

FEIERN & TAGEN

MORADA
HOTEL HEIDESSEE
★★★★
Gifhorn



Celler Straße 159 · 38518 Gifhorn
05371/94082-0 · heidesee@morada.de
www.morada.de

MORADA
HOTEL HEIDESSEE
★★★★
Gifhorn

DAMIT IHRE VERANSTALTUNG EIN ERFOLG WIRD

Inhaltsverzeichnis

Unser Hotel stellt sich vor	3
Getränke: Einzelpreise – Berechnung nach Verzehr	4
Getränke: Pauschalen (ab 30 Personen).....	5
Empfänge	6
Mitternachtshappen	6
Belegte Brötchen –	6
zum Empfang oder für zwischendurch	
Fingerfood –	6
als Buffet, zum Empfang oder für zwischendurch	
Fingerfood: unsere Variationen	7
Buffets & Menüs	8
Buffets & Menüs: Speisenvariation	8
Buffets & Menüs: Spezialzusammenstellungen	11
Mindestumsatz statt Raumpauschale	12
Tagungsräume & Tagungstechnik	13
Tagungspauschalen	14
Weitere FAQs	15
Buchung und weitere Organisation	17
Ihre Notizen	17

UNSER HOTEL STELLT SICH VOR

Kontakt Daten: MORADA Hotel Heidesee Gifhorn
Celler Straße 159
38518 Gifhorn
Sarah Engelmann
Telefon: 05371/94082-2005
Mobil: 0171/3352673
veranstaltungen.heidesee@morada.de
www.heidesee.morada.de

Anzahl der Zimmer: **22 Standard-Einzelzimmer**
16 Premium-Einzelzimmer
4 Doppelzimmer
3 Zweibettzimmer
1 Juniorsuite
3 Juniorsuiten de luxe
Preise & Verfügbarkeiten können vereinbart werden

Räumlichkeiten: **Restaurant**
118 m², 80 Personen
Buchbar max. 10 Std. und bis max. 02:00 Uhr

Tagungsraum 1
142 m², 54 Personen
Buchbar max. 10 Std. und bis max. 02:00 Uhr

Tagungsraum 2
38 m², 24 Personen
Buchbar max. 10 Std. und bis max. 00:00 Uhr

Tagungsraum 3
24 m², 10 Personen
Buchbar max. 10 Std. und bis max. 00:00 Uhr

Parkplätze: 43 kostenfreie **PKW-Parkplätze**,
1 kostenfreier **Busparkplatz**

GETRÄNKE Einzelpreise – Berechnung nach Verzehr

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (Still/Medium/Classic)	1,0 l	€ 4,90
Pepsi, Pepsi Max, Schwip Schwap, 7UP	0,2 l	€ 3,20
.....	0,4 l	€ 5,60
Verschiedene Säfte	0,2 l	€ 3,40

Bier

Beck's Pils	0,33 l	€ 4,00
Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 5,60
Franziskaner Weizen	0,5 l	€ 5,50

Prosecco	0,7 l	€ 25,00
-----------------------	-------------	---------

Spirituosen

Jägermeister	1,0 l	€ 85,00
Aperol	1,0 l	€ 75,00
Heidegeist	0,7 l	€ 85,00
Ratzeputz	0,7 l	€ 100,00

Gin:	Finsbury	0,7 l	€ 70,00
	Beefeater	0,7 l	€ 85,00

Wodka:	Gorbatschow	0,7 l	€ 75,00
	Smirnoff	0,7 l	€ 80,00

Whiskey:	Jim Beam	0,7 l	€ 95,00
	Jack Daniels	0,7 l	€ 90,00

Rum:	Havana 3 Jahre	0,7 l	€ 75,00
	Hansen	0,7 l	€ 60,00

Grappa und Liköre:	Grappa	0,7 l	€ 70,00
	Obstler	1,0 l	€ 70,00
	Williams Birne	0,7 l	€ 70,00
	Baileys	0,7 l	€ 70,00

Korkgeld für eigene Spirituosen (Flasche)	0,7 l	€ 35,00
---	-------------	---------

Weitere Getränke und Preise auf Anfrage.

