



Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE FÜR DAS JAHR 2020



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Schützenhof Ahlerstedt
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtung
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihre Ansprechpartner Klaus-Dieter und Nils Bockelmann (Telefon:+ 49 (04166/84200) freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre e-mail unter Info@schuetzenhof-ahlerstedt.de

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen!

Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Klaus-Dieter und Nils Bockelmann mit dem Schützenhof Team

Kurzportrait

Unserem Gastronomiebetrieb wurde 1802 erstmals die Ausschankgenehmigung erteilt. Seit nunmehr 6 Generationen gepflegte Gastlichkeit zeigt sich hier von Ihrer besten Seite. Die 7. Generation arbeitet ebenfalls seit mehreren Jahren mit im Betrieb. Die gemütliche Atmosphäre unserer Räumlichkeiten, ob Restaurant, Piesel-Kneipe, auf einer der 6 Kegelbahnen oder in unseren Veranstaltungsräumen und Sälen, bildet den Rahmen für genussreiche, erholsame oder unterhaltsame Stunden.

Genießen Sie in unserem Restaurant oder in unserem Sommergarten einen kulinarischen Abend mit Ihren Freunden und übernachten Sie in unseren komfortablen Zimmern. Kommen Sie zum "Schützenhof Diplom", Boßeln, Tanzen, Kegeln – oder feiern Sie Ihre Familien- Vereins- oder Betriebsfeier in unseren Festsälen. Nutzen Sie unser Haus als Tagungshotel, für Ihre Geschäftsessen, Incentives oder Events. Hier bei uns haben Sie viele Möglichkeiten, schöne Stunden zu erleben. Wir freuen uns auf Sie!

Und das bieten wir Ihnen:

- ❖ Familien geführtes Hotel
- ❖ Verschiedene Räumlichkeiten:
 - Emmi´s Stuv bis 20 Personen
 - Clubraum bis 40 Personen
 - Piesel (Bistro) bis 70 Personen
 - Restaurant bis 60 Personen
 - Kleiner Saal bis 90 Personen
 - Großer Saal bis 300 Personen
- ❖ 19 modern eingerichtete Hotelzimmer
(erreichbar über unserem Fahrstuhl)
Alle Zimmer sind mit Dusche oder Badewanne und WC, Schreibtisch sowie mit, Telefon, Flat TV und kostenlosem W-LAN ausgestattet.
- ❖ "Piesel" (Bistro) rustikale Kneipe
- ❖ A la carte Restaurant
(täglich ab 11.00 Uhr durchgehend bis 22.00 Uhr warme Küche)
- ❖ 6 Kegelbahnen
- ❖ Kostenfreie Parkplätze am Haus
- ❖ Sommerterrasse mit Seeblick

Hotel & Übernachtung

Wir freuen uns, Sie in unseren Familien geführten Hotel verwöhnen zu dürfen. Unsere 19 gemütlich eingerichteten Zimmer verfügen über Bad/Dusche und WC, Schreibtisch, Flat TV und kostenlosem W-LAN.

Übernachtungspreise 2019

einschließlich Frühstück je Zimmer

Einzelzimmer mit Dusche /WC **Standard / Komfort**
ab Euro 56,- / 60,-

Doppelzimmer mit Dusche/WC ab Euro 85,- / 91,-

Halbpension pro Person Euro 14,-
Telefon

Die Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet.



Die o.g. Preise verstehen sich pro Zimmer pro Nacht.

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ., Ort: _____

Tel.Nr./Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Kreditkarte Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Büffet? Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt noch offen

Probeessen: ja nein Datum: _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet?

Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich?

ja

nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Menükarte: vom Veranstalter vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter vom Hotel

Namensschilder: vom Veranstalter vom Hotel

Textwünsche: _____

Schriftbild: _____

Motiv: _____

Tischdekoration: _____

Blumen, Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Hochzeitspauschalen „2020“

„Klassik“

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

* * *

gemischte Salatplatte

* * *

Schweine-Rinderbraten, Hähnchenbrustfilet

Champignons, Gemüseplatte,

Salzkartoffeln, Klöße, Kroketten, Rahmsoße, Sauce Hollandaise

* * *

Pudding oder Eis

(Aufpreis für ein Dessertbuffet € 3,00 p.P.)

