

HARDENBERG



BURG HOTEL

LOWER SAXONY

EST. 1954 SINCE



hardenberg-burghotel.de

Feiern im
Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel





LIEBER GAST,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Das Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel bietet Ihnen ein traumhaftes Ambiente für jeden Anlass. Die umfangreiche Erfahrung unserer Mitarbeiter*innen, deren Herzlichkeit, unsere Gastfreundschaft und das besondere Fingerspitzengefühl runden Ihre Veranstaltung ab.

Im Vordergrund unserer Speisen stehen die Qualität sowie die Zufriedenheit unserer Gäste. Durch die persönliche Beratung unserer Veranstaltungsprofis und unseres Küchenchefs, Florian Rabbethge, gehen wir gerne individuell auf jeden Ihrer Wünsche ein.

Unser Küchenchef Florian Rabbethge kreiert saisonale Speisen aus regionalen Zutaten, inspiriert von den umliegenden Hardenberg Ländereien. Genießen Sie neugedachte Gerichte, darunter Wild aus eigener Jagd und Leinetaler Räucherfische. Für unsere vegetarischen und veganen Gäste bieten wir zudem eine vielfältige Auswahl an Gerichten, die wir direkt vom Bio-Landwirt aus dem Nachbarort beziehen.

Wir freuen uns auf Sie!

**HERZLICHST
IHRE FRIEDERIKE QUENTIN
& IHR TEAM**

DAS ERWARTET SIE

- 6 Veranstaltungsräume · 38 – 237 m²
bis zu 140 Personen
- Hardenberg Mühle mit Wintergarten · 237 m²
- Danziger Lachsstube · 42 m²
- Pferde-Burgzimmer · 92 m²
- Hoppegarten · 100 m²
- Hardenberg BurgRuine mit Standesamt
- Beverbach-Terrasse am Beverbach
- Restaurant Novalis mit BurgBlick-Terrasse
- 42 Zimmer & Suiten
- Hardenberg BurgSpa, Fitnessbereich & Ruheraum
- Hardenberg SchlossPark
- Hardenberg Distillery
- 10 Min. bis zum Hardenberg GolfResort
mit 2x 18-Loch Meisterschaftsplätzen, 1x Public
Course und der Stefan Quirnbach Golfschule





INHALTSVERZEICHNIS

Zahlen, Daten, Fakten	3
Fingerfood	8
Brunch	10
Kaffee & Kuchen	12
Menübausteine & -vorschläge	14
Buffetvorschläge	20
Grillbuffetvorschläge	22
Mitternachtsimbiss	24
Getränkepauschalen & -auswahl	26
Zusatzleistungen	30
Rahmenbedingungen	32
Fragen & Antworten	34
Unsere Veranstaltungsräume	39

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die aktuelle Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir uns eine Preisanpassung des Speisen- und Getränkeangebots aufgrund der aktuellen Kostenentwicklung bis 125 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten. Im Fall einer Mehrwertsteuerveränderung oder Erhebung einer Bettensteuer/ Ortstaxe behalten wir uns ebenfalls eine entsprechende Angleichung der Bruttorate vor.





KALTES FINGERFOOD

- Tatar von deutscher Färs
Sauerteigbrot · Schnittlauch · Radieschen
Preis € 8,00
- Gebeizte Forelle · Buttermilch · grüner Apfel · Dill
Preis € 8,00
- Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst
Bauernbrot · Meerrettich
Preis € 7,00
- Avocado · Tartelette · Passionsfrucht · Tomate
Preis € 8,00
- Rote Bete · Pumpernickel · Meerrettich
Preis € 7,00

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

WARMES FINGERFOOD

- Tartelette · Lauch · Bio-Speck
Preis € 8,00
- Tartelette · Lauch · Schmand
Preis € 7,00
- Semmelknödel · Braune Butter
Schnittlauchvinaigrette · Grana Padano
Preis € 7,00
- Gebackene Maispoularde
Selleriepüree · Portweinjus
Preis € 8,00
- Gebratene Garnele · Zitronenrisotto · Lauch
Preis € 9,00

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



BRUNCH

Auf unserem Brunchbuffet stellen wir Ihnen alles zusammen, was Ihr Herz höherschlagen lässt - von Wildspezialitäten aus dem Hardenberg Forst, frischem Obst und Gemüse, Eierspeisen mit Eiern unseres regionalen Bio-Bauern bis zu süßen Verführungen.

KALTE SPEISEN

- Hardenberger Wildspezialitäten
- Räucherlachs & Forelle
- Bio-Käseauswahl
- Frisches Obst, Joghurt und Müsli
- Croissants mit verschiedenen Marmeladen
- Brot & Brötchenauswahl
- Rührei & Bacon
- Roastbeef von deutscher Färsche · Remouladensauce
- Tomate · Bio-Mozzarella
- Blattsalat · Balsamicodressing · Croûtons · Kerne

WARMER SPEISEN

- Gebratene Maispouardenbrust
- Gnocchi · Kräuterrahmsauce
- Saisonales Gemüse
- Geschmorte Süßkartoffel · Feta

DESSERT

- Panna Cotta · Beeren

Preis € 74,00 p. P.

Buchbar für eine Gruppengröße von 15 - 100 Personen.
Bitte beachten Sie, dass wir zusätzliche Mitarbeiterkosten in Höhe von € 45,00 pro Servicemitarbeiter pro angefangener Stunde berechnen.



KAFFEE & KUCHEN I

- 2 Stück hausgemachter Blechkuchen
- Kaffee · Kaffeespezialitäten

Preis € 18,00 p. P.

KAFFEE & KUCHEN II

- 1 Stück hausgemachter Blechkuchen
- 1 Obst-Tartelette
- 1 Macaron

Preis € 26,00 p. P.



BURGHOTEL-MENÜ I

- Petersilienmousse · Zitronenvinaigrette · Blattsalat
Mandel · Kohlrabi
- Karottenschaumsuppe · Haselnuss
- Gebratener Zander · Weißweinschaum
Risotto · Lauch
- Brust von deutschem Maishähnchen
Portweinjus · Kartoffelkräpfen · Blattspinat
Pilzpüree
- Sauerrahmtarte · Beere · Joghurteis

Preis 5-Gang € 109,00 p. P.

Preis 4-Gang € 89,00 p. P.
ohne Zander

Preis 3-Gang € 75,00 p. P.
ohne Karottenschaumsuppe und Zander

Buchbar ab 15 - 80 Personen

BURGHOTEL-MENÜ II

- Gebeizter Harzer Saibling · Buttermilchsud
Orange · Dill
- Wildessenz · eingelegte Pilze · Eierstich
- Faröer-Lachsfilet · Rieslingschaum
Belugalinsen · junger Spinat
- Filet von deutscher Färse
Schalotten-Pfefferjus · Bohnen · Kartoffelgratin
- Weißes Schokoladenmousse
Himbeere · Aprikosensorbet

Preis 5-Gang € 125,00 p. P.

