



## „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](mailto: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 oder als Menü 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 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 – 45 Personen
„Sportlertreff“ im Sportforum Bentwisch	40 – 55 Personen

Für Feiern mit mehr als 55 Personen verfügt unser Haus leider nicht über ausreichende Kapazitäten in separaten Räumlichkeiten.

Grundsätzlich stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten im Zuge Ihrer Feier für die Dauer der Durchführung (max. bis 2 Uhr), 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, der Verbrauch einer im Vorfeld abgestimmten Getränkeauswahl oder eventuelle Extra-Leistungen wie zum Beispiel Stuhl-Hussen, bilden Ihre Rechnung.

Für eine Gesellschaft mit weniger Gästen als die Menü- oder Büfettmindestmenge erfordert, erheben wir einen Aufschlag von 2,50 € 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 mitgebrachten 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 2,00 € pro km hin und rück
- Mautgebühren für Warnow-Tunnel à 5,00 € pro Durchfahrt
- auf Wunsch Rückholung, generell à 2,00 € pro gefahrenen km hin und rück

#### **\* Vermietung von Geschirr und Besteck**

- Anzahl entsprechend der bestellten Gastronomie: à 2,00 € pro Pers.
- zusätzliche Anzahl: à 4,00 € pro zusätzliche Pers.
- Aufpreis für Rückgabe von ungewaschenem Geschirr/ Besteck/ Equipment: à 1,50 € pro Pers./ Einheit

#### **\* Vermietung von Equipment**

- Tischwäsche (inkl. Reinigung) à 2,50 € pro Stück
- Stuhl -Hussen à 2,50 € pro Stück
- Stehtisch mit Hussen (inkl. Reinigung) à 7,00 € 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“**

# Menüvorschläge

werden fertig vorportioniert auf Tellern serviert

## \*\*\* Menü I \*\*\*

à 18,50 EUR

Kraftbrühe „Celestine“  
mit Eierkuchenstreifen

\*\*\*

zart geschmorter Burgunderbraten in Rotweinsauce  
dazu hausgemachter 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: Januar 2018  
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 Saucen

\*\*\*

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- Sauce  
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: Januar 2018

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 &amp; Ananas, Käse &amp; Weintrauben, kl. Bouletten &amp; 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.
* gedünstetes Lachsfilet mit Kräuterkruste überzogen <i>Honig-Senf-Sauce und Mini-Röstitaler</i>	9,50 EUR/ Pers.
* zarte Schweinemedallions <i>mit Pflaumen im Speckmantel grünen Bohnen und Kartoffelkroketten</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 Mini-Röstitaler</i>	15,90 EUR/ Port.
* 1/2 Ente „Cherry Valley“ <i>gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen dazu Bratensauce, hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße « Thüringer Art »</i>	18,50 EUR/ Port.

## Beilagen

* Brötchen <i>hell &amp; dunkel, verschiedene Sorten</i>	ab 0,40 EUR/ Stk.
* 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 Sorten Cremedesserts	1,80 EUR/ Stk.
* Fruchtgeleedessert mit Vanillesauce	1,80 EUR/ Stk.
* Quarkdessert	1,80 EUR/ Stk.
* Platte mit verschiedenen Petit Fours	3,90 EUR/ Pers.
* Platte mit bunten Obsthäppchen <i>(Sorten saisonal bedingt)</i>	5,00 EUR/ Pers.

## **Schnittchen vom Kaviarbro**

### **liebevoll und sehr aufwendig garniert mit:**

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

## **Halbe belegte Brötchen**

### **liebevoll garniert mit:**

Kocheisbchen, Schnittkäse, Camembert, Salami, Bierschinken, Jagdwurst, Mortadella, Kochschinken, Nusschinken, Katenschinken, Bauernschinken, Schweinebraten, Kasseler Braten, Hackepeter	1,50 EUR
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: Januar 2018  
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: Januar 2018  
Änderungen vorbehalten

# Büfett "Hasenheide"

Mecklenburger Hochzeitssuppe

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

Putenbruststeaks Natur mit Pommernpilzen  
Blumenkohlröschen mit Semmelbröseln  
und Mini – Röstitaler

zarter Spanferkelbraten mit Kasselerfüllung  
auf Ananassauerkraut mit Salzkartoffeln

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln & Backpflaumen  
dazu Bratensauce, 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 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: Januar 2018  
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 Kartoffelkroketten

gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Blumenkohl- und Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise

und Mini-Röstitaler

Schweinekrustenbraten in Bier-Sauce

\*\*\*

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 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: Januar 2018

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: Januar 2018

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 Fruchtsauce

\*\*\*

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: Januar 2018  
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

Honigmelonen- Schiffchen 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: Januar 2018  
Änderungen vorbehalten

## **Büfett „ Dritte Jahreszeit“**

Kürbis - Orangen - Cremesüppchen

\*\*\*

deftige Kohlwurst auf hausgemachtem Grünkohl  
mit Bratkartoffeln nach Art des Hauses

Schweineschnitzelchen paniert auf grünen Bohnen  
mit Speckkartoffelsalat

Wildschweinbraten geschnitten  
mit Rotwein-Preiselbeeren- Sauce und Kartoffelklößen

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen  
auf hausgemachtem Apfelrotkohl 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: Januar 2018

Änderungen vorbehalten

# Mecklenburger Bauernbüfett 1

Tomatensuppe

\*\*\*

Lachs gedünstet auf Reisrand

kleine Schweinesteaks mit Pommernpilzen

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln und 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: Januar 2018  
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 Cream

\*\*\*

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: Januar 2018

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 Cream

\*\*\*

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: Januar 2018

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 und 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 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: Januar 2018  
Änderungen vorbehalten

# Weihnachtsbüfett 2

Wild- & Steinpilzsuppe

\*\*\*

zarte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterkruste überzogen  
Möhrengemüse mit Zitronensauce  
und Schupfnudeln

Schweinemedallions Natur gebraten  
in Pilz-Rotwein-Sauce  
mit Kartoffelkroketten

Entenbraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen  
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Wildschweinbraten geschnitten in Rotwein-Preiselbeeren-Sauce  
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: Januar 2018  
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.