



„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

e-mail: info@hotel-hasenheide.de

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an den Leistungen unseres Hauses.

Diese Mappe enthält unser komplettes Angebot an Menüs und Büfettts bzw. diversen Einzelbausteinen zum Kombinieren.

Nachstehend stellen wir Ihnen hier gern noch einmal alle Rahmenpunkte und Hinweise für die Gestaltung Ihres persönlichen Events zusammen:

Feste und Feiern in den Räumlichkeiten unseres Hauses

Tischreservierungen für unser Restaurant mit Wintergarten im à la carte-Service, als Menü oder Tischbüfett nehmen unsere Mitarbeiter sehr gern jederzeit entgegen.

Ihr Lieblingstisch kann dazu als Wunsch vermerkt werden und wird von den Servicemitarbeitern bei freier Kapazität auch gern realisiert und natürlich liebevoll eingedeckt.

Wenn Sie sich für eines unserer Menüs oder Tischbüfettts entschieden haben, sollte uns dieses spätestens 10 Tage vor Veranstaltungstermin vorliegen.

Sollten Sie für eine Familienfeier ab 20 Personen eine separate Räumlichkeit bevorzugen, bietet unser Haus folgende Möglichkeiten:

„Billardraum“ im Freizeitzentrum	20 – 40 Personen
Salongebäude	30 – 50 Personen
„Sportlertreff“ im Sportforum Bentwisch	40 – 60 Personen

Für Feiern mit mehr als 60 Personen verfügt unser Haus leider nicht über ausreichende Kapazitäten.

Grundsätzlich stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten im Zuge Ihrer Feier für die Dauer der Durchführung gern kostenfrei zur Verfügung. Ebenso unseren fachgerechten Service sowie die hauseigene und Ihrem Anlass entsprechende Tischdekoration berechnen wir Ihnen nicht.

Allein unsere gastronomischen Leistungen, ein Büfett nach Ihren Vorstellungen und der Verbrauch einer im Vorfeld abgestimmten Getränkeauswahl, bilden Ihre Rechnung.

Für eine Gesellschaft mit weniger Gästen als die Menü- oder Büfettmindestmenge erfordert, erheben wir einen Aufschlag von 1,50 € pro Person auf das gewählte Menü/ Büfett.

Ein qualitativ hochwertiges Kuchen- und Tortenangebot beziehen Sie über uns von der Konditorei Sparre, deren Katalog zur Einsicht vorliegt. Für selbst mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir Ihnen ein Tellergeld von 1,50 € pro Person.

Da wir zu jeder Jahreszeit sehr gut gebucht sind und unsere Räume sehr beliebt und gefragt sind, empfehlen wir Ihnen eine rechtzeitige Buchung Ihres Wunschtermins.

Gern vorerst 14-tägig auf Option, bis Sie sich mit unserem Angebot vertraut gemacht haben. Bei definitiver Buchung Ihres gewünschten Festraums wird eine Anzahlung von 100,00 € fällig, die Ihnen bei Realisierung Ihrer Feier gutgeschrieben wird. Nehmen Sie den gebuchten Raum nicht in Anspruch, entspricht die entrichtete Anzahlung der Stornierungsgebühr und wird Ihnen nicht erstattet.

Die Detailabsprache zu Ihrer Feier sollte spätestens 3 – 4 Wochen vor Veranstaltungsdatum erfolgen. Dazu vereinbaren Sie bitte über unsere Mitarbeiter der Rezeption im Vorfeld einen Gesprächstermin. Herr Maik Lau wird dann als Geschäftsführer gern mit Ihnen alle Einzelheiten besprechen.

Feste und Feiern außerhalb unseres Hauses

Sollten Sie ein Catering, also eine Lieferung nach Hause oder an einen anderen Ort wünschen, empfiehlt sich die Bestellung so zeitig wie möglich vorzunehmen. Auf Grund der begrenzten Kapazität unserer Küche sowie der notwendigen Koordination unserer Transportmöglichkeiten, kann auch nur eine bestimmte Anzahl an Caterings von uns bewältigt werden.