Preis 4-Gang € 102,00 p. P.
ohne Faröer-Lachsfilet

Preis 3-Gang € 89,00 p. P.
ohne Wildessenz und Faröer-Lachsfilet

Buchbar ab 15 - 80 Personen



BURGHOTEL-MENÜ III

- Tatar von deutscher Färs
Wachtelei · Kaper · rote Zwiebel
- Wild-Consommé
eingelegte Pilze · Eierstich
- Gebratene Jakobsmuschel
Safranschaum · junger Spinat
- Rosa gebratener Rehrücken
Preiselbeerjus · Sellerie · Wirsing · Pilze
- Crème Brûlée · Cassissorbet · Vanille

Preis 5-Gang € 129,00 p. P.

Preis 4-Gang € 105,00 p. P.
ohne Jakobsmuschel

Preis 3-Gang € 92,00 p. P.
ohne Wild-Consommé und Jakobsmuschel

Buchbar ab 15 - 50 Personen

VEGETARISCHES MENÜ

- Geschmorte Karotte
Kräutervinaigrette · Rauchmandel · Ingwer
- Pilzessenz
Frühlingslauch · Ingwer
- Gerösteter Blumenkohl
Kichererbse · Zitrone · Petersilie · Pinienkerne
- Rote Bete-Knödel
Buttermilchsud · Apfel · Walnuss · Belper Knolle
- Ganache von dunkler Schokolade
Zitronensorbet · Mango

Preis 5-Gang € 105,00 p. P.

Preis 4-Gang € 82,00 p. P.
ohne Blumenkohl

Preis 3-Gang € 69,00 p. P.
ohne Pilzessenz und Blumenkohl

Buchbar ab 15 - 80 Personen



MENÜ-BAUSTEINE

Stellen Sie sich Ihre Favoriten ganz nach Ihrem Geschmack zusammen und kreieren Sie Ihr persönliches einheitliches Wunschmenü:

VORSPEISE

- Petersilienmousse · € 19,00
Zitronenvinaigrette · Blattsalat · Mandel · Kohlrabi
- Gebeizter Harzer Saibling · € 21,00
Buttermilchsud · Orange · Dill
- Tatar von deutscher Färs · € 24,00
Wachtelei · Kaper · rote Zwiebel
- Geschmorte Karotte · € 19,00
Kräutervinaigrette · Rauchmandel · Ingwer

SUPPE

- Wild-Consommé · eingelegte Pilze · Eierstich · € 15,00
- Pilzessenz · Frühlingslauch · Ingwer · € 15,00
- Karottenschaumsuppe · Haselnuss · € 15,00
- Saisonale Suppe (z.B. Spargelsuppe) · € 15,00

ZWISCHENGANG

- Gebratener Zander · € 26,00
Weißweinschaum · Risotto · Lauch
- Gebratene Jakobsmuschel · € 28,00
Safranschaum · junger Spinat
- Gerösteter Blumenkohl · € 24,00
Kichererbse · Zitrone · Petersilie · Pinienkerne

- Faröer-Lachsfilet · € 26,00
Rieslingschaum · Belugalinsen · junger Spinat
- Frischkäseraviolo · € 24,00
Nussbutter · Tomate · Zucchini

HAUPTGANG

- Brust von deutschem Maishähnchen · € 42,00
Portweinjus · Kartoffelkrapfen · Blattspinat
Pilzpüree
- Rosa gebratener Rehrücken · € 54,00
Preiselbeerjus · Sellerie · Wirsing · Pilze
- Filet von deutscher Färs · € 54,00
Schalotten-Pfefferjus · Bohnen · Kartoffelgratin
- Rote Bete-Knödel · € 36,00
Buttermilchsud · Apfel · Walnuss · Belper Knolle
- Faröer-Lachsfilet · € 42,00
Rieslingschaum · Belugalinsen · junger Spinat

DESSERT

- Crème Brûlée · € 18,00
Cassissorbet · Vanille
- Ganache von dunkler Schokolade · € 18,00
Zitronensorbet · Mango
- Sauerrahmtarte · € 18,00
Beeren · Joghurteis
- Weißes Schokoladenmousse · € 18,00
- Himbeere · Aprikosensorbet

Buchbar ab 15 Personen – bitte beachten Sie, dass mindestens drei Gänge auszuwählen sind.



BUFFETS

Zu allen Buffets servieren wir eine Auswahl an saisonalen Salaten, Brot und Baguette sowie Dips und Butter.

HARDENBERG-LANDBUFFET

Vorspeisen

- Kohlrabiacarpaccio · Petersilie · Zitrone · Pinienkerne
- Hardenberg Wildspezialitäten · Schinken · Salami Jagdwurst · gepickeltes Gemüse
- Gebeizter Harzer Saibling · Rote Bete · Meerrettich

Hauptgänge

- Gebratene Maispouardenbrust · Pilzrahmsauce
- Edesheimer Forelle · „Einbecker Senf“-Sauce
- Perlgrauen · wilder Brokkoli · Salzzitrone

Beilagen

- Rahmspinat
- Gebratene Serviettenknödel
- Kleine Kartoffeln
- Saisonales Gemüse

Dessert

- Apfelcrumble · Mandel · Vanillesauce
- Frischkäsemousse · Granola · Beerenkompott

Preis € 79,00 p. P.
Buchbar ab 20 Personen

MÜHLEN-BUFFET

Vorspeisen

- Marinierte Bete · Bio-Frischkäse · Orange · Walnuss Antipasti von Moringer Gemüse
- Krabbensalat · Gurke · Dill · Apfel
- „Roastbeef“ vom Hardenberg Hirschrücken Walnussmayonnaise · Preiselbeeren

Hauptgänge

- Gratiniertes Kalbsrücken · Portweinjus
- Nordsee-Kabeljau · Estragonsauce
- Gemüse-Curry · Kichererbsen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Bohnengemüse
- Rosmarinkarotten mit Honig
- Gnocchi · Kräuterrahm

Dessert

- Warmer Schokoladenkuchen · Himbeere
- Crème Brûlée · Vanille
- Auswahl von Bio-Käse · Fruchtbrot · Chutney

Preis € 89,00 p. P.
Buchbar ab 20 Personen



BBQ-BUFFET

- Rosmarin-Focaccia
- Salat von Moringer Kartoffeln · Gurke
- Nudelsalat · Pesto · Rucola · getrocknete Tomate
- Couscoussalat · Zitrone · Petersilie · Aprikose · Olive
- Bio-Mozzarella · Tomate · Basilikum
- Antipasti

Vom Grill

- Rückensteak von deutscher Färs
- Keule vom Maishähnchen
- Keilerbratwurst
- Lachsfilet
- Geschmorter Schweinebauch
- Gegrilltes Gemüse · Schafskäse

Saucen

- BBQ Sauce · Mangosalsa
- Aioli · Senf · Kräuterbutter

Beilagen

- Ofenkartoffeln
- Grüner Spargel
- Mais · Gewürzbutter

Dessert

- Cheesecake · Kirsche
- Dunkles Schokoladenmousse · Mango

Preis € 89,00 p. P.

