

HARDENBERG



BURG HOTEL

LOWER SAXONY
EST. 1954 SINCE



hardenberg-burghotel.de

Bankett-Mappe

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, Malte Gunzert, gehen wir gerne individuell auf jeden Ihrer Wünsche ein.

Unser Küchenchef Malte Gunzert 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 IHR HARDENBERG BURGHOTEL-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



KALTES FINGERFOOD

- Tatar vom Rind
Senfmayonnaise · Waldorfsalat
Preis € 7,50
- Gebeizte Harzer Forelle · Gurke · grüner Apfel
Preis € 7,50
- Wildschweinschinken aus dem Hardenberg Forst
Bauernbrot · Meerrettich
Preis € 7,50
- Avocado · Tartelette · Passionsfrucht · Chili
Preis € 7,50
- Rote Bete · Pumpernickel · Meerrettich · Ziegenkäse
Preis € 7,50

Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

WARMES FINGERFOOD

- Flammkuchen · klassisch oder vegetarisch
Preis € 7,00
- Tortellini · Ricotta · braune Butter · Parmesan
Preis € 7,50
- Gebackene Maispoularde
Selleriepüree · Portweinjus
Preis € 7,50
- Krustentierpraline · Risotto · Kapern · Zitrone
Preis € 8,00
- Saibling · Blattspinat · Schnittlauchsauce
Preis € 9,00



Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte

Bitte beachten Sie, dass wir uns eine Preisanpassung des Speisen- und Getränkeangebots aufgrund der aktuellen Kostenentwicklung bis 125 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorbehalten. Alle Preise sind zum aktuell geltenden Mehrwertsteuersatz. Sollte sich dieser ändern, behalten wir uns eine sofortige Preisanpassung vor.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



BURGHOTEL-MENÜ I

- Petersilienmousse · Zitronenvinaigrette · Mandel
- Zander · Risotto · Lauch · Rieslingschaum
- Frischkäseraviolo · Nussbutter · Tomate
- Roulade vom Schwarzfederhuhn · Morchelrahm
Blattspinat · Kartoffelpüree
- Crème Brûlée · Tahiti Vanille · Cassissorbet

Preis 5-Gang € 95,00 p. P.

Preis 4-Gang € 85,00 p. P.
ohne Frischkäseravioli

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

Buchbar ab 20 Personen

BURGHOTEL-MENÜ II

- Tomaten aus Moringen · Ziegenkäse
Basilikum · Honig
- Sellerieschaumsuppe · Raviolo · Walnuss
- Rotbarsch · Bouillabaisse · Wurzelgemüse
- Rehrücken aus dem Hardenberg Forst
Wirsing · Pilze · Sellerie
- Himbeer · weißes Schokoladenmousse
Zitronen-Minz-Sorbet

Preis 5-Gang € 119,00 p. P.

Preis 4-Gang € 109,00 p. P.
ohne Sellerieschaumsuppe

Preis 3-Gang € 99,00 p. P.
ohne Sellerieschaumsuppe und Rotbarsch

Buchbar ab 20 Personen



BURGHOTEL-MENÜ III

- Tatar vom Harzer Saibling
Kohlrabi · Zitronenvinaigrette
- Essenz von Nordseefischen · Krabben · Dill
- Stundenei · Blattspinat
Kartoffelschaum · Belper Knolle
- Geschmorte Rinderschulter
Spitzkohl · Speck · Pastinake · Perlzwiebel
- Topfenknödel · Apfel · Rahmeis

Preis 5-Gang € 89,00 p. P.

Preis 4-Gang € 79,00 p. P.
ohne Stundenei

Preis 3-Gang € 69,00 p. P.
ohne Stundenei und ohne Essenz von Nordseefischen

Buchbar ab 20 Personen

BURGHOTEL-MENÜ IV

- Jakobsmuschel · Fenchel · Estragon
- Tomatenessenz · Raucharomen · Basilikum
- Hummer · grüner Spargel · Trüffelhollandaise
- Leinetaler Rinderfilet
Schalotten-Pfefferjus · Bohnen · Kartoffelgratin
- Valrhona Dulcey Mousse · Nougat · Brombeersorbet

Preis 5-Gang € 139,00 p. P.