GETRÄNKE Pauschalen ab 30 Personen

Das ist enthalten:

Prosecco	Deutscher Prosecco
Wein	Rot- und Weißwein des Jahres
Bier	Pils vom Fass (Beck's), alkoholfreies Bier (Beck's), Franziskaner Hefeweizen, Köstritzer Schwarzbier
Alkoholfreie Getränke	Tafelwasser (Still, Medium, Classic), Pepsi, Schwip Schwap, 7UP, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
Säfte	Apfelsaft, Orangensaft
Kaffee	Kaffeespezialitäten, Teeauswahl

Dauer und Preise

3 Stunden	
pro Person	€ 56,00
5 Stunden	
pro Person	€ 70,50
7 Stunden	
pro Person	€ 83,50

Erweitern Sie Ihre Pauschale und wählen Sie zusätzlich für einen Aufschlag von € 30,00 pro Person ein Spritzgetränk für den gesamten Abend:

- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz
- Hugo

Extra Spirituosen-Pauschalen

(pur oder als Longdrink):

- Havana Rum 3 Jahre
- Jägermeister
- Gin
- Wodka Gorbatschow
- Heidegeist
- Ratzeputz

Aufschlag für 3 Stunden
pro Person € 27,50

Aufschlag für 5 Stunden
pro Person € 32,00

Aufschlag für 7 Stunden
pro Person € 44,50

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

EMPFÄNGE

Kaffee und Getränke (außer Spirituosen) bis 1 Std. pro Person € **10,50**
bis 2 Std. pro Person € **14,50**

Kaffee, Tee, Kekse, Obst pro Person € **12,00**

Kaffee, Tee, Kuchen, Obst pro Person € **14,00**

MITTERNACHTSHAPPEN

Currywurst und Brot pro Person € **6,50**

Gulaschsuppe und Brot pro Person € **7,20**

Chili con Carne und Brot pro Person € **6,50**

Verschieden belegte Brote pro Person € **5,50**

Käseplatte und Brot (ab 10 Personen) pro Person € **12,00**

Wurstplatte und Brot (ab 10 Personen) pro Person € **8,00**

BELEGTE BRÖTCHEN **Zum Empfang oder für zwischendurch**

Belegte Brötchenhälften „Rustikal“ pro Stück € **3,50**
mit Käse & Wurst

Belegte Brötchenhälften „De Luxe“ pro Stück € **4,50**
mit Lachs, Mozzarella, Garnele, Roastbeef

FINGERFOOD **Als Buffet, zum Empfang oder für zwischendurch**

Auf der nächsten Seite finden Sie eine Auswahl an diversen Varianten unseres Fingerfoods. Diese können Sie sich als Buffet oder auch als Happen zum Empfang oder für zwischendurch ganz individuell zusammenstellen.

Preise & Empfehlungen für Sie: Mengenempfehlung
Ab 3 Teile pro Sorte pro Teil € **10,50** 3 Teile zum Empfang
Ab 5 Teile pro Sorte pro Teil € **8,50** 5 Teile aus Vorspeise
Ab 10 Teile pro Sorte pro Teil € **6,50** 10 Teile zur Sättigung

FINGERFOOD Unsere Variationen

Suppe im Weckglas

Tomatencremesuppe
Brokkolicremesuppe
Spargelcremesuppe (saisonal)
Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe
Champignoncremesuppe

Vegetarische Teilchen

Tomate-Mozzarella-Salat
Bunte Gemüsesticks
mit Kräuterschmand
Gebackener Ziegenkäse
mit Honig und Nüssen
Fetakäse mit Zwiebeln und Oliven
Wassermelone-Feta-Salat
mit Minze
Antipasti-Spieß
Blätterteigtaschen
mit Feta und Spinat
Käse-Sticks mit Weintrauben

Fleischige Teilchen

Currywurst
Couscous-Salat
mit gebratenem Hähnchen
Hähnchen-Curry-Salat
Chicken-Pineapple-Hähnchen-Sticks
Sweet-Chili-Hähnchen-Sticks
Chicken Wings
Mini-Schnitzel vom Hähnchen
mit Nudelsalat
Mini-Schnitzel vom Schwein
mit Kartoffelsalat