Buchbar ab 20 Personen



MITTERNACHTSIMBISS

- **Chili sin Carne** *vegan*
Moringer Gemüse · Bohnen · Baguette
Preis pro Portion € 14,00
- **Currywurst**
Bratwurst · Currysauce · Baguette
Preis pro Portion € 14,00
- **Hardenberg Vesperplatte**
Wildspezialitäten · Bio-Käseauswahl
Sauerteigbrot · gepickeltes Gemüse
Preis pro Portion € 19,00

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Sie haben die Wahl aus unserer Getränkekarte: von kreativen Aperitifs, erlesenen Weinen, regionalen Bieren und Likören oder einfach eine Pauschale. Unsere ausführliche Getränkekarte senden wir Ihnen auf Wunsch separat zu. Auf der nachfolgenden Seite erhalten Sie bereits einen ersten Eindruck unserer vielfältigen Getränkeauswahl.

PAUSCHALE I
3-5 STUNDEN

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* o. *Radler* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee

Preis € 46,00 | 56,00 | 67,00 p. P.
3 Stunden | 4 Stunden | 5 Stunden

PAUSCHALE II
6 STUNDEN

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* o. *Radler* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen

Preis € 77,00 p. P.

PAUSCHALE III
7-8 STUNDEN

- Viva con Agua LAUT & LEISE
- Fritz Softdrinks
- FREIgeist Apfelsaft · Schorle
- Bier vom Fass
- Einbecker Brauherren Pils *alkoholfrei* o. *Radler* · Fl.
- Bergbräu Hefeweizen · *alkoholfrei* · Fl.
- FREIgeist Weine · Weiß · Rot · Rosé
- FREIgeist Kein Wein · *alkoholfrei* (<0,5%)
- FREIgeist Sekt · *alkoholfrei* (<0,5%)
- Kaffee (-spezialitäten) & Tee
- 1 Runde Hardenberg Spirituosen
- 2 verschiedene Longdrinks

Preis € 88,00 | 98,00 p. P.
7 Stunden | 8 Stunden

Zubuchbare Leistung	
Verlängerungsstunde* **	€ 15,00
Änderung pro Artikel*	€ 5,00
zusätzlicher Longdrink*	€ 7,00
zusätzliche Spirituose*	€ 5,00
Fachspezifische*r Mitarbeiter:in* **	€ 65,00
Barkeeper · Bier- · Weinsommelier	

* Preis pro Person **Preis pro angefangene Stunde

Weitere Getränke sowie Getränke nach Ablauf der Getränkepauschalen berechnen wir nach Verbrauch.



GETRÄNKEKARTE

Aus unserer Getränkekarte können Sie am Abend Ihrer Veranstaltung à la carte wählen oder wir stellen gemeinsam mit Ihnen eine erlesene Auswahl für Ihre Feier zusammen. Der folgende Auszug bietet Ihnen lediglich einen ersten Eindruck unserer umfangreichen Getränke- und Weinkarte, die wir Ihnen auf Wunsch gerne vollständig zukommen lassen.

WASSER

Viva con Agua Mineralwasser	0,33l € 5,50
	0,75l € 10,90

SOFTS

Fritz Kola	0,2l € 5,50
Fritz Kola Superzero	0,2l € 5,50
Fritz Orange	0,2l € 5,50
Fritz Zitrone	0,2l € 5,50
Fritz Mischmasch	0,2l € 5,50
Limoment Apfel-Minze	0,33l € 6,10
Limoment Apfel-Rosé	0,33l € 6,10
Limoment Birne-Grüntee	0,33l € 6,10
Limoment Rhabarber-Holunder	0,33l € 6,10

BIER

Einbecker Brauherren Pils	0,3l € 5,40
Einbecker Brauherren Pils <i>alkoholfrei</i>	0,33l € 5,50
Einbecker Dunkel	0,33l € 5,50
Bergbräu Sollinger Hell	0,3l € 5,40
Bergbräu Hefeweizen	0,5l € 6,00
Bergbräu Hefeweizen <i>alkoholfrei</i>	0,5l € 6,00

TEEKÄNNCHEN

je € 8,70

Assam Bari, Darjeeling Spring,
Earl Grey, English Breakfast,
Greenleaf, Morgentau,
Jasmine Gold, Verbena,
Sweet Berries, Lemon Sky
Mint & Fresh,
Vanille Rooibos,
Frische Minze, Frischer Ingwer

KAFFEE

Kaffee Crème	€ 5,00
Espresso	€ 4,10
Doppelter Espresso	€ 6,90
Milchkaffee	€ 5,40
Cappuccino	€ 5,40
Latte Macchiato	€ 6,10
Kännchen Schokolade mit Sahne	€ 7,20

WEIN

Weingut Pfannebecker	0,75l € 52,00
• Rheinhessen 2019 • FREIgeist Sekt Cuvée • Pinot Brut	

Weingut Becker Landgraf	je 0,75l € 39,00
• Rheinhessen 2023 • FREIgeist Cuvée Chardonnay • Weißburgunder • Riesling • FREIgeist Kein Wein • <i>entalkoholisierter Wein (<0,5%)</i> Sauvignon Blanc • FREIgeist Kein Secco • <i>perlendes alkoholfreies Getränk aus entalkoholisiertem Wein (<0,5%)</i>	

Weingut Walter	0,75l € 39,00
• Mosel 2024 • FREIgeist Spätburgunder • Mosel 2024 • FREIgeist Riesling Kabinett	

Weingut Pfannebecker	0,75l € 39,00
• Rheinhessen 2019 • FREIgeist Cuvée Merlot • Cabernet Sauvignon Sankt Laurent • Cabernet Franc	



ZUSATZLEISTUNGEN FÜR
IHR EVENT

Das i-Tüpfelchen für Ihre Feier: Damit alles rundum gelingt, bieten wir Ihnen eine Auswahl an liebevoll ausgewählten Details und praktischen Extras. Ob stimmungsvolle Dekoration oder hilfreiche Kleinigkeiten – hier finden Sie alles, was Ihre Veranstaltung perfekt abrundet.

