



# MESSEHOF

*Hochzeiten, Geburtstage,  
Familienfeiern, Verlobungen,  
Firmenjubiläen, Klassentreffen,  
Konfirmationen, Weihnachtsfeiern,  
Messepartys, Barbecue, Picknicks....*





# MESSEHOF

... es gibt viele Anlässe die Sie bei uns feiern können.

Verlassen Sie sich getrost auf unsere langjährige Erfahrung und Unterstützung.  
Diese Informationsmappe soll Ihnen einen kleinen Einblick in die Möglichkeiten  
und Preisklassen unseres Leistungsspektrums geben.

Verstehen Sie unsere Vorschläge als Anregung und Möglichkeit, die wir gerne in  
einem persönlichen Gespräch mit Ihnen zusammen besprechen möchten.

## **Räume & Dekoration**

Saal, Tische, Blumenschmuck, Bestuhlung

.....Seite 3

## **„Geht nicht“ - gibt's nicht...**

Möglichkeiten in unserem Hotel

.....Seite 4

## **Liebe geht durch den Magen**

Menü- und Buffetvorschläge

.....Seite 5

## **Zum Wohl**

ein Auszug aus unserer Getränkekarte

.....Seite 10

## **Unsere Arrangements**

für Sie zusammengestellt

.....Seite 11



# MESSEHOF

## Räume & Dekoration

### *Wintergarten & Bar „La Paz“*

- separater Raum für 50 - 130 Personen
- 200 m<sup>2</sup> Fläche
- direkter Zugang zum Garten und der Grünanlage
- helles & modernes Ambiente



### *Restaurant „Messehof“*

- separater Raum für 20 - 100 Personen
- 108 m<sup>2</sup> Fläche in L-Form mit Laminat-Tanzfläche
- gemütliches Landhaus Ambiente
- Galerie für Garderobe und Buffetaufbau



### *Raum „Hannover“*

- separater Raum für 20 - 60 Personen
- 104 m<sup>2</sup> Fläche in rechteckiger Form
- mobile Parkett-Tanzfläche





# MESSEHOF

## „Geht nicht“ - gibt's nicht...

wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dabei spielt es keine Rolle ob Sie Ihre Feier ganz traditionell oder lieber extravagant gestalten möchten. Die nachfolgend genannten Möglichkeiten sollen Ihnen nur einen kurzen Überblick über unsere Leistungen geben.

### **Mittag- oder Abendessen**

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne ein leckeres Menü oder ein Buffet zu. Unsere 2-Gang-Menüs bieten wir Ihnen schon ab € 15,00 pro Person (Mindestgästanzahl 15) an.

### **Kaffeetafel**

Wir stellen Ihnen gerne ein Kuchenbuffet mit verschiedenen hausgebackenen Blechkuchen sowie sündhaft leckeren Torten auf. Die Auswahl bestimmen Sie, wobei viele Kuchen direkt im Haus frisch für Sie gebacken werden.

Preise auf Anfrage.

Natürlich können Sie auch Ihre eigenen Kuchen und Torten mitbringen, denn schließlich möchte sich die Verwandtschaft auch beteiligen - kein Problem !

Heißgetränke pro Tasse € 2,00 nach Verbrauch.

### **Oldtimer- & Luxuskarossen-Ralley**

Ein Cadillac Cabriolet, eine Mercedes Pagode, ein Jaguar und bei Bedarf weitere tolle Karossen zum Selbstfahren und –erleben!

Wir planen eine sehenswerte Tour, die auf Wunsch um ein Picknick oder Barbecue z.B. am Schloss Marienburg ausgebaut werden kann.

### **Fackelzug**

Bei Einbruch der Dunkelheit wandern wir mit Ihnen durch die örtliche Feldmark mit weithin leuchtenden Wachsfackeln. Anschließend entzünden wir mit unseren Fackeln ein kleines Lagerfeuer und wärmen uns zusätzlich mit heißer Feuerzangenbowle oder alkoholfreiem heißen Punch. Wie wäre es dann noch mit einem deftigen Barbecue über offenem Feuer ?





# MESSEHOF

## Buffet- und Menüvorschläge

Das leibliche Wohl liegt uns ganz besonders am Herzen, deswegen finden Sie nachfolgend einige Buffet- und Menüvorschläge für Ihre geplante Veranstaltung in unserem Hotel.

