

Feiern

im Castanea Resort



A warm, golden-toned photograph of a holiday-themed still life. In the foreground, a card with a German quote is propped up. Behind it, a heart-shaped decoration made of warm white lights glows. To the left, two champagne flutes filled with bubbly are visible, along with a small candle in a glass holder. The background is filled with soft, out-of-focus bokeh lights and greenery.

Wenn das Fest
im Herzen
weitergeht
♡

IHRE FEIER. UNSER RAUM. IHR MOMENT.

Wir geben ihrer Feier Raum. Die besten Feste sind die, die noch lange nachhallen. Und genau diese Feste sind unsere Spezialität.

Wir möchten Sie und ihre Gäste herzlich willkommen heißen im Castanea Resort Hotel, Ihrem Wunschort für Feste, Feiern, Bankette, Bälle und Partys aller Größen, Farben und Formen. Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag oder Firmenfeier – wir haben den Raum, die Zeit und die Menschen, um Ihr Fest zum bleibenden Erlebnis zu machen. Im grünen Adendorf bei Lüneburg, mit Blick auf den liebevoll gestalteten Golfplatz, erleben Sie und Ihre Gäste einige schöne Stunden.

Der Saal der Wahl: Ein Bankett im Kreise der Familie oder eine rauschende Ballnacht mit bis zu 400 Gästen: Wir haben Raum für beides – und für alle Feierlichkeiten dazwischen. Genießen Sie vom Empfang im lichten Foyer über den Umtrunk auf der traumhaft gelegenen Terrasse bis zum Walzer auf dem Parkett ein Fest für alle Sinne.

Ein Fest auch für den Gaumen. Unser Küchendirektor und sein engagiertes Team haben den Anspruch, dass jeder Gast nach einer Feier als erstes von den Speisen schwärmt.

Seit 2004 arbeiten wir mit vereinten Kräften daran, dass Feste zu unvergesslichen Erlebnissen werden. Zum runden Ganzen gehört auch die Entspannung danach in unseren Suiten und unserem 1.700 m² großen Spa- und Wellnessbereich. Was für uns zählt, sind glückliche Gäste – Sie und Ihre Gäste.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen gemeinsam mit Ihnen zu planen und zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen. Kontaktieren Sie uns gerne telefonisch oder per E-Mail – wir vereinbaren einen persönlichen Termin und besprechen gemeinsam alle Details.

WIR SIND ALS VERANSTALTUNGS-TEAM FÜR SIE DA:



Aurel von Marschall
Direktor Verkauf &
Veranstaltung
+49 (0)4131 22 33 22 20
bankett@castanea-resort.de



Andrea Schaible
Stellvertretende
Veranstaltungsleitung
+49 (0)4131 22 33 22 11
bankett@castanea-resort.de

**Best Western Premier
Castanea Resort Hotel**
Scharnebecker Weg 25
21365 Adendorf/Lüneburg
Tel.: +49 (0)4131 - 22 33 22 00
bankett@castanea-resort.de

www.castanea-resort.de



Beste Raumauswahl für Ihre Feier



In unserem Castanea Forum können Sie eine rauschende Ballnacht mit bis zu 400 Personen feiern. Neben bodentiefen Fenstern zählen eine eigene Foyer-Bar, der direkte Zugang zur Terrasse und der Blick auf den Golfplatz zu den Highlights. *Raumbereitstellungsgebühr je nach Raumgröße*



Ihre Feier mit bis zu 60 Gästen ist in unserem kleinen Saal bestens aufgehoben. Der kleine Saal verfügt über ein lichtdurchflutetes Foyer mit Zugang zur Terrasse. *Raumbereitstellungsgebühr 650 €*



Für Ihre kleine Feier mit bis zu 40 Personen halten wir unseren Gartensalon bereit. Bodentiefe Fenster und der Blick auf den Golfplatz geben dem Raum ein einzigartiges Ambiente. *Raumbereitstellungsgebühr 350 €*