• Menükarten (A5 Klappkarte) pro Stück	€ 4,00
• Blumendekoration	auf Anfrage
• Stuhlhussen pro Husse	€ 8,00
• Staffelei pro Stück	€ 10,00
• Tellergeld pro Person	€ 4,00
• Musikbox	€ 60,00
• Kopierkosten schwarz/weiß	€ 0,10
Farbkopie	€ 0,20
• Zimmerverteilung von Gastgeschenken u.ä. unpersonalisiert	€ 2,50
personalisiert	€ 5,00
• Candybar Einmalbefüllung nach Wahl der Küche	€ 240,00
• Champagne Wall exkl. Getränke Champagner nach Verbrauch Individuelles Schild + € 50,00	€ 250,00



CHAMPAGNE WALL

Stellen Sie sich vor, Ihre Gäste betreten die Veranstaltung und werden sofort von einer beeindruckenden Champagne-Wall begrüßt. Diese kreative Wand, an der nach dem Klingeln der Glocke ein Glas Champagner mit weißen Handschuhen gereicht wird, zaubert jedem Gast ein Lächeln ins Gesicht. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenevent – unsere Champagne-Wall ist der perfekte Hingucker und sorgt für unvergessliche Momente. Das Schild der Wand kann individuell gestaltet und dem Thema Ihrer Veranstaltung angepasst werden.

RAHMENBEDINGUNGEN

Die wichtigsten Spielregeln auf einen Blick – hier finden Sie alle relevanten Informationen, damit Ihr Event reibungslos und rundum gelungen verläuft.

• **Nachtzuschlag ab 0.00** € 45,00
pro angefangener Stunde & Mitarbeiter

• **Dekorationsarbeiten** € 45,00
pro Stunde & Mitarbeiter

• **Dienstleisterverpfl egung**
Buffet/Menü regulärer Preis
Getränke nach Verbrauch

• **Kinderregelung**
Buffet:
0–6 Jahre kostenfrei
7–11 Jahre 50% Rabatt
ab 12 Jahre regulärer Preis

Menü: regulärer Preis
optional Kinderkarte regulärer Preis
optional Tellergericht regulärer Preis

• **Mindestumsatz** individuell

• **Mindestabnahme von Zimmern** individuell

• **Nachtruhe ab 4.00 Uhr**

Noch Fragen? Viele Antworten zu Abläufen, Preisen und Regeln finden Sie auf den Folgeseiten.



FRAGEN & ANTWORTEN

Hier finden Sie die wichtigsten Infos rund um Deko, Essen & Getränke, Musik und vieles mehr.

Gibt es Dekorationsmöglichkeiten?

Da jede Veranstaltung eine individuelle Dekoration bedarf, empfehlen wir Ihnen gerne unsere externen Dienstleister. Wir stellen Ihnen für den Veranstaltungsraum Tischwäsche, Servietten und nach Bedarf Stuhlhussen zur Verfügung. Weitere Extras von uns finden Sie in der Bankettmappe unter Zusatzleistungen (S. 32).

Darf eigener Kuchen mitgebracht werden?

Ja, Sie können gerne Ihren eigenen Kuchen mitbringen! Für die Bereitstellung des Geschirrs und dessen Reinigung, berechnen wir ein Tellergeld von € 4,00 pro Person.

Darf eigener Sekt/Wein mitgebracht werden?

Sie können gerne Ihren eigenen Wein und Sekt mitbringen! Bitte beachten Sie, dass wir hierfür Korkengeld von € 34,00 pro Weinflasche, € 45,00 pro Sektflasche, € 69,00 pro Spirituosenflasche und € 99,00 pro Champagner berechnen.

Wie laut darf die Musik nach 22 Uhr gespielt werden?

Auch nach 22 Uhr können Sie Ihre Musik in einer angenehmen Lautstärke genießen – je nach Location und ob Sie Zimmer bei uns reserviert haben, darf die Musik entsprechend lauter sein. Die endgültige Nachtruhe beginnt um 4 Uhr. So steht einer langen ausgiebigen Feier nichts im Weg.

Dürfen Buffet-/Menükomponenten ausgetauscht werden?

Selbstverständlich! Wir möchten, dass Sie das perfekte Menü für Ihren besonderen Tag haben. Daher können Sie die Komponenten der verschiedenen Buffets und Menüs ganz nach Ihren Wünschen austauschen und anpassen. Die finale Auswahl wird dann noch einmal gemeinsam mit unserem Küchenchef abgestimmt, um sicherzustellen, dass alles perfekt zubereitet wird.

Lohnt sich eine Getränkepauschale?

Eine Getränkepauschale kann eine großartige Option sein, um die Kosten für Ihre Veranstaltung besser kalkulieren zu können. Sie haben die Sicherheit, dass Ihre Gäste während der gesamten Feier gut versorgt sind, ohne dass Sie sich Gedanken über die entstehenden Kosten machen müssen. Zudem gibt es keine unangenehmen Überraschungen bei der Abrechnung am Ende – der Preis bleibt fest. Wir helfen Ihnen gerne, die für Sie beste Lösung zu finden, damit Ihre Feier sowohl für Sie, als auch für Ihre Gäste unvergesslich wird.

Gehören Zimmer zur Mindestabnahme?

Ob Zimmer zur Mindestabnahme gehören, hängt von der jeweiligen Location und der Größe der Veranstaltung ab. Wir beraten Sie gerne individuell, um die besten Optionen für Ihre Feier zu finden und sicherzustellen, dass alles gut miteinander abgestimmt ist.

Darf eine Candy- oder Salty-Bar selbst mitgebracht werden?

Ja, gerne! Sie dürfen eine Candy- oder Salty-Bar ohne Aufpreis selbst mitbringen. Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Gästen etwas Besonderes bieten können.

Bis wann muss die finale Personenanzahl bekannt gegeben werden?

Idealerweise sollte die genaue Personenanzahl mindestens zwei Wochen vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Bitte beachten Sie, dass Stornierungsgebühren anfallen können. Ihre Stornierungsbedingungen finden Sie im Veranstaltungsvertrag. Wir empfehlen definitiv erst die Personenanzahl zu nennen, die bereits fest zugesagt haben.

Können wir eine Musikanlage und ein Mikrofon anbieten?

Damit Ihre Feier perfekt in Szene gesetzt wird, stellen wir Ihnen gerne ein Mikrofon sowie eine Musikanlage für einen Aufpreis von € 60,00 zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um eine handelsübliche Musikanlage handelt und diese auf keinen Fall einen guten DJ oder eine Band ersetzt.

Was berechnen wir für Dienstleister?

Externe Dienstleister wie Fotografen oder Musiker sind bei uns herzlich willkommen! Nehmen sie am Buffet oder Menü teil, gilt der reguläre Preis. Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet, sodass auch sie bestens versorgt sind.

