

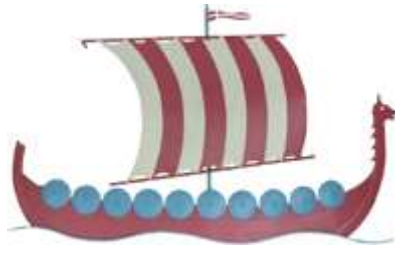
HOTEL

WIKINGERHOF



BANKETTMAPPE





HERZLICH WILLKOMMEN

Das Team vom Hotel Wikingerhof heißt Sie herzlich Willkommen im Herzen von Schleswig-Holstein. Neben dem Hotelgeschäft bietet Ihnen der Wikingerhof außerdem eine große Vielfalt an Möglichkeiten, um ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Event werden zu lassen.

Egal, ob Firmenevents, Hochzeiten, Geburtstage oder Tagungen, hier sind Sie mit jedem Vorhaben richtig aufgehoben und werden von einem kompetenten Team begleitet.

Als Location für Ihre Feier ist der Wikingerhof eine ideale Wahl, da er mit einem großen Saal, Winter- und Biergarten beeindrucken kann.

Unsere herausragende Küche bietet eine große Bandbreite an erstklassigen Speisen, Menüs und Buffets aus denen Sie die Verköstigung nach Ihren Vorstellungen wählen können, um keine Wünsche übrig zu lassen.

Gerne stehen wir jederzeit für Wünsche und Fragen zur Verfügung und freuen uns darauf, ihre Veranstaltung fachgerecht und qualifiziert mit Ihnen planen und durchführen zu können, sodass Sie zu einem einmaligen Erlebnis wird.



INHALT



DIE LOCATION.....	1
DAS CATERINGANGEBOT.....	3
EXTRAS.....	15
UNSERE KOTA.....	18
TRAUUNG IM BIERGARTEN.....	20
ANREISE.....	21



DIE LOCATION



DIE LOCATION

MIETE FÜR UNSERE TAGUNGSRÄUME

Unser Haus bietet die drei Tagungsräume Fehmarn (1), Rügen (2), und Ostsee (3). Die Miete der Tagungsräume setzt sich wie folgt zusammen:

Tagungsraum 1, 2 oder 3	→	200,00 €
Tagungsraum 1 und 2 o. 2 und 3	→	400,00 €
Tagungsraum 1, 2 und 3	→	700,00 €

Des Weiteren können am Wintergarten zusätzlich mehrere Zelte angebaut werden, sodass auch genügend Platz für Ihre Großveranstaltung vorhanden ist.

EXCLUSIVE

- Catering
- Extras

INKLUSIVE

- Eventleitung
- geschultes Servicepersonal
- Bestuhlung
- Endreinigung
- kompetente Beratung

DAS CATERINGANGEBOT



BUFFET



VORSPEISE

Burrata auf Tomaten-Wildkräutersalat | Himbeervinaigrette | geröstete Pinienkerne
Ciabatta | Aioli | Tomatencreme

WIKINGERHOF BUFFET / KALT - WARM

Filet vom Rind und Schwein | Putenmedaillons
Sauerfleisch
Sauce Choron | Rahmsauce

Gebratenes Lachsfilet | Sherry-Senfsauce

Gemüsepfanne

Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kroketten | Bandnudeln

Sauce Hollandaise | Rahmsauce | Tomatensauce

Salatauswahl | Dressing American & Balsamico

Antipasti | Käseplatte | Baguette

DESSERTBUFFET

Torte

Obstsalat | Vanillesauce

Eisbar mit 3 verschiedenen Sorten und Toppings

Panna Cotta mit Fruchtsoße | Tiramisu

Cupcakes passend zur Torte

BRUNCHBUFFET



Schweinefilet im Speckmantel | gebratene Champignons
Partyfrikadellen | Kräuterrührei mit Speck

Bratkartoffeln | Butterreis

Gemüsepfanne | Sauce Hollandaise
Rohkostsalat | Kräuterdressing
Tomate-Mozzarella | frisches Basilikum

Käseplatte | Schinkenröllchen mit Spargel | Zwiebelmett | geräucherter Schinken
Räucherlachs | Honig-Senfsauce | geräucherte Forelle