Vereinbarte Lieferzeiten stellen Richtwerte dar, die wir sehr bemüht sind, einzuhalten. Durch unvorhersehbare Ereignisse kann es gelegentlich zu kleinen Verzögerungen kommen - diese bitten wir dann zu entschuldigen.

Cateringaufträge mit einem Anfahrtsweg über 25 km hinaus können wir leider nicht annehmen. Durch die zu lange Anfahrtszeit bis zum Erreichen des Bestimmungsortes können wir die Qualität unserer Speisen nicht mehr garantieren.

Bitte beachten Sie auch folgende Konditionen dazu:

*** Mindestbestellwert**

- zum Liefern: 100,00 €
- zum Abholen: %

*** Lieferkosten**

- Reichweite bis 10 gefahrene km kostenfrei
- ab 11. gefahrenen km à 1,00 € pro km hin und rück
- Mautgebühren für Warnow-Tunnel à 4,00 € pro Durchfahrt
- auf Wunsch Rückholung, generell à 1,00 € pro gefahrenen km hin und rück

*** Vermietung von Geschirr und Besteck**

- Anzahl entsprechend der bestellten Gastronomie: à 1,50 € pro Pers.
- zusätzliche Anzahl: à 3,00 € pro zusätzliche Pers.
- Aufpreis für Rückgabe von ungewaschenem Geschirr/ Besteck/ Equipment: à 1,00 € pro Pers./ Einheit

*** Vermietung von Equipment**

- Tischwäsche (inkl. Reinigung) à 1,50 € pro Stück
- Steh Tisch mit Husse (inkl. Reinigung) à 5,00 € pro Stück
- Bierzeltgarnitur mit Bezügen (1 Tisch + 2 Bänke) à 15,00 € pro Einheit

Alle unsere Büfets und Menüs sind grundsätzlich Vorschläge unsererseits und werden selbstverständlich gern nach Ihren Wünschen und Vorstellungen variiert. Sollten Sie weit reichende Veränderungen vornehmen wollen, vereinbaren Sie über unsere Mitarbeiter der Rezeption einen Gesprächstermin mit unserem Geschäftsführer, Herrn Maik Lau.

Wir bedanken uns für die Berücksichtigung unseres Hauses und freuen uns darauf, Sie schon bald wieder zu den Gästen unseres Hauses zählen zu können.

Ihr Team vom
„Hotel An der Hasenheide“

Stand: Juli 2016
Änderungen vorbehalten

Menüvorschläge

werden fertig vorportioniert auf Tellern serviert

*** Menü I ***

à 18,50 EUR

Kraftbrühe „Celestine“
mit Eierkuchenstreifen

zart geschmorter Burgunderbraten in Rotweinsauce
dazu Apfelrotkohl
Erbsen- und Möhregemüse mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

Eisbecher „Birne Helene“

*** Menü II ***

à 20,00 EUR

würzige Tomatensuppe
mit Schinkenstreifen und Sahnehäubchen

Jungschwein-, Rinder- und Kasselerbraten
dazu Blumenkohl, Möhren und junge Erbsen
Bratensauce
Kartoffelklöße

Eisbecher mit heißen Kirschen

*** Menü III ***

à 22,00 EUR

Kräftige Gemüsebouillon
mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage

3 Schweinefilets auf dem Grill gebraten
dazu Champignons, Spargel, junge Erbsen, Blumenkohl und Möhren
mit Sauce Hollandaise
Herzoginkartoffeln

Eisbecher mit heißen Himbeeren

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
10 Pers.	X	--	X	--	--

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Menüvorschläge

werden auf Platten, in Schalen und Schüsseln serviert

*** Menü IV ***

à 21,00 EUR

Mecklenburger Hochzeitssuppe
mit Spargel, Gemüse, Eierstich und Mettklößchen

Jungschwein- und Rinderbraten
zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern paniert
gemischte Gemüseplatte mit Spargel, Blumenkohl, Bohnen mit Speckstippe
Möhren und jungen Erbsen mit Sauce Hollandaise

Tomaten- und Gurkensalat
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten
verschiedene Soßen

