



Ihr Glück liegt uns am Herzen!

- Bankettmappe 2024 -

Gerne möchten wir Sie und Ihre Gäste begeistern und glücklich machen. Planen Sie mit uns gemeinsam Ihre Veranstaltung und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem einmaligen Fest.

Durch seine Lage und das einzigartige Ambiente bietet das „Haus am See“ den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir wissen um die besondere Bedeutung privater Feste und Business Events. Darum behandeln wir sie mit der entsprechenden Aufmerksamkeit. Bei uns gibt es keine Angebote von der Stange, sondern eine persönliche Beratung und Umsetzung mit viel Engagement und Herzblut.

Wir beraten Sie gerne zu unserem kulinarischen Angebot, Dekoration, Musik, Hochzeitsfotos und vielem mehr.

Im "Backhus" direkt neben unserem Restaurant befindet sich die Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bremervörde. Diese Verbindung zusammen mit der einzigartigen Lage unseres Hauses am Vörder See bietet die ideale Voraussetzung für eine traumhafte Hochzeit.

Ob Sektempfang und Essen nach der standesamtlichen Trauung oder individuelle Hochzeitsfeier - wir haben den richtigen Vorschlag für Ihren schönsten Tag im Leben!

In der nachstehenden Bankettmappe finden Sie einige Menüvorschläge. Dies ist nur eine kleine Auswahl von Möglichkeiten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche bei der Speisenauswahl ein.

Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit unserer Veranstaltungsleitung.

Claudia Wohltmann

Restaurant Haus am See • Huddelberg 15 • 27432 Bremervörde
0 47 61 - 92 45 200 • buero@hausamsee-bremervoerde.de



HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Lage und Erreichbarkeit

Das Restaurant Haus am See liegt inmitten des Natur- und Erlebnisparks am Ufer des Vörder Sees am Rande unserer Oststadt. Im „Backhus“ auf dem Hofgelände befindet sich die Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bremervörde.

Es befinden sich ausreichend kostenlose Parkplätze für PKW und Busse in unmittelbarer Nähe des Hauses. Das Restaurant ist barrierefrei und geeignet für Gäste mit eingeschränkter Mobilität. Ebenso verfügt das Haus über einen Wickeltisch.

Räumlichkeiten

Ein breites Repertoire von Räumen in unterschiedlicher Größe steht für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

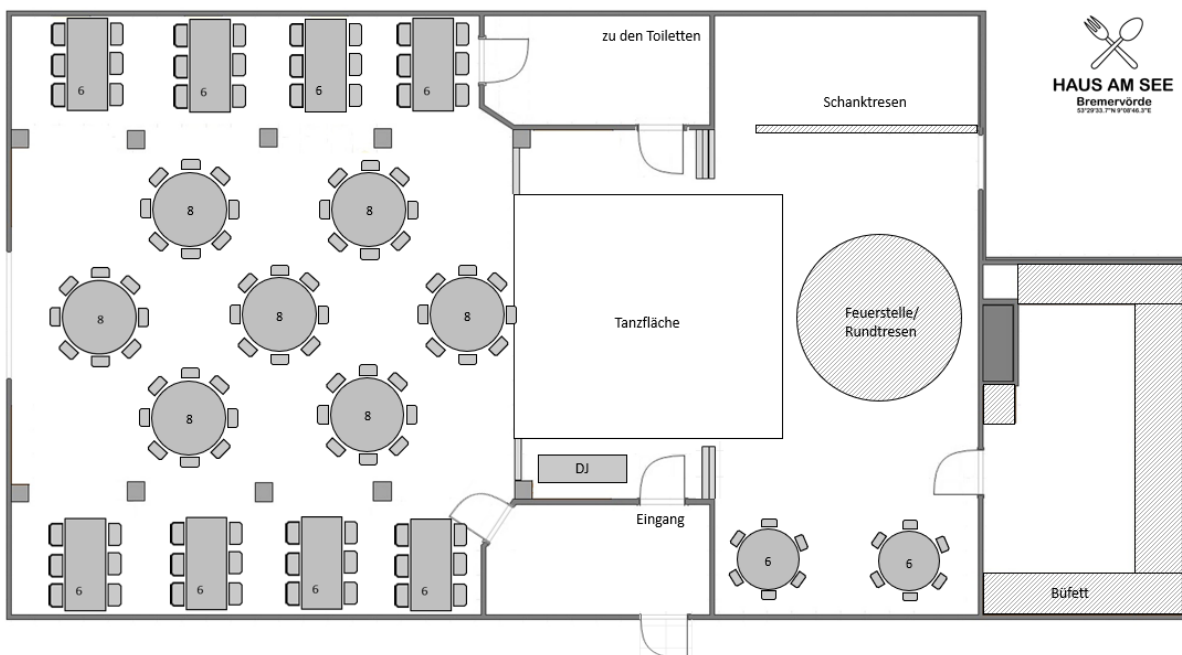
Unsere gute Stube "Döns" bietet Platz für bis zu 30 Personen.

