

## *Bankettmappe*

Das Hotel Am Schloss Aurich \*\*\*\* befindet sich im Herzen von Ostfriesland, nur wenige Schritte von der historischen Altstadt und der Fußgängerzone von Aurich entfernt. Das denkmalgeschützte Gebäude wurde 2013 aufwendig saniert und präsentiert sich mit unverwechselbarem Flair und modernem Ambiente.

In unserem Haus stehen Ihnen 40 Zimmer mit insgesamt 70 Betten zur Verfügung.



Im 12. Jahrhundert war unser Haus Herrschaftsresidenz des oldenburgischen Grafen. Für die Häuptlingsfamilie „Tom Brook“ war es im 14. Jahrhundert Ort des Treffens und Herrschens. 1710 wurden dort die Schlosswachen, die Pikiere untergebracht. Als Folge des französischen Einflusses wurde aus dem Pikierhof der Piqueurhof.

1885 erfuhr diese Geschichte gleichzeitig ein schicksalhaftes Ende wie auch einen ambitionierten Neuanfang. Nach der vollständigen Zerstörung des Gebäudes durch einen schweren Brand wurde der Piqueurhof vom Baumeister Johann Wempe neu aufgebaut.

Stand April 2018

## *Tagungs- und Veranstaltungsräume*



### *Kaminzimmer und Junkerstube*

bis zu 16 Personen

(7,00 m Länge - 5,50 m Breite

3,70 m Höhe - 40 m<sup>2</sup>)

Miete 69,00 €



### *Tom Brook*

bis zu 35 Personen

(14,00 m Länge - 5,50 m Breite

3,20 m Höhe - 90 m<sup>2</sup>)

Miete 100,00 €



### *360 Grad*

bis zu 65 Personen

(rund, 140 m<sup>2</sup> mit Theke)

Miete 250,00 €

Die Raummiete entfällt bei Speisenverzehr aller anwesenden Gäste.



### *Kleiner Saal*

bis zu 40 Personen

(13,50 m Länge - 7,00 m Breite

3,70 m Höhe - 90 m<sup>2</sup>)

Miete 150,00 €



### *Großer Saal*

Runde Tische: Max. 140 Personen

Tischreihen: Max. 160 Personen

Stuhlreihen: Max. 200 Personen

(19,00 m Länge - 13,00 m Breite

6,50 m Höhe - 240 m<sup>2</sup>)

Miete 500,00 €



(Empfangsbereich des Saals)

### *Kleiner Saal und Großer Saal*

Tischreihen: Max. 220 Personen

Stuhlreihen: Max. 250 Personen

(Gesamtfläche 330 m<sup>2</sup>)

Miete 500,00 €

Die Raummiete entfällt bei Speisenverzehr aller anwesenden Gäste.

## *Menü- und Buffetvorschläge*

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen Menüs **nur einheitlich, auf Vorbestellung** und **ab 10 Personen** servieren.

### *Menü 1*

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Pfannkuchen Streifen, Gemüsewürfel

\*\*\*\*

Tranchen von der Putenbrust und panierte Schweinelachsschnitzel

Bratensoße, Rahmchampignons und Sauce Hollandaise

Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

gestürzter Schokoladenpudding mit Bimenspalt und Vanillesoße

24,95 € pro Person

### *Menü 2*

Geflügelkraftbrühe mit Fadennudeln, Hühnerfleisch und Gemüsewürfel

\*\*\*\*

gefüllte Rinderrouladen, Schweinelendenbraten

und Putenschnitzel in Mandelpanade

mit Rahmchampignons, Rouladen Soße und Soße Hollandaise,

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

zartschmelzendes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren\* und Schlagrahm

27,95 € pro Person

\* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

### *Menü 3*

Spargelcremesuppe\* mit grünem Spargel und Mandelsahne

\*\*\*\*

bardierte Schweinemedallions, geschmorter Rinderbraten  
und Geflügelbrust mit Pesto Füllung auf gebratenen Champignons,  
Rahmsoße, Soße Hollandaise und bunte Gemüseauswahl,  
Mandelbällchen und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Pfirsich – Maracuja Parfait auf einem Fruchtspiegel und frische Erdbeeren\*

30,95 € pro Person

### *Menü 4*

Honigmelonenschiffchen belegt mit Spanischem Serranoschinken,  
Blattsalatbukett, Butterkugeln und Baguette Brot

\*\*\*\*

Klare Champignonessenz mit Curry – Sahnehaube überbacken

\*\*\*\*

Schweinemedallions im Blätterteig und rosa gebratene Entenbrust,  
gebratene Waldpilze, Pfefferrahm – und Orangensoße,  
Speckbohnenbündchen, Mandelbrokkoli, Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Weißer und dunkler Schokoladen Mousse auf einem Eierlikör-Vanillespiegel mit frischen Früchten und  
Hippenröllchen

40,95 € pro Person

\* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni

## *Klassische Buffets*

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen Buffets ab 24 Personen servieren.

