

Restaurant und Café Am Yachthafen

Veranstaltungen 2019



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

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 angefangene 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 ²		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

pro Person 38,00 €

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 39,50 €

Menü 3

(ab 15 Personen)

Kartoffelcremesuppe
mit Shrimps

Schweine-Krustenbraten
Rahmsauce, marktfrisches Gemüse,
Petersilienkartoffeln und Kroketten

Palatschinken
Bourbon-Vanilleeis, Fruchtsauce, Mandelsplitter

pro Person 36,50 €

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 Schokobrownie

pro Person 43,00€

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

Frischer Obstsalat

Bourbon-Vanilleeis und Hippengebäck

pro Person 43,50 €

Menü 7

(ab 15 Personen)

Brot und Butter

Klare Tomatensuppe

mit Ravioli

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 €

Menü 8

Brot und Butter

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich und Nudeln

Medaillons vom Hirschrücken

mit Waldpilzen in Rahm
Broccoliröschen, Bundmöhren
Preiselberfrucht,
Kroketten, Salzkartoffeln

Bourbon Vanilleeis mit heißen Kirschen

pro Pers 46,00 €

Buffet „Am Yachthafen“
(ab 25 Personen)

Suppe

Kartoffel-Kressesuppe **5,50 €**

Croutons
am Tisch serviert

Kalte Speisen

Räucherfischauswahl

Weißer Heilbutt, Lachs, Forellenfilet,
Meerrettich, Dillsenfauce
marinierte Shrimps

Nudelsalat „Toskana“

Salatvariation

Schafskäse, Paprika, Gurken und Tomaten

Tomate-Mozzarella

frisches Basilikum

Warme Speisen

Krustenbraten

Frisches Gemüse, Salzkartoffeln

Geschnetzelt

von der Pute

Champignonrahm und Spätzle

Käse/ Dessert

Kleine Käseauswahl

Baguette und Landbrot
frisches Laugengebäck

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

pro Person 40,00 €

Brunch Buffet
(ab 25 Personen)
Von 9.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Niedersächsische Hochzeitsuppe **5,50 €**

vom Buffet
Rührei mit Bacon
und kleinen Rostbratwürstchen

Warm

Maispoulardenbrust
Zuckerschoten und Bundmöhren
Geflügelrahm, Gnocchi

Gebackener Schafskäse
auf mediterranen Gemüse

Kalt

Luftgetrockneter Schinken
Räucherfischauswahl garniert
Kochschinken
Aufschnittplatte
Tomate Mozzarella
Marinierte Blattsalate
mit Pinienkernen
Kleine Käseauswahl
mit Trauben

Rote Grütze
Vanillesauce

Quarkspeise mit Früchten

Brot und Baguette Auswahl

pro Pers 36,00 €

Buffet "Mediterran"

(ab 25 Personen)

Ruccolacremesuppe
am Tisch serviert

5,50 €

Kalte Speisen

San Daniele Schinken mit Melone

Räucherlachs in Dillsenfauce

Marinierte Shrimps

Carpaccio vom Schwertfisch

Antipasti-Auswahl

Paprika, Zucchini, Champignon

Büffel-Mozzarella

Basilikum und Strauchtomaten

Vitello Tonnato

Zarte Scheiben aus dem Kalbsrücken, Thunfischsauce

Kapernäpfel und Zitrone

Hausgemachte Bruschetta

mit Pesto

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

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

Nackensteaks

Thüringer Bratwurst

Krakauer

Verschiedene Marinaden und Dips

Guakomole

Steaksoße

Aiolisoße

Senf/ Ketchup

Baguette und Brotauswahl

Frischer Obstsalat

Kleine Eisauswahl

Hippengebäck

pro Pers. 46,50 €

Chronik des Yachthafens Heidanger

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