Preis 4-Gang € 129,00 p. P.
ohne Tomatenessenz

Preis 3-Gang € 109,00 p. P.
ohne Tomatenessenz und ohne Hummer

Buchbar ab 20 Personen





VEGANES-MENÜ

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste bieten wir zudem ein kreatives Menü mit veganen Bestandteilen. Viele der Produkte stammen dabei vom Bio-Landwirt aus dem Nachbarort oder weiteren regionalen Partnern.

- Terrine von gegrilltem Gemüse
Blattsalate · Kichererbsen · Kräutervinaigrette
- Pilzessenz · Wan Tan · Frühlingszwiebel
- Zucchinitaglierini · Olive · Tomatenfond
- Geschmorter Spitzkohl
Kartoffelragout · Pastinakenpüree · Röstzwiebelsud
- Crèmeux von Valrhona Amatika
Kokos · Mango

Preis 5-Gang € 89,00 p. P.

Preis 4-Gang € 79,00 p. P.
ohne Essenz

Preis 3-Gang € 69,00 p. P.
ohne Essenz und ohne Taglierini

Buchbar ab 20 Personen



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
- Wildschweinschinken · Rehschinken · Jagdwurst aus dem Hardenberg Forst · Süß-sauer eingelegtes Gemüse
- In Roter Bete und „VON HALLERS Gin“ gebeiztes Lachsfilet · Meerrettich

Hauptgänge

- Wildragout · Preiselbeeren
- Zanderfilet · „Einbecker Senf“ Sauce
- Perlgrauen · geschmorte Schalotten · wilder Brokkoli

Beilagen

- Blattspinat mit Pinienkernen
- Gebratene Serviettenknödel
- Pilze in Kräuterrahm
- Kleine Kartoffeln
- Saisonales Gemüse

Dessert

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

Preis € 69,00 p. P.

Buchbar ab 30 Personen

MÜHLEN-BUFFET

Vorspeisen

- Junger Ziegenkäse · marinierte Tomate · Zwiebelmarmelade
- Blumenkohl-Couscous · geröstete Mandeln
- Salat von Büsumer Krabben · Gurke · Dill · Apfel
- „Roastbeef“ vom Hardenberg Hirschrücken · Walnussmayonnaise · Preiselbeeren

Hauptgänge

- Gratiniertes Kalbsrücken · Portweinjus
- Nordsee-Kabeljau · Safran-Estragonsauce
- Gemüse-Curry · Kichererbsen vom Hofgut Klein Schneen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Bohnencassoulet
- Rosmarinkarotten mit Honig
- Sellerie-Kartoffelpüree

Dessert

- Warmer Schokoladenkuchen · Mango · Kokos-Zabaione
- Crème Brûlée · Zitronenthymian
- Auswahl von Rohmilchkäse · Früchtebrot · Chutney

Preis € 89,00 p. P.

Buchbar ab 30 Personen



BBQ-BUFFET

- Focaccia · Rosmarin
- Salat von Moringer Kartoffeln · Gurke
- Orecchiette · Pesto · getrocknete Tomaten
- Couscoussalat · Limette · Koriander · Dörrobst
- Büffelmozzarella · Tomate · Basilikum
- Eingelegtes Gemüse – Zucchini · Aubergine
Karotte · Paprika · Champignons

Vom Grill

- Dry Age Rückensteak vom Pommernrind
- Keule vom Maishähnchen
- Keilerbratwurst
- Lachs
- Duroc-Schweinebauch
- Gegrilltes Gemüse · Schafskäse

Saucen

- BBQ Chilli-Sauce · Mangosalsa
Aioli · Senf · Kräuterbutter

Beilagen

- Ofenkartoffeln
- Gebratener grüner Spargel
- Mais · Gewürzbutter

Dessert

- Cheesecake · geflämmte Ananas
- Dunkles Schokoladenmousse · Yuzuschaum · Mango

Preis € 89,00 p.P.