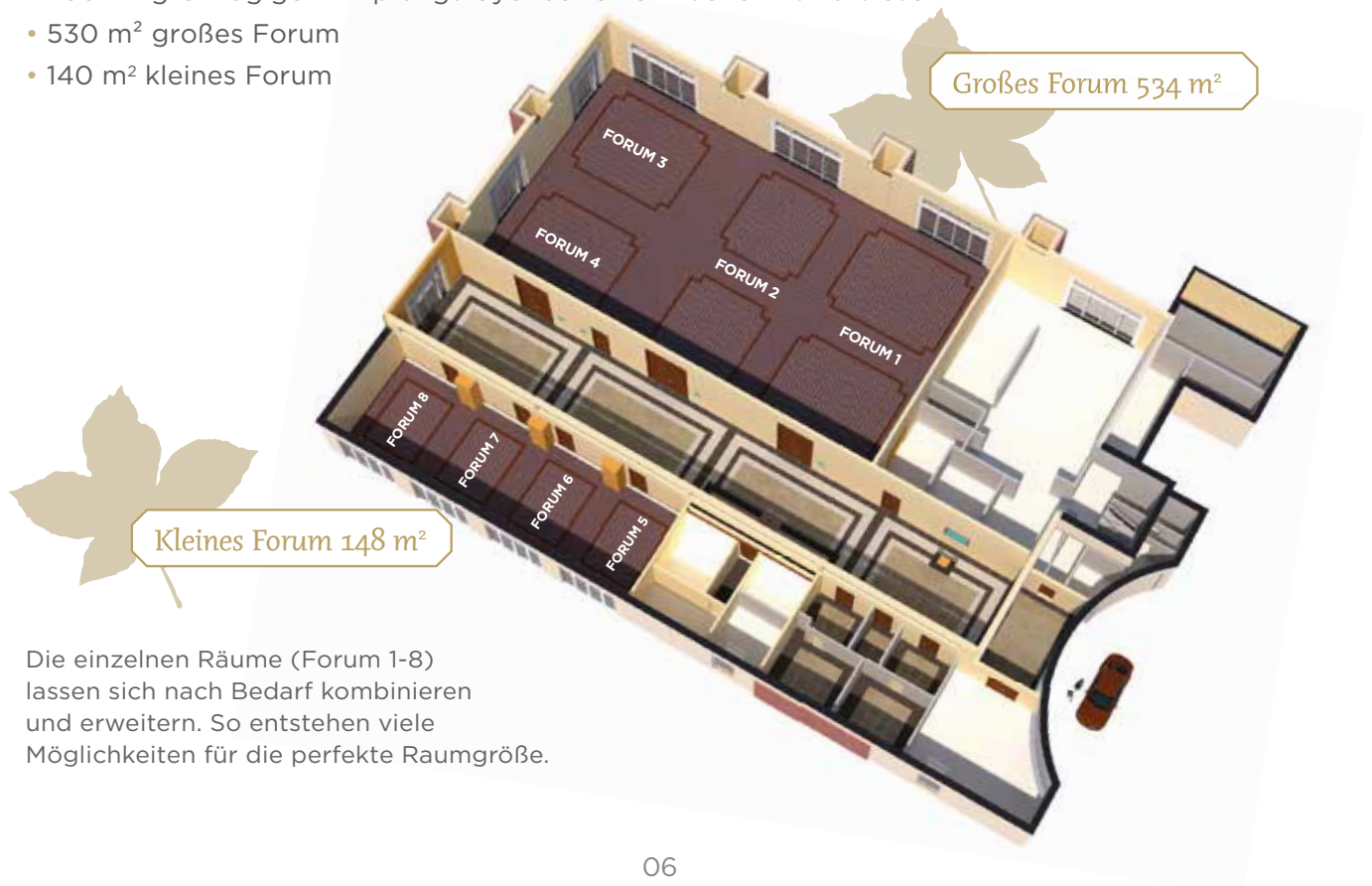
Feiern im Castanea Forum



Feiern auf über 900 m² Gesamtfläche – Erleben Sie das einmalige Castanea Forum!

Seit **Mai 2019** ist das Castanea Forum der perfekte Austragungsort für Feierlichkeiten, Veranstaltungen und Events. Nach 15 Jahren Castanea Resort, steht nun auch das Castanea Forum für höchste individuelle und persönliche Ansprüche an jede Veranstaltung.

- 8 Veranstaltungsräume mit über 900 m² Konferenz- und Ausstellungsfläche inkl. einem 250 m² großzügigen Empfangsfoyer auf einer Ebene mit Bartresen
- 530 m² großes Forum
- 140 m² kleines Forum



Die einzelnen Räume (Forum 1-8) lassen sich nach Bedarf kombinieren und erweitern. So entstehen viele Möglichkeiten für die perfekte Raumgröße.

*Feiern Sie
Ihre Traumhochzeit*

UNSER „SAG JA“-PAKET AB 120 €/PERSON

Mit unserem Basic-Paket sind alle grundlegenden Wünsche abgedeckt:

- Sektempfang mit (alkoholfreiem) Sekt, Orangensaft und Mineralwasser (30 Minuten)
- Hochzeitsbuffet oder -menü mit Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert nach Rücksprache mit unserem Küchenchef
- Getränkepauschale 6 Stunden: Bier, Hauswein, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke (Softdrinks, Säfte)
- Dekoration: Kerzen/Teelichter, Menü-/Getränkekarten, Stuhlhussen
- Raummiete inklusive Tanzfläche, Tische, Stühle, Tischwäsche, Besteck/Gläser und Bodenstrahler
- Service & Personal bis 24 Uhr (Servicepauschale nach Mitternacht: 250 €/Stunde)



Ein Ort für lebenslange Verbindungen



Freie Trauung im Castanea Resort. Eine Trauung ist ein Moment, der bleibt. Daher sollte der Ort der Trauung ein besonderer sein. Der Bauerngarten des Castanea Resorts ist so ein besonderer Ort. Umgeben von Blumen und Sträuchern ist die Heirat hier ein Erlebnis für alle Sinne.

