeinlage, Eierstich, Nudeln

**Saftiger Rinderbraten**  
in aromatisierter Rotweinsauce  
feiner Gemüseauswahl (nach Jahreszeit)  
Kroketten und Salzkartoffeln

**Rote Grütze**  
Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

**Preis pro Person 36,50 €**

---

**Menü 2**  
(ab 15 Personen)

**Broccoli Cremesuppe**  
Mandelsplitter, Sahne

**Französische Flugentenbrust**  
feine Gemüseauswahl (nach Jahreszeit) Preiselbeerfrucht  
Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln

**Eisparfait**  
von weisser Valrhona Schokolade  
Mangosauce

**pro Person 38,50 €**

**Menü 3**  
(ab 15 Personen)

**Kartoffelcremesuppe**  
mit Shrimps

**Krustenbraten**  
Rahmsauce, marktfrisches Gemüse,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

**Palatschinken**  
Bourbon-Vanilleeis, Fruchtsauce, Mandelsplitter

**pro Person 34,50 €**

---

**Menü 4**  
(ab 15 Personen)

Brot und Butter

**Niedersächsische Hochzeitssuppe**  
Mettklößchen, Gemüseeinlage, Eierstich, Nudeln

**Französische Maispoulardenbrust**  
Geflügelrahmsauce  
feine Gemüseauswahl, Kroketten, Basmatireis

**Marinierte Erdbeeren** nach Jahreszeit  
Bourbon-Vanilleeis und karamellisierten Brigteig

**pro Person 38,50 €**

## **Menü 5**

(ab 15 Personen)

Brot und Butter

### **Fruchtige Tomatencremesuppe**

Crème-fraîche und Basilikum

### **Argentinisches Roastbeef** vom Grill

Bratenjus

mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

### **Panna Cotta**

Erdbeersauce und warmer Schokoladentarte

**pro Person 41,50€**

---

## **Menü 6**

(ab 15 Personen)