Dürfen Blumen oder Konfetti gestreut oder eine Nebelmaschine benutzt werden?

Aufgrund unserer hochwertigen, empfindlichen Holzböden können wir leider das Streuen von Blumen oder Konfetti nicht gestatten. Diese können sich verfärben. Wir helfen Ihnen jedoch gerne, eine kreative Alternative zu finden, die Ihre Feier genauso schön macht! Die Nutzung einer Nebenmaschine ist ebenso auf Grund unserer hochsensiblen Feuermelder nicht möglich. Optional empfehlen wir Ihnen gerne einen Dienstleister, der eine Kaltfunkenmaschine vermietet.

Ist ein Early Check-In und Late Check-Out möglich?

Sollten die Zimmerkapazitäten es erlauben, ist ein Early Check-in sowie ein Late Check-out nach Verfügbarkeit kein Problem. Wir sind flexibel und tun alles, um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten – sprechen Sie uns einfach an, und wir finden eine passende Lösung!

Haben Sie schon über einen An-/Umkleideraum nachgedacht?

Wenn Sie keine Übernachtungen bei uns reserviert haben und mehrere Outfits für Ihren besonderen Tag geplant sind, würden wir Ihnen empfehlen eines unserer BurgHotel Zimmer als Umkleideraum zu reservieren.

Bieten wir einen Shuttle-Service an?

Wir selbst bieten keinen eigenen Shuttle-Service an, aber Sie können diesen über einen externen Dienstleister buchen. In unserer Empfehlungsliste finden Sie zuverlässige Unternehmen, die diesen Service für Sie übernehmen können.

Gibt es genügend Kinderstühle?

In jedem unserer Häuser haben wir ca. 2-3 Kinderstühle zur Verfügung. Sollten Sie mehr benötigen, lassen Sie es uns einfach wissen – wir kümmern uns gerne darum, damit auch die kleinen Gäste bequem sitzen können!

Wo darf geraucht werden?

Ihre Raucher können sich gerne draußen auf unseren Terrassen versammeln, um den frischen Luftzug zu genießen. Somit bleibt der Innenbereich für alle Nichtraucher angenehm.

Besteht die Möglichkeit für Kaffee und Kuchen?

Bei uns haben Sie die großartige Möglichkeit, Kaffee und Kuchen in vielfältigen Varianten zu genießen. Jedes Haus bietet individuelle Angebote, die perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Kaffee- und Kuchenangebot begeistern und gönnen Sie sich eine kleine Auszeit. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren hochwertigen Spezialitäten zu verwöhnen!

Kommen ab Mitternacht weitere Kosten auf uns zu?

Ab Mitternacht fällt der gesetzliche Nachtzuschlag von € 45,00 pro Mitarbeitenden pro angefangener Stunde an, um den zusätzlichen Aufwand während der späten Stunden abzudecken. Damit stellen wir sicher, dass Ihre Gäste auch in der Nacht optimal betreut sind.

Können wir den Veranstaltungsraum schmücken und Gastgeschenke verteilen?

Ja, wir können den Veranstaltungsraum gerne für Sie schmücken und auch Gastgeschenke verteilen. Für diese zusätzlichen Serviceleistungen berechnen wir eine Mitarbeiterkostenpauschale von € 45,00 pro Mitarbeiter pro angefangene Stunde. Alternativ können wir Ihre Gastgeschenke auch als Zimmerverteiler bereitstellen: unpersonalisiert für € 2,50 pro Geschenk und personalisiert für € 5,00 pro Geschenk.



Haben Sie die Möglichkeit, unseren Tischplan zu präsentieren?

Selbstverständlich können wir Ihren Tischplan präsentieren. Dafür stellen wir eine Staffelei bereit, die eine Gebühr von € 10,00 beträgt. Alternativ können Sie Ihren Tischplan auch kostenfrei über unseren Samsung Flip oder Beamer anzeigen lassen.

Wie läuft der Abbau ab?

Der Abbau hängt davon ab, ob der Veranstaltungsraum am nächsten Tag genutzt wird. Ist der Raum am Folgetag frei, haben Sie den Tag über Zeit, um alles in Ruhe abzubauen. Sollte der Veranstaltungsraum am nächsten Tag nicht frei sein, stellen wir externe Dekoration zur Seite und bitten Sie diese am Vormittag abzuholen. Gerne teilen wir Ihnen eine Woche im Vorfeld mit, wie Sie mit dem Abbau planen dürfen.

Wann können wir den Raum dekorieren?

Wann der Raum dekoriert werden kann, können wir Ihnen eine Woche vorher mitteilen. Natürlich können Sie den Raum am Vortag reservieren, jedoch kommt es in dem Fall zu einer Raummiete.

Bezahlen die Kinder denselben Preis wie Erwachsene?

Kinder zahlen bei uns nicht zwingend den vollen Preis: Für Kinder von 0 bis 6 Jahren ist die Teilnahme am Buffet kostenfrei, von 7 bis 11 Jahren berechnen wir 50 % des regulären Preises und erst ab 12 Jahren gilt der volle Buffetpreis. Alternativ können Kinder natürlich auch aus unserer Kinderkarte wählen, hier gelten die ausgewiesenen Preise.

Beim Menü gilt: Kinder, die das reguläre Menü wählen, zahlen den vollen Preis. Bei Auswahl aus der Kinderkarte oder eines Tellergerichts gelten die dort angegebenen Preise.

Wie wird auf Unverträglichkeiten und Allergien eingegangen?

Gerne geben wir Ihnen den Tipp Allergien und Unverträglichkeiten mit Ihrer Einladung bei Ihren Gästen abzufragen. Je nach Anzahl und Unverträglichkeiten gehen wir individuell bei der Speisenauswahl darauf ein.

Stehen Parkmöglichkeiten vor Ort zur Verfügung?

Ja, direkt vor unserem BurgHotel stehen Ihnen ausreichend kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.