3 Tischweine, Weiß, Rosé, Rot

1 Tasse Kaffee und „Verteiler“

Bier vom Fass

alkoholfreie Getränke

alle gängigen Spirituosen

(siehe letzte Seite)

Nachtbuffet

Calamares mit Dip

Gyros mit Tzatziki

Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet überbacken

Räucherfischplatte

Roastbeef mit Remoulade

Melonenschiffchen mit Schinken

Spargel-Schinkenröllchen

Gefüllte Eier

Eier/Tomatenplatte

Mett Igel

Tomate-Mozzarella

Käseplatte

Bunter Salat mit Dressing

Brotkorb und Butter

€ 64,00 p.P.

unter 100 Personen € 67,00 p.P.

(Änderungen nach Absprache möglich)

„Trau Dich“

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“

* * *

gemischte Salatplatte

* * *

Rinder- und Schweinefilet
mit frischen Champignons,
Rosenkohl, Spargel, Butterbohnen,
Rahmsoße, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Kroketten

* * *

Pudding oder Eis

(Aufpreis für ein Dessertbuffet € 3,00 p.P.)

3 Tischweine, Weiß, Rosé, Rot

1 Tasse Kaffee und „Verteiler“

Bier vom Fass

alkoholfreie Getränke

alle gängigen Spirituosen

(siehe letzte Seite)

Nachtbuffet

Calamares mit Dip

Gyros mit Tzatziki

Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet überbacken

Räucherfischplatte

Roastbeef mit Remoulade

Melonenschiffchen mit Schinken

Spargel-Schinkenröllchen

gefüllte Eier

Eier/Tomatenplatte

Mett Igel

Tomate-Mozzarella

Käseplatte

Bunter Salat mit Dressing

Brotkorb und Butter

€ 71,50 p.P.

unter 100 Personen € 74,50 p.P.

(Änderungen nach Absprache möglich)

Hochzeitsbuffet

Empfangscocktail/-getränke

„Ahlerstedter Hochzeitssuppe“
(am Tisch serviert)

Kalt:

Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Verschiedene frische Salate mit verschiedenen Dressings und einer
Brotauswahl, Butter
Käsebrett
Spinat-Lachsrolle
Spargelröllchen

Warm:

Gebratene Medaillons vom Schwein überbacken
Hähnchenbrust und Rinderrouladen mit Bratensauce und Champignons
Verschiedene Sorten gebratenen Fisch und Dillsauce
Verschiedene Gemüsesorten
Beilagen (Gratin, Kroketten, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln)

Dessert:

Bayrisch Creme
Obstplatte mit Quarkspeise
(Dessertbuffet Aufpreis € 3,00 p.P.)

**3 Tischweine, Weiß, Rose, Rot/ 1 Tasse Kaffee und „Verteiler“/ Bier vom Fass
alkoholfreie Getränke / alle gängigen Spirituosen**

Nachtbuffet

Chicken Nuggets
Chicken Wings
Currywurst
Verschiedenen Pizzen
Nudel mit verschiedenen Saucen

Käse Igel
Käsebrett mit Brot
Bunter Salat mit Dressing

€ 68,50 p.P.

Unter 100 Personen € 71,50 p.P.
(Änderungen nach Absprache möglich)

Unsere Getränkeauswahl

Weine:

Rosewein
Rotwein, trocken
Weißwein, halbtrocken

Sekt:

Hugo
Aperol-Spritz
Campari-Orange
Sekt
Getränk der Saison

Biere:

Pieselbier vom Fass
Erdinger Alkoholfrei
Jever fun
Clausthaler Alkoholfrei
Engel Hefeweizen hell und dunkel

Alkoholfreie Getränke

Spirituosen:

Strothmann Weizenkorn
Captain Morgan
Wodka Kirsch, -Maracuja
Berliner Luft
Weinbrand
Jägermeister
Ahlerstedter Kräuter
Schinkenhäger
Jubiläums Aquavit
Ballantines Whisky
Jim Beam
Wodka
Barcadi
Havana Club
Ouzo
Gin
Kuemmell
Sambuca