Für eine feierliche Atmosphäre bieten wir Ihnen das passende Umfeld:

- Weiße Stühle für das Brautpaar
- Sitzgelegenheiten auf Bänken mit weißen Hussen
- Mikrofonanlage
- Rednerpult
- Individuelle Dekorationsmöglichkeiten

Wenn Ihnen das Standesamt zu nüchtern ist und eine Trauung in der Kirche für Sie nicht infrage kommt, dann möchten wir Ihnen unseren Bauerngarten sehr ans Herz legen.

Willkommen zum schönsten Tag – mit einer persönlichen Trau-Zeremonie

Das Castanea-Team kümmert sich bei Ihrer Trauung um die ideale Bestuhlung und einen effektvollen Gang zum „Altar“. Auf Wunsch vermitteln wir professionelle, bewährte Redner und Musiker, die Ihre Trauung persönlich und bewegend gestalten/ begleiten. Natürlich organisieren wir auch einen Sektempfang nach der Trauung und vermitteln professionelle Fotografen.

Sollte das Wetter nicht mitspielen, bieten wir Ihnen als Alternative unsere überdachte und beheizte Castanea Lounge Terrasse mit bezauberndem Blick ins Grüne.

Das Castanea Resort ist ein Ort der Begegnung und der Feste. Wir würden uns freuen, Sie nicht nur bei Ihrer Freien Trauung begleiten zu dürfen, sondern auch Ihre anschließende Hochzeitsfeier bei uns auszurichten und gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu schaffen





Zum Empfang etwas Besonderes

Sie möchten zu Ihrem Empfang etwas Anderes als Sekt und Orangensaft?
Und während Ihrer Feier hätten Sie gern Ihren besonderen Cocktail?
Wie wäre es mit einem von diesen:

- | | | |
|---|---------------------------|--------|
| • Aperol & Friend | <i>Bitter-Süß</i> | |
| Aperol, Prosecco | | € 7,80 |
| • Lillet Wild Berry | <i>Beerig-Herb</i> | |
| Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry | | € 7,80 |
| • Limoncello Spritz | <i>Citrus-Süß</i> | |
| Limoncello di Capri, Prosecco | | € 7,80 |
| • Americano | <i>Bitter-Klassisch</i> | |
| Campari, Martini Rosso, Soda | | € 7,50 |
| • Malibu Beach | <i>Exotisch-Fruchtig</i> | |
| Malibu, Maracujasaft | | € 7,50 |
| • Castanea Collins | <i>Erfrischend</i> | |
| Castanea Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda | | € 8,50 |
| • Sexy Sunrise | <i>Fruchtig-Süß</i> | |
| Peachtree, Grenadine, Orangensaft | | € 8,00 |
| • Bay Breeze | <i>Fruchtig-Leicht</i> | |
| Absolut Vodka, Cranberrysaft, Ananassaft | | € 8,00 |
| • Woo Woo | <i>Fruchtig-Herb</i> | |
| Absolut Vodka, Peachtree, Cranberrysaft | | € 8,00 |
| • Shirley Temple (alkoholfrei) | <i>Prickelnd-Süß</i> | |
| Schweppes Ginger Ale, Grenadine | | € 5,80 |
| • Happy Sunrise (alkoholfrei) | <i>Fruchtig-Süß</i> | |
| Orangensaft, Grenadine | | € 5,80 |
| • Golfer's Drink (alkoholfrei) | <i>Erfrischend-Bitter</i> | |
| Schweppes Bitter Lemon, Grapefruitsaft | | € 5,80 |
| • Kirsch-Tonic (alkoholfrei) | <i>Fruchtig-Bitter</i> | |
| Schweppes Tonic Water, Kirschsirup | | € 5,80 |

Alle obigen Preise verstehen sich pro 0,1 l Glas

Getränkepauschalen bis zu 6 Stunden (ab 35 Personen)

- **Eventpauschale (für 2 Stunden)** € 34,50 pro Person
inkl. Prosecco, Hauswein, Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte
 - **Bronze** € 62,50 pro Person
inkl. Hauswein, Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte,
Prosecco, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten), 1 Runde Digestif
 - **Silber** € 68,50 pro Person
inkl. Hauswein, Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte,
Prosecco, Kaffee und Tee (ohne Kaffeespezialitäten), 2 Runden Digestif
 - **Diamant** € 82,00 pro Person
inkl. Hauswein, Bier, Softgetränke, Mineralwasser, Fruchtsäfte,
Prosecco, Kaffee und Tee , 3 Sorten Spirituosen für Longdrinks,
3 Sorten Digestifs nach Wahl des Hauses gemäß Liste
- Diamant Plus:** + 3 Cocktail-Sorten + € 17,00 pro Person
(2 x mit Alkohol und 1 x alkoholfrei, nach Wahl unseres Barchefs)

Alle Pauschalpreise verstehen sich zzgl. einer Aufwandpauschale ab
0:00 Uhr von stündlich € 250,00 (bis 100 Personen),
pro weitere 100 Personen + € 150,00.