Buchbar ab 30 Personen

MITTERNACHTSIMBISS

- **Chili sin Carne *vegan***
Moringer Gemüse · Bohnen · Baguette
Preis pro Portion € 11,00
- **Currywurst**
Bratwurst · Riedels-Curryketchup · Baguette
Preis pro Portion € 11,00
- **Hardenberg Vesperplatte**
Wildschweinspezialitäten · Käseauswahl
gepickeltes Gemüse · Einbecker Senf · Brot
Preis pro Portion € 19,00

Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte



HARDENBERG BURG HOTEL

LOWER SAXONY
EST. 1954 SINCE



hardenberg-burghotel.de

UNSERE RÄUME & MÖGLICHKEITEN





DANZIGER LACHSSTUBE

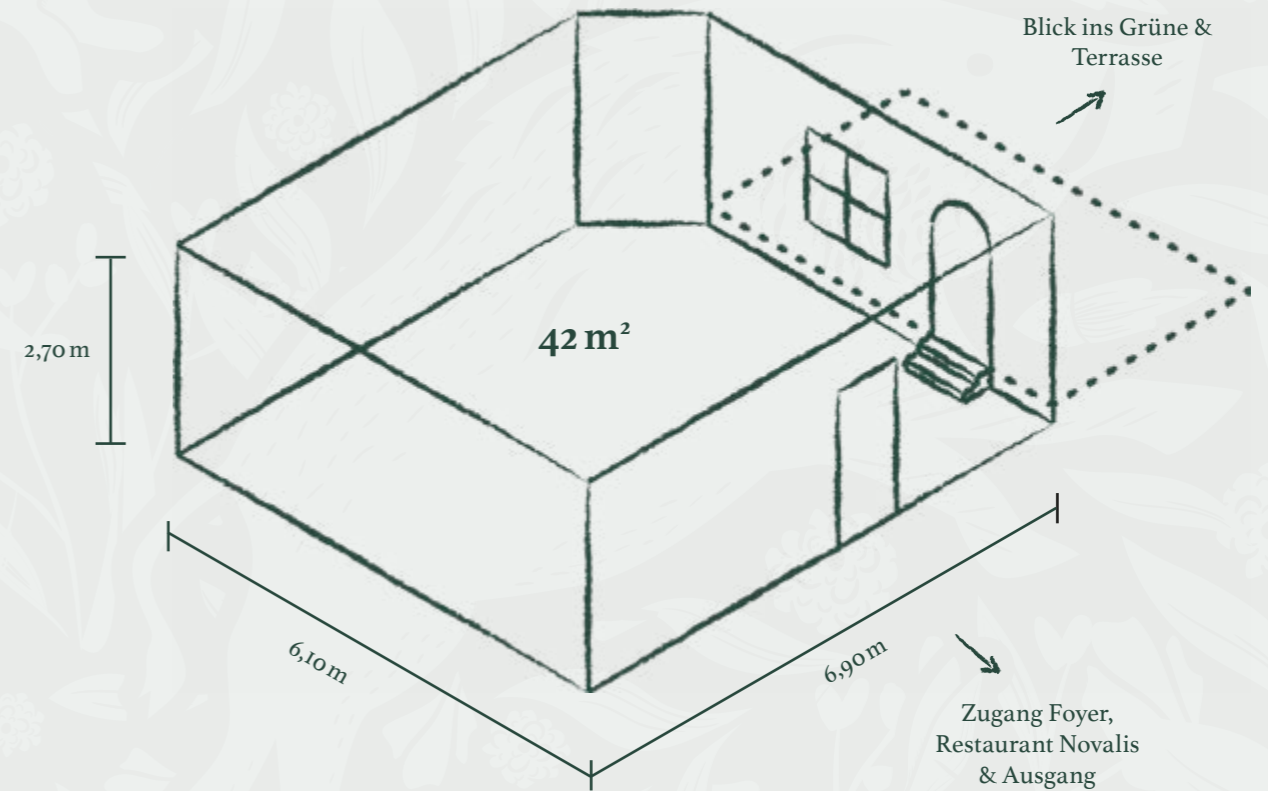
Die Danziger Lachsstube (42m²) mit Echtholzdielen, erzählt durch alte Fotos und Bilder die Geschichte der Danziger Likörfabrik. Der große, ovale Holztisch mit seinen bequemen Holzstühlen bildet das Zentrum des Raumes. Der direkte Zugang auf die angrenzende Terrasse im geschützten Innenhof bietet den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

