

AKZENT Hotel DÉJANIL

Lise-Meitner-Straße 7 · 31303 Burgdorf

Tel.: 05136 97945-0 · E-Mail: info@hotel-dejanil.de · Web: 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.

Einen ersten „Vorgeschmack“ auf die Köstlichkeiten unserer Küche haben wir für Euch in unseren Menüs (buchbar ab 10 - 24 Personen). Aus den einzelnen Themenmenüs könnt Ihr Euch ein gemeinsames Menü zusammenstellen.

Oder wie wäre es mit einem Buffet? Zu jedem Buffetvorschlag (buchbar ab 25 Personen) habt Ihr verschiedene Vorspeisen, Hauptgänge und Nachspeisen und könnt Euch so ein individuelles Buffet kreieren. Darf es ruhig mal etwas mehr sein an Vorspeisen o.ä.? Sprecht uns gerne an!

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 eines gemeinsamen Menüs oder Buffets, bei der Weinbegleitung, sprechen Empfehlungen für die Dekoration aus und, und, und

Ihr feiert und wir kümmern uns um alles Weitere!

Einen persönlichen Termin könnt Ihr unter 05136 / 97 94 5 0 vereinbaren.

Buchungsbedingungen:

Eine genaue Personenzahl benötigen wir bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn. Dies ist für uns gleichzeitig die Berechnungsgrundlage. Alle weiteren Stornierungen der Personenzahl werden mit 95% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Alle Preise sind für eine Feier von max. 8 Stunden (inkl. Vorbereitungen am Veranstaltungstag und Aufräumarbeiten nach der Veranstaltung) kalkuliert. Für jede weitere Stunde berechnen wir 35,00 EUR pro Mitarbeiter/Stunde. Feiern könnt Ihr bis max. 02.00 Uhr.



Menüs – buchbar ab 10 bis 24 Personen

Menü „italienisch“

„Vitello Tonnato“

Kapernfrüchte, eingelegte Kirschtomaten
dazu Ciabatta

oder

Bunter Tomatensalat mit Apfelbalsam-Essig und nativem Olivenöl
Burrata, Ruccola und Oliven-Foccacia

oder

Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikum-Nocken

Gefüllte Hähnchenbrust mit Gremolata, Rosmarinjus
gegrillte Paprika, Gnocchi

oder

Seeteufelmedaillons mit Salbei und Pancetta
auf Kürbisrisotto, Parmesansauce

Panna Cotta mit parfümiertem Zitrusfrüchtesalat

oder

Tiramisu

pro Person
29,00 EUR

Menü „französisch“

Hausgebeizter Saibling mit Kartoffelrösti
feine Salatherzen, Crème Frâiche
Saiblingskaviar

oder

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Meerbarbenfilets auf provenzalischem Gemüse
Tomaten- Olivensauce und Fondantkartoffeln

oder

Gratinierter Lammrücken
Ofentomate, breite Bohnen, Kartoffelgratin

Crème Brûlée

oder

Mousse au chocolate

pro Person
29,50 EUR

Menü „aus unseren Landen“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
Markklößchen

oder

Feine Salatherzen mit Radieschen, Kirschtomaten, Gurken
süß-saure Rübchen, Zitronendressing

Zanderfilet auf Rahmgrünkohl, Krabbensauce
Babykarotten, Petersilienkartoffeln

oder

Kalbsbraten in Waldpilzsauce
Marktgemüse, Butterspätzle

Welfenspeise mit marinierten Früchten

oder

Grießflammerie mit Heidelbeerkompott

pro Person
29,50 EUR

Buffets – buchbar ab 25 Personen

Buffet „asiatisch“

Vorspeisen - 3 zur Wahl

- Satespieße von Huhn und Rind
- gefüllte Reisblätter
- Spicy Beefsalat
- Glasnudelsalat mit Pilzen und Ente
- kleine Frühlingsrollen von Rind, Hähnchen und Gemüse
- Auswahl von Sushi und Maki
Saucen und Dips

Suppe - 1 zur Wahl

- Kokos-Currysuppe mit Hähnchen
- Tom Kha Gai (Currysuppe) mit Garnelen

Hauptgang - 3 zur Wahl

- Gedämpfter Pangasius mit Koriander und Knoblauch
- Rindfleischstreifen in Oystersauce mit Zwiebeln
- Bratreis mit Gemüse und Tofu (vegetarisch)
- Rotes Hähnchencurry mit Pak Choi
- Schweinebauch mit Honig und Sojasauce

Wir reichen dazu folgende Beilagen:

- Tempura Gemüse
- Bratnudeln
- Duftreis

Dessert - 2 zur Wahl

- Sticky Rice mit Mango
- Salat von gegrillter Ananas und tropischen Früchten
- gebackene Banane mit Honigjoghurt

Preis pro Person
30,50 EUR

Buffet „italienisch“

Vorspeisen - 3 zur Wahl

- Bunter Tomatensalat mit Burrata, Aceto Balsamico und nativem Olivenöl
- Auswahl von italienischem Schinken und Würsten
- Salat von Fregola Sarda Tostada (Pasta aus Hartweizengrieß) mit Meeresfrüchten
- Panzanella (Brotsalat mit Tomaten)
- Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen
- Insalata mista
- Anti Pasti

Dazu reichen wir eine Brotauswahl.