BURG HOTEL

LOWER SAXONY
EST. 1954 SINCE



UNSERE RÄUME & MÖGLICHKEITEN



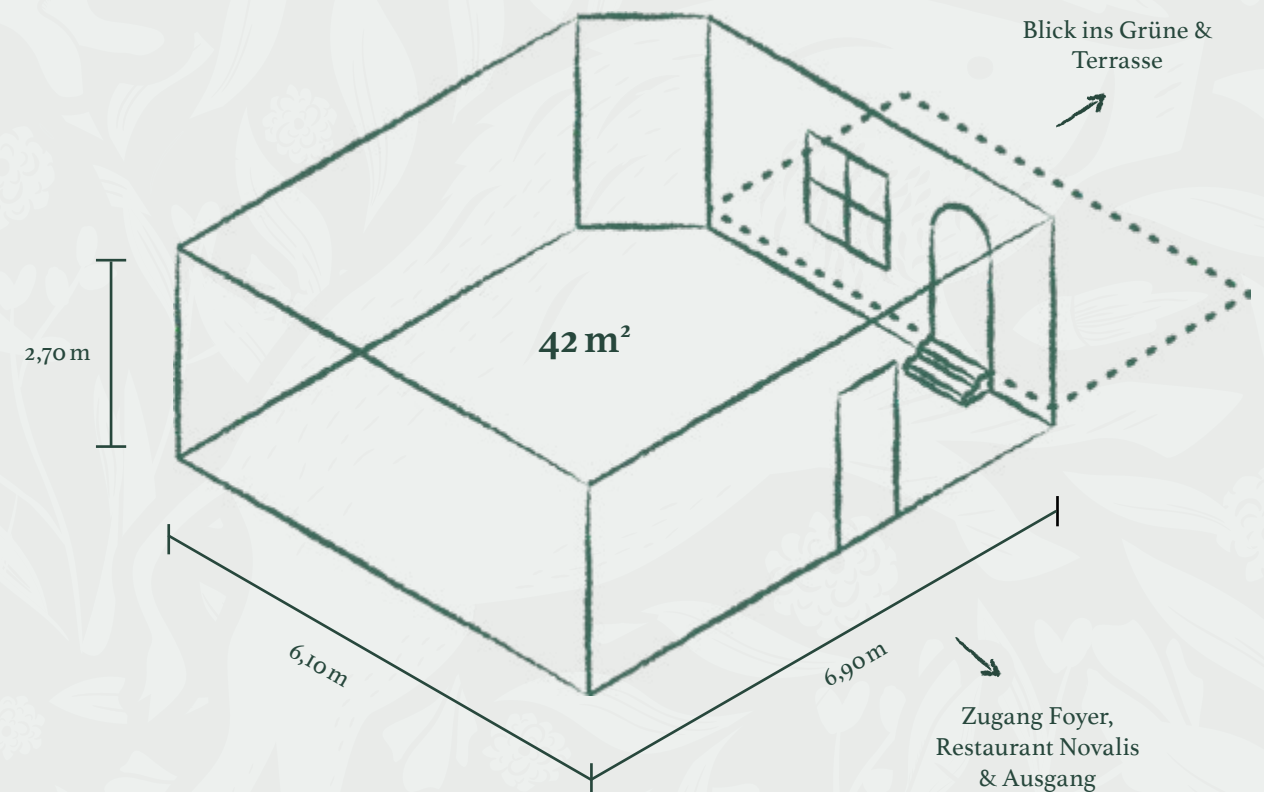


DANZIGER LACHSSTUBE

Die Danziger Lachsstube (42m²) mit Echtholzdielen, erzählt durch alte Fotos und Bilder die Geschichte der Danziger Likörfabrik. Der große, ovale Holztisch mit seinen bequemen Holzstühlen bildet das Zentrum des Raumes. Der direkte Zugang auf die angrenzende Terrasse im geschützten Innenhof bietet den Blick auf die historische BurgRuine. Bis 20 Personen

DANZIGER LACHSSTUBE

Ovale Tafel

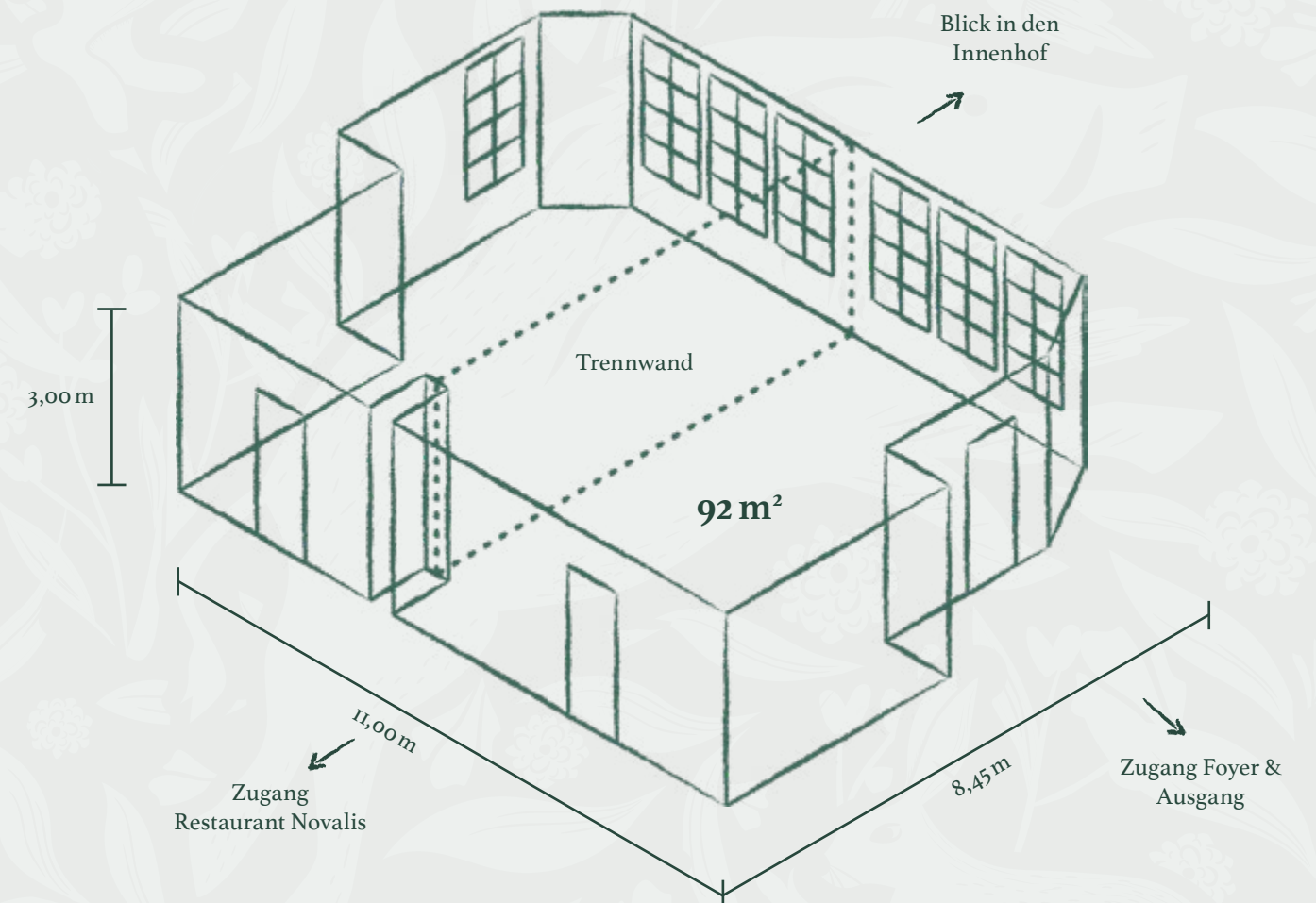




PFERDE- & BURGZIMMER

Das Pferde-Burgzimmer ist dank einer großzügigen Fensterfront lichtdurchflutet. Der direkte Blick auf den mit vielen Kräutern und Pflanzen bestückte Innenhof, die helle Holzvertäfelung, Echtholzdielen und die ebenerdige Lage bilden den perfekten Rahmen für Veranstaltungen und Feierlichkeiten jeglicher Art für bis zu 60 Personen.