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



DANZIGER LACHSSTUBE

Ovale Tafel





Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





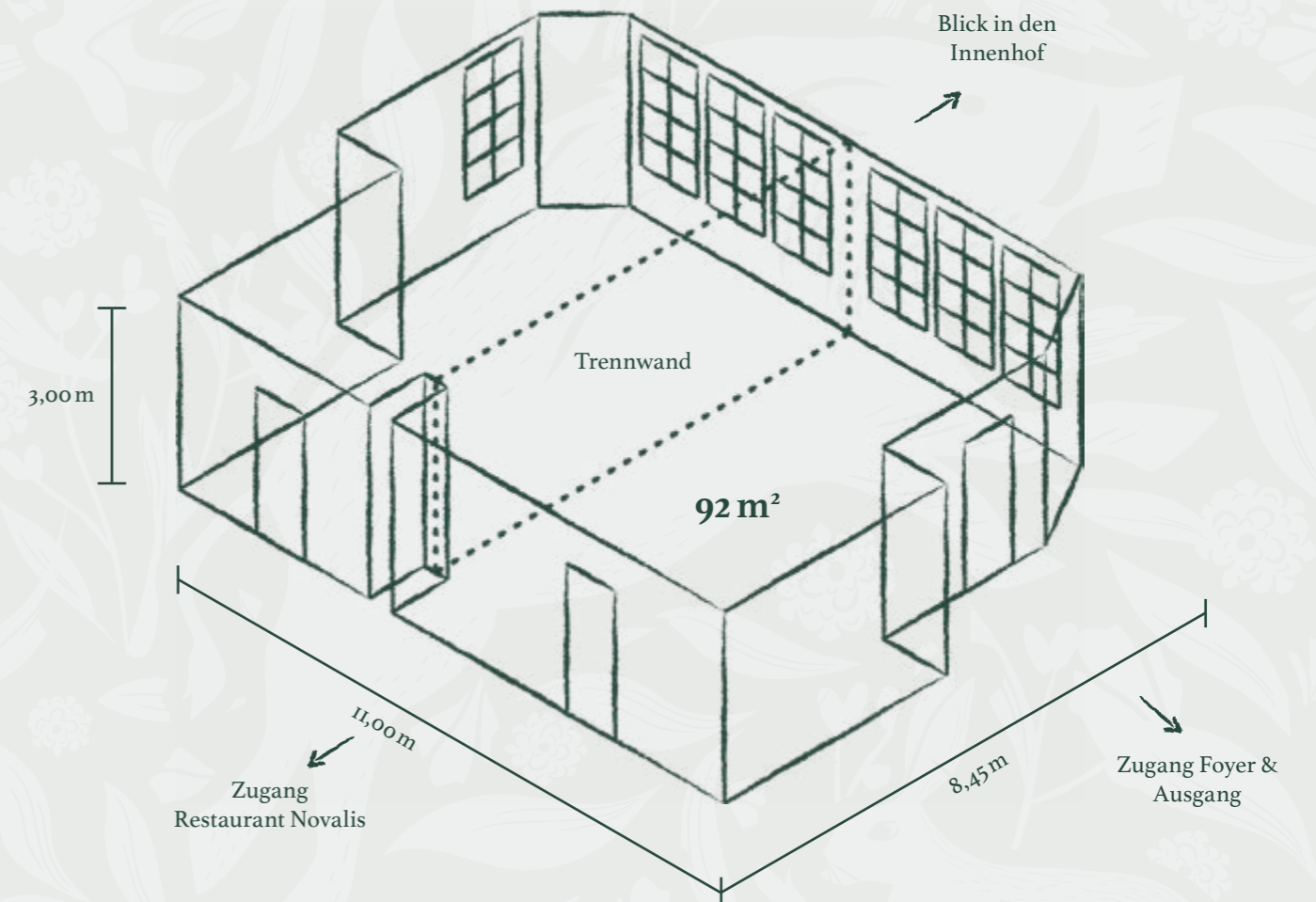
PFERDE- & BURGZIMMER

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.

