

# Restaurant und Café Am Yachthafen

## Veranstaltungen 2020



**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)

**Anlass der Feier** \_\_\_\_\_

Bitte komplette Adresse ausfüllen

**Name** \_\_\_\_\_ **Datum** \_\_\_\_\_

**Vorname** \_\_\_\_\_ **Beginn** \_\_\_\_\_

**Straße** \_\_\_\_\_ **Personen** \_\_\_\_\_

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

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

**GETRÄNKE**

Begrüßungsgetränk \_\_\_\_\_

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

Weitere  
Getränke \_\_\_\_\_

**SPEISEN**

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

Menüauswahl/  
Buffet \_\_\_\_\_

Kindergericht \_\_\_\_\_

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 angefangene Stunde.

Die angegebenen Menü- und Büfetttempfehlungen 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 Café Am Yachthafen GmbH

**Spargelmenü** nach Jahreszeit  
(ab 15 Personen)

**Spargelcremesuppe**  
mit frischem Schnittlauch

**Spargel mit Kalbsschnitzel**  
1 Pfund Braunschweiger Spargel  
paniertes Kalbsschnitzel  
mit Salzkartoffeln Butter und Sauce Hollandaise

**Marinierte Erdbeeren**  
Bourbon-Vanilleeis Sahne und karamellisierten Brig Teig

**pro Person 39,00 €**

---

**Menü 1**  
(ab 15 Personen)

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

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

**Parfait von weißer Schokolade**  
An Fruchtsauce und frischen Beeren

**pro Person 38,00 €**

## **Menü 2**

(ab 15 Personen)

### **Kartoffelcremesuppe**

mit Shrimps

### **Krustenbraten vom Duroc Schwein**

Rahmsauce, marktfrisches Gemüse,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

### **Palatschinken**

Bourbon-Vanilleeis, Fruchtsauce, Mandelsplitter

**pro Person 38,50 €**

---

## **Menü 3**

(ab 15 Personen)

### **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

Mettklößchen, Gemüseeinlage, Eierstich, Nudeln

### **Französische Maispoulardenbrust**

Geflügelrahmsauce  
feine Gemüseauswahl, Kroketten, Basmatireis

### **Marinierte Erdbeeren** nach Jahreszeit

Bourbon-Vanilleeis Sahne und karamellisierten Brig Teig

**pro Person 39,50 €**

## **Menü 4**

(ab 15 Personen)

### **Fruchtige Tomatencremesuppe**

Crème-fraîche und Basilikum

### **Argentinisches Roastbeef** vom Grill

Bratenjus

mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

### **Panna Cotta**

Erdbeersauce und frischen Beeren

**pro Person 43,00€**

---

## **Menü 5**

(ab 15 Personen)

### **Steinpilzcremesuppe** nach Jahreszeit

mit Croutons

### **Medaillons**

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

marktfrisches Gemüse (nach Jahreszeit), Pfefferrahmsauce, Bratenjus  
Kroketten und Salzkartoffeln

### **Bourbon Vanilleeis**

mit heißen Kirschen

**pro Person 43,50 €**

## **Menü 6**

(ab 15 Personen)

Brot und Butter

### **Rinderkraftbrühe**

mit Eierstich und Nudeln

### **Medaillons vom Hirschrücken**

mit Waldpilzen in Rahm  
Broccoli Röschen, Bundmöhren,  
Preiselbeerfrucht,  
Kroketten, Salzkartoffeln

### **Schokoladen Soufflé**

Bourbon-Vanilleeis und Beerengarnitur

**pro Pers 47,50 €**

---

## **Menü 7**

(ab 15 Personen)

Brot und Butter

### **Wildkräutersalat**

mit Parmesanhippe  
Balsamico- Vinaigrette, gerösteten Pinienkernen  
Croutons

### **Isländisches Kabeljau Filet**

Gurkentangliatelle, 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 54,00 €**

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

**Kartoffel-Kresse Suppe** **5,50 €**

Croutons  
am Tisch serviert

Kalte Speisen

**Fischauswahl**

Lachs, Forellenfilet,  
Meerrettich, Dillsenfauce  
marinierte Shrimps

**Nudelsalat „Toskana“**

**Salatvariation**

Schafskäse, Paprika, Gurken und Tomaten

**Tomate-Mozzarella**

frisches Basilikum

Warme Speisen

**Krustenbraten**

Frisches Gemüse, Salzkartoffeln

**Medaillons**

**von der Pute**

in Gorgonzola Sahnesauce,  
Erbsen, Parmesankäse und Penne

Käse/ Dessert

**Kleine Käseauswahl**

Baguette und Landbrot  
frisches Laugengebäck

**Panna Cotta**

mit Fruchtsauce

**Mousse au Chocolat**

**pro Person 42,00 €**



## **Buffet "Mediterran"**

(ab 25 Personen)

### **Rucola-Cremesuppe**

am Tisch serviert

**5,50 €**

Kalte Speisen

**San Daniele Schinken** mit Melone

**Räucherlachs** in Dillsenfauce

**Marinierte Shrimps**

**Carpaccio vom Rind**

**Antipasti-Auswahl**

Paprika, Zucchini, Champignon

**Büffel-Mozzarella**

Basilikum und Strauchtomaten

**Vitello Tonnato**

Zarte Scheiben aus dem Kalbsrücken, Thunfischsauce

Kapernäpfel und Zitrone

**Hausgemachte Buscetta**

mit Pesto

Warme Speisen

**Wolfsbarschilet vom Grill**

Weißweinsauce, geschmolzene Tomaten, Feine Bandnudeln

**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

**pro Pers. 44,50 €**

## **BBQ Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Mariniertes Gemüse**

Paprika, Zucchini, Pilze, Oliven

### **3 verschiedene Salate**

nach Absprache

### **Ofenkartoffeln** mit Dip

### **Gebackener Schafskäse**

auf Tomatengemüse

### **Büffelmozzarella mit Strauchtomaten**

### ***Vom Grill***

### **Marinierte Hähnchenspieße**

### **Mariniertes Iberico Kotelette**

mariniertes Lachssteak

marinierte Rindersteaks

Thüringer Bratwurst

### **Verschiedene Marinaden und Dips**

**Guakomole**

**Steaksoße**

**Aioli soße**

**Senf/ Ketchup**

### **Baguette und Brotauswahl**

**Frischer Obstsalat**

**Kleine Eisauswahl**

Hippengebäck

**pro Pers. 48,50 €**

## **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. Menü oder Buffet)**

- Sektempfang (Hausmarke) wahlweise mit Orangensaft und Frucht Secco
- Bierspezialitäten aus dem Angebot
- 2 Weine Ihrer Wahl aus unserem Sortiment
- alkoholfreie Getränke
- 3 Spirituosen bis zum Kartenpreis von 3,80 €
- 2 Longdrinks und 3 Cocktails nach Wahl, inkl. Alkoholfreier Version
- Erstellen der Menükarten
- Tische komplett eingedeckt (ohne Blumenarrangements)

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

**pro Person 78,00 €**

## **Chronik des Yachthafens Heidanger**

Der große Heidanger, eine Flurbezeichnung in der Gemarkung des Ortes

Wedtlenstedt, am Zweigkanal Salzgitter, ist der Namensgeber des aus einer Kiesabbaufäche 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