

Bankettmappe

Moin Moin, sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse am Strandhotel Fernsicht.

Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen liegen uns besonders am Herzen. Wir möchten Sie ganz individuell beraten, um Ihnen organisatorisch soviel Arbeit wie nur möglich abzunehmen. Denn Gastgeber einer gelungenen Festlichkeit zu sein, ist sicherlich auch Ihr Wunsch.

Um Ihnen den Weg bis dahin zu erleichtern, haben wir uns sehr viele Gedanken gemacht und einige allgemeine Informationen in dieser Bankettmappe vorab für Sie gesammelt.

Dem folgenden Buffet und Menüvorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und die Auswahl erleichtern. Sie sind auch nicht an die von uns vorgeschlagenen Menüfolgen gebunden, sondern können vielmehr die einzelnen Gänge verschiedener Menüs variieren.

Zur Abrundung Ihrer Festlichkeit denken wir aber auch an die kleinen Dinge, die doch wesentlich zum Gelingen beitragen zum Beispiel; Dekoration, Tischblumen, Kerzen, Menükarten, Musik, Geschenktisch und vieles mehr.

Hier nun einige allgemeine Informationen zu den Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Haus.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Strandhotel Fernsicht.



Ort: In unserem Restaurant können wir bis zu 100 Gäste bewirten. „Für die kleineren Feiern“, bis zu 20 Gästen, gibt es bei uns auch einen separaten Raum. Für eine Feier der besonderen Art steht Ihnen auch unsere Terrasse zur Verfügung.

Aperitif: Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem gemeinsamen Aperitif in unserer Lobby oder auf der Terrasse.

Weine: Um Ihnen vorab schon mal einen Einblick in unser Weinangebot zu geben, haben wir eine kleine Auswahl von Bankettweinen für Sie herausgesucht. Gerne beraten wir Sie auch vor Ort.

Sonstige Getränke: Bei unseren persönlichen Gesprächen werden wir für Sie eine geeignete Zusammenstellung der Getränke vor und während des Essens finden. Gerne berechnen wir unsere Getränke nach Verbrauch oder wir bieten Ihnen auch eine Pauschale an.

Getränkepauschale: Als Getränkepauschale könnten wir Ihnen anbieten:

35 € pro Person. Darin Enthalten ist der Empfang mit Prosecco, wahlweise Orangensaft, sowie Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während der gesamten Veranstaltung. Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen gereicht.

40 € pro Person. Darin Enthalten ist der Empfang mit Prosecco, wahlweise Orangensaft, sowie Bier, Hauswein, Wasser und Softgetränke während der gesamten Veranstaltung. Kaffee und weitere Heißgetränke werden einmalig nach dem Essen gereicht. Gerne werden wir nach dem Essen Prosecco auf Eis oder pur und abgesprochene Longdrinks anbieten.

Speisenangebot: In unserem Hauptveranstaltungsraum bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Buffets oder Menüs an. Aber sehen und lesen Sie anbei selbst...

Zimmer: Falls Sie Hotelzimmer benötigen sprechen Sie uns bitte rechtzeitig an, so dass wir Ihnen ein Zimmerkontingent freihalten können. Sie finden anbei zusätzlich eine Broschüre aus unserem Schwesterhotel „Bio Hotel Miramar“, gerne können wir Ihnen Zimmer auch in beiden Häusern anbieten.

Dekoration: Unsere Standarddekoration stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung. Für eine besondere Dekoration sprechen Sie uns bitte an und wir stellen einen Kontakt zum Blumenfachgeschäft her, der Ihnen den Raum ganz nach Ihren Wünschen dekoriert und gestaltet.

Für Menükarten berechnen wir 2,00 € pro Karte und 1,50 € pro Namenskärtchen, Sie können jedoch auch gerne selber Ihre eigenen Ideen verwirklichen.

Sonstiges: Fehlen noch Kontakte für Fotografen, Hochzeitstorte oder DJ? Wir würden uns freuen, wenn Sie sich mit Ihren Fragen an uns wenden. Gerne auch vor Ort, damit wir Ihnen die Räumlichkeiten zeigen können.

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer 04861 617050 Gerne können Sie uns aber auch per Email erreichen: a.wittig@strandhotel-fernsicht.de

Wie freuen uns wieder von Ihnen zu hören, um vielleicht in näherer Zukunft eine Veranstaltung mit Ihnen zu organisieren und zu planen.

Bis dahin mit freundlichen Grüßen von der Nordsee Tönning

Check Liste:

- o Terminabsprache
- o Gästezahl bestimmen & Gästeliste aufstellen
- o Hotelzimmer buchen
- o Tischform absprechen & Sitzordnung planen
- o Buffet - / Menüabsprache
- o Getränke - und Weinabsprache
- o Ablauf planen
- o Fotograf bestellen
- o Musik bestellen
- o Hochzeitstorte bestellen
- o Blumen - und Tischdekoration bestellen
- o Menü -, Getränke – und Namenskarten anfertigen
- o Termin beim Friseur vereinbaren
- o Trauringe kaufen
- o Hochzeitsreise buchen



Sehr verehrter Gast, hier nun einige Vorschläge, die Ihnen die Auswahl erleichtern und Ihnen als Anregung dienen sollen.