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



PFERDE- & BURGZIMMER



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





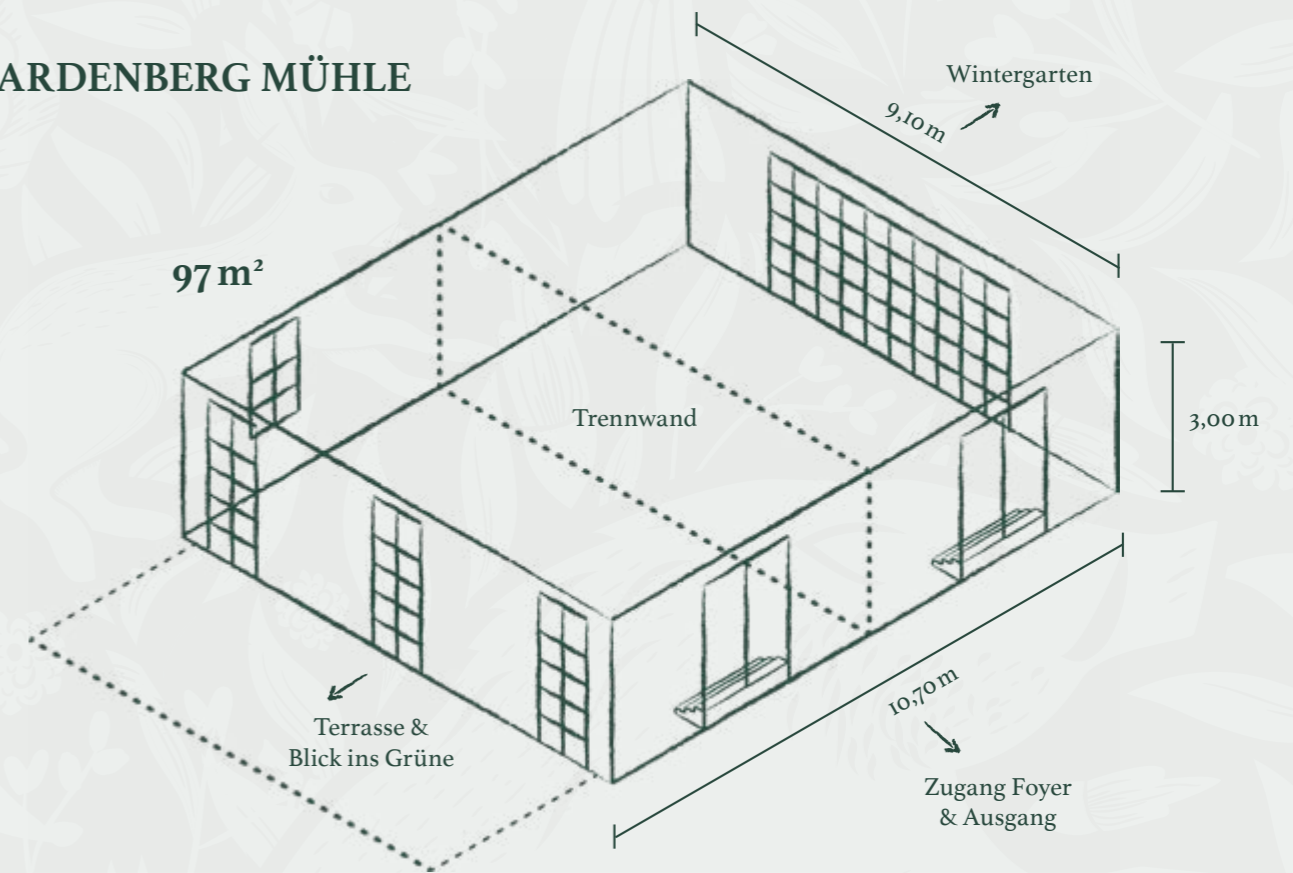
HARDENBERG MÜHLE

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.