Eisbecher mit verschiedenen Früchten und Sahne

*** Menü V ***

à 25,00 EUR

legierte Spargelcremesuppe

zartes Schweinefilet und Rumpsteak in Butter gebraten
Steak von der Putenbrust auf dem Grill gebraten
Hähnchenkeulen in Bierteig gebacken
Broccoli, Möhren, junge Erbsen mit Sauce Hollandaise

Brechbohnen mit Speckstippe
Champignons „Altdeutsche Art“
Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln
verschiedene Saucen

„Rote Grütze - Variation“
fruchtige rote Grütze mit Vanilleiscreme, garniert mit Sahne und Eiswaffel

*** Wildmenü ***

à 24,00 EUR

Leichte Waldpilzsuppe

Hirsch- und Wildschweinbraten mit Rotwein-Preiselbeeren- Soße
Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise
gebratene Pfifferlinge in Butter geschwenkt
Kartoffelklöße & Salzkartoffeln

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
10 Pers.	X	--	X	--	--

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch
Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016
Änderungen vorbehalten

Einzelbausteine

zur Büfetterganzung oder selbst Zusammenstellen

Vorspeisen/ Kaltanteile

*Ukrainische Soljanka	4,00 EUR/ Port.
* Tomatierte Huhnerherzensuppe	4,20 EUR/ Port.
* deftiger hausgemachter Erbseneintopf	4,20 EUR/ Port.
* kräftige Fischsoljanka	4,20 EUR/ Port.
* Ungarischer Kesselgulasch	4,80 EUR/ Port.
* Rindergulasch mit Pilzen	7,50 EUR/ Port.

*gemischte Vorspeisenplatte <i>mit Antipasti, Tapas, verschiedene Spiee mit Garnelen & Ananas, Käse & Weintrauben, kl. Bouletten & Paprika sowie Gemüsesticks mit Kräuterquark</i>	6,00 EUR/ Pers.
*gemischte Salami-Schinken-Platte <i>mit ausgewählten Salamisorten und Schinkenspezialitäten garniert mit Salzgebäck</i>	6,50 EUR/ Pers.
* gemischte Käseplatte <i>mit diversen Käsevariationen garniert mit Trauben und Walnüssen</i>	7,00 EUR/ Pers.
* gemischte Räucherlachsplatte <i>mit eingelegten Garnelen und halben gefüllten Eiern garniert mit Dill und Kaviar</i>	8,00 EUR/ Pers.

Fischbrötchen - Baguette Brötchen mit frischem Salat, Zwiebelringen und Bismarckhering, Matjesfilet oder Seelachsfilet mit Remoulade	3,50 EUR/ Stk.
Räucherlachs	4,00 EUR/ Stk.
eingelegten Garnelen	5,00 EUR/ Stk.

Warmanteile

* Putenbruststeaks <i>auf mediterranem Pfannengemüse</i>	4,90 EUR/ Port.
*zartes Hähnchenbrustfilet <i>mit Mandelsplittern paniert, auf Gemüsereis</i>	5,50 EUR/ Port.
* Durokschwein <i>mit Ananassauerkraut und Rosmarin- Kartoffeln</i>	7,50 EUR/ Pers.
* gedünstetes Lachsfilet mit Kräuterkruste überzogen <i>Honig-Senf-Sochen und Mini-Röstitaler</i>	9,50 EUR/ Pers.
* zarte Schweinemedailles <i>mit Pflaumen im Speckmantel grünen Bohnen und Mandelbällchen</i>	13,00 EUR/ Pers.
*gebackene Schweineschulter (bis ca. 15 Pers.)/ gebackene Schweinekeule (ab ca. 16 Pers.) <i>auf Sauerkraut mit Knoblauchcreme dazu Laugenstangen</i>	13,90 EUR/ kg
* Wildschweinbraten, geschnitten <i>mit Pilzrahmsauce, gebratenen Pfifferlingen und Minirostitalern</i>	15,90 EUR/ Port.