Tischdekoration

- Weiße Hussen € 10,00 pro Stück
- Tischband € 10,00 pro Tisch
- Menükarten € 4,50 pro Tisch
- Tellergeld, Hochzeitstorte, o.ä. € 3,50 pro Person
- Verteilung eigener Dekoration nach Aufwand

Sekt, Champagner, Prosecco Flasche 0,75l

Prosecco Frizzante Più Frizzante 1881	€ 32,00
Castanea Hausmarke Sekt	€ 36,50
Lanson	
Black Label	€ 85,00
Rosé Label	€ 105,00
White Label	€ 95,00

Weißweine Flasche 0,75l

Grauer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Meyer, Pfalz	 € 34,00
Ein kühler, erfrischender und mineralischer Duft mit leichten Anklängen von Nuss und am Gaumen straff und klar mit einer einnehmenden und direkten Frucht: Dieser saftige Grauburgunder vom Löß-Lehm-Boden ist zu 80 Prozent im Edelstahltank und zu 20 Prozent im Holzfass ausgebaut — und zu 100 Prozent biozertifiziert.	
Dr. Loosen Riesling VDP Gutswein, trocken Dr. Loosen, Mosel	€ 39,00
Trockener, aromatischer Mosel-Riesling, ausgezeichnet durch eine angenehme Säurestruktur und die typische Balance zwischen feinen Fruchtaromen und einer knackigen Mineralität. Quirlig- saftig, mit feinen verspielten Aromen.	
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC, trocken Weingut Krispel, Österreich Steiermark	€ 42,00
Glanzhell mit grünen Reflexen. Im Duft traubig, Stachelbeere und weiße Ribisel. Am Gaumen trocken, lebhaft, sanfter Fruchtschmelz viel Exotik und guter Trinkfluss.	
Cuvée Weiß, trocken Weingut Meyer, Pfalz	€ 29,50
Apfel und Birne in saftiger Frische vereint — das ist der erste Duft-Eindruck dieser Cuvée aus Silvaner und Gewürztraminer. Und auch am Gaumen setzt sich das fruchtig-saftige Spiel fort. Löß-Lehm-Boden zum einen, Buntsandstein und Ton zum anderen haben diese Trauben hervorgebracht, der Edelstahltank hat sie harmonisch vereint.	



Roséwein Flasche 0,75l

Rosé Löss Cuvée, trocken



€ 36,00

Weingut Meyer, Pfalz

Geradlinige, zart süßliche Frucht mit leicht ätherisch-kräuterigen Nuancen, lebendige Säure und gewisse Kohlensäure, angedeuteter Gerbstoff, gewisse Nachhaltigkeit, ein Hauch Zitruszesten, salzige Töne, guter Abgang.

Rotweine Flasche 0,75l

Herrnsheimer Schloss Cabernet Sauvignon QbA, trocken

€ 39,00

Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen

Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren und etwas Crème de Cassis. Zarte und dennoch deutlich spürbare Holznote.

Edulis Crianza DOC, trocken

€ 38,00

Bodegas Altanza, Spanien Rioja Alta

Intensive granatrote Farbe, kräftige Aromen von roten Früchten die sehr gut mit den Holz-Aromen der französischen Eichenbarriques harmonisieren. Intensiver, vollmundiger und lang anhaltender Geschmack. Insgesamt sehr harmonisch und ausgewogen.

Cuveé Rot, trocken

€ 29,50

Weingut Meyer, Pfalz

Ein Duft von Himbeere, Heidelbeere und weißem Pfeffer, am Gaumen samtige Tannine und feine Holzwürze: das Beste, was die harmonische Einheit aus St. Laurent und Dornfelder bieten kann. Gewachsen auf Löß-Lehm-Boden und ausgebaut im Edelstahltank überzeugt diese Cuvée mit stabiler, feiner Säure und langem Finish.

Primitivo Salento "Donna Marzia" † IGT, trocken

€ 34,00

Conti Zecca, Italien Apulien

Sauberer, eleganter Geschmack, in dem ein feines Tannin die Brücke zu dem langen, frischen Abgang im aromatischen Sog von dunklen Früchten schlägt.