Suppe - 1 zur Wahl

- Toskanische Bohnensuppe
- Minestrone

Hauptgang - 3 zur Wahl

- Geschmorte Kalbshaxe mit Taggiasca Oliven und eingelegter Zitrone
- Rinderbraten in Barolo-Salbeijus
- Maispoularde aus dem Ofen in Weißwein-Thymiansauce
- Gebratene Edelfische mit Krustentieren
- Frittata (Omelette) mit gegrilltem Gemüse (vegetarisch)

Beilagen - 3 zur Wahl

- Gebratene Polenta
- Gnocchi mit Pesto und getrockneten Tomaten
- Parmigiana di Melanzane (Auberginenauflauf)
- Gebratene Pilze mit Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern
- Gegrilltes Gemüse
- Strozzapreti (Pasta) mit Kirschtomaten und Basilikum

Dessert - 2 zur Wahl

- Auswahl von italienischem Rohmilch- und Hartkäse
- Tiramisu
- Melonensalat mit Minze und Orangenlikör
- Ricottacreme mit Cantuccini und Amarenakirschen

Preis pro Person
31,50 EUR

Buffet „die gute, alte Zeit“

Vorspeise - 3 zur Wahl

- Auswahl von Räucherfisch und Fischspezialitäten
- Cocktail von Flusskrebse
- garnierte Medaillons vom Rind, Schwein oder Pute
- kalte Bratenplatte mit Frikadellen, Remouladensauce und Teufelssauce
- Rehrücken rosa gebraten, Waldorfsalat und Cumberlandsauce
- hausgemachte Pasteten und Terrinen
- Auswahl an Schinken und Wurstspezialitäten
- Blattsalate und zwei angemachte Salate
dazu Dressing und Vinaigrette

Suppe - 1 zur Wahl

- Hochzeitssuppe
- gebundene Ochsenschwanzsuppe
- Tomatisierte Fischsuppe, Reiseinlage, Gemüsebrunoise

Hauptgang - 2 zur Wahl

- Rinderschmorbraten mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln
- Niedersächsisches Zungenragout mit Saucisson, Champignons & Petersilienkartoffeln
- Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und Krokette
- Schweinebraten in Zwiebel-Senfauce mit Semmelknödeln und Bayrischem Kraut
- Gebratene Edelfische auf Blattspinat, Petersilienkartoffeln und Hummerrahmsauce
- Hirschbraten in Waldpilzsauce mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert - 2 zur Wahl

- Crème von weißer und dunkler Schokolade
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne
- Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person
39,50 EUR

Getränkepauschalen – buchbar ab 10 Personen

Getränkepauschale „Junior“ für 4 Stunden	pro Person 25,00 EUR
<ul style="list-style-type: none">✓ Apéritif mit Sekt & Orangensaft✓ Softgetränke (Wasser still/classic, Cola, Bluna, Apfelsaft, Orangensaft)✓ Pilsbier, Alster, alkoholfreies Bier✓ Hauswein rot & weiß✓ Sekt✓ Filterkaffee & Tee vom Buffet während des Desserts oder zum Kuchen	

Jede weitere angefangene Stunde	5,00 EUR
---------------------------------	----------

Getränkepauschale „Senior“ für 4 Stunden	45,00 EUR
<ul style="list-style-type: none">✓ Apéritif mit Sekt & Orangensaft✓ Softgetränke (Wasser still/classic, Cola, Bluna, Apfelsaft, Orangensaft)✓ Pilsbier, Alster, alkoholfreies Bier✓ Hauswein rot & weiß✓ Sekt✓ 4 Spirituosen aus unserer Auswahl (auch als Longdrink möglich)✓ Filterkaffee & Tee vom Buffet während des Desserts oder zum Kuchen	

Jede weitere angefangene Stunde	9,00 EUR
---------------------------------	----------

Tischdekoration	im Preis enthalten
<ul style="list-style-type: none">✓ weiße Tischdecke✓ weiße Servietten✓ Kerzen✓ Menükarten	

Stuhlhussen, weiß	6,50 EUR pro Stuhl
-------------------	-----------------------

Weitere Dekoration könnt Ihr nach Absprache gerne selbst vorbeibringen und dekorieren. Übernehmen wir das Dekorieren für Euch, berechnen wir einen Serviceaufschlag von 3,00 EUR pro Person.

Ihr braucht Empfehlungen für Dekoration, Blumen, Musik o.ä.?
Sprecht uns gerne an!

Auswahl Spirituosen für die **Getränkepauschale „Senior“**

Bailey's Irish Cream

Whisky-Sahne-Likör, Irland, 17,0 Vol.%

Bombay Sapphire

London Dry Gin, England, 40,0 Vol.%

Three Sixty Wodka

Deutschland, 37,5 Vol.%

Captain Morgan Black Lable

Jamaika, 40,0 Vol.%

Canadian Club Blended Whisky

Ontario Canada, 40,0 Vol.%

Osborne Veterano Brandy

Spanien, 30,0 Vol.%

Averna

Kräuterbitter, Italien, 29,0 Vol.%

Jägermeister

Kräuterlikör, Deutschland, 35,0 Vol.%

Hardenberg Weizenkorn

Deutschland, 32,0 Vol.%

Helbing's Kümmel

Deutschland, 35,0 Vol.%

Ouzo 12

Deutschland, 35,0 Vol.%