Fischige Teilchen

Mini-Wrap
(Rauchlachs, Kräutercreme, Gurke)
Garnelen am Spieß mit Aioli
Shrimps-Salat
Rauchlachs-Tartar mit
Meerrettich-Dip

Süße Teilchen

Mini Cupcakes
Schwarzwälder Kirsch-Creme
Latte-Macchiato-Creme
Exotischer Obstsalat
Tiramisu
Panna Cotta mit Kirschen
Zitronencreme
Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate
Schoko-Karamell-Mousse
Milchreis mit Kirschen
Götterspeise mit Vanillesauce
Vanillepudding mit Himbeeren
Mandarinen-Quark
Griechischer Joghurt mit Honig
und Nüssen

BUFFETS UND MENÜS

Stellen Sie sich nach Ihren Wünschen Ihr Buffet oder Menü zusammen und wählen Sie aus den nachfolgenden Speisen. Die Preise für das jeweilige Wunschbuffet oder -menü gestalten sich je nach Speisenauswahl, Anzahl der gewählten Speisen sowie der Anzahl an Gästen und werden individuell für Sie berechnet.

BUFFETS UND MENÜS Speisenvariationen

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Salatteller
Gemüsesticks mit Frischkäse
Räucherfischauswahl
Hirtensalat
Nudelsalat
Kartoffelsalat
Käsebrett
Schlachteplatte
Brotkorb mit Butter
Gefüllte Eier
Wassermelone-Feta-Salat
Heringssalat
Verschiedene Dips
Schinken-Spargel-Röllchen
Mettigel
Roastbeef
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Anti-Pasti-Variation
(gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven, marinierte Cherrytomaten)
Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisiertem Fetakäse
Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
Carpaccio vom Rind

Suppen

Gifhorner Hochzeitssuppe
Tomatencremesuppe
Kürbiscremesuppe (saisonal)
Spargelcremesuppe (saisonal)
Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel
Hühnerbrühe mit Maultaschen
Zwiebelsuppe mit Parmesan-Splitter
Champignoncremesuppe
Zucchini-cremesuppe (Saisonal)
Brokkolicremsuppe

Gerichte vom Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senf-Sauce
Lachsmittelstück, auf der Haut gebraten, mit Limettensauce

Gerichte vom Rind

Saltimbocca von der Kalbsoberschale mit Weißweinsauce
Rinderschmorbraten mit Jus
Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Hausgemachte Rinderroulade mit Senf, Gewürzgurken, Speck und Zwiebeln
Niedrig gegartes Roastbeef mit Portweinsauce
Rindertafelspitz in Meerrettichsauce

BUFFETS UND MENÜS Speisenvariationen

Gerichte vom Schwein

Schweinebraten mit Altbiersauce
Kassler Nacken mit Jus
Schweinefilet im Speckmantel mit Thymiansauce
Gefülltes Schweinefilet mit Backpflaumen und Rotweinsauce
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon à la crème
Spanferkelrollbraten mit Jus
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignonrahmsauce
Mediterranes Schweinegeschnetzeltes mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Feta-Käse
Schweinegulasch, in eigenem Saft gegart
Zart geschmorrt Wildgulasch
Krustenbraten mit Rahmsauce
Piccata vom Schwein mit einer pikanten Tomaten-Kräuter-Sauce
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce
Cordon Bleu, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Preiselbeersauce

Gerichte vom Geflügel

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella und Pesto-Sauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Frischkäsesauce
Gebrautes Putensteak „Hawaii“ mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken
Gebrautes Putensteak mit Balsamico, Pilzen und Kräuterbutter

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse
Zucchini gefüllt mit Fetakäse (saisonal)
Balsamico-Gemüse mit Reis
Penne-Nudeln mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten
Champignon à la crème mit Lauchzwiebeln und Röstinchen
Mit Blütenhonig gratinierter Fetakäse auf Blattspinat
Penne-Nudeln in Tomaten-Frischkäse-Sauce und Cherrytomaten
Ratatouille mit Basmati Reis
Riesen-Ofenkartoffel mit Sour Cream

Beilagen

Kartoffelgratin
Heidekartoffeln
Kroketten
Pommes Frites
Röstinchen
Wedges
Bratkartoffeln
Rosmarin-Kartoffeln
Schupfnudeln
Spätzle
Kartoffelklöße
Serviettenknödel
Penne-Nudeln
Bandnudeln
Reis
Zitronengras-Risotto