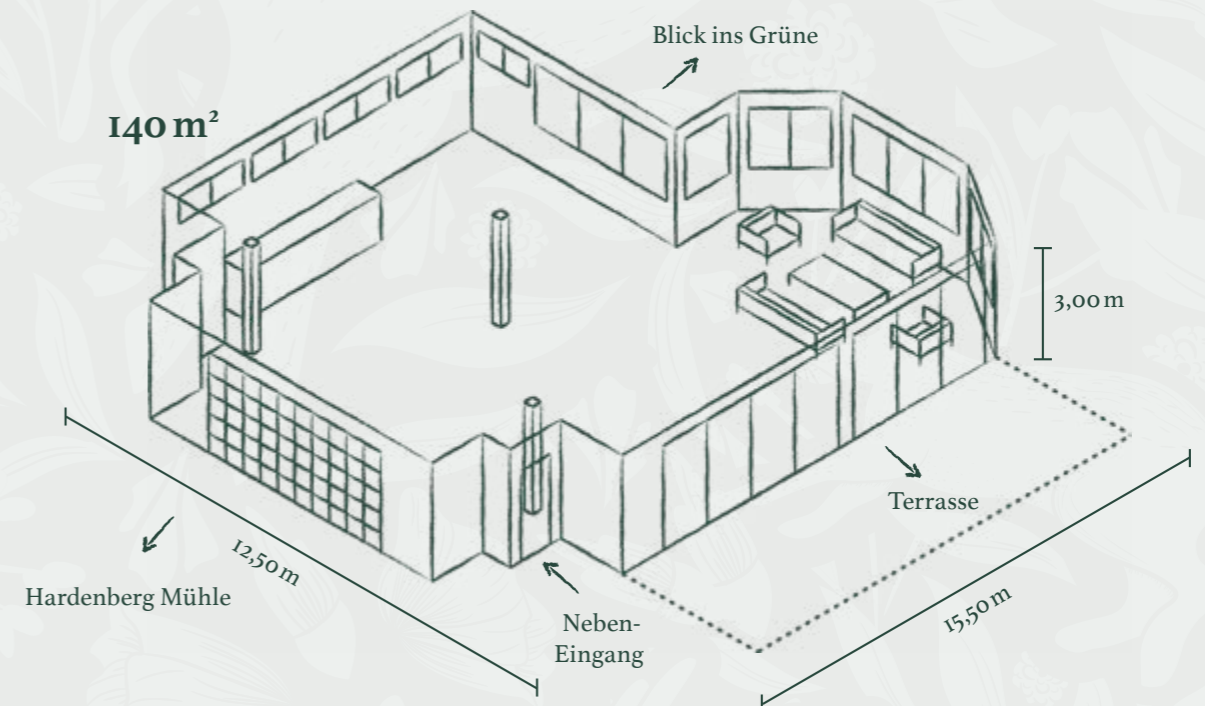
Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



HARDENBERG MÜHLE



MIT WINTERGARTEN





Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





HARDENBERG MÜHLE MIT WINTERGARTEN

Der über 100m² 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.