Canapés und Fingerfood für Ihren Empfang

- **Geräucherter Lachs** mit Kräuter-Crème Fraîche
- **Pikantes Tatar** mit Wachtelei
- **Tomate und Mozzarellaspieße** mit Basilikum
- **Graved Lachs** mit Senf Dill Soße
- **Frischkäsecrème** mit Walnuss und Staudensellerie
- **Matjestatar** mit Schalotten
- **Gekochter Schinken** mit Spargelspitzen
- **Marinierte Shrimps**
- **Falaffelbällchen** mit Joghurt
- **Geräuchertes Forellenfilet** mit Preiselbeersahne
- **Serranoschinken** mit Honigmelone auf dem Holzspieß
- **Gänselebermousse** mit Kirschen
- **Französischer Brie** mit Trauben
- **Tomatensüppchen** mit Babymozzarella und frischem Basilikum
- **Zucchinicrèmesuppe** mit Gartenkräutern und Croûtons
- **Pikantes Tatar** mit Ei und Cornichon
- **Büsumer Krabbensalat** mit Lauchzwiebeln
- **Aalrauschschinken** mit grünem Spargel
- **Aromatischer Serranoschinken** mit Melone
- **Würziges Matjestatar** mit Aquavit
- **Schalotten-Schnittlauchcrème** mit Paprika und Pumpernickel
- **Shrimpscocktail** in Whisky-Cocktailsauce
- **Grissinistangen** mit italienischen Landschinken
- **Kräuterbutter und Mini-Brötchen** im Korb € 4,50 pro Stück
- **Gebratene Datteln** im Speckmantel € 3,00 pro Stück

Jubilee-Büffet (ab 30 Personen)

- **Geräuchertes Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich
- **Ratsherrensülze** mit Remouladensoße
- **Marinierte Ochsenbrust** in Kartoffeldressing
- **Galia Melone** mit Heideschinken
- **Kalbspastete** mit Preiselbeeren
- **Lachstartar** mit Buchweizenplätzchen und Gurken Schmand
- **Rindfleischsalat** mit roten Zwiebeln
- **Gurkensalat** mit Dill und Sauerrahm
- **Verschiedene Blattsalate** mit diversen Dressings dazu geschnittene Paprika, Salatgurke, Tomate, Karotte und Mais
- **Rinderconsommé** mit Kräuterklößchen und Gemüse
- **Gebratenes Steinbeißerfilet** auf Lauchgemüse und Dillkartoffeln
- **Geschmorte Heidschnuckenkeule**
- **Brokkoli in Mandelbutter** und Kartoffelkroketten
- **Spanferkelschulter** mit Dunkelbiersoße und Erbsenpüree
- **Rote Grütze** mit Vanillesoße
- **Quarkmousse** mit frischen Erdbeeren
- **Schokoladenmousse** mit Mandelsplittern
- **Grießflammerie** mit Kirschkompott
- **Obstsalat** mit Grand Marnier mariniert

€ 50,50 pro Person

Italienisches Büffet (ab 30 Personen)

- **Römische Salatherzen** mit Balsamico-Dressing, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
- **Sonnengereifte San Marzano Tomaten** mit Mozzarella, kaltgepresstem Olivenöl und Basilikum
- **„Antipasta alla Romana“**
(Gegrillte Zucchini, gebratener grüner Spargel und gratinierte Aubergine)
- **Bolitto vom Kalb, Rind und Huhn nach Piemonter Art** mit Salsa verde
- **Wildlachsfilet** mit Rucolaspitzen und Limonen Öl
- **Bergschinken** mit süß-saurem Gemüse und Ciabatta-Chips

- **Italienische Gemüsesuppe** mit geröstetem Pancetta und Kräuter-Pesto

- **Doraden Filet vom Grill** mit jungem Blattspinat, Kapern und Zitronenbutter
- **Sous vide gegarter Rinderrücken** mit Oregano und Basilikum
- **Panzerotti** mit Ricotta und ligurischen Oliven
- **Kräuterkartoffeln**

- **Frisch geschnittene Früchte**
- **Mascarpone-Amaretto-Schnitte** mit Amarenakirschen
- **Crema Catalan** mit Orangen
- **Schokoladen Panna Cotta**

€ 53,00 pro Person

Festtags-Büffet (ab 30 Personen)

- **Garnierter Lachs Bellevue**
- **Räucherfischplatte** mit Forellenfilets, geräuchertem und gebeiztem Lachs, Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße
- **Galia Melone** mit Heideschinken
- **Tomate & Mozzarella** mit frischem Basilikum
- **Caesar Salat** mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und geriebenem Parmesan
- **Bunte Blattsalate** mit verschiedenen Dressings

- **Curry-Kokos Süppchen** mit Geflügelbruststreifen

- **Poeliertes Poulardenbrustfilet** an Sherryrahmsoße
- **Garnelenspieße** in leichter Knoblauchsoße
- **Pochiertes Steinbeißer Filet** auf Blattspinat & Krebsschaumsauce
- **Gratinierte Heidekartoffeln**
- **Safranisierter Basmatireis**
- **Saisonale Gemüseauswahl** mit Blumenkohl und Zuckerschoten