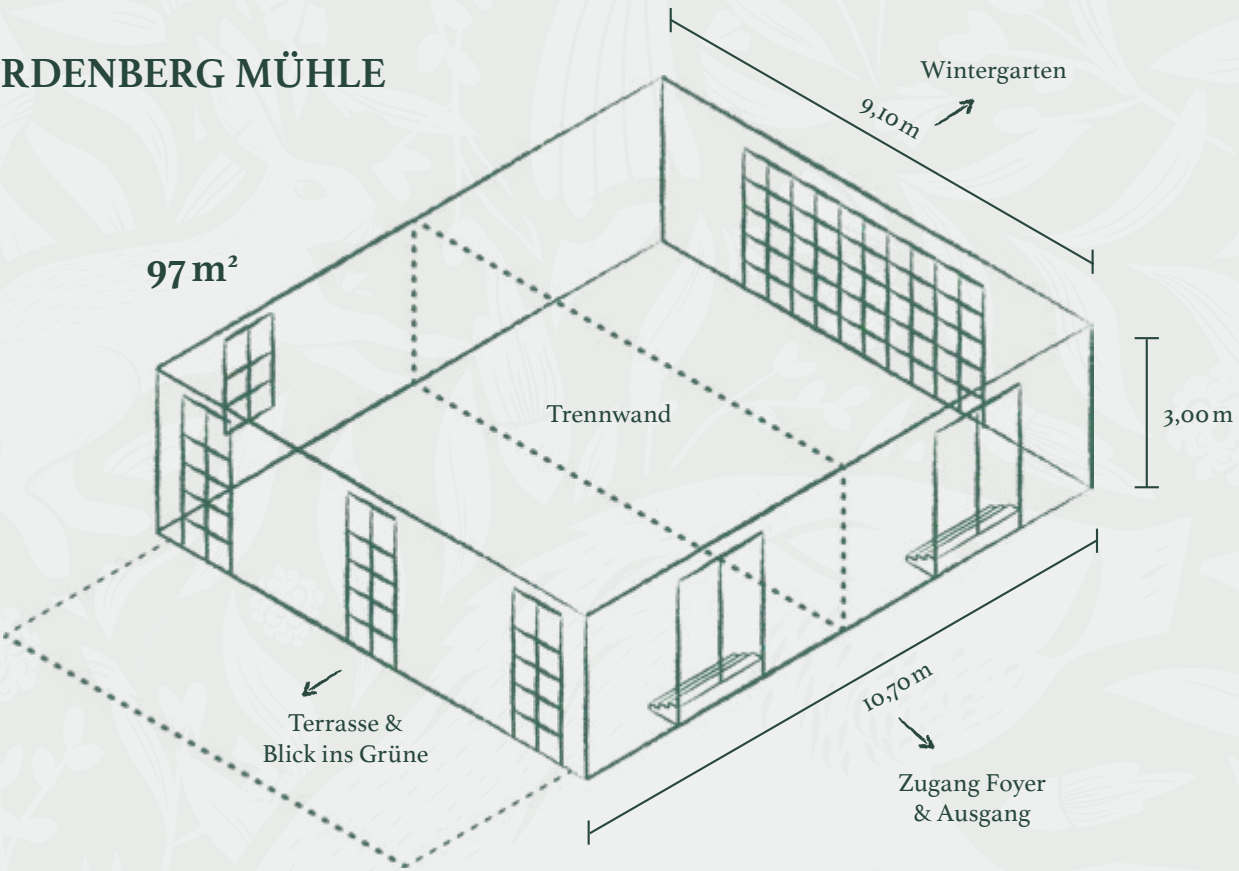
PFERDE- & BURGZIMMER



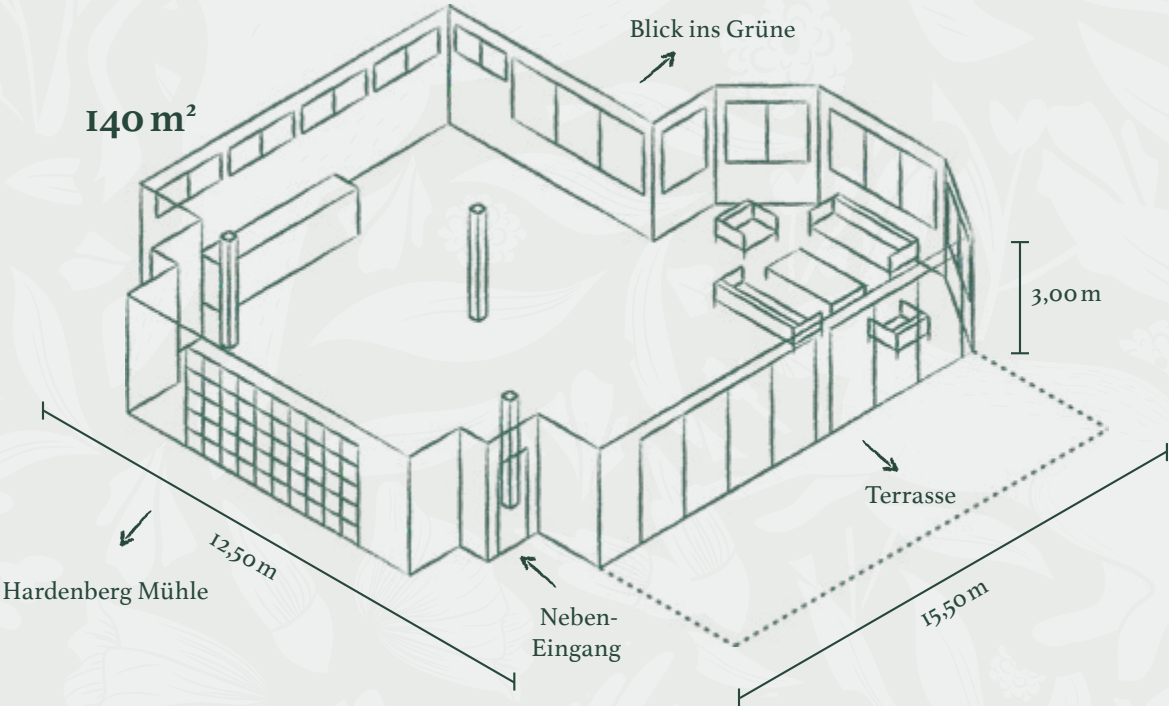
HARDENBERG MÜHLE

Für Feiern in exklusiver Atmosphäre eignet sich bestens die Hardenberg Mühle, eine Location die Sie als Gast ganz für sich nutzen können, unabhängig und ungestört vom normalen Hotelbetrieb und doch direkt nebenan. Bis zu 140 Gäste finden hier Platz und feiern gerne am Fuße der historischen Hardenberg BurgRuine und nutzen den professionell-herzlichen Service und die wunderschöne Kulisse.