- * ½ Ente „Cherry Valley“ 18,50 EUR/ Port.
 gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen
 dazu Bratensoße, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße « Thüringer Art »

Beilagen

- * Brötchen ab 0,40 EUR/ Stk.
hell & dunkel, verschiedene Sorten
 * Kartoffelsalat 2,90 EUR/ Port.
 * Salzkartoffeln 2,90 EUR/ Port.
 * Kartoffelklöße „Thüringer Art“ (2 Stk.) 3,50 EUR/ Port.
 * Kartoffelecken mit sour cream 3,50 EUR/ Port.
 * Kartoffelgratin 3,50 EUR/ Port.
 * Baguette Brot 3,00 EUR/ Stk.
 * Brötchenkranz 5,00 EUR/ Stk.

Süßspeisen

- * verschiedene Cremedesserts 1,80 EUR/ Stk.
in den Sorten Schoko, Zitrone, Erdbeer, Vanille und Tiramisu
 * Fruchtgeleedessert mit Vanillesauce 1,80 EUR/ Stk.
in den Sorten Kirsch, Waldmeister
 * Quarkdessert 1,80 EUR/ Stk.
 * Platte mit verschiedenen Petit Fours 3,90 EUR/ Pers.
 * Platte mit bunten Obsthäppchen 5,00 EUR/ Pers.
(Sorten saisonal bedingt)

Schnittchen vom Kaviarbrötchen

liebevoll und sehr aufwendig garniert mit:

- Kocheisbchen, Camembert, Schnittkäse, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, 2,00 EUR
 Mortadella, Kochschinken, Nusschinken, Katenschinken, Bauernschinken,
 Schweinebraten, Kasseler Braten, Hackepeter
 Tatar, Roastbeef, Seelachs, geräuchertes Aal Filet 2,20 EUR

Halbe belegte Brötchen

liebevoll garniert mit:

- Kocheisbchen, Schnittkäse, Camembert, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, 1,50 EUR
 Mortadella, Kochschinken, Nusschinken, Katenschinken, Bauernschinken,
 Schweinebraten, Kasseler Braten, Hackepeter
 Tatar, Roastbeef, Seelachs, geräuchertes Aal Filet 1,80 EUR

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch
 Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016
 Änderungen vorbehalten

Deftiges kaltes Büfett

Salami
Roastbeef
Kasselerbratenscheiben
Schweinebratenscheiben
Kochschinken
Putenschinken
Räucherschinken
Rollschinken

Käseplatte gemischt
mit verschiedenen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen

Rindfleischsalat
Lachssalat
Geflügelsalat
Gurkensalat
Tomatensalat

½ gefüllte Eier, mit Kaviar
Rinderzunge
Schweinemedallions

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen
Butter

18,00 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
15 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,
bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.
Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.
Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.
Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“
An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch
Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016
Änderungen vorbehalten

Büfett "Hasenheide"

Mecklenburger Hochzeitssuppe

verschiedene kleine panierte Schweineschnitzelchen
nach Art: „aux four“, „Waliser Art“ & „Hawaii“
dazu grüne Bohnen mit Speckstippe
und Bratkartoffeln

Putenbruststeaks Natur mit Pommernpilzen
Blumenkohlröschen mit Semmelbröseln
und Mini – Röstitaler

zarter Spanferkelbraten mit Kasselerfüllung
auf Ananassauerkraut mit Salzkartoffeln

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen
dazu Bratensoße, hausgemachter Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

gebratenes Doraden Filet auf Ratatouille-Gemüse mit Reis

gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen

Geflügelcocktail

Schmalz und Hackepeter mit Gewürzgurken

Eiersalat

Bohnensalat

Tomatensalat

Süßspeisenvariationen

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen
Butter

25,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Hochzeitsbüfett

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Gemischte Vorspeisenplatte

mit verschiedenen europäischen Köstlichkeiten

wie Antipasti, verschiedene Spieße mit Garnelen & Ananas,
Käse & Weintrauben, kl. Bouletten & Paprika sowie Gemüsesticks mit Kräuterquark
Schinkenröllchen mit Spargel