- **Mousse** von dunkler und weißer Schokolade
- **Tiramisu**
- **Erdbeerlasagne**

€ 53,00 pro Person

Gala-Büffet (ab 30 Personen)

- **Krabbencocktail** mit Dill
- **Italienische Wurstausswahl** mit Coppa und Parmaschinken
- **Ganzer pochiertes Lachs** mit seinen Medaillons
- **Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs**
- **Galia Melonenschiffchen** mit italienischem Landschinken
- **Terrine und Pastete von der Pute**
- **Büffelmozzarella** mit Kirschtomaten und Rucolapesto
- **Glacierte Schalotten** mit Koriander
- **Gratinierte Zucchini** mit Tomaten
- **Pikant gebratene Tomaten** mit Frischkäse
- **Salate der Saison** mit Balsamicodressing, Frenchdressing, hausgemachte Vinaigrette und große Brotauswahl mit Butter
- **Adendorfer Hochzeitssuppe** mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsejulienne
- **Gebratenes Seelachsfilet** mit Limonen-Shrimpsbutter
- **Medaillons von Rind und Schwein** auf Cognacrahmsoße
- **Frisches Pfannengemüse der Saison**
- **Brokkoli-, Blumenkohl- und Romanescogemüse**
- **Gratinierte Kartoffeln und Heidekartoffeln**
- **Panna Cotta** mit Pfirsichmark
- **Marinierter Obstsalat**
- **Mousse au Chocolat**
- **Italienische Käseauswahl** mit Trauben

€ 65,00 pro Person

Flying Büffet (ab 30 Personen)

Wir servieren Ihnen vorportionierte Speisen, die vom Servicepersonal auf Tablettts angeboten werden. Es empfiehlt sich besonders für Stehempfänge.

- **Pikantes Tatar** mit Wachtelei
- **Tomate und Mozzarellaspieße** mit Basilikum
- **Marinierte Shrimps**
- **Falaffelbällchen** mit Joghurt
- **Geräuchertes Forellenfilet** mit Preiselbeersahne
- **Gebratene Datteln im Speckmantel**
- **Aromatischer Serranoschinken** mit Melone
- **Kräuterbutter und Mini-Brötchen** im Korb

- **Tomatensüppchen** mit Babymozzarella und frischem Basilikum
- **Zucchinicrèmesuppe** mit Gartenkräutern und Croûtons

- **Tranchen vom Schweinefilet** mit Rettich und konfierten Kartoffeln
- **Blätterteigröllchen** mit Spinat-Käsefüllung
- **Pikant gewürztes, asiatisches Wokgemüse** mit Tofustreifen
- **Fish and Chips** mit Zitronenremoulade

- **Himbeermascarpone**
- **Dunkles und weißes Schokoladenganache**

€ 56,00 pro Person

BBQ-Büffet Superior (ab 30 Personen)/Saison-abhängig

- **Kartoffelsalat** mit Frühlingszwiebeln
 - **Tomaten-Gurkensalat** mit Zwiebeln und Oliven
 - **Marinierte Pilze** in Olivenöl und Zitrone
 - **Thunfischsalat** mit Kartoffeln und Bohnen
 - **Krautsalat** mit gebratenem, krossem Speck
 - **Marinierte und gefüllte Tomaten**
 - **Senf, Ketschup, Mayonnaise**
 - **Brot und zweierlei Butter**
-
- **Paprika-Hähnchen Saltimbocca** mit süßsaurem Balsamico-Zwiebel Dip
 - **Zarte Spare Ribs** mit hausgemachter Marinade
 - **Balearen-Spieße – Zartes Schweinefilet** in Salz und Limette eingelegt
 - **Lachsfilet mit frischen Kräutern** in der Folie gebacken
 - **Verschiedene Sorten Bratwurst**
 - **Maiskolben und Baked Potatoes** mit Sauerrahm
-
- **Rote Grütze** mit Vanillesoße
 - **Limetten-Yoghurt-Crème** mit frischer Mango
 - **Obstsalat** mit Grand Manier

€ 48,00 pro Person

Castanea Menü

Zweierlei von der Gänseleber

mit Rhabarber und kleinem Wildkräutersalat,
dazu Brioche à part

€ 19,80

Schaumsüppchen von Krustentieren

mit gebratener Garnele und Gnocchi Sarde

€ 11,50

Getrüffelt Nudelgangerl

mit Parmesan

€ 14,50

Dry-Aged Rinderfilet rosa gegart

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse
und Schalottensauce

€ 44,00

Valrhona Schokoladen Ganache

mit geröstetem Macadamiabisquit
und hausgemachtem Safraneis

€ 13,00

Gin Menü

In Gin gebeizter Lachs
mit Wasabi-Mayonnaise
€ 12,00

Feurige Tomatensuppe
mit Chicorée und Gin-Sahne
€ 9,50

Rosa gebratener Kalbsrücken an Gin-Rahmsoße
mit saisonalem Gemüsekorbchen
und Kartoffelkrapfen
€ 34,50

