

Festlichkeiten



Harz Hotel Vogelberg

Hier werden Sie gefeiert!

✉ Vogelherd 10 | 38889 Blankenburg

☎ 03944 9260

📧 info@hotel-vogelberg.de

<https://hotel-vogelberg.de>

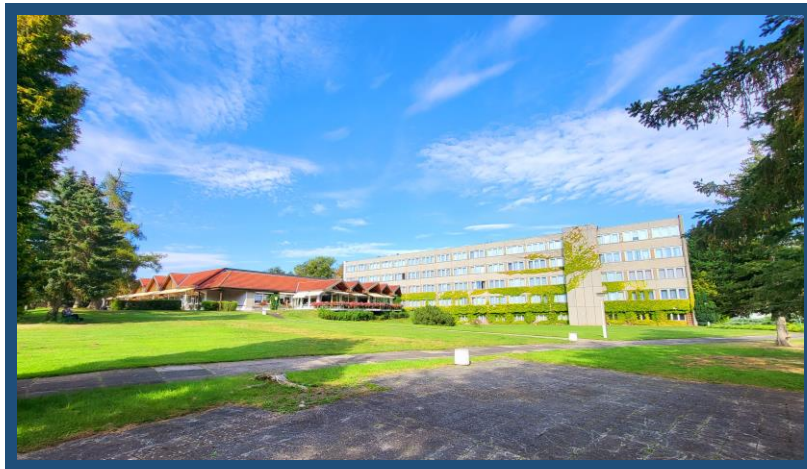


Harz Hotel Vogelberg
Hier werden Sie gefeiert!

Ihre private Feier professionell ausrichten!

...und das zu fairen Konditionen.

1 Hotel
10 Tagungsräume
100 Zimmer
1000 Möglichkeiten



Ausstattungsmerkmale des Hauses:

- Toilette mit barrierefreiem Zugang
- Garten mit Terrasse
- Stehtische
- Garderobe
- Klavier
- Ebenerdige Anlieferung
- Hauseigene Parkplätze

Harz Hotel Vogelberg

Hier werden Sie gefeiert!

Die Veranstaltungsräume:

- Bestuhlung mit Tischen; auch rund. Alle Formen wählbar.
- Beamer und Leinwand, Metaplanwände und Flipchart, Moderationskoffer
- Tageslicht, verdunkelbar
- W-Lan ist in allen Räumen verfügbar

Pauschalangebot für Feierlichkeiten ab 40 Personen

Getränkeauswahl:

- Sektempfang
- Mineralwasser
- Fruchtsäfte, Fruchtsaftschorlen
- Coca Cola, Fanta, Sprite
- Ginger Ale, Tonic, Bitter lemon
- Rotwein, Weißwein
- Veltins Biere vom Fass
- Maisels Weizen
- Kaffeespezialitäten
- Spirituosen

Dazu ein Buffet aus dem Angebot.

Tischdekoration bestehend aus frischen Blumen, Kerzen und Servietten inklusive.

Unser Preis für das Pauschalangebot: 119,00 EUR je Gast

- Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei.
- Kinder von 7 bis 12 Jahren schlagen mit dem halben Preis zu Buche.
- Ab dem 13. Lebensjahr wird der volle Preis berechnet.

Die Angebote gelten für 7 Std. Verweildauer je angemeldetem Gast. Jede weitere Feierstunde berechnen wir mit 5,00 EUR je angemeldetem Gast.

Die Bezahlung erfolgt bitte in zwei Stufen: 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zwei Wochen vor der Veranstaltung und die Abschlusszahlung dann auf Gesamtrechnung nach der Feier.

Alle Preisangaben inklusive gesetzlicher MwSt..

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre verbindliche Gästezahl 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin benötigen. Diese dient als Abrechnungsgrundlage. Sollte die endgültige Gästezahl um mehr als 10% differieren, behalten wir uns das Recht vor, von der Buchung zurück zu treten oder die Pauschale neu zu kalkulieren.

Harz Hotel Vogelberg
Hier werden Sie gefeiert!

BUFFET: HARZER BERGE

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Falkos Kartoffelcremesuppe *
mit geröstetem Speck und Zwiebeln

Warme Speisen

Spanferkelbraten in Mumme-Sauce, dazu Wirsingkohl und Butter-Kartoffeln
Zanderfilet mit Limonen-Weißweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudelpfanne mit Käse, Lauch und frischen Kräutern *

Salate

Linsensalat mit Traubenkompott *
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen und Majoran *
Kichererbsen-Salat an Sesam dressing und frischer Petersilie *

Kalte Speisen

Medaillons vom Schweinefilet
Bratenaufschnitte
Landschinken
Käsebrett *
Brotkorb, Brötchen und Butter

Dessert

Welfenspeise „weiß-gelb“
Grießflammerie mit Holunder

Harz Hotel Vogelberg
Hier werden Sie gefeiert!

BUFFET : COMPLEANNO

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Minestrone mit frischem Gemüse *

Warme Speisen

Gebratene Poulardenbrust mit Frischkäsesauce, Zucchini-Gemüse mit geschmolzenen Tomaten und Gnocchi

Lachs im Kräuterpergament mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pimp your Pasta:

Nudelbuffet zum Zusammenstellen, *

dazu verschieden Öle, Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, bunte Paprika, Kräuter

Salate

Pasta-Salat mit Oliven, rosa Beeren, Pilzen und frischem Rucola *

Gebackene Risottobällchen, Mascarpone-Dip *

Antipasti, gegrilltes Gemüse in Balsamico Marinade *

Caprese-Spieß mit Pesto *

Kalte Speisen

Rinderrücken mit hausgemachter Salsa Verde und Wildkräutern

Geräucherte Putenbrust mit Tonnato Salsa und Kapern

Schinken auf Honigmelone

Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten mit Feigen und Weintrauben

Brotauswahl und Butter

Dessert

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangensauce

Tiramisu

Harz Hotel Vogelberg
Hier werden Sie gefeiert!

BUFFET: MARIAGE

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch.

Suppe

Hochzeitssuppe mit Spargel und Eierstich *

Warme Speisen

Gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Sauce mit gerösteter Chorizo, Peperonata und rotem Reis

Pochierter Kalbstafelspitz mit Grüner Wasabisauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Risotto mit Wurzelgemüse *

Salate

„Grüner Garten“

verschiedene Blattsalate, 3erlei Dressing, getrocknete Tomaten, Oliven, Silberzwiebeln, Spitzpaprika, bunte Kirschtomaten, Croûtons *

Ziegenkäse, Granatapfelkerne, Feigensenfsauce *

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern *

Kalte Speisen

Edelfische aus dem Rauch in Wasabi Beize dazu Honig-Senf-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Sauce Tartar

Filetmedaillons mit exotischen Früchten garniert

Edelkäsevariationen mit Trauben und Paprikagelee *

Brotkorb, Butter

Dessert

Schokoladenmousse mit Cookie-Crumble

Kokos-Panna Cotta mit Erdbeer-Lakritz-Topping

Harz Hotel Vogelberg
Hier werden Sie gefeiert!

Gern erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot.

Für Veranstaltungen haben wir jederzeit geöffnet!



Wir, das Team um

*Carius Novák und Falko Schröder
freuen uns auf Sie!*