**Gerne stellen wir Ihnen unsere Kaffeespezialitätenmaschine
für nur € 1,00 p.P. Aufschlag zur Verfügung.
Ihre Gäste bedienen sich nach Herzenslust beim Kaffee,
Cappuccino und Espresso.**

Weitere Details

Servietten, Tischband und Kerzen

sind im Menüpreis enthalten (Farbe nach Wahl)

Blumen

Gerne nennen wir Ihnen Adressen von Blumenhändlern vor Ort oder gegen einen kleinen Aufpreis erhalten Sie Blumen-Deko vom Haus

Diskjockeys oder Kapellen

Eine Auswahlliste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Stuhlhussen (weiß mit grünem oder braunem Band) € 4,00

Verschiedene Tischformen(runde und längliche Tische)

Menükarten € 3,50

Musik für Ihre Feier

Happy Partyband	04143/999940
Night Train Partyband	0421/17303024
Euro line	04164/6989
K&K Band	04284/8511
Melodies	040/6482177
Kombo O	0172/74035614
Nordi X	0151/56642778
SKYLIGHT	0421/67321043
Sunset Danceband	04263/94268
Crossover/Höper	04164/2350
Mofa 25	0151/11536850

DJ

Senad Hot	0176/32938074
Martin Schwarz	04166/841408
Jürgen Brüns	0170/3248721
Hartmut Kalies	04281/4614
Ronny Wilson	04163/3769
DJ Ricky Holsten	04764/810190
DJ Wolfgang Reis	040/57224241
	oder
DJ Schnacki	0172/6430262
	oder
DJ Henrik Höper	04149/932932
Sascha Mühlenbeck	0171/1286279
	oder
	04164/2350
	04166/7790



Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen
das für Sie passende Menü.

Menüvorschläge

Für das Jahr 2020

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie
ab **10 Personen** zu.

Wir freuen uns auf Sie.

Vorspeisen

Shrimps Cocktail mit Toast & Butter	EUR 4,20
Räucherlachsscheiben mit Sahnemeerrettich Baguettebrot & Butter	EUR 5,90
geräuchertes Forellenfilet mit Toast & Butter	EUR 4,90
Antipastiteller verschieden mariniertes Gemüse	EUR 5,10
Melone mit Katenschinken	EUR 4,20
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Baguette	EUR 4,70

Vorsuppen

Hochzeitssuppe	EUR 3,90
Lauchcremesuppe mit Kräutercroutons	EUR 3,70
Tomatensuppe mit Sahnehaube	EUR 3,60
Champignonsuppe mit Sahnehaube	EUR 3,80
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen	EUR 4,30



Hauptgerichte

Rehbraten

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln
dazu gem. Salat

EUR 24,70

Wildschweinbraten

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln
dazu gem. Salat

EUR 23,90

Hirschkalbskeule

Preiselbeeren, gefüllte Frucht,
Waldpilze, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln
dazu gem. Salat

EUR 22,30

Hubertusplatte

Tranchen von der geschmorten Rehkeule
und Schweinefilet mit Wildsauce, Rahm-Champignons,
Rosenkohl, Rotkohl, Herzoginkartoffeln, Klöße,
Salzkartoffeln und gefüllte Frucht,
dazu gem. Salat

EUR 24,90

Schlemmerplatte

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute,
Bratkartoffeln, Kroketten,
Erbsen und Wurzelgemüse, Blumenkohl,
Broccoli und Speckbohnen, Champignons,
Sauce Hollandaise, Bratensauce
dazu gem. Salat

EUR 22,90

Hauptgerichte

Rinder- und Schweinefilet

mit frischen Champignons,
Rosenkohl, Spargel, Butterbohnen,
Rahmsoße, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Kroketten
dazu gem. Salat

EUR 27,90

Schnitzelplatte

kleine Schnitzel und Putenschnitzel, Champignons
mit Jäger-Braten-Pfeffersoße, Sauce Hollandaise
Gemüse, Bratkartoffeln, Kroketten,
panierte Ananasringe
dazu gem. Salat