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





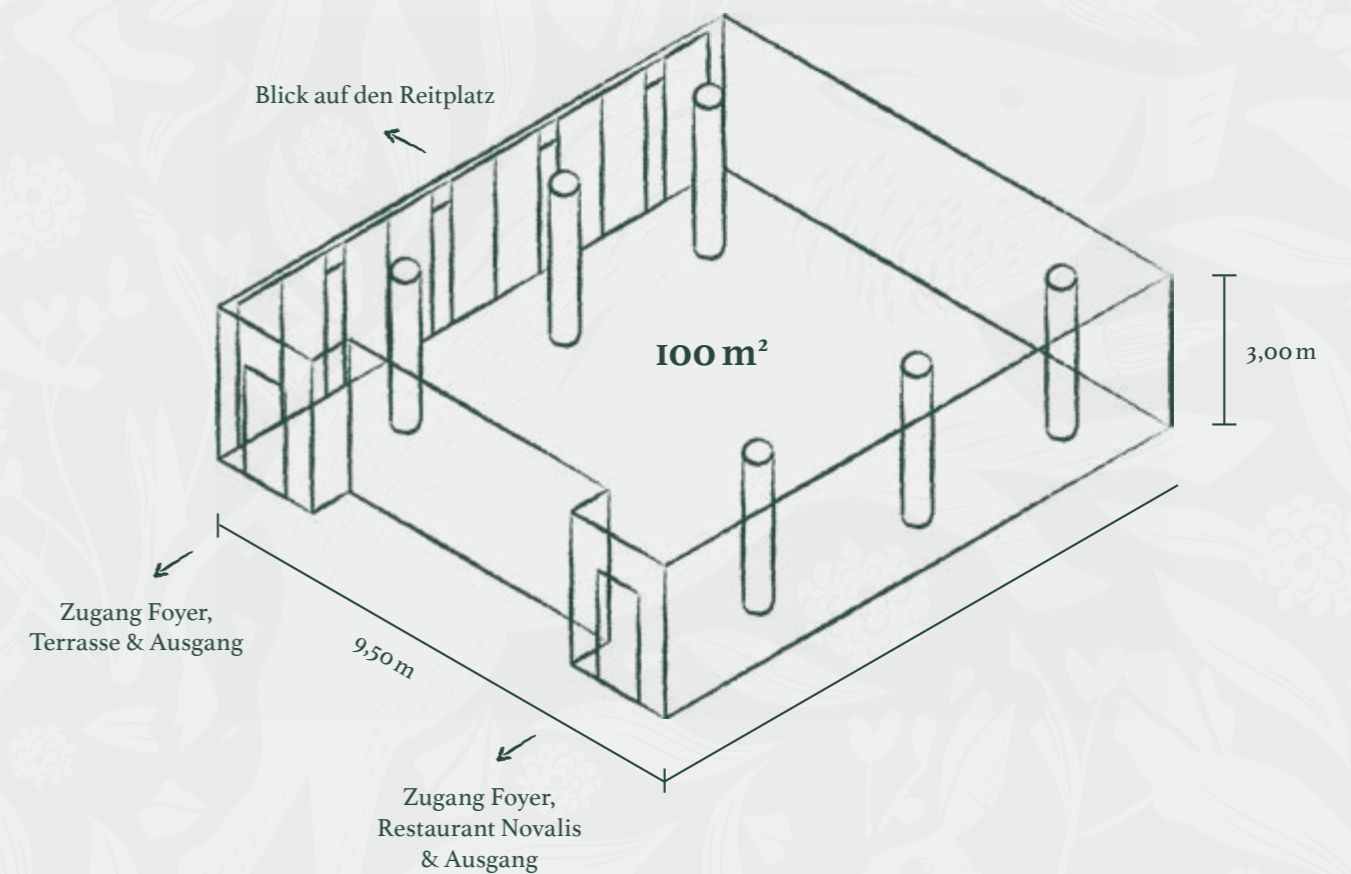
HOPPEGARTEN

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.

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel



HOPPEGARTEN



Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
 Hinterhaus 11 A · 37176 Nörten-Hardenberg · Telefon +49 (0)5503 981-0 · Stand 02.2024
 veranstaltungen@hardenberg-burghotel.de · hardenberg-burghotel.de ·   #meinBurgHotel





HARDENBERG
BURG HOTEL
LOWER SAXONY
EST. 1954 SINCE



FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft

Relais & Châteaux Hardenberg BurgHotel
Hinterhaus II A · D-37176 Nörten-Hardenberg
Telefon +49 (0)5503 981-0 · info@hardenberg-burghotel.de
hardenberg-burghotel.de · #meinBurgHotel  