

Unser Angebot für Sie
all inclusive - open end

Unser Angebot für Sie
all inclusive - open end

...Weitere Träume einer
gelungenen Feier
erfüllen wir Ihnen gerne

Kontakt
So erreichen Sie uns:

Feiern Sie bei uns
den schönsten Tag
des Lebens!

Ab 59,00 €

- Hochzeitsbuffet zum Schlemmen
- Begrüßungscocktail und alle Getränke:
 - alle Biere und Weine
 - Sekt und Prosecco
 - alle Spirituosen und Mixgetränke
 - alle Heißgetränke
- die Zigarre nach dem Essen
- Hochzeitssuppe um Mitternacht
- Kerzen und Servietten Ihrer Wahl
- Bedienung durch unsere freundlichen Mitarbeiter
- Traditioneller Empfang des Brautpaares mit Brot, Salz und Sektglaswerfen
- Sägebock, Holz und Säge kostenlos
- gerahmtes Sofortbildfoto vom Empfang
- der rote Teppich für Sie und Ihre Gäste
- Eis und Spielzeug für die Kinder
- 500 Parkplätze
- Raucherbereich
- Mehrwertsteuer

- Ab 150 Personen € 59,-
- Ab 100 Personen € 69,-
- Ab 75 Personen € 75,-
- Ab 50 Personen € 79,-
- Ab 25 Personen € 89,-

Wirklich KEINE Zeitbegrenzung!
Weitere Angebote auf Anfrage!



Geburtstag, Silberhochzeit, Weihnachtsfeier, Sommerfest, Jubiläum oder andere Anlässe? Fordern Sie unser gesondertes Angebot an: www.schuetzenhaus.de | www.eventoase.de

Auf Wunsch organisieren wir für Sie:

- die richtige Musik für Ihre Feier
- Blumenschmuck
- Einladungen
- Tischkarten
- ein passendes Auto
- eine Kutsche
- Showprogramm
- Fotograf zum Festpreis
- Videoproduktion zum Festpreis
- Amerikanische Hochzeit

Auf Wunsch sorgen wir natürlich auch für die Unterbringung Ihrer Gäste zum Sonderpreis im 4 Sterne Hotel inklusive Frühstücksbuffet.

...etwas ganz Besonderes

Feiern in unserem wunderschönen Festzelt mit einem Himmel wie in 1001-Nacht.



Stadtbahn: Linie 1 und 2 bis Am Brabrinke
Besuchen Sie unsere Fotogalerie unter:
www.schuetzenhaus.de
www.eventoase.de
eMail: info@schuetzenhaus.de
oder info@eventoase.de

Wilkenburger Straße 30 • 30519 Hannover
Tel. (0511) 86 27 30 • Fax (0511) 86 55 37
www.eventoase.de • info@eventoase.de
www.schuetzenhaus.de • info@schuetzenhaus.de



EVENT
OASE

Buffet

Vorspeisen zum Appetit holen

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikum
Crostinis (in Olivenöl gebackene Weißbrotscheiben mit geröstetem Gemüse)

Pasteten gefüllt mit Seelachsschnitzel, Fleischsalat und Kaviar

Hackfleischbällchen mit Senf und Weißbrot zubereitet
Gefüllte Eier mit Kaviar und Lachsschnitzeln

Hähnchenbrustfilets Natur, garniert mit Ananasscheiben und Erdbeeren mit Frucht Currysauce

Feiner luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone
Vitello Tonato von geräucherter Putenbrust und Thunfischsauce

Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat
Geflügelcocktail mit frischem Obst und Curry Dressing

Gerichte für den großen Hunger

Roastbeef rosa und Schweinerücken am Knochen mit Medaillons

Hähnchenbrustfilets natur, mit Ananasscheiben, Erdbeeren und Pfirsichhälften
Kasselerrücken auf pikantem Gemüsesalat

Auszug von Hauptgerichten (Auch im Festpreis enthalten!)