BUFFETS UND MENÜS Speisenvariationen

Gemüse

Marktgemüse gemischt
(Erbsen, Möhren, Brokkoli,
Blumenkohl, Bohnen)
Mediterranes Gemüse gemischt
(Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
Champignons)
Gebratene Champignons
Sauerkraut
Rotkohl
Erbsen
Glasierte Möhren
Blumenkohl
Mandel-Brokkoli
Speckbohnen
Paprikagemüse
Buttermais
Grüner Spargel

Desserts

Panna Cotta mit Kirschen
oder Mandarinen
Zitronencreme
Beerengrütze mit Vanillesauce
Mandarinenquark
Mousse au Chocolate
Latte-Macchiato-Creme
Schwarzwälder Kirschcreme
Tiramisu
Schoko-Karamell-Mousse
Frozen Himbeer-Joghurt
Frischer Obstsalat
Vanillepudding mit Himbeeren
Milchreis mit Kirschen
oder Zimt und Zucker
Götterspeise mit Vanillesauce
Herrencreme mit Kirschen

BUFFETS UND MENÜS Spezialzusammenstellungen

Spargelbuffet (saisonal)

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

Salatbuffet

Neubokler Stangenspargel mit flüssiger Butter oder Hollandaise,
Schweineschnitzel und Heidekartoffeln

Erdbeer-Tiramisu

BBQ

Thüringer Bratwurst, Krakauer, mariniertes Schweinenackensteak,
Hähnchenbrust

Mediterranes Grillgemüse mit Fetakäse

Drillinge mit Kräuterschmand

Salatbuffet

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat

Baguette mit Kräuterbutter und Knoblauchbutter

Barbecue-Sauce und verschiedene Dips

Beerengrütze mit Vanillesauce

*Gerne stellen wir Ihnen weitere Buffet- und Menüvorschläge
auf Anfrage zusammen.*

MINDESTUMSATZ STATT RAUMPAUSCHALE

Bei uns zahlen Sie keine Raumpauschale, sofern Sie mit dem Verzehr von Speisen und Getränken folgende Mindestumsätze pro Raum erreichen:

Restaurant	€ 1.000,-
Hotelbar	€ 500,-
Restaurant und Hotelbar	€ 1.250,-
Tagungsraum 1	€ 1.000,-
Tagungsraum 2	€ 800,-
Tagungsraum 3	€ 500,-

