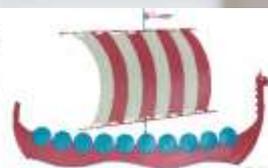


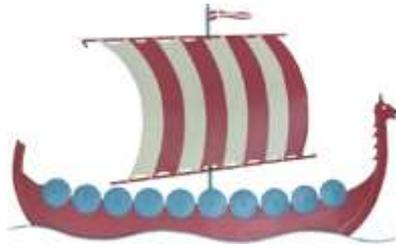
HOTEL

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.

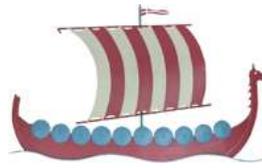
Als Location für Ihre Feier ist der Wikingerhof eine ideale Wahl, da er mit einem großen Saal, Winter- und Biergarten beeindrucken kann.

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 | Kroketten

\*\*\*

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

## TAQUNQSMATERIAL

- 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](mailto:info@wikingerhof.de)

[www.wikingerhof.de](http://www.wikingerhof.de)

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

(Preise auf Anfrage)