### *Buffet 1*

Räucher-und Cherry Matjes mit Hausfrauensosse,  
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,  
Mini Frikadellen und kleine Schnitzel vom Schweinerücken  
Senf-Mayonnaise Dip und Sweet Chili Soße  
gefüllte Eier, Mozzarella Caprese und Schinkenplatte mit Spargelröllchen  
hausgemachter Kartoffelsalat, Gurken- und Krautsalat  
Brot und Butter

\*\*\*\*

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Croutons

\*\*\*\*

Gepökelter Backschinken mit Kruste und Zwiebel -Senfsoße  
Rotbarsch in Eihülle gebraten auf gerahmten Blattspinat  
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken  
Marktgemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

gebackene Apfelringe und Rote Grütze mit Vanillesoße

*29,95 € pro Person*

## *Buffet 2*

Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und Makrelenfilet,  
Matjesvariation mit Zwiebelringen, Hausfrauensoße und Sahnemeerrettich,  
Honigmelone mit Serranoschinken, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße,  
Putenmedaillons mit Frischkäse und Früchten garniert  
Mozzarella Caprese, Käseplatte mit Feigensenf,  
Bauernsalat mit Fetakäse, Geflügelsalat, Gurken – und Krautsalat,  
und bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

\*\*\*\*

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsewürfel

\*\*\*\*

Schweinemedaillons und Rahmchampignons  
gebratenes Filet von Lachs und Zander auf gerahmten Blattspinat  
gefüllte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Bratensoße  
Putengeschnetzeltes in Estragonrahm mit Lauch und Pilzen  
Marktgemüse mit Sauce Hollandaise, Spätzle, Gratin- und Bratkartoffeln

\*\*\*\*

Eisbuffet mit verschiedenen Fruchtsoßen und Obstsalat

*35,95 € pro Person*

*Buffet 3      Buffet vom Mittelmeer bis Nord - Deutschland*

Antipasti Auswahl, Honigmelone mit Serranoschinken,  
Norwegischer Räucher Lachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Honig- Senf- Dillsoße  
Krabben – und Matjes Cocktails in kleinen Gläsern  
Vitello Tonnato von der Kalbskeule, Mozzarella Caprese und Bruschetta  
Shrimpsalat in Dillmayonnaise, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,  
Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse  
Französischer Brie und Spanischer Manchego Käse, Brot und Butter

\*\*\*\*

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Mandelsahne

\*\*\*\*

Schweinemedallions im Blätterteigmantel mit Pfeffersoße  
Butterfischfilet in Eihülle gebraten auf Spanischem Gemüse  
gefüllte Rinderrouladen, Bratensoße und Apfelrotkohl  
Putenschnitzel in Parmesan – Eihülle und Tomatensoße  
Marktgemüse der Saison und Sauce Hollandaise  
grüne Bandnudeln, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Ostfriesischer Apfeltraum, Panna Cotta mit Himbeermark  
Französische Creme Brûlée und Schokoladen Mousse

*40,95 € pro Person*



*Buffet 4*

*Fingerfoodbuffet*

grüne Pfeffercremesuppe mit frischen Feigen

\*\*\*\*

Canapés belegt mit Räucherlachs, Matjes, Brie, Geflügelbrust, Schweinemedaille, Heublumen- Schinken und Tomate Caprese

Mini Frikadellen mit Senf-Mayonnaise Dip

kleine Schnitzelchen vom Schweinerücken und der Hähnchenbrust  
mit Sweet-Chili Soße

Frühlingsrollen und gebackene Teigtaschen mit Mango Dip

im Weckglas angerichtete Salate:

von der Hähnchenbrust mit Früchten und Curry

Rindfleischsalat „Teufels Art“

Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse

Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsoße und verschiedene Cremes in kleinen Gläsern

