

## 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.



Unsere sechs individuellen Räumlichkeiten sind für Feierlichkeiten von 10 - 250 Personen geeignet, verfügen allesamt über WLAN und Tageslicht und sind mit moderner Technik ausgestattet. Komfortables Ambiente lädt Sie zum entspannten Verweilen und feiern ein.

Für die Übernachtung Ihrer Gäste verfügt das Hotel über 40 Hotelzimmer, unterschiedlicher Kategorien, mit insgesamt 70 Betten.

Parkplätze stehen Ihnen kostenfrei vor dem Haus in begrenzter Anzahl zur Verfügung.

Das hauseigene Restaurant „Pittoresk“ serviert Ihnen während Ihrer Feierlichkeit gehobene, saisonale und regionale deutsche Küche. Zusätzlich können Sie verschiedene Biere, Weine und Spirituosen aus aller Welt genießen.

## 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 50,00 € - 70,00 €

entfällt bei einem Verzehr ab 200,00 €



### **Tom Brook**

bis zu 35 Personen

(14,00 m Länge - 5,50 m Breite -  
3,20 m Höhe - 90 m<sup>2</sup>)

Miete 80,00 € - 110,00 €

entfällt bei einem Verzehr ab 250,00 €



### **360 Grad**

bis zu 65 Personen

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

Miete 250,00 €

entfällt bei einem Verzehr ab 650,00 €





### **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 €

entfällt bei einem Verzehr ab 450,00 €



### **Großer Saal**

(19,00 m Länge - 13,00 m Breite -  
6,50 m Höhe - 240 m<sup>2</sup>)

Runde Tische: Max. 140 Personen

Tischreihen: Max. 160 Personen

Stuhlreihen: Max. 200 Personen

Miete 500,00 €

entfällt bei einem Verzehr ab 1500,00 €



Thekenbereich vor dem großen Saal

### **Kleiner Saal und Großer Saal**

(Gesamtfläche 330 m<sup>2</sup>)

Runde Tische: Max. 160 Personen

Tischreihen: Max. 220 Personen

Stuhlreihen: Max. 250 Personen

Miete 500,00 €

entfällt bei einem Verzehr ab 1500,00 €



## 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

Sekt- & Bierempfang  
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  
Chantré, Havanna, Berentzen Korn und Roter  
Kaffee um Mitternacht

Ab 50 Gästen für 8 Stunden pro Person **66,90 €**  
Ab 140 Gästen für 8 Stunden pro Person **64,90 €**  
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.  
Weiße Stuhlhussen, weiße Stoffservietten und künstliche Rosenblätter bieten wir als  
Gesamtpaket für 4,90 € pro Person an.



## Menüs für den besonderen Anlass

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 Birnenspalten und Vanillesoße

24,90 € 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

27,90 € 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\*

30,90 € 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

40,90 € pro Person

\* Spargel und Erdbeeren von Mai bis Juni



## Klassische Buffets

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen Buffets **ab 24 erwachsenen 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

30,90 € 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

35,90 € 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

\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl, jungen Lauch und Sahnehaube

\*\*\*\*

Schweinemedallions im Blätterteigmantel mit Pfeffersoße  
Red Snapper Filet und Wolfsbarschfilet in Butter gebraten  
gefüllte Rinderrouladen, Bratensoße und Apfelrotkohl  
Putenschnitzel in Parmesan – Eihülle und Tomatensoße  
Marktgemüse der Saison und Sauce Hollandaise  
Ratatouille, grüne Bandnudeln, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

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

40,90 € pro Person



## Buffet 4

### Fingerfoodbuffet

grüne Pfeffercremesuppe mit frischen Feigen

\*\*\*\*

Canapés belegt mit Räucherlachs, Matjes, Brie, Geflügelbrust, Schweinemedailon,  
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

22,90 € pro Person



## Weiteres

### Torten- und Kuchenauswahl

Torten	Preis des Bäckers
Obstkuchen vom Blech mit Sahne	3,30 € / Stück
Auf Anfrage auch hauseigene Kuchen möglich	Preis auf Anfrage
Zuzüglich Tellergerichte pro Person	1,50 €
Kanne Kaffee oder Tee 1L	12,00 €

### Kinderpreise

Kleinkinder unter 3 Jahren feiern bei uns kostenlos.  
Kinder zwischen 4 und 12 Jahren werden individuell berechnet.

### Tischdekoration

Wir dekorieren Ihren Tisch dem Anlass entsprechend festlich.  
Für frische Blumengestecke berechnen wir 17,50 € pro Bouquet.

Weißer Stuhlhussen, weiße Stoffservietten und künstliche Rosenblätter bieten wir als Gesamtpaket für 4,90 € pro Person an.

### Menükarten

In der Größe DIN A5 fertigen wir Ihnen unsere Standard Menükarten kostenlos an.

### Fotografen

Sabrina Sielmann, Sielmann Fotografie, 04954- 8903210, 0152- 32021582  
Fotodesign Oltmanns, 04956-912072, fotodesign.oltmanns@t-online.de  
Mazzo De Lux Magic Entertainment Art, 0162 – 4530499, post@mazzo-lux.de

### Musik

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



## Hotelzimmer



Einzelzimmer ab 85,00 €



Doppelzimmer ab 138,00 €



Suiten ab 180,00 €

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

Verfügbarkeit vorausgesetzt



## Anfahrt

Hotel Am Schloss Aurich  
Bahnhofstraße 1  
26603 Aurich

**Mit dem Auto:** Die Autobahnen A28 (Abfahrt Filsum oder Leer-Ost) oder die A29 (Abfahrt Schortens) führen Sie nach Ostfriesland. Aurich erreichen Sie optimal über die B72 (ab Filsum/Hesel) und die B210 (ab Schortens).

## Kontakt

**Telefon:** 0 49 41/ 95 52 0  
**Fax:** 0 49 41/ 95 52 68  
**Mail:** [info@hotel-am-schloss-aurich.de](mailto:info@hotel-am-schloss-aurich.de)  
**Homepage:** [www.hotel-am-schloss-aurich.de](http://www.hotel-am-schloss-aurich.de)  
[www.pittoresk.de](http://www.pittoresk.de)

**Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne bei Ihrer Ausarbeitung!**

### Veranstaltungsmanagerin

Julia Ammersilge  
04941/ 9552-48  
[ammersilge@hotel-am-schloss-aurich.de](mailto:ammersilge@hotel-am-schloss-aurich.de)



### Hoteldirektorin

Alina Krüger  
04941/ 9552-43  
[direktion@hotel-am-schloss-aurich.de](mailto:direktion@hotel-am-schloss-aurich.de)

**Wir freuen uns auf Sie!**