Fleischsalat | Eiersalat | Krabbensalat | halbierte Eier

Fruchtquark | Joghurt | Marmelade
Müsli | Pancakes | Ahornsirup | Obstsalat

Tomate | Gurkenscheiben | Paprikastreifen

Butter

Brot | Brötchen | Croissants

Kaffee | Tee | Multivitaminsaft | Orangensaft | Mineralwasser

GRILLBUFFET NR. 1



GRILLBUFFET

Marinierte Schweinenackensteaks | Putenmedaillons
Zweierlei Würstchen

Gartenfrische Salatauswahl
American- und Kräuter-Balsamico-Dressing

Nudelsalat | Kartoffelsalat | Weißkrautsalat

Rosmarinkartoffeln

Kräuterbutter | Sour Cream | Barbecuesauce

Baguette | Grillbrot

DESSERTBUFFET

Sommerliche Desserts | Obstsalat

GRILLBUFFET NR. 2



GRILLBUFFET

Marinierte Schweinenackensteaks | Schweinemedallions im Speckmantel
Spare Ribs in Honigsauce

Lachsfilet und frische Gartenkräuter in Folie

Gartenfrische Salatauswahl | American- und Kräuter-Balsamico-Dressing

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum

Nudelsalat mit grünem Pesto, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Rucola

Rosmarinkartoffeln | Süßkartoffeln

Kräuterbutter | Sour Cream

Baguette | Grillbrot

DESSERTBUFFET

Eisbar mit 3 verschiedenen Sorten und Toppings

Obstsalat | Erdbeeren

GRILLBUFFET NR. 3



GRILLBUFFET

Marinierte Schweine- und Rindersteaks | Spare Ribs in Honigsauce
Lachsfilet und frische Gartenkräuter in Folie
Hähnchen-Ananas- und Scampi-Spieße
Zweierlei Würstchen | Kohlrabi | Selleriescheiben

Maiskolben
Gemüsespieße (Paprika | Champignons | Zucchini)

Feldsalat mit Erdbeeren (saisonal) und grünem Spargel | Erdbeervinaigrette
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
Pfanne mit Grillgemüse u.a. Möhren, grüner Spargel, Fenchel | Kräuterseitlinge
Kraut-Mandarinensalat
Nudelsalat mit grünem Pesto, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Rucola
Quinoa | Kichererbsen | Avocado | Bohnen | Gurke | Mais | Edamame |
Cashewkerne
dazu Joghurt-Minz-Dressing

Rosmarinkartoffeln | Süßkartoffeln

Feta-Käse | Kürbiskerne | Pinienkerne

Kräuterbutter | Sour Cream

Ciabatta, Oliven- und Zwiebelbaguette

DESSERTBUFFET

Eisbar mit 3 verschiedenen Sorten und Toppings
Minigläser gefüllt mit Müsli und Joghurt | Butterkeks und Sahne
Roter Grütze, Quark und Sahne | karamellisierte Nüsse und Joghurt
Obstsalat | Erdbeeren (saisonal)

3-GANG-MENÜ NR. 1



Gemüsescremesuppe | Einlage

Schnitzel vom Schwein
Paprikasauce | Buttergemüse | Salzkartoffeln

Schokoladenpudding

3-GANG-MENÜ NR. 2



Gemüsecremesuppe der Saison | Einlage

Schweinesteaks im Speckmantel | Putenmedaillons
Rahmsauce | gebratene Zwiebeln und Champignons

Gemüseplatte – drei verschiedene Sorten Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten

Vanilleeis | frische Früchte | Mousse au Chocolat

3-GANG-MENÜ NR. 3



Gemüsecremesuppe der Saison | Einlage

Rinderfilet, rosa gebraten | Schweinefilet im Speckmantel | Putenmedaillons
Rahmsauce | gebratene Zwiebeln und Champignons

Gemüseplatte – drei verschiedene Sorten Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten

Vanilleeis | frische Früchte | Mousse au Chocolat

SAISONALES 3-GANG-MENÜ NR. 1

Frühling/Sommer



Tomatencremesuppe | Edamame und Reis

Gedämpfter Spargel mit Katenrauchschinken
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | rote Beeren
Vanilleeis

SAISONALES 3-GANG-MENÜ NR. 2

Herbst



Kürbiscremesuppe | Schinkenstreifen

Holsteiner Grünkohl
Kasseler Nacken | Kochwurst | Schweinebacke

Salzkartoffeln | süße Kartoffeln

Panna Cotta | Himbeeren

SAISONALES 3-GANG-MENÜ NR. 3

Winter



Champignoncremesuppe | Sahnehaube

gebratene Entenbrust | Rinderrouladen

Bratensauce | Sauce Hollandaise

Apfelrotkohl | Rosenkohl | Bohnen mit Speckwürfeln

Salzkartoffeln | Krokette

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Kirschsauce
Vanilleeis

EXTRAS



MÖBEL - AUCH ZUM VERLEIH

- Stehtische
- Zelte (5x5m)
- Bierzeltgarnitur

DEKORATION

- Stuhlhussen
- Namensschilder
- Menükarten
- Einladungskarten
- Tischband/Servietten
- Blumengestecke
- VW Bulli