TAGUNGSRÄUME UND -TECHNIK



Tagungsraum 1



Tagungsraum 2



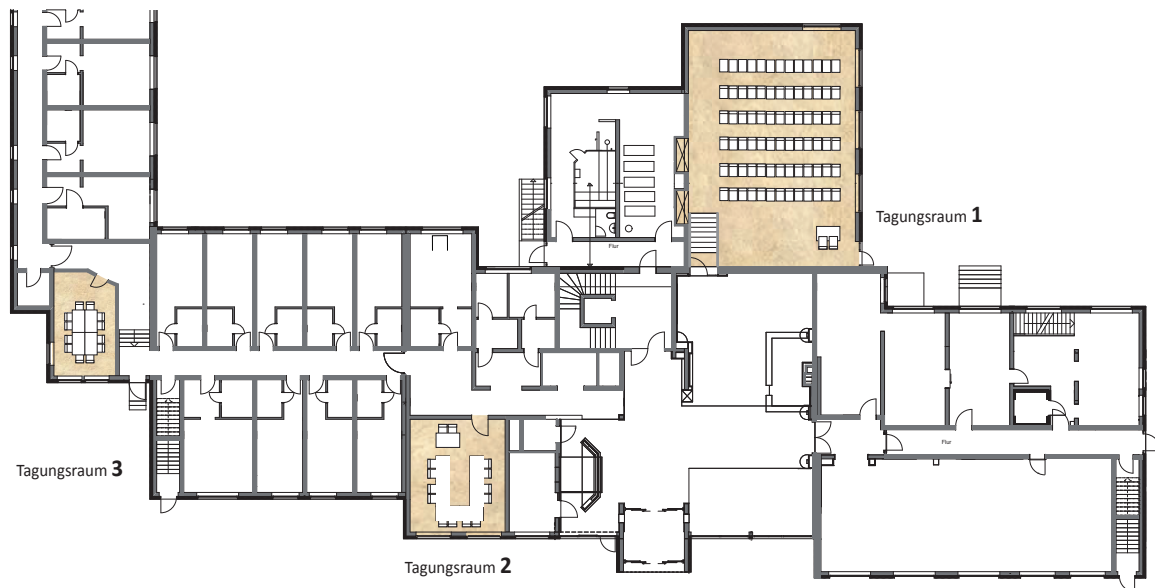
Tagungsraum 3

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN UND PREISE

Raum	Fläche in m ²	Raum-Miete (€)	Theater	Bankett	Parlament	U-Form	Block
Tagungsraum 1	115	180,-	80	54	42	30	32
Tagungsraum 2	38	111,-	26	24	14	14	16
Tagungsraum 3	26	88,-	-	-	-	-	10



VERANSTALTUNGSRÄUME, AUSSTATTUNG UND TECHNIK



EDV- und Technik-Anschlüsse

- Steckdosen • Telefon • WLAN

Sollten Sie Wünsche haben, die nicht aufgeführt sind, organisiert das Hotel Ihnen gerne entsprechende Leihgeräte gegen Gebühr und fungiert dabei lediglich als Vermittler.

Tagungstechnik je 1 x inklusive bei Buchung von Pauschalen:

- Beamer
- Dokumentenkamera
- TV-Gerät
- Leinwand (nur in Tagungsraum 1)
- Flipchart
- Pinnwand
- Moderatorenkoffer
- Schreibblöcke
- Kugelschreiber

Einmalige Gebühr für die Tagungstechnik, wenn ausschließlich Räume gemietet werden:

- Beamer € 55,-
 - Dokumentenkamera € 39,-
 - TV-Gerät auf Anfrage
 - Flipchart € 9,-
 - Pinnwand € 6,-
 - Moderatorenkoffer € 14,-
 - Mikrofonanlage auf Anfrage
- Die Leinwand (nur in Tagungsraum 1) ist in der Raummiete enthalten.

TAGUNGSPAUSCHALEN

Die angegebenen Pauschalen verstehen sich pro Person und gelten ab einer Teilnehmerzahl von zehn Personen. Die Preise beinhalten das Bedienungsentgelt, Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Größe des Tagungsraumes richtet sich nach der Anzahl der Teilnehmer.

BASIC DAY

Standardtechnik

1 × Kaffee-/Teepause *am Vormittag* mit Croissants, Schokobrötchen, Laugenstangen, Obst, Keksen, Donuts und Muffins *oder*

1 × Kaffee-/Teepause *am Nachmittag* mit Kuchen, Obst, Donuts und Muffins

1 × Mittagessen als 3-Gang-Businesslunch oder Buffet

Alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke im Tagungsraum unbegrenzt

€ 88,- pro Person/Tag

Zusätzlich hinzubuchbar: ausgewählte alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke zum Mittagessen inkl., **pro Person € 9,50**



BUSINESS DAY

Standardtechnik

1 × Kaffee-/Teepause am Vormittag mit Croissants, Schokobrötchen, Laugenstangen, Obst, Keksen, Donuts und Muffins

1 × Mittagessen als 3-Gang-Businesslunch oder Buffet

Alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke zum Mittagessen inkl.

1 × Kaffee-/Teepause am Nachmittag mit Kuchen, Obst, Donuts und Muffins

Ausgewählte alkoholfreie Getränke im Tagungsraum unbegrenzt

€ 115,- pro Person/Tag



PROFESSIONAL DAY

Standardtechnik

Begrüßungskaffee

1 × Kaffee-/Teepause am Vormittag mit belegten Brötchen

1 × Mittagessen als 3-Gang-Businesslunch oder Buffet

Alkoholfreie Heiß- und Kaltgetränke zum Mittagessen inkl.

1 × Kaffee-/Teepause am Nachmittag mit Kuchen, Obst, Donuts und Muffins

Ausgewählte alkoholfreie Getränke im Tagungsraum unbegrenzt

€ 129,- pro Person/Tag



Gerne gestalten wir Pauschalen auch individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

FAQs

Gibt es eine Kinderermäßigung?