Wildlachs auf buntem Gemüse dazu Butterkartoffeln

zartes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterkruste überzogen

Möhrengemüse mit Zitronensauce

und Mandelbällchen

gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Blumenkohl- und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise
und Mini-Röstitaler

Schweinekrustenbraten in Bier-Soße

gemischtes Käsebrett

mit verschiedenen Käsevariationen

garniert mit Trauben und Walnüssen

gemischte Räucherlachsplatte

mit ½ gefüllten Eiern

garniert mit Dill und Kaviar

gemischte Schinken- & Salamiplatte

mit verschiedenen mediterranen Spezialitäten
garniert mit Oliven und Melonenschiffchen

sommerlicher Blattsalat

mit Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing

Rucola Salat

mit Tomate, Mozzarella und Balsamicodressing

Obstsalat im Melonenkörbchen

Süßspeisenvariationen

Partybrötchen-Kranz

Butter & Salz

28,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Fischbüfett

kräftige hausgemachte Fischsoljanka

zarter Wildlachs auf Scampi-Reis

kleine Schnittchen vom Pumpernickel und Kaviarbrot

reichhaltig belegt mit

Räucheraal

Seelachs

Matjes

Brathering

ingelegten Garnelen

Rollmops

Gourmetlöffel belegt mit Algen und Garnelen

Heringssalat mit Roter Bete

Shrimpscocktail

Lachstorte

½ gefüllte Eier, mit Kaviar

Rote Bete

Sahnegurkensalat

bunte Obstplatte

mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

21,00 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Mediterranes Büfett

Minestrone

Kabeljau mit Apfel-Mango-Chutney auf Wildreis

zartes Hähnchenbrustfilet mit Mandelsplittern paniert
auf buntem Reis

kleine Putenbruststeaks Natur
auf mediterranem Pfannengemüse

Zucchini-Hack-Taler

Blattsalat mit Thunfisch

ungarischer Schopskasalat
mit Oliven und Schafskäse belegt

Tomaten- Mozzarella -Spieße

Melonenschiffchen mit Schinken

gemischte Käseplatte
mit verschiedenen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Mascarponecreme mit Fruchtsoße

Brotvariationen mit Ciabatta

kleine Partybrötchen

Butter und Kräuterbutter

22,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Italienisches Büfett

Ravioli gefüllt mit Spinat

Cappelletti mit Steinpilzen

cremige „Carbonara“ mit Sahne und Schinken zu Farfalle

gebratenes Doraden-Filet mit Apfel-Mango-Chutney gratiniert

geschmorte Hähnchenkeulen auf italienischer Gemüsevariation

zartes Hähnchenbrustfilet Natur mit Kirschtomaten belegt
und Mozzarella überbacken

gebratene Garnelen in Olivenöl auf Zuckerschoten

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola und Parmesansplittern

Tomaten- Mozzarella -Spieße

Geflügelsalat Toskana
in pikanter toskanischer Marinade

gebackene Mozzarellasticks
mit hausgemachten Aioli

Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken

exklusive gemischte Salami-Schinken-Platte
mit getrockneten Tomaten und verschiedenen Olivensorten

Panna-Cotta

Latte Macchiato Crème

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Ciabatta

kleine Partybrötchen
Butter und Kräuterbutter

29,00 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettts um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Büfett „Dritte Jahreszeit“

Kürbis - Orangen - Cremesüppchen

deftige Kohlwurst auf hausgemachtem Grünkohl
mit Bratkartoffeln

Schweineschnitzelchen paniert auf grünen Bohnen
mit Speckkartoffelsalat

Wildschweinbraten geschnitten
mit Rotwein-Preiselbeeren- Soße und Kartoffelklößen

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen
auf Rotkohl mit Salzkartoffeln

Zanderfilet mit Tomaten- Kürbis- Chutney

gemischte Käseplatte
mit verschiedenen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen

Schmalz und Hackepeter
mit Gewürzgurken

Platte mit Rettich & Radieschen

Blattsalat mit Wallnüssen & Granatapfel garniert
dazu Honig-Senf-Dressing

Süßspeisenvariationen

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Laugenbrezel und Brotauswahl
Butter