GETRÄNKE

- Getränkepauschale (ausgenommen Cocktails)
- Sektempfang
Sekt & Orangensaft
- Cocktailempfang
z.B. Aperol Spritz, Andalö Basil, Sex on the Beach
- Weinservice
z.B. Weißburgunder feinherb, Grauburgunder trocken, Dornfelder feinherb/trocken
- Digestif
z.B. Sylter Aquavit, Hamburger Helbing, Ouzo, Jägermeister

TECHNIK

- Fotobox
Inkl. Kamera, Blitz, Druckflaterate, Requisiten & Fotos in digitaler Form
- Mobile Musikanlage
- DJ

TAGUNGS-MATERIAL

- Flipchart & Moderationskoffer
- Leinwand, Metaplan & Beamer

HAUSGEMACHTE TORTEN & KUCHEN

z.B.

- Eierlikör-Torte
- Mocca-Eierlikör-Torte
- Birnen-Käse-Torte mit Marzipanstreuseln
- Apfeltorte mit Sahnehaube
- Aprikosentorte
- Rhabarber-Streuseltorte
- Orangen-Schokoladen-Torte
- Erdbeer-Baiser-Torte
- Erdbeer-Frischkäse-Torte
- Schneemousse-Torte
- Blechkuchen

WEITERE LEISTUNGEN

- Mitternachtssnack
z.B. Currywurst mit Brot, Plattenbuffet mit belegten Broten
- Candybar
- Dessertbuffet
- Hochzeitstorten
- Zapfanlage
- Kinder-Hüpfburg

UNSERE KOTA

Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Freunden, Familie oder Kollegen einen gemütlichen Abend in unserer finnischen Grill-KOTA. In der Mitte der Grillhütte befindet sich der Grill eingerahmt von den mit Schafsfellen ausgelegten Holzbänken, eine wohlige Raumtemperatur verschafft eine angenehme Atmosphäre.

Unsere Angebote gelten ab 5 Pers. (bis zu 12 Pers.), die Grill-Kota kann nur in Verbindung mit unseren gastronomischen Leistungen gebucht werden.



KOTA-PAKET 1

Begrüßungsgetränk und Empfangssnack am Feuerkorb*

Lachs auf einem Gemüsebett in Folie
Honig-Senfsauce | Knoblauchsauce | Baguette
incl. Endreinigung und Servicepauschale

KOTA-PAKET 2

Begrüßungsgetränk und Empfangssnack am Feuerkorb*

Deftiger Kesselgulasch
Landbrot | gemischter Rohkostsalat | Dressing
incl. Endreinigung und Servicepauschale

KOTA-PAKET 3

Begrüßungsgetränk und Empfangssnack am Feuerkorb*

Chilli con Carne | warmes Baguette
incl. Endreinigung und Servicepauschale

KOTA-PAKET 4

Begrüßungsgetränk und Empfangssnack am Feuerkorb*

Rustikales Bauernbuffet mit Schinken- und Mettwurst
diverse Käsespezialitäten | Gewürzgurken, Weintrauben
incl. Endreinigung und Servicepauschale



Auf Anfrage kann eine Zapfanlage aufgestellt werden.
* Feuerkorb wird nur in den Wintermonaten aufgestellt

TRAUUNG IM BIERGARTEN

Lassen Sie sich bei uns trauen!

In unserem großen und gemütlichen Biergarten haben Sie die Möglichkeit, sich, auch ohne anschließende Feier in unseren Räumlichkeiten, trauen zu lassen. Bis zu 120 Personen finden dort Platz.



Pauschal 150,00 € + 5,00 €/Pers.
Musikanlage incl. Boxen – 150,00 €

ANREISE



Hotel Wikingerhof
Tetenhusener Chaussee 1
24848 Kropp

Telefon: 04624 – 70 0
Fax: 04624 – 70 99
E-Mail: info@wikingerhof.de

www.wikingerhof.de

Kostenfreie Parkplätze stehen direkt am Hotel zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Sie!

(Preise auf Anfrage)