### *Italienisches Buffet*

#### *Antipasti*

*Bruschetta mit Tomaten oder Basilikumpesto*  
*Eingelegtes mediterranes Gemüse*  
*Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln*  
*„Caprese“ Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum*  
*Melonenspalten mit Parmaschinken*  
*Zarte Hähnchenbrust in Balsamico mariniert*  
*Marinierte Scampis in Knoblauch*  
*Kalsbfleisch in Thunfischsauce*  
*Meeresfrüchtesalat*  
*Ruccolasalat mit Grana Padano Spänen*

#### *Hauptspeisen*

*Hausgemachte Ravioli in Sahnesauce*  
*Involtini vom Kalb und vom Zander mit Lachsfüllung*  
*Im Wurzelsud gegarter Rinderbraten in Barolo Rotweinsauce*  
*Rosmarinkartoffeln*  
*Mediterranes Gemüseragout*  
*Risotto*

#### *Dessert*

*Hausgemachtes Tiramisu*  
*Zuppa inglese*  
*Toskanischer Fruchtsalat*

*Käsevariation vom Brett mit Trauben und Nüssen*

*Preis pro Person € 39,50*  
*Buchbar ab 30 Personen oder auch als Menü*



# MESSEHOF

## *Spanisches Buffet*

### *Sopa*

*Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen*

### *Tapas*

*Albondigas (Warm)*

*Mettbällchen in pikanter Tomaten-Knoblauchsauce*

*Spanische Paprikawurst im Rioja-Zwiebel-Knobi Sud (Warm)*

*Serranoschinken mit Käse und Oliven (Kalt)*

*Spanischer Schinken und Käse*

*Krebsfleisch (Warm)*

*Frittierte Paprika (Warm)*

*Champignons in Knoblauch (Warm)*

*Datteln im Speckmantel*

*Garnelencocktail*

*Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl, Tomaten und Knoblauch*

*Gemischter Salat mit Oliven*

### *Hauptspeisen*

*Fischpaella*

*Spanischer Rindfleischtopf*

*Petersilienkartoffeln*

*Gebratenes Gemüse*

### *Dessert*

*Crema catalana*

*Süße Kartoffelbällchen*

*Käsevariation vom Brett mit Trauben und Nüssen*

*Preis pro Person € 42,00*

*Buchbar ab 30 Personen oder auch als Menü*



# MESSEHOF

## ***Rustikales Buffet***

### ***Suppe***

*Kartoffelsuppe  
mit Speckwürfeln*

### ***Vorspeisen***

*Große Fischplatte  
mit Räucherlachs, Forellen und Pfeffermakrelen  
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Sensauce*

*Messehof Mettplatte mit Sauergemüse und Zwiebeln*

### ***Kalte Fleischplatte***

*mit marinierter Hähnchenbrust, Roastbeef und Schinken  
dazu hausgemachte Remouladensauce*

### ***Krautsalat mit Speck***

*Kartoffelsalat mit frischen Kräutern  
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing  
Brot & Baguette mit Butter*

### ***Hauptspeisen***

*Geschmorte Ochsenbäckchen „Messehof Art“  
Schinkenkrustenbraten mit Altbiersauce*

### ***Bratkartoffeln***

*Butterspätzle*

*Gemüsevariation vom Markt*

### ***Dessert***

*Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce  
Hausgemachter Vanille- und Schokoladenpudding  
Käsevariation vom Brett mit Trauben und Nüssen*

*Preis pro Person € 33,50*

*Buchbar ab 30 Personen oder auch als Menü*



# MESSEHOF

## *Messehof-Buffer*

### **Suppe**

*Niedersächsische Hochzeitssuppe*

### **Vorspeisen**

*Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Gegrilltes Gemüse mit zweierlei Dip*

*Ganzer Lachs als Schaustück mit Räucherfischvariationen umlegt  
dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce*

*Kalte Fleischplatte mit marinierter Hähnchenbrust, Roastbeef  
und Schweinefiletmedaillons, dazu hausgemachte Remouladensauce*

*Salatbuffer der Saison mit Rohkost und angemachten Salaten  
dreierlei Dressings zur Wahl*

*Brot & Baguette mit Butter*

### **Hauptspeisen**

*Schweinefilet mit zweierlei Saucen*

*Pikante Pfeffersauce*

*Waldpilzsauce*

*Kalbshaxe mit Rahmsauce*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle*

*Gemüseauswahl vom Markt*

*Bohnenbündchen mit knusprigem Speck*

### **Dessert**

*Panna Cotta mit Amarenakirschmus*

*Duett von weißer und brauner Schokoladenmousse*

*Käsevariation vom Brett mit Trauben und Nüssen*

*Preis pro Person € 35,50*

*Buchbar ab 30 Personen oder auch als Menü*



# MESSEHOF

## **Menü mit 3 Gängen**

*Jahreszeitlicher Salat  
mit Büsumer Nordseekrabben*

*Gefüllte Kalbsröllchen in Sherryrahm  
mit frischem Blattspinat und Kartoffelplätzchen*

