

AKZENT Hotel DÉJANIL

Lise-Meitner-Straße 7 · 31303 Burgdorf

Tel.: 05136 97945-0 · E-Mail: [info@hotel-dejanil.de](mailto:info@hotel-dejanil.de) · Web: [www.hotel-dejanil.de](http://www.hotel-dejanil.de)




## Euer Event, unsere Vorschläge ... ein unvergessliches Fest im

# DÉJANIL

38 moderne Zimmer, zwei großzügige Bankett- bzw. Tagungsräume, Frühstücksrestaurant, Terrasse und Bar. Im Hotel DÉJANIL findet Ihr für jeden Anlass den passenden Rahmen. Ob Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, Firmenjubiläum oder Weihnachtsfeier, unser Team gestaltet jedes Event zu einem besonderen Erlebnis.

In Kooperation mit unserem Cateringpartner ***Diedloff*** haben wir für Euch unsere Bankettvorschläge zusammengestellt. Hier ist für jeden „Geschmack“ etwas dabei.

Damit Euer Event zu einem unvergesslichen Ereignis wird, muss vieles beachtet werden. Bei einem persönlichen Termin zeigen wir Euch unsere Räume und besprechen das Event. Wir beraten Euch gerne bei der Auswahl des Buffets, der Getränke- und Dekorationspauschale mit Blumensträußen von der  **Blumenbörse**, sprechen Empfehlungen aus und, und, und ....

Ihr feiert und wir kümmern uns um alles Weitere!

Einen persönlichen Termin könnt Ihr bis spätestens 4 Wochen vorher unter 05136 / 97 94 5 0 vereinbaren.

**Buchungsbedingungen:**

Eine genaue Personenzahl benötigen wir bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Dies ist für uns gleichzeitig die Berechnungsgrundlage. Alle weiteren Stornierungen der Personenzahl werden mit 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Alle Preise sind für eine Feier von max. 8 Stunden (inkl. 1 Stunde Vorbereitungen am Veranstaltungstag und 1 Stunde Aufräumarbeiten nach der Veranstaltung) kalkuliert. Zusätzlich beinhalten die Buffetpreise die Nutzung des Raumes inkl. weißer Tischdecken, weiße Stoffservietten, Kerzen und Menükarten. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir 45,00 EUR pro Mitarbeiter/Stunde. Die Getränke werden á la carte bestellt und berechnet. Feiern könnt Ihr bis max. 02.00 Uhr.



## Buffet „Das Traditionelle“

buchbar ab 20 Personen

### EINSTIEG

Wildkräutersalat mit Balsamico-Birnen-Dressing  
Mini-Hackfleischbällchen mit Mostrich  
Friesische Räucherfischplatte mit Lachs  
Gebratene Poularde mit Apfel-Chutney und Rapunzelsalat  
Tomaten-Brot-Salat mit Rucola  
Auberginenröllchen gefüllt mit Taboulée und Schafskäse  
Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

### SCHWERPUNKT

Heidekartoffeln mit Paprika, Cherrytomaten, Pilzen,  
Rosmarin und Knoblauch  
Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck und Gurke,  
dazu Spätzle  
Putenrollbraten an Aprikosensauce auf Pancetta Bohnen  
mit Röstkartoffeln  
Frisches saisonales Gemüse

### AUSKLANG

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 48,00 EUR

## Buffet „Aus dem Süden“

buchbar ab 20 Personen

### EINSTIEG

Büffelmozzarella mit Flaschentomaten und Balsamico-Lack  
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernbeeren  
Luftgetrockneter Schinken an Melone  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Pilzen und roten Zwiebeln  
Lammfrikadelle mit Dattelmarmelade  
Carpaccio vom Seeteufel an Zitronenöl mit Meersalz  
Mediterrane Brotauswahl mit gesalzener Tomatenbutter

### SCHWERPUNKT

Mediterrane Ochsenbäckchen mit Zitronen-Gremolata  
und gebackenen Salzkartoffeln  
Hähnchenbrust Florentiner Art mit Tomaten-Zucchini-Kompott  
und Papardelle  
Saisonale Ravioli mit Pestorahmsauce und gehobeltem Parmesan

### AUSKLANG

Panna Cotta von der Tonkabohne mit Ananasdip  
Italienische Käseauswahl

Preis pro Person: 54,00 EUR

## Buffet „Hannoversches“

buchbar ab 20 Personen

### EINSTIEG

Gemischte Platte mit verschiedenem Bratenaufschnitt

Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen

Nudelsalat mit Erbsen, Möhren und Ei

Schnitzelchen mit Tomatenmarmelade

Matjesröllchen mit Hausfrauensauce

Fleischsalat mit Gewürzgurke

Eiersalat mit frischen Kräutern

Landbrotauswahl mit aufgeschlagener Butter  
und Kräuterquark

### SCHWERPUNKT

Tafelspitz vom Rind mit glacierten Möhren, Meerrettichrahm  
und Kräuterkartoffeln

Schweinerücken „Sous Vide“ gefüllt mit Zwiebelmarmelade,  
Rahmspitzkohl und Butternudeln

### AUSKLANG

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Grießflammerie mit Gewürzkirschen

Preis pro Person: 50,00 EUR

## Getränkepauschalen

<p><b>Pauschale „Junior“</b></p> <p>Getränkepauschale mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apéritif mit Sekt und Orangensaft</li> <li>✓ Softgetränke (Wasser still/classic), Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Schorle, Eistee</li> <li>✓ Pilsbier, Alster, alkoholfreies Bier</li> <li>✓ Hauswein rot &amp; weiß</li> <li>✓ Sekt</li> </ul>	<p>Preis pro Person: 35,00 EUR</p>
<p><b>Pauschale „Longdrink“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Whiskey, Rum, Gin, Vodka</li> <li>✓ gemixt mit Cola, Orangensaft, Tonic, Energy</li> </ul>	<p>Aufpreis für Pauschale „Junior“ pro Person: 9,50 EUR</p>
<p><b>Pauschale „Kaffee &amp; Tee“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Machwitz Filterkaffee &amp; Kaffeespezialitäten</li> <li>✓ Ronnefeldt Tee</li> </ul>	<p>Aufpreis für Pauschale „Junior“ pro Person: 5,00 EUR</p>

## Dekoration

<p><b>Deko-Pauschale „Junior“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ farbige Serviette eingefaltet in die Stoffserviette</li> <li>✓ farbiges Tischband</li> <li>✓ kleine Blumenvasen mit einzelner Blume, schön gebunden (pro Tafel 2-4 je nach Größe)</li> </ul>	<p>Preis pro Person: 6,00 EUR</p>
<p><b>Deko-Pauschale „Senior“</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ farbig Serviette eingefaltet in die Stoffserviette</li> <li>✓ farbiges Tischband</li> <li>✓ kleine Blumensträuße nach Wunsch (pro Tafel 2-3 je nach Größe)</li> </ul>	<p>10,00 EUR</p>
<p><b>Stuhlhussen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ weiße Stuhlhussen (ohne Dekobänder)</li> </ul>	<p>Preis pro Stuhl: 8,00 EUR</p>