EUR 16,50

Grillplatte

Puten-, Hüft-, Schweinenackensteak,
Nürnberger Rostbratwurst, Grillspeck, Krautsalat,
kalte Steaksauce, Pfeffersauce und Kräuterbutter,
Grillgemüse und Backkartoffel mit Sour Creme
und Rosmarinkartoffeln

EUR 18,10

BBQ – Platte

Chicken Nuggets, Chicken Wings, Spare Ribs,
Wurstspieß, gefüllte Kartoffeltaschen,
Kartoffelspalten, Knoblauchbaguette und Mexikogemüse,
dazu Sour Creme, BBQ-Sauce
und süß-saure Sauce, Krautsalat

EUR 15,20

Hausgemachte Rinderroulade

Apfelrotkohl, Soße,
Salzkartoffel, Klöße, dazu gem. Salat

EUR 17,90

Hochzeitsessen Variationen

Hochzeitsessen

Hochzeitssuppe,
gemischte Salatplatte
Schweine-Rinderbraten, Hähnchenbrustfilet
Champignons, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Klöße, Soße,
mit Nachtisch

€ 23,10

II

Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte
Schweinebraten, Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet
Champignons, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Klöße, und Bratensoße
mit Nachtisch

€ 24,70

III

Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte
Schweinefilet, Rinderrouladen, Hähnchenbrustfilet
Champignons, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Klöße und Bratensoße
mit Nachtisch

€ 25,70

IV

Hochzeitssuppe
gemischte Salatplatte
Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet
Champignons, Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Klöße und Bratensoße
mit Nachtisch

€ 33,30

Aufpreis für Sauce Hollandaise und eine dritte Kartoffelbeilage je € 0,90

Hauptgerichte

Rouladenplatte

Rinderroulade, Schweineroulade, Hähnchenroulade,
mit Rotkohl, Gemüse, Salzkartoffeln,
Kroketten und Bratensauce
dazu gem. Salat

EUR 18,50

Große Fischplatte

mit gebr. Filet vom Lachs, Zander und Rotbarsch,
gedünst. Filet vom Lachs und Kabeljau,
Gemüsestreifen, zerlassene Butter,
Dillrahmsauce, Salzkartoffeln
dazu gem. Salat

EUR 21,90

Putengeschnetzeltes

Reis, Kartoffeln, Gemüse
dazu gem. Salat

EUR 13,60

Gänsebraten von Keule und Brust

Soße, Rotkohl, Rosenkohl,
gefülltem Pfirsich,
Salzkartoffeln und Kroketten
dazu gem. Salat

EUR 21,10

½ Ente (pro Pers.)

Apfelrotkohl, Soße,
gefüllte Williams-Christbirne,
Salzkartoffeln
dazu gem. Salat

EUR 21,50

Grünkohl

frischen Bauchspeck, geräucherten Bauchspeck,
Kassler, Kohlwurst,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

EUR 14,60

Gulasch

Apfelrotkohl,

Salzkartoffeln, Nudeln,
dazu gem. Salat

EUR 12,80

Desserts

Birne Helene

Vanille-Eis mit Williams-Christbirne,
Sahne und Himbeersauce

EUR 4,80

Pfirsich Melba

Vanilleeis mit Pfirsich,
Sahne und Erdbeersauce

EUR 4,90

Vanille-Eis mit heißen Kirschen

EUR 4,40

Schokoladen- und Zitronenpudding
mit Vanillesoße

EUR 3,90

Stracciatella – Creme

EUR 3,90

Himbeertraum

EUR 4,50

Amaretto – Crème

EUR 3,90

Bayrische- Creme

EUR 4,10

Rote Grütze mit Vanillesoße

EUR 3,70

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße
und Sahne

EUR 4,80

frischer Obstsalat

mit Vanilleeis und Sahne

EUR 4,50

Dessertteller

Mascarponecreme auf Orangensauce,
Schokoladeneis und Orangenfilets

EUR 5,30

Zitronenjoghurtcreme auf Waldfruchtspiegel
mit frischen Früchten

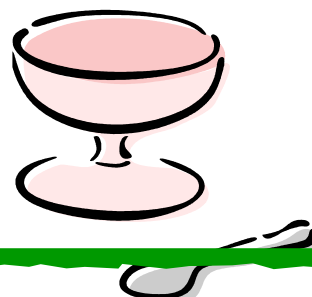
EUR 5,80

Schokoladencreme mit Vanilleschaum,
Haselnusseis und Krokant

EUR 4,80

Mandelcreme auf Erdbeersauce,
Vanilleeis mit frischen Früchten

EUR 4,90





Inh.: Klaus-Dieter Bockelmann Stader Straße 2 21702 Ahlerstedt
Tel.: 04166-84200 Fax.: 04166-8420-20