Kinder sind bei uns immer herzlich willkommen. Da die Kleinen noch nicht so viel essen, sind Kinder bis 2 Jahren kostenfrei. Im Alter von 2–5 Jahren berechnen wir 25 % der Speisekosten und von 6–12 Jahren 50 % der Speisekosten. Ab 13 Jahren wird der volle Preis berechnet.

Gibt es Kinderspeisen?

Vom Kinderteller bis zum Kinderbuffet (ab 10 Kindern buchbar) können wir Ihnen alles anbieten. Gern können wir individuell verschiedene Gerichte zusammenstellen. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Kann man Kuchen und Torten lagern?

Wir stellen gerne Ihre Hochzeitstorte für Sie kalt und servieren Sie zur gewünschten Zeit. Wir berechnen für diesen Service keine zusätzlichen Gebühren. Wenn Sie noch weitere Kuchen und Torten mitbringen möchten, berechnen wir ein Tellergeld von € 3,50 pro Person. Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung für mitgebrachte Kuchen und Torten. Für Gestelle von gelieferten Hochzeitstorten garantieren wir zudem keine Aufbewahrung. Diese müssen am Folgetag wieder mitgenommen werden.

Kann das Catering auch von einem externen Caterer gebucht werden?

Gern verwöhnt Sie unser Küchen- und Servicepersonal mit Köstlichkeiten aus aller Welt. Ein Catering von einem externen Anbieter ist nicht möglich (ausgenommen sind Kuchen/Torten).

Wie lange darf das Buffet stehen bleiben?

Bitte beachten Sie, dass aufgrund amtlicher Hygienevorschriften das Mitbringen und Mitnehmen von Speisen nicht möglich ist und Buffets nicht länger als zwei Stunden aufgebaut bleiben.

Wie wird für Musik gesorgt?

Gerne kann ein von Ihnen gebuchter DJ oder eine Band Musik spielen. Diese sollten aber ihr eigenes Sound-Equipment mitbringen, da im Haus keine Anlage vorhanden ist. Sollten Sie DJ-Empfehlungen benötigen, sprechen Sie uns gern an.

FAQs

Dürfen Bräuche ausgelebt werden?

Wir bitten Sie, auf das Werfen von Reis, Konfetti, Blütenblättern etc. zu verzichten. Andernfalls behalten wir uns vor, entsprechende Reinigungsgebühren zu berechnen. Aus brandschutztechnischen Gründen ist es zudem nicht gestattet, in den Räumlichkeiten Wunderkerzen zu zünden. Auf dem Außengrundstück sind zudem Feuerwerke nur mit einer amtlichen Genehmigung gestattet, die vorgelegt werden muss.

Ab wann kann man Vorbereitungen treffen?

Gerne stimmen wir mit Ihnen ab, ab wann Sie den gebuchten Raum für Vorbereitungen nutzen und ggf. dekorieren können.

Welche Ausstattung bietet das Hotel?

Bitte sprechen Sie uns hierzu einfach an. Ihnen steht eine kleine Auswahl an diversem Mobiliar zur Verfügung.

Kann man ein Probeessen vereinbaren?

Gerne können Sie bei uns Ihr Menü/Bufferet vorab probieren. Der Preis hierfür richtet sich nach dem gewünschten Menü/Bufferet.

BUCHUNG UND WEITERE ORGANISATION

Wenn Sie sich für einen Termin entschieden haben, erstellen wir Ihnen einen Vertrag. In diesem fixieren wir erst einmal nur das Datum, den Raum und den entsprechenden Mindestumsatz.

Die genaue Zusammenstellung der Speisen und Getränke besprechen wir gerne mit Ihnen im Laufe der weiteren Zeit. Bis 4 Wochen vor Ihrer Feier sollten wir dann alle Details fixiert haben.

Die endgültige Gästeanzahl und den Tisch-/Sitzplan benötigen wir bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Feier.

Für alle weiteren Fragen und Wünsche sprechen Sie uns jederzeit gerne an. Wir freuen uns auf die weitere Organisation gemeinsam mit Ihnen.

Ihr Team des MORADA Hotel Heidesee Gifhorn

IHRE NOTIZEN