Jungschweinerücken gefüllt mit Spinat dazu Burgundersauce
Pfefferbraten pikant gewürzt am Buffet tranchiert
Ganze Schweinekeule am Buffet tranchiert
Gebratenes Rotbarschfilet in Eihülle mit Zitronen-Senfsauce

Rahmgeschnetztes Züricher Art
Hähnchenbrust auf Blattspinat in Gorgonzolasauce
Putenbrust in Curryrahmsauce
Brokkoliauflauf mit Lachsstreifen

Vegetarisch

Thaigemüse auf Basmatireis
Lasagne mit Spinat und Schafskäse

Beilagen

Gemüse der Saison mit Hollandaisesauce
Kartoffelgratin
Butterspätzle
Petersilien Reis
verschiedene Variationen

Wahlweise zwei Hauptgerichte und drei Beilagen inkl.

Variationen von Suppen

Champion Creme Suppe mit feinen Kräutern
Niedersächsische Hochzeitssuppe
Tomatencremesuppe mit feinem Basilikum

Im Festpreis enthalten

Nach dem Essen die feine Zigarre oder den Zigarillo aus unserem Humidor. Für Nichtraucher das Praliné zum Kaffee.

Fisch für die Feinschmecker

Norwegische Lachsforelle
Ganzer Lachs „Stavanger“ pochiert mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet im Steinofen geräuchert
Norwegischer Räucherlachs und Graved Lachs mit Honig Senf - Dill Sauce

Salate für die Fitness von unserer Salatbar

Salatvariationen:

Eisberg
Ruccola
Chinakohl
Radicchio
Fleischtomaten
Gurken
Paprika
Steinoliven Grün & Schwarz
Feuerbohnen
Mais
Zwiebelringe
Fetakäsewürfel

dazu French und Joghurt Sauce, Essig - Öl und Balsamico

Hausgemachte Salate

Fruchtiger, scharfer Glasnudelsalat mit Sprossen und gerösteten Kernen
Champignonsalat mit getrocknetem buntem Pfeffer, Meersalz und Limettensaft
Hannoverscher Eiersalat
Krautsalat

Brotvariationen

Gerstebrot
Korn an Korn
Zwiebelbrot
Köhlerbrot mit Haferflocken
Kaviarstangen
Ofenfrische Käsebrötchen
Ofenfrische Körnerbrötchen
Ofenfrische Rosenbrötchen
Ofenfrische Laugenbrezel
dazu Landbutterwürfel

Dessert für Genießer

Schokoladentraum mit feiner Vollmilchschokolade und Keksen

Schwarzwälder Mousse mit geraspelter Schokolade garniert
Bayrisch Creme dazu Vanillesauce

Käse schließt den Magen

Internationale Käsespezialitäten:

u.a. Emmentaler
Edamer
Schafskäse
Alter Amsterdamer
Parmesan

Brie serviert mit hellen und dunklen Weintrauben und Salzgebäck

Gegen Aufpreis erfüllen wir Ihre Träume mit unserem Schokobrunnen oder einem fantastischen Obstbuffet.



Getränke

Alkoholisch

Begrüßungscocktail
Sekt, Prosecco
Premium Pils vom Fass
helles, dunkles Hefeweizen
Kristallweizenbier

Alkoholfrei

alkoholfreies Weizenbier
Becks Bier alkoholfrei
Coca-Cola, Fanta, Sprite
verschiedene Fruchtsäfte
Bitter Lemon, Tonic Water, Vitamalz
Mineralwasser, stilles Mineralwasser, Apfelschorle

Weine

Rot-, Rosé- und Weißweine aus der ganzen Welt.

Spirituosen / Digestife

Williams-Christ Birnenbrand, Obstler
Aquavit, Grappa, Weinbrand,
Himbeergeist, Campari, Doppelkorn,
Apfel mit Korn, Irish Cream,
Kleiner Feigling
Ouzo, Pernod, Erdbeerlimes
Wodka
Gin, Martini
Scotch und Bourbon
weißer Rum, Hansen-Rum

... und natürlich servieren wir Ihnen auch sämtliche gängigen Mixgetränke!!

Zu viel geschlemmt?

Jägermeister, Avena
Fernet Branca, Fernet Menta

Für die „Kaffeetanten“

Milchkaffee, Latte Macchiato
Cappuccino, Espresso, Kaffee
Kaffee entcaffeinert
Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Hagebuttentee
Grüner Tee, Fencheltee, Kamillentee
heiße Schokolade
Glühwein und Grog