Limonensorbet mit Gin
an Schokoladenbrownie
€ 11,00

Tischbüffet (ab 10 Personen)

„Klassische Gaumenfreuden“

Nocken vom Lachstartar
mit Kaviar Crème Fraîche
an Salat Bouquet mit Balsamico Dressing
(am Tisch serviert)
€ 15,00

Adendorfer Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüse-Julienne
(serviert in Terrinen oder in der Suppentasse)
€ 9,00

Medaillons vom Rind und Schwein
an Portweinjus und Estragon Rahmsoße

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Zucchini-Tomatengemüse

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Béarnaise

Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln
€ 40,00

Variationen von heller und dunkler Mousse
Beeren-Joghurt-Törtchen, marinierte Erdbeeren und Vanilleeis
(Dessertvariation am Tisch serviert)
€ 12,50

Tischbüffet (ab 10 Personen)

„Mittelmeertraum“

Tapas Variation

Pimientos de Padron, Manchego, Chorizo, Albondigas,
Aceitunas, Gambas al ajillo, Bruschetta,
gefüllte Kirschpaprika, Pita Brot und Baguette,
Aioli, Mojo Verde und Tzatziki

€ 17,90

Paprikacrèmesuppe mit gepfeffelter Mascarpone

(serviert in Terrinen oder in der Suppentasse)

€ 10,00

Saltimbocca à la Romana mit Rosmarinsauce

Dorade im Ofen gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch

Ratatouille und Romanesco, mediterrane Weißweinsauce

Kräutergnocchi und mediterrane Kartoffeln

€ 40,00

Tiramisu mit Baileys-Schaum

und Guavensorbet

€ 11,00

Tischbuffet (ab 10 Personen)

„Gourmet“

Geschichtetes Lachstatar und knuspriger Crab Cake

mit Avocadosalsa und Ketakaviar

€ 17,00

Champagnersüppchen mit Jacobsmuschel

€ 14,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit sautierter Stopfleber an getrüffelem Spitzkohlgemüse

oder

Sous vide gegarter Rinderrücken und Parmesanflan mit

gerösteter Schalotten-Marmelade und gratinierten Heidekartoffeln

Filet vom Bachsaibling auf frischem Blattspinat und bunten Bandnudeln

Balsamico-Jus und Champagner-Rahmsoße

€ 43,50

Crème Brûlée

mit Mango Sorbet und Valrhona-Mousse

€ 10,00

Menübausteine

Vorspeisen

- **Avocado, mariniert und Tatar** mit Meerrettich-Kressesalat | **vegan** ♡ € 12,00
- **Römersalat und Crevette mariniert** mit Senfdressing, ligurischen Oliven und Parmesanblättchen € 15,00
- **Carpaccio vom argentinischen Weiderind** mit Rucola-Pesto und Parmesan € 16,50
- **Parmaschinken** mit Melone und Avocado € 14,50
- **Tatar vom Silberlachs** mit roten Zwiebeln, kleinem Gurkensalat und Senf-Honig-Dillsauce € 16,00
- **Salat von Mango und Chili** mit gebratenen Riesengarnelen € 16,50
- **Büffelmozzarella, getrüffelt** mit Ofentomaten, Basilikum und schwarzem Pfeffer | **vegetarisch** ♡ € 14,00
- **Carpaccio von Roter Beete und Mango** | **vegan** ♡ € 13,00
- **Bulgur Salat** mit Oliven | **vegan** ♡ € 13,00

Suppen

- **Rinder-Consommé** mit Wurzelgemüse und Kräuterpfannkuchen € 10,00
- **Essenz von der Rispentomate** | **vegan** ♡ € 10,00
- **Kokos-Curry-Suppe** mit Hühnchen-Yakitorispieß € 10,00
- **Tomatencrèmesuppe** mit Basilikum-Pesto | **vegan** ♡ € 10,00
- **Kartoffel-Lauchsuppe** mit steirischem Kürbiskern-Öl € 10,00
- **Steinpilz-Consommé** mit Pilzkonfit und Wachtelei | **vegetarisch** ♡ € 10,00
- **Adendorfer Hochzeitssuppe** mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüse-Julienne € 10,00
- **Crèmesuppe vom Hummer** mit Nordseekrabben € 10,00
- **Karotten Ingwer Suppe** mit Kokos | **vegan** ♡ € 10,00

Zwischengerichte

- **Passionsfruchtsorbet** mit Prosecco | **vegan** ♡ € 9,50
- **Rosé Champagner** mit Pfirsichsorbet | **vegan** ♡ € 11,00
- **Falaffelbällchen** mit Minzjoghurt | **vegan** ♡ € 11,00
- **Wachtelbrust** in Wasabi-Sesam gebraten, Avocadocrème und grüne Spargelspitzen € 19,50
- **Saibling und Salzwassergarnelen** auf sautiertem Pak Choi und Zitronengras-Currysauce € 19,50
- **Zanderfilet und gebratene Jakobsmuschel** an Trüffel Risotto € 26,00