Feiern Sie mit uns Ihre Festlichkeiten bis zu 300 Personen.
Wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen
das für Sie passende Menü.

Büffetvorschläge

Für das Jahr 2020

Diese Gerichte bereiten wir gerne für Sie
ab **30 Personen** zu.

Wir freuen uns auf Sie.

Italienisches Büffet

Kalt:

Tomate Mozzarella mit Balsamico Vinaigrette und Ciabatta
Antipasti (verschiedene marinierte oder gefüllte Gemüse)
Aioli (Knoblauchdipp)
Buscetta (Baguette mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum)
Kräuterbaguette
verschiedene frische Salate mit Dressings

Warm:

Lasagne
Cannelloni
Pizza
Spaghetti mit Bolognese
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Lachs in Basilikum-Sahnesauce
Piccata (Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle) mit Tomatensauce
Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta auf Himbeerspiegel
Tiramisu (ohne Alkohol)

26,70 € pro Person
inkl. MwSt. und Bedienung

Schlemmer Büffet

Kalt:

Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Salate mit verschiedenen Dressings
eine Brotauswahl und Butter
Käsebrett
Spargelröllchen
Hausgemachtes Antipasti

Warm:

Gebratene Medaillons vom Schwein überbacken
Burgunderbraten und Hähnchenbrust mit Bratensauce
und Rahmchampignons
gebratenen Fisch und Dillsauce

Beilagen

verschiedenes Gemüse
Gratin, Kroketten, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessert:

Bayrisch Creme
Obstplatte mit Quarkspeise

27,20 € pro Person
inkl. MwSt. und Bedienung

Rustikales Büffet

Kalt:

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoulade

Roastbeef (kalt)

Käsebrett

Matjes „Hausfrau“

kleine Hackbällchen mit BBQ Sauce

Mett

verschiedene frische Salate, Dressings und einer Brotauswahl

Warm:

Kasselernackten, Krustenbraten und Hähnchenbrust mit Sauce

Nackensteaks auf Zwiebelchampignons

überbackene Schnitzel

Bratkartoffeln

Röstkartoffeln

verschiedenes Gemüse

Dessert:

Quarkspeise und Obstsalat

Schokopudding, Vanillesauce

24,20 € pro Person

inkl. MwSt. und Bedienung

Grill Büffet

Kalt:

Nudelsalat

Specksalat

eine Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Sour Crème, BBQ, Steaksauce, Tzatziki, Süß-Saure Sauce,

Kräuterbutter

Kräuterbaguette

Warm:

Grillspeck, Pute-, Hüfte-Schweinenackensteaks

Thüringer-, Schinkenbratwurst

Spare Ribs, Rosmarinkartoffeln, Backkartoffeln, Bratkartoffeln,

Grillgemüse

Dessert:

Obstsalat und

Rote Grütze / Vanillesauce

23,20 € pro Person

inkl. MwSt. und Bedienung

Schnitzel Büffet

Kalt:

Eine Salatauswahl mit verschiedenem Dressing

Warm:

Verschiedene Schnitzel Variationen

Schweineschnitzel

natur, paniert

Röst-Zwiebel Panade

Tomate und Knoblauch-Hollandaise überbacken (paniert)

Putenschnitzel

Cornflakes Panade

Kräuter-Panade

Natur mit Früchten überbacken

dazu drei verschiedene Soßen

Jägersauce, Pfeffersauce und Bratensauce

Beilagen

verschiedenes Gemüse

Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Kroketten
und Zwiebel-Champignons

Dessert:

Himbeertraum

Bayrische-Creme

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

24,10 € pro Person

inkl. MwSt. und Bedienung