24,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Mecklenburger Bauernbüfett 1

Tomatensuppe

Lachs gedünstet auf Reisrand

Kleine Schweinesteaks mit Pommernpilzen

Entenbraten gefüllt mit Backpflaumen

Putensteak mit Ananasringen und Käse überbacken

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Mini – Röstitaler

Kartoffelkroketten

Gemischtes Käsebrett

mit verschiedenen Käsevariationen

Geflügelcocktail

Eiersalat

Hackepeter

Tomatensalat

Gurkensalat

Süßspeisenvariationen, gemischt

frisches Obst

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

18,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Mecklenburger Bauernbüfett 2

Waldpilzsuppe

Lachsfilet auf Blattspinat

Kleine Schweineschnitzel auf Speckbohnen

Schweinsteak mit Pommernpilzen

Putensteak mit Ananasringen oder Pfirsichen

kleine geschmorte Hähnchenkeulchen mit feiner Knoblauchcreme

Blumenkohl mit Semmelbröseln

Broccoli mit Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten

Kartoffelecken mit sour creme

Gemischtes Käsebrett

mit verschiedenen Käsevariationen

Geflügelcocktail

Tatarigel

Lachssalat

Gurkensalat

Schopskasalat mit Oliven und Schafskäse

Süßspeisenvariationen, gemischt

frisches Obst

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

22,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Mecklenburger Bauernbüfett 3

Mecklenburger Hochzeitssuppe

Babylachs gedünstet auf Reisrand oder Lachsfilet auf Blattspinat

Schweinesteak mit Pommernpilzen

Wildschweinbraten in Pilzrahmsauce

Kleine Schweineschnitzel „Altdeutsch“

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen

Blumenkohl mit Semmelbröseln

Rosenkohl mit Sauce Hollandaise

Kartoffelkroketten

Kartoffelecken mit sour creme

Gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen

Räucherfischplatte

Geflügelcocktail

Lachssalat

Hackepeter

Gurkensalat

Schopskasalat mit Oliven und Schafskäse

Süßspeisenvariationen, gemischt
bunte Obstplatte

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

24,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten

Weihnachtsbüfett 1

leichte Waldpilzsuppe

Doraden-Filet mit Senf-Zitronen- Kruste auf Basmatireis

gebratene Schweinesteak Natur auf Pommernpilzen
und Mini-Röstitaler

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Gänsekeule in Orangen- Whiskey- Sauce
dazu Salzkartoffeln

gemischte Käseplatte
mit verschiedenen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen

½ gefüllte Eier, mit Kaviar

Zucchini - Hack - Taler

Matjeshäppchen

Waldorfsalat mit Walnüssen

winterlicher Blattsalat mit Mandarine und Pinienkernen

Lebkuchencreme

bunte Obstplatte
mit verschiedenen Saisonobstsorten

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen
Butter

25,00 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettts um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016
Änderungen vorbehalten

Weihnachtsbüfett 2

Wild- & Steinpilzsuppe

zarte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterkruste überzogen
Möhrengemüse mit Zitronensauce
und Schupfnudeln

Schweinemedallions Natur gebraten
in Pilzrotweinsauce
mit Kartoffelkroketten

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Wildschweinbraten geschnitten in Rotwein-Preiselbeeren-Soße
dazu Rosenkohl und Mini-Röstitaler

gemischtes Käsebrett
mit verschiedenen Käsevariationen
garniert mit Trauben und Walnüssen

gemischte Räucherlachsplatte
mit ½ gefüllten Eiern
garniert mit Dill und Kaviar

bunte Spieße mit Garnelen & Ananas,
Käse & Weintrauben und kleine Bouletten & Paprika

Rucola-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicodressing

winterlicher Blattsalat mit Mandarine, Granatapfel und Honig-Senf-Dressing

bunter Obstsalat

Vanillecreme mit Rum-Rosinen

Eistorte mit Fontänen

Brotauswahl und frisch gebackene Brötchen

Butter

30,50 EUR/ Person

Mindestmenge	im Restaurant/ Wintergarten	im „Salon“	im „Billardraum“	Im „Sportlertreff“	als Catering
20 Pers.	--	X	X	X	X

Sehr geehrte Gäste,

bitte beachten Sie, dass es sich bei unseren Büfettis um Mischkalkulationen handelt.