*22,95 € pro Person*

## *Hochzeitspauschale*

### *Buffet*

#### *Suppe am Tisch serviert*

Hochzeitssuppe mit bunter Einlage

#### *Vorspeisen*

Melone-Schinken, Tomate-Mozzarella,

Verschiedene Salate, Fischplatte,

Brot und Butter

#### *Hauptgänge*

Medaillons vom Schwein, Maispouardenbrust,

Kabeljaufilet,

Marktgemüse, Ratatouille, Lauchgemüse,

Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle und Reis

#### *Dessert*

Eisbuffet mit verschiedenen Fruchtsoßen und Obstsalat

### *Getränkeauswahl*

Graf Metternich classic, Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Apfel – und Orangensaft

Je ein Weiß- und Rotwein, Sekt Hausmarke

Bier, Alster und Weizen vom Fass und Weizen alkoholfrei

Mariacron, Bacardi, Winters Klarer und Roter

Kaffee um Mitternacht

Ab 50 Gästen für 8 Stunden pro Person 64,90 €

Ab 140 Gästen für 8 Stunden pro Person 62,90 €

inkl. *Tischwäsche, Servietten, Kerzen* und *Raumnutzung*.

Ab der 9. Stunde werden alle Speisen und Getränke nach Verzehr berechnet,

zuzüglich 200,00 € für jede angefangene Stunde.

### *Kaffee- oder Teetafel*

0,7l Kanne Kaffee oder Tee 12,00 €

### *Torten- und Kuchenauswahl*

Torten z.B. Schokolade, Marzipan Je 33,00 €

Obstkuchen vom Blech mit Sahne St. 3,50 €

Saisonal angepasst z.B. Erdbeer, Zwetschgen, Apfel

Zuzüglich Tellergeld pro Person 1,50 €

### *Kinderpreise*

Kleinkinder unter 3 Jahren feiern bei uns kostenlos.

Kinder zwischen 4 und 11 Jahren werden individuell berechnet.

## *Tischdekoration*

Wir dekorieren Ihren Tisch dem Anlass entsprechend festlich. Wenn Sie Gestecke mit frischen Blumen wünschen berechnen wir 17,50 € pro Bouquet.

## *Menükarten*

In der Größe DIN A 4 fertigen wir Ihnen unsere Standard-Menükarten kostenlos an.

## *Empfehlung*

Gerne beraten wir Sie bei der richtigen Auswahl Ihrer Partner.

## *Fotografen*

Ines Buschmann, [buschmann.ines@web.de](mailto:buschmann.ines@web.de)

Fotodesign Oltmanns, 04956-912072, [fotodesign.oltmanns@t-online.de](mailto:fotodesign.oltmanns@t-online.de)

## *Musik*

*DJs:*

- DJ Alex, *Eventservice Raap*: 0172/ 4332842
- DJ Ingo, *Ingo Wybrands*: 0171-9180110
- Nightfly, *Erwin Buß*: 0174-2594609

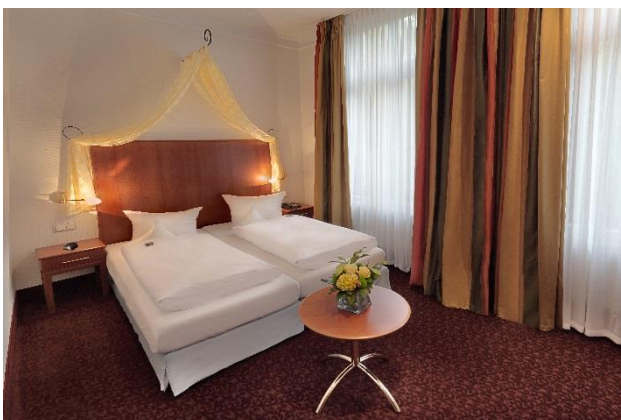
## *Hotelzimmer*



*Einzelzimmer ab 79,00 €*



*Doppelzimmer ab 130,00 €*



*Suiten ab 170,00 €*

Alle Zimmer sind mit Frühstücksbuffet, kostenlosem W-LAN im ganzen Hotel und begrenzte Parkmöglichkeiten direkt am Haus.

Verfügbarkeit vorausgesetzt.

## *Anfahrt*

*Hotel Am Schloss Aurich*

Bahnhofstraße 1

26603 Aurich

Telefon: 0 49 41/ 95 52 0

Fax: 0 49 41/ 95 52 68

Wenn Sie mithilfe eines Navigationsgerätes anreisen, geben Sie als Zielstraße bitte "Burgstraße 54" an.