Das "Flett" mit einem Tresen rund um die offene Feuerstelle nimmt bis zu 40 Personen auf.

Auf der "Deel" finden bis zu 100 Personen Platz.

Im sonnigen Biergarten und auf der Seeterrasse befinden sich 240 Sitzplätze.

Oder Sie reservieren gleich das ganze Haus am See mit Platz für über 400 Personen im Innen- und Außenbereich.





HAUS AM SEE
Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Plattengericht

Vörder Hochzeitssuppe

Rinderbraten, Schweinebraten, mariniertes Hähnchenbrustfilet,
Gemüse der Saison,
Salzkartoffeln, Kroketten,
Sauce Hollandaise, dunkle Bratensoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

37,50 pro Person

Menüvorschlag / Plattengericht

Vörder Hochzeitssuppe

Hausgemachte kleine Rinderrouladen, Schweinefilet am Stück gebraten,
marinierte Hähnchenbrustfilets,
Gemüse der Saison, Apfel-Rotkohl,
Salzkartoffeln, Schupfnudeln,
Rouladensoße, Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant und Kürbiskernöl

43 pro Person

Menüvorschlag / Plattengericht

Confierter Schafskäse mit Dreierlei von der Tomate

Marinierte Rindersteaks, Saltimbocca vom Hähnchen,
pochiertes Seelachsfilet mit Schwarzbrotkruste,
Grillgemüse, Champignons,
Rosmarinkartoffeln, Herzogin-Kartoffeln,
Pfeffersoße, Zitronengrasssoße

Mousse au Chocolat

48,50 pro Person



HAUS AM SEE

Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Mediterranes Büfett

Mediterraner Nudelsalat, Auswahl an Antipasti,
Confierter Schafskäse mit Dreierlei von der Tomate
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Datteln im Speckmantel,
gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Brotauswahl

Spaghetti „aglio e olio“ mit Knoblauch und Chili

Tranchen vom Schweinefilet, mediterran marinierte Rindersteaks,
Filets vom Seehecht mit Zitrone und Thymian,
Grillgemüse, Karotten, Brokkoli, Gemüselasagne,
Rosmarinkartoffeln, Rahmpolenta

Panna Cotta mit Fruchtragout, Tiramisu

49,50 pro Person

Menüvorschlag / Norddeutsches Büfett

Matjesfilet mit Hausfrauensoße,
Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade,
Bohnen-Speck-Salat mit Birnen, Rahmgurkensalat,
Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,
Butter, Brotauswahl

Schweinekrustenbraten mit Schlossberg Bräu-Soße,
Tafelspitz klassisch mit Meerrettichsoße, kross gebratene Zanderfilets,
Blumenkohl nach Oma's Art, Ur-Möhren,
Bouillonkartoffeln, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesoße, Angie's Himbeertraum

43,50 pro Person



HAUS AM SEE

Bremervörde
53°29'33.7"N 9°08'46.3"E

Menüvorschlag / Mitternachtssnack

Currywurstgulasch mit Baguette
7,50 pro Person

Gulaschsuppe vom Rind mit Brot
9,50 pro Person

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
8,50 pro Person

Käsevariation mit Brotkorb und Feigensenf
15,50 pro Person

Sektempfang

Prosecco, alkoholfreier Sekt,
Schloßberg Bräu Bremervörde,
Schweppes Wild Berry, Orangensaft, Tafelwasser

6,50 pro Person für 1 Stunde

Getränkepauschale

Beck's, Beck's alkoholfrei, Spaten Münchner Hell, Andechs Weißbier hell,
Andechs Weißbier hell alkoholfrei, Schlossberg Bräu Bremervörde,
Am Meer Weißwein, Am Meer Roséwein, Rotwein Passo Perfetto Rosso, Prosecco,
Berliner Luft, Helbing, Jägermeister, Jubiläums Aquavit, Sambuca, Bailey's, Ramazotti,
Mackenstedter Korn, Maracuja, Kirsch und Waldmeister,
Havana Club, Bacardi, Absolut Vodka, Jack Daniels, Johnnie Walker,
Springer Urvater, Osborne Veterano, Gordon's Dry Gin,
Softgetränke, Tafelwasser
Nach dem Essen: Filterkaffee, Tee

45 pro Person für 8 Stunden

Preise für Kinder

Getränke und Speisen

Kinder bis 6 Jahre frei

Kinder 7 - 13 Jahre 50%

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.