



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 m² Fläche
- direkter Zugang zum Garten und der Grünanlage
- helles & modernes Ambiente



Restaurant „Messehof“

- separater Raum für 20 - 100 Personen
- 108 m² Fläche in L-Form mit Laminat-Tanzfläche
- gemütliches Landhaus Ambiente
- Galerie für Garderobe und Buffetaufbau



Raum „Hannover“

- separater Raum für 20 - 60 Personen
- 104 m² 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