Menübausteine

Hauptgänge

- **Medaillons vom Schwein** in Gorgonzolasauce
an saisonalen Gemüse und Tagliarini € 28,00
- **Getrübte Maispouardenbrust** mit geschmorten Steinchampignons
und Gemüse vom Vierländer Markt und Gratinkartoffeln € 28,00
- **Barbarie-Entenbrust** zart rosa gebraten mit Cranberry-Jus und Bohnen
in Schalotten-Butter und Kartoffel-Sellerie Püree € 30,00
- **Loup de Mer Filet, Schaum von Krustentieren** mit Sellerie
und gerahmtem Blattspinat, Basmatireis € 30,00
- **Rumpsteak vom argentinischen Weiderind** mit sautierten Pilzen
in grüner Pfeffersauce, Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln € 36,00
- **Lammkarree unter Kräuter-Senf** mit ligurischen Oliven und
Bohngemüse dazu Gratinkartoffeln € 39,00
- **Medaillon vom Kalbsfilet** unter der Kräuterhaube auf Rotwein-Balsamico-
sauce mit buntem Zucchini-gemüse und violetten Kräuterkartoffeln € 39,00
- **Filet vom argentinischen Weiderind** mit Trüffeljus und
Hamburger Bohnen dazu Kartoffeltörtchen € 42,00
- **Gemüse aus dem Wok** mit Tofu und geröstetem Sesam | *vegan* 🌱 € 22,50
- **Cremiges Curry** mit asiatischem Gemüse
und gebackenem Tofu | *vegan* 🌱 € 21,50

Dessert

- **Crème Brûlée von der Vanille** mit Riccota-Pfirsich-Eis € 9,50
- **Adendorfer Beerengrütze** mit Bourbon Vanilleeis € 9,50
- **Mousse au Chocolat** mit marinierten Beeren € 9,50
- **Obstsalat mit Zitronensorbet** | *vegan* 🌱 € 9,50
- **Himbeerparfait** auf Amarettini und konfierten Himbeeren € 9,50
- **Tiramisu Törtchen** mit Sauvignontrauben und Pistazieneis € 9,50
- **Dreierlei geöltes cremiges Vanilleeis** € 9,50
- **Dreierlei von der Mango** mit Parfait und Mousse € 12,50
- **Helles Schokoladenmousse** mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren € 12,50
- **Rohmilchkäse** mit Trauben und Fruchtebrot € 15,00

Zur vorgerückten Stunde

Was früher noch ein Zusatz bei einer Hochzeit war, das ist heute ein echtes Must-have! Der Mitternachtssnack wird in dieser Hochzeitssaison nicht mehr als Eventualität, sondern als fester Punkt in den Hochzeitsfeierlichkeiten gesehen.

Mitternachtsimbiss 1

€ 17,50 pro Person

- Kartoffelcrèmesuppe mit Würstchen
- Pikante Currywürstchen im Gläschen
- Brotauswahl und Butter

Mitternachtsimbiss 2

€ 19,50 pro Person

- Pikante Gulaschsuppe
- Elsässer Flammkuchlein
- Auswahl an gereiftem Käse mit Weintrauben und Feigensenf
- Verschiedene Brotsorten und Butter

Mitternachtsimbiss 3

€ 21,50 pro Person

- Hot Dog zum selber belegen
- Verschieden gefüllte Wraps
- Italienische Käseauswahl mit Trauben und Grissinistangen

Das zahlen unsere kleinen Gäste für das Buffet:

- | | |
|------------------|-------------------|
| • 0 bis 3 Jahre | kostenfrei |
| • 4 bis 11 Jahre | 50 % |
| • Ab 12 Jahre | 100 % |

Trauerfeier und Abschiednahme

Wir bieten passende Räumlichkeiten für 10 bis 400 Personen mit einer dem Anlass angemessenen Tischdekoration.



In stillem Gedenken 1

ab € 27,00 pro Person

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee und Tee unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen
(Streusel-, Butter- oder gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration

In stillem Gedenken 2

ab € 36,50 pro Person

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen
(Streusel-, Butter- oder gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration

In stillem Gedenken 3

ab € 45,00 pro Person

- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränke unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen
(Streusel-, Butter- oder gedeckter Apfelkuchen)
- 2 halbe, belegte Brote
- Rinderkraftbrühe
- Tischdekoration






Castanea Resort
 HOTEL | SPA | EVENT | GOLF

Best Western Premier Castanea Resort Hotel e. K.
 Inhaber: Rainer Adank
 Scharnebecker Weg 25 · 21365 Adendorf
www.castanea-resort.de