Brot und Butter

### **Wildkräutersalat** mit Parmesanhippe

Balsamico- Vinaigrette, gerösteten Pinienkernen

Crôutons

*oder*

### **Steinpilzcremesuppe** mit Crôutons

### **Medaillons**

#### **vom Rinder- und Schweinefilet**

marktfrisches Gemüse(nach Jahreszeit ), Pfefferrahmsauce, Bratenjus

Kroketten und Salzkartoffeln

### **Bourbon-Vanilleeis**

frischer Obstsalat und Hippengebäck

**pro Person 42,50 €**

**Menü 7**  
(ab 15 Personen)

Brot und Butter

**Provenzalische Gemüseterrine**  
Creme-fraiche

**Mariniertes Thunfisch Carpaccio**  
Olivenöl, Fenchel und Limette

**Kabeljau Filet**  
Gurkentangiatelle, geschmolzene Tomaten  
Champagnersoße

**Zarte Scheiben aus dem Kalbsrücken**  
feine Gemüseauswahl, Sauce Albufera  
Kartoffel Crêpes

**Marinierte Erdbeeren** nach Saison  
hausgemachten Champagnereis,  
und karamellisierten Brig teig

**pro Person 58,50 €**



**Buffet „Am Yachthafen“**  
(ab 25 Personen)

Suppe

**Kartoffel-Kressesuppe** **5,50 €**  
Crôutons  
am Tisch serviert

Kalte Speisen

**Nordseefischplatte**

Matjes, Brathering, Lachsvariationen  
Meerrettich, Dillsenfauce

**Nudelsalat „Toscana“**

**Bauernsalat**

Schafskäse, Paprika, Gurken und Tomaten

**Tomate-Mozzarella**

frisches Basilikum

Warme Speisen

**Krustenbraten**

Sauerkraut, Salzkartoffeln

**Geschnetzelttes**

**von der Pute**

Champignonrahm und Spätzle

Käse/ Dessert

**Kleine Käseauswahl**

Baguette und Landbrot Variationen  
frisches Laugengebäck

**Hausgemachte Rote Grütze**

mit Vanillesauce

**pro Person 38,50 €**

**Brunch Buffet**  
(ab 25 Personen)  
von 09:30 bis 13:00 Uhr

**Lauchcremesuppe** **5,50 €**  
Crôtons  
vom Buffet

**Rührei** mit Bacon und kleinen Roastbratwürstchen

**Maispouardenbrust**  
Zuckerschoten und Bundmöhren  
Geflügelrahm, Reis

**Gebackener Schafskäse**  
mediterranes Gemüse

**Schinkenplatte garniert**  
**Aufschnitt Auswahl**  
**Räucherfischplatte**

**Kleine Käseauswahl**

**Marinierte Blattsalate**  
mit Pinienkernen

**Marmelade, Honig**  
**Brot, Baguette, Brötchen**  
**Butter**

**Rote Grütze**  
Vanillesauce  
**Quarkspeise** mit Früchten

**pro Pers 34,50 €**

## **Buffet "Mediterran"**

(ab 25 Personen)

Suppe

### **Rucolacremesuppe**

geröstete Pinienkerne  
am Tisch serviert

**5,50 €**

Kalte Speisen

**San Daniele Schinken** mit Melone

**Räucherlachs** in Dillsenfauce

**Marinierte Shrimps**

**Carpaccio vom Thunfisch**

**Makrelenfilets**

**Antipasti-Auswahl**

Paprika, Zucchini, Champignon

**Büffel-Mozzarella**

Basilikum und Strauchtomaten

**Vitello Tonnato**

Zarte Scheiben aus dem Kalbsrücken, Thunfischsauce  
Kapernäpfel und Zitrone

Warme Speisen

**Wolfsbarschfilet vom Grill**

Weißweinsauce, geschmolzene Tomaten ,Tagliarini

**Argentinisches Roastbeef im Ganzen gebraten**

Bundmöhren und Zuckerschoten,

Bratenjus, Rosmarienkartoffeln, Gnocchi

**Feine Bandnudeln**

hausgemachtes Pesto und Pinienkerne

Käse/ Dessert

**Käseauswahl**

Nüsse und Trauben

Baguette, Brotkonfekt, Salzbutter

**Panna Cotta**

Waldfruchtsauce

**Frischer Obstsalat**

Bourbon Vanilleeis

**43,50 €**

## **Chronik des Yachthafens Heidanger**

Der große Heidanger, eine Flurbezeichnung in der Gemarkung des Ortes Wedtlenstedt, am Zweigkanal Salzgitter, ist der Namensgeber des aus einer Kiesabbaufläche entstandenen Bootshafens.

Danach Ausbeutung solcher Flächengesetzlich ein Rekultivierungsplan erstellt werden muss, entstand der Gedanke und Plan des Betreibers, das Gelände als Sportboothafen zu nutzen.

Die ersten Bauanträge wurden 1980 gestellt, die Genehmigung im Februar 1983 erteilt, mit der Auflage, eine mit Spundwänden befestigte Hafeneinfahrt, mit einer Brücke überspannt, zu bauen, damit der Leinpfad nicht unterbrochen wird. Bereits im April 1983 konnte das erste Boot den Hafen auf dem Wasserweg verlassen.

Die Durchfahrt ist 5m hoch, 7m breit und hat eine Wassertiefe von 2m. Als nächsten Schritt begannen die Eigentümer-Familie Milius- 1985 mit dem Bau des Restaurants, welches im März 1986 eröffnet wurde. Ein lohnendes Ausflugsziel war geschaffen!

Das gesamte Areal umfasst knapp 4ha, einschließlich Wasserfläche, Parkplätzen und Grünanlagen mit ca. 6000 angepflanzten Bäumen und Sträuchern.

So bietet das Hafenbecken 80 Liegeplätze und der Betrachter hat vom kleinen Motorboot bis zur seetüchtigen Yacht eine bunte Palette maritimen Anblicks.

Ihr Yachthafen-Team