*Joghurttörtchen auf Fruchtsalat*

€ 25,50 pro Person

\* \* \* \*

*Gebackener Ziegenkäse  
mit Zwiebelkruste und Walnussöl*

*Saftiges Hähnchenfilet in Weißweinsauce  
mit provençalischem Kartoffelpüree*

*Apfeltarte  
mit Calvados und Vanillesauce*

€ 29,80 pro Person

## **Menü mit 4 Gängen**

*Hausgebeizter Lachs  
mit Zitronendip*

*Frische Kressecremesuppe*

*Rinderfilet  
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin*

*Weißes und dunkles Schokoladenmousse  
mit Früchten*

€ 34,00 pro Person



# MESSEHOF

## Zum Wohl...

Dies ist nur ein Auszug aus unserem Getränkeangebot, welches sehr ausgedehnt ist und auch besonders hochwertige Getränke beinhaltet.

Alle Getränkepauschalen enthalten eine größere Auswahl als die hier aufgeführte.

### *Alkoholfreie Getränke*

Auburg Quelle Mineralwasser	0,25 l	€ 2,10
Auburg Quelle Mineralwasser	0,75 l	€ 5,60
Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,2 l	€ 2,50
Vaihinger Fruchtsäfte	0,2 l	€ 2,50

### *Bier*

Krombacher Pils vom Fass	0,3 l	€ 2,30
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l	€ 3,50

### *Aperitif*

Campari	2 cl	€ 2,40
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	€ 3,60

### *Weine*

Bischoffinger Müller Thurgau TROCKEN, MIT FRISCHEN AROMEN VOM PFIRSICH	0,25 l	€ 3,90
Villa Alda Pinot Grigio TROCKEN, FRISCH, MIT LEBENDIGER FRUCHT	0,25 l	€ 4,60
Bischoffinger Spätburgunder Weißherbst MILDER ROSE, SEHR FRUCHTIG UND ERFRISCHEND	0,25 l	€ 3,90
Bischoffinger Spätburgunder Vulkanfelsen HALBTROCKEN, AROMATISCH	0,25 l	€ 3,90
Bischoffinger Spätburgunder TROCKEN, MIT HIMBEERAROMEN	0,25 l	€ 3,90
Villa Alda Merlot TROCKEN, FRUCHTIG, MIT NOTEN ROTER BEEREN	0,25 l	€ 4,60

### *Sekt & Prosecco*

Hausmarke Sekt	0,75 l	€ 19,00
Prosecco Santa Margharita „52“	0,75 l	€ 19,50



# MESSEHOF

## Für Sie zusammengestellt - unsere Arrangements:

### *Ihre Familienfeier*

Ob Runde Geburtstage, Goldene Hochzeiten... mit Kind und Kegel feiern!  
ab 30 Gästen

- Sektempfang mit Sekt und Orangensaft in unserer Hotellobby, im Sommer ggf. auf der Terrasse
- festlich eingedeckter Raum (Restaurant „Messehof“ oder Bankettraum)
- Buffet „Messehof“ oder gleichwertig nach Ihren Wünschen
- Getränke (Bier, Wein, Softgetränke, Spirituosen, Kaffee) für 6 Stunden

Preis € 59,00 pro Person

### *Ihre Hochzeitsfeier*

Alles rund um Hochzeiten buchbar ab 50 Personen  
(Inklusive intensiver & persönlicher Beratung und Betreuung durch unsere  
Direktion)

- Prosecco-Empfang mit italienischem Prosecco und Orangensaft in unserer Bar, im Sommer im Biergarten festlich geschmückt mit weißen Stehtischen
- besonders festlich eingedeckter Raum (Restaurant „Wintergarten“ mit Stoffservietten und eingebrochenen farbigen Papierservietten, Tischbändern, farblich abgestimmten Tafelkerzen und Menükarten)
- Entwicklung eines geeigneten Tischplans speziell für Ihre Feier
- Galabuffet nach Ihren Wünschen gerne in einem persönlichen Gespräch
- Getränke (Bier, Wein, Softgetränke, Spirituosen, Kaffee) für 8 Stunden
- Mitternachtskaffeebuffet mit Kaffee und Teeauswahl
- Mitternachts-Imbiss mit heißer Suppe und Brot
- Hochzeitszimmer für Braut und Bräutigam inklusive Frühstück
- Chaffeurservice mit einer Limousine für das Brautpaar inkl.  
(Umkreis von 20 km)

Preise € 74,00 pro Person ab 50 Erwachsenen