HARDENBERG MÜHLE



MIT WINTERGARTEN



The image shows a bright, modern winter garden restaurant. The space is characterized by a high, vaulted glass roof supported by a white wooden frame. The floor is made of light-colored wood. Several round tables are set with white tablecloths, glassware, and small floral centerpieces. The chairs have wooden frames and dark cushions. Large windows along the back wall offer a view of a green landscape. The lighting is a mix of natural light from the glass roof and modern pendant lights.

HARDENBERG MÜHLE MIT WINTERGARTEN

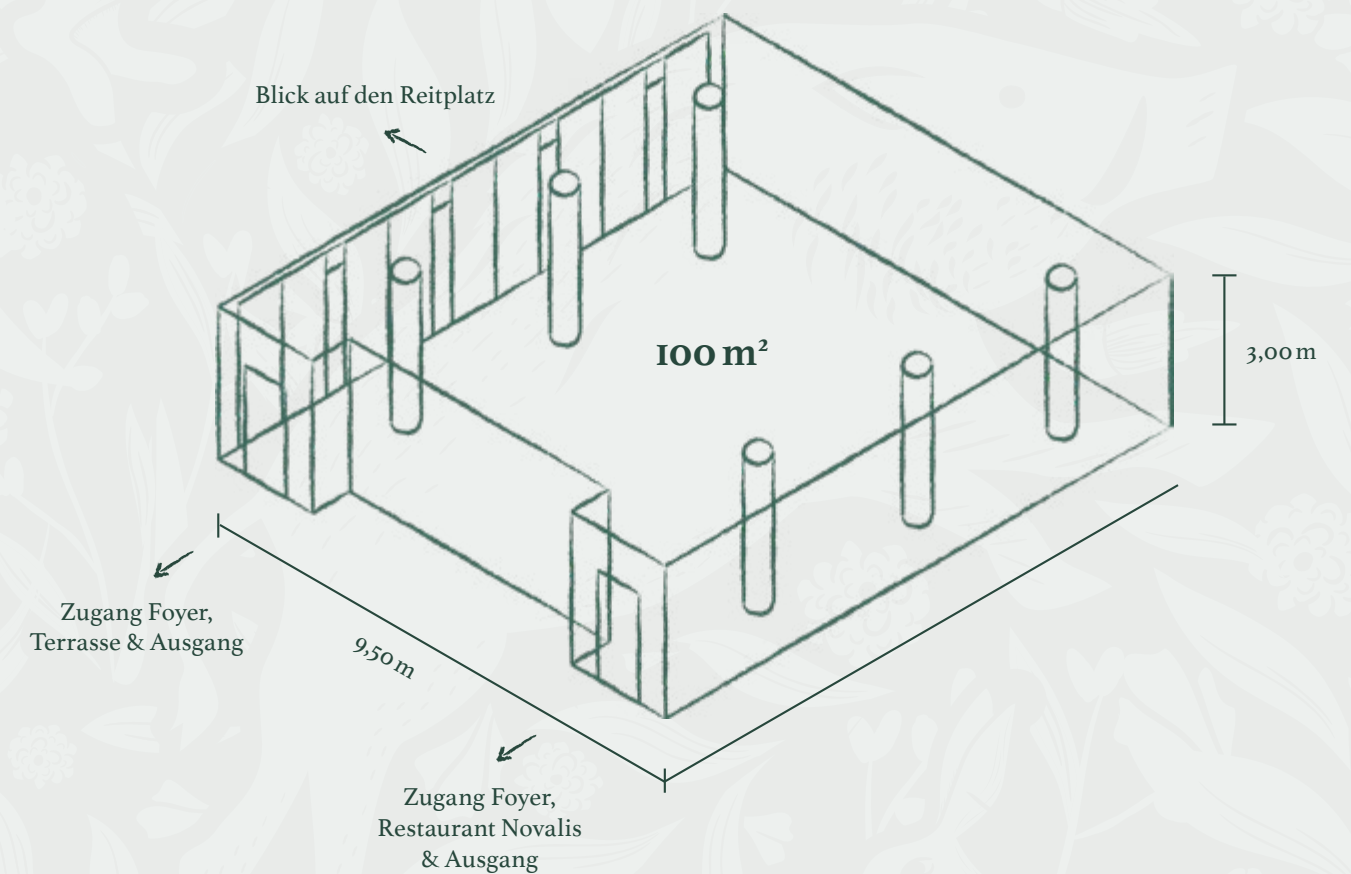
Der über 1000m² große Wintergarten bietet jetzt ein neues Schrägdach aus Glas mit bis zu vier Metern Höhe und einem elektronischen Sonnenschutz sowie ein neues Beleuchtungskonzept. Durch das neue Dach hat die enorme Raumhöhe noch einmal eine doppelte Wirkung entwickelt. Vom lichtdurchfluteten Wintergarten hat man tagsüber einen herrlichen Blick ins Grüne mit einem rauschenden Bächlein und abends auf die beleuchtete BurgRuine.



HOPPEGARTEN

Vom lichtdurchfluteten Hoppegarten (100m²) haben Sie einen direkten Blick auf den Reitplatz. Die architektonische Einbindung des modernen Raumes mit Echtholzdielen in das Fachwerkensemble des Hardenberg BurgHotels, schaffen eine wohlige Atmosphäre für bis zu 60 Personen.

HOPPEGARTEN





BURG HOTEL

LOWER SAXONY
EST. 1954 SINCE



FEINE
PRIVAT
HOTELS
kultur und leidenschaft

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel

Hinterhaus 11 A · D-37176 Nörten-Hardenberg

Hotel +49 (0)5503 981-0 · info@hardenberg-burghotel.de

Events +49 (0)551 30381720 · events@freigeist-friends.com

Meetingmacher +49 (0)551 30381750 · meeting@freigeist-friends.com

hardenberg-burghotel.de · #meinBurgHotel  