Wenn Sie ein Leibgericht wünschen, das Sie in unseren Vorschlägen nicht gefunden haben, heißt es nicht, dass Sie dieses bei uns nicht erhalten. Wir stellen uns jederzeit auf Sie ein. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir uns viel Zeit für eine optimale Beratung mit Ihnen nehmen können.

Sie werden feststellen, dass Sie bei uns in guten Händen sind und wir garantieren Ihnen, Sie und Ihre Gäste bestens zu umsorgen.

Wir bitten um eine einheitliche Buffetauswahl bis spätestens 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung.

Unsere Buffetpreise sind auf der Basis von mindestens 20 Personen. Auf individuelle Wünsche gehen wir gern auch nach Rücksprache ein.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service, und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Fingerfood – nicht nur für Ihren Empfang

Etwas Warmes:

Satée Spieße Hähnchen mit Mangochutney	pro Stück 2,00 €
Gemüsefrühlingsrollen mit Sweet - Chili - Sauce oder Erdnusssauce	pro Stück 1,50 €
Mini Quiches gefüllt mit Spinat oder Tomaten – Mousse	pro Stück 2,00 €
Gemüsespieße mit Sour Creme	pro Stück 1,80 €
Kleine Thymian -Fleischbällchen mit Senf-Orangen Sauce	pro Stück 1,80 €

Etwas Kaltes -Canapées:

Ciabatta – Crostini mit Salami und Oliventapenade	pro Stück 2,00 €
Ciabatta – Crostini mit gek. Schinken und Parmesansplittern	pro Stück 2,00 €
Schwarzbrot – Canapée mit Gouda und Kresse – Sauerrahm	pro Stück 2,00 €
Crostini vom Bauernbrot mit Holsteinischem Katenschinken	pro Stück 2,50 €
Baguette Canapée mit Honigmelonen Bällchen und Parmaschinken	pro Stück 2,80 €
Baguette Canapée mit Roastbeef und Remoulade	pro Stück 2,80 €
Pumpnickel – Canapée mit Camembert und Himbeerkonfitüre	pro Stück 2,20 €
Mini - Nordseekrabben – Brötchen Deluxe	pro Stück 5,00 €
Baguette – Canapée mit geräuchertem Lachs, Limonen – Sauerrahm und Gurkenperlen	pro Stück 3,50 €
Baguette – Canapée mit rosa gebratener Entenbrust,	
Thymian – Quark und Orangenfilet	pro Stück 3,50 €
Bruschetta – kleine geröstete Weißbrotscheiben mit Tomate ,Knoblauch, Parmesankäse. Basilikum und Olivenöl	pro Stück 2,00 €

Etwas Süßes:

Obstspieß je Spieß	pro Stück 3,00 €
Kirschpudding Schnittchen	pro Stück 2,00 €
Tiramisu	pro Stück 2,30 €
Mini Canneloni gefüllt mit Riccotacreme	pro Stück 2,80 €
Mousse au chocolate Törtchen	pro Stück 2,80 €

Übersicht Buffets 2018

(für Gruppen ab 20 Personen)

- *Eiderstedter Buffet*
- *Kartoffelbuffet*
- *Kohlbuffet*
- *Schlachterbuffet*
- *Seerüberbuffet*
- *Italienisches Buffet*

Eiderstedter Buffet

Ein Muss für alle Besucher der Halbinsel Eiderstedt!

Auszüge aus der Speisekarte (insgesamt 50 Speisen):

- Labskaus mit Bratei, Rullmops
- Boddermelksupp und Klümp
- Mehlbüddel mit Swiensback
- Eiderstedter Rull mit stoovte Röben
- Röhrei mit Porn und Blutwurst
- Röckerte Swiensmors
- Lamm
- Burgunderbraten
- viele Salate
- un barg anner Krom

Preis pro Person: 19,00 €

Kartoffelbuffet

Das Kartoffelbuffet ist für alle Liebhaber der Knolle etwas ganz Besonderes!

Erwarten können Sie:

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Rösti, Kroketten, Kartoffelpüree, Lammbraten, Schweinebraten, Burgunderbraten, Matjesplatte, verschiedene Salate, verschiedene Gemüse, Kartoffelsuppe, Dessert

Preis pro Person: 14,00 €

Kohlbuffet

Mal grün, mal weiß, mal rot, ob röschenförmig, rund oder spitz – die Mitglieder der Kohlgemüse-Familie bieten nicht nur optische Vielfalt, sondern auch abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse und jede Menge Nährstoffe. Wir präsentieren:

das Kohlbuffet:

Kohluppe, Kohlrouladen, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Schichtkohl, Specksauce, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Schweinebraten, diverse Salate, Matjes in verschiedenen Saucen, Wurst- und Käseplatten, Brot und Butter, 3 verschiedene Desserts

Preis pro Person: 14,00 €

Schlachterbuffet

Genießen Sie Spezialitäten aus heimischer Region und wechselnde kulinarische Events passend zu den Jahreszeiten.

