

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.

Tagungs- und Veranstaltungsräume



Kaminzimmer und Junkerstube

bis zu 16 Personen

(7,00 m Länge - 5,50 m Breite

3,70 m Höhe - 40 m²)

Miete 69,00 €



Tom Brook

bis zu 35 Personen

(14,00 m Länge - 5,50 m Breite

3,20 m Höhe - 90 m²)

Miete 100,00 €



360 Grad

bis zu 65 Personen

(rund, 140 m² mit Theke)

Miete 250,00 €



Kleiner Saal

bis zu 40 Personen

(13,50 m Länge - 7,00 m Breite

3,70 m Höhe - 90 m²)

Miete 150,00 €



Großer Saal

Runde Tische: Max. 140 Personen

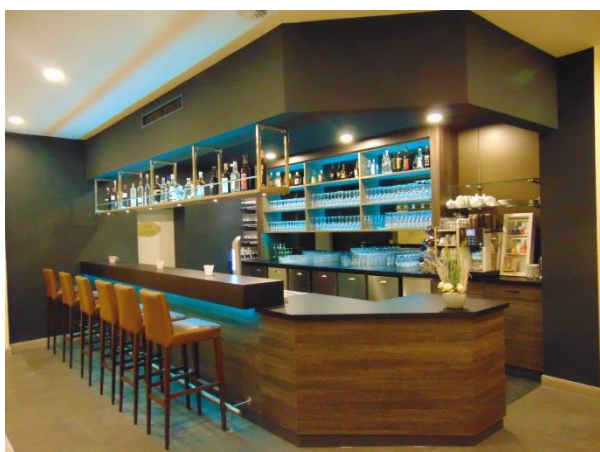
Tischreihen: Max. 160 Personen

Stuhlreihen: Max. 200 Personen

(19,00 m Länge - 13,00 m Breite

6,50 m Höhe - 240 m²)

Miete 500,00 €



Kleiner Saal und Großer Saal

Tischreihen: Max. 220 Personen

Stuhlreihen: Max. 250 Personen

(Gesamtfläche 330 m²)

Miete 500,00 €

(Empfangsbereich des Saals)

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 Birnenspalten 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

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

Klassische Buffets

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: Hochzeitsuppe mit bunter Einlage

*Vorspeisen: Melone-Schinken, Tomate-Mozzarella, Verschiedene Salate, Fischplatte,
Brot und Butter*

*Hauptgänge: Medaillons vom Schwein, Maispoullardenbrust, 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 €

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

Kinderpreise

Kleinkinder unter 3 Jahren feiern bei uns kostenlos.

Kinder zwischen 4 und 11 Jahren werden individuelle 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

Fotodesign Oltmanns, 04956-912072, fotodesign.oltmanns@t-online.de

Musik

DJs:

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

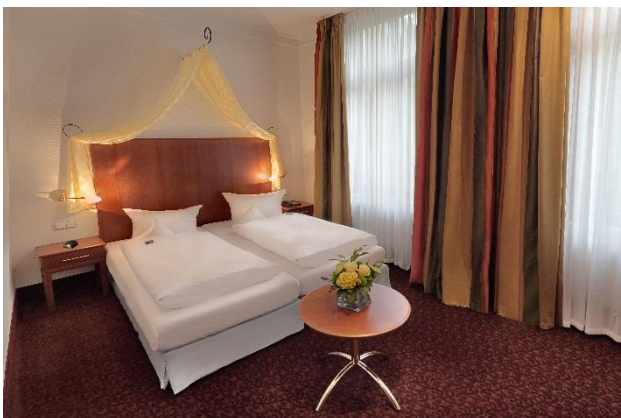
Hotelzimmer



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.