Sie erhalten von allen oben aufgeführten Büfettbestandteilen anteilige Portionen.

Die Gesamtliefermenge entspricht aber Ihrer bestellten Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass die bestellte Büfettmenge auch der tatsächlichen Gästezahl entsprechen sollte.

„Hotel An der Hasenheide“

An der Hasenheide 1 in 18182 Rostock – Bentwisch

Tel.: 0381/ 65 43; Fax: 0381/ 65 44 44

Stand: Juli 2016

Änderungen vorbehalten



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz- und Banketräumen des „Hotel An der Hasenheide“ 18182 Bentwisch

1. Die vorliegenden Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, die mit dem „Hotel An der Hasenheide“ abgeschlossen werden.
2. Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten vereinbarte Räumlichkeiten nicht verfügbar sein, wird sich das „Hotel An der Hasenheide“ bemühen, gleichwertigen Ersatz in anderen Häusern zur Verfügung zu stellen.
3. Preise können nach Vertragsabschluss dann modifiziert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Erbringung der Leistung mehr als 6 Monate beträgt. In diesem Falle ist eine entsprechende Preiserhöhung zulässig, wenn die gesetzl. MwSt. erhöht wird oder im Hotel- und Gaststättenbereich Kostensteigerungen eingetreten sind. Beträgt die Preiserhöhung über 5% des vereinbarten Preises ist der Vertragspartner zum Rücktritt berechtigt.
4. Reservierungen sind für beide Vertragspartner verbindlich. Der Vertrag kann grundsätzlich nicht einseitig gelöst werden. Reservierte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 14:00 Uhr des Anreisetages zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart wurde, behalten wir uns das Recht vor, bestellte Zimmer nach 18:00 Uhr anderweitig zu vergeben. Am Abreisetag sind die Zimmer, wenn nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde, bis 11:00 Uhr zu räumen.
5. Rechnungen sind grundsätzlich 14 Tage nach Erhalt und ohne Abzug von Skonto fällig. Bei Zahlungsverzug ist das „Hotel An der Hasenheide“ berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem am Fälligkeitstage geltenden Basiszinssatz zu berechnen, wenn nicht ein Verzugschaden in anderer Höhe nachgewiesen wird. Der Vertragspartner kann mit Gegenforderungen gegen das „Hotel An der Hasenheide“ nur insoweit aufrechnen, als seine Forderungen unbestritten rechtskräftig festgestellt sind. Der Zahlungsverzug auch nur einer Rechnung berechtigt das „Hotel An der Hasenheide“, alle weiteren und zukünftigen Leistungen für den Kunden einzustellen bzw. von einer Vorauszahlung in Höhe von 100% abhängig zu machen. Bei einer Gesamtreservierung über 20 Übernachtungen behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung von 50 % der bestellten Leistungen zu fordern. Dieser Betrag ist 14 Kalendertage vor Anreise fällig.
6. Nimmt ein Kunde vertragliche Leistungen, die er im Voraus bestellt oder reserviert hat, nicht ab, so bleibt er zur Zahlung des vereinbarten Preises in folgender Höhe verpflichtet:
Bei Stornierung von Zimmerreservierungen- Individualreisende gilt Folgendes:

- am Anreisetag ab 18:00 Uhr	80 % des Zimmerpreises
- bei Nichtanreise	80 % des Zimmerpreises

Bei Stornierung von Zimmerreservierungen- Gruppenreisende gilt Folgendes:

- bis 4 Wochen vor Anreise	kostenfrei
- bis 2 Wochen vor Anreise	50 % der gebuchten Leistungen
- ab 2 Wochen vor Anreise	80 % der gebuchten Leistungen
- bei Nichtanreise	80 % der gebuchten Leistungen

Bei Veranstaltungen mit privatem Hintergrund in einer separaten Räumlichkeit gilt Folgendes:
Mit definitiver Zusage des Vertragspartners, einen separaten Raum zu buchen, wird durch das „Hotel An der Hasenheide“ eine Anzahlung von 100,00 € erhoben, die dem Vertragspartner mit der Endabrechnung gutgeschrieben werden. Sollte der gebuchte Raum vom Vertragspartner wieder storniert werden, behält das „Hotel An der Hasenheide“ die geleistete Anzahlung ein.