Dieses rustikale Erlebnis zum Schlemmen beinhaltet:

Schweine und/oder Rinderbraten, Putenbraten, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, diverse Kartoffelprodukte, Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Steckrübe, Eiderstedter saure Rolle, Schwarzsauer/Klöße, rote Beete, geräucherten Schinken, Petersiliensauce, Bullentee (doppelte Kraftbrühe), Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Sülze, Sauerfleisch, 3 verschiedene Desserts

Preis pro Person: 15,00 €

Seeräuberbuffet

Für alle kleinen und großen Piraten, ein Buffet zum Entern und Erobern:

Fisch in allen Variationen und mit viel „Beifang“.

Diese Schlemmereien werden Ihnen serviert:

Fisch- und Krabbensuppe, verschiedene Sorten Bratfisch, gedünsteter Fisch, Labskaus, Spiegeleier, Rollmops, rote Beete, Gewürzgurken, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelpüree, Senfsoße, Dillsauce, Matjes mit Haussauce, Räucherfischplatte, süßsauer eingelegerter Hering, „nordische Art“ Nordseekrabben, Nordseekrabben
3 verschiedene Desserts

Preis pro Person: 21,50 €

Italienisches Buffet

Verschiedene Blattsalate der Saison zwei verschiedenen Dressings (Balsamico – Dressing, Limonen – Joghurt – Dressing), Vitello tonnato (gebr. Kalbsrücken und Thunfischcreme), gefüllte Panninis mit Serrano Schinken und Grana Padano, Anti Pasti (z.B.Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven), Mozzarella – Bällchen und Kirschtomaten auf einem Ruccolabett mit Balsamicoglace, Bruschetta (gebackene Ciabatta – Crostinis mit Tomaten – Concassée und Knoblauch) dazu Baguette, Ciabatta und Oliven , Butter, Basilikumquark, Paprika Dip

Hauptgang:

Spaghettini mit 3 verschiedenen Saucen (Kirschtomaten + Rucola , Bolognese , Spinat + Schafskäse)
Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons an Tomaten Paprika – Sauce, Auf der Haut gebratene Zanderfilets an einem Limetten-Zitronenschaum mit Zucchini – Karotten – Gemüse und Reis

Desserts

Panna Cotta mit Passionsfrucht, Tiramisu und frisches Obst der Saison

Preis pro Person 19,00 €

Menuvorschläge: zum Beispiel

Menü 1

1. Gang

Kürbis Curry Suppe mit Gemüsestreifen

2. Gang

Schweine- und Rinderbraten in einer Rotwein Jús
mit Gemüse der Saison und Kroketten

3. Gang

Schokoladen Küchlein mit Fruchtsauce

Menüpreis 29,50 € pro Person

Menü 1

1. Gang

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

2. Gang zur Wahl

Lammrückenfilet mit Wirsingrahm und Petersilienkartoffeln
oder Rotbarschfilet mit Wirsingrahm und Petersilienkartoffeln

3. Gang

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menüpreis mit Lammrücken im 3 Gang Menü 32,50 € pro Person

Menüpreis mit Rotbarschfilet im 3 Gang Menü 27,50 € pro Person

Menü 2

1. Gang

Geräucherter Lachs auf grünem Blattsalat, Honigdressing
mit Sahnemeerrettich und Baguette mit Butter

2. Gang

Eiderstedter Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Krabben

3. Gang

Rinderfilet in Tranchen mit Rotweinsauce,
Erbsen und Möhren in Petersilienbutter,
Wirsinggemüse, Salzkartoffeln und Kroketten (alles auf Platten serviert)

4. Gang

Tiramisu mit Fruchtspiegel
und frischen Früchten

Menüpreis € 45,00 pro Person

Eisbuffet

Gerne bieten wir Ihnen auch ein Eisbuffet an. Von Eispyramiden, Eistorten, Eisbomben bis hin zu Eisplatten machen wir für Sie alles möglich.

Eistorte ist nicht gleich Eistorte. Sei es für eine Hochzeit, Familienfeiern oder als Überraschung zwischendurch. Wir kreieren Eistorten nach Ihren besonderen Wünschen. Haben Sie Interesse gefunden? Nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Diese Bankettmappe dient nur zur Orientierung. Gerne beraten wir Sie vor Ort.

**Kontaktieren Sie uns und wir machen einen Termin mit Ihnen.
Wir freuen uns von Ihnen zu hören.**

**Ihr Alexander Wittig
Hoteldirektor**

Strandhotel Fernsicht
Strandhotel Peters Besitzgesellschaft mbH
& Co. KG
Strandweg 3
25832 Tönning
Telefon 04861 – 61 70 50
Fax 04861 – 61 70 54 04
E-Mail a.wittig@strandhotel-fernsicht.de
Web www.strandhotel-fernsicht.de