Bei einer Stornierung der Veranstaltung bis 3 Tage vor Termin, werden dem Vertragspartner zusätzlich 80% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Bei Veranstaltungen ab 10 Personen mit geschäftlichem Hintergrund gilt Folgendes:

bis 3 Tage vor Termin 80 % der gebuchten Leistungen
Stornierungsgebühren werden um den Betrag der Logis und weiterer Leistungen vermindert, die durch die Weitervermietung der stornierten Zimmer oder Räumlichkeiten zum erstellten Termin erzielt werden können.

7. Der Auftraggeber hat dem „Hotel An der Hasenheide“ die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 3 Tage vor dem Termin, bei Veranstaltungen ab 40 Personen 5 Arbeitstage vorher mitzuteilen. Tatsächlich entstehende Abweichungen können in diesen Fristen nicht mehr berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters.

8. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet, Ausnahmen sind in Absprache mit dem „Hotel An der Hasenheide“ möglich.

9. Der Vertragspartner verpflichtet sich, das „Hotel An der Hasenheide“ unverzüglich und unaufgefordert, spätestens jedoch bei Vertragsabschluss, darüber aufzuklären, dass die Leistungserbringung oder die Veranstaltung - sei es aufgrund ihres politischen, religiösen oder sonstigen Charakters - geeignet ist, öffentliches Interesse hervorzurufen oder Belange zu beeinträchtigen. Zeitungsanzeigen, dem Einladungen jeglicher Art im „Hotel An der Hasenheide“ enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des „Hotel An der Hasenheide“ oder verletzt der Vertragspartner diese Aufklärungspflicht und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält es sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadenersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

10. Gegenstände oder Materialien, die in allgemein zugänglichen Räumen des „Hotel An der Hasenheide“ hinterlassen werden, gelten nicht als eingebracht, wenn sie nicht ausdrücklich von einer dazu berechtigten Person in Obhut genommen wurden. Für Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Bargeld wird keine Haftung übernommen, wenn diese nicht in einem Safe (z. Bsp.: an der Rezeption) verschlossen wurden.

11. Wird durch einen Vertragspartner der Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit des Hotels oder deren Gäste gefährdet, so kann sich das „Hotel An der Hasenheide“ vom Vertrag lösen. Dies gilt auch im Falle höherer Gewalt und sonstiger unvorhersehbarer, außergewöhnlicher und unverschuldeter Umstände, wenn dadurch die Leistung des Hotels unmöglich, unzumutbar oder für den Vertragspartner ohne Interesse ist.

12. Das „Hotel An der Hasenheide“ ist zum Ersatz von Schäden, gleich aus welchem Rechtsgrund, nur verpflichtet soweit der Schaden auf grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder dem Fehlen zugesicherter Eigenschaften seitens des Hotels beruht.

13. Der Vertragspartner ist verpflichtet, etwaige Mängel unverzüglich, spätestens bei Abreise im „Hotel An der Hasenheide“ anzuzeigen. Ansprüche der Vertragspartner sind innerhalb eines Monats nach der vertraglich vorgesehenen Beendigung der Leistungserbringung gegenüber dem „Hotel An der Hasenheide“ geltend zu machen. Nach Ablauf der Frist kann der Vertragspartner Ansprüche nur geltend machen, wenn er ohne Verschulden an der Einhaltung der Frist verhindert worden ist. Ansprüche des Vertragspartners verjähren in sechs Monaten.

14. Erfüllungsort für beide Seiten und Gerichtsstand ist die Hansestadt Rostock. Mit Buchung eines Hotelzimmers bzw. eines Tagungs- oder Veranstaltungsraumes erkennt der Vertragspartner diese Geschäftsbedingungen an.