

Feiern im Castanea Resort





Wenn das Fest im Herzen weiter geht

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 der schönsten Stunden ihres Jahres.

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 aller Sinne.

Ein Fest auch für den Gaumen. Unser Küchendirektor und sein engagiertes Team haben den Anspruch, dass jeder glückliche Gast nach einer Feier als erstes von den Speisen schwärmt. Das ist nicht immer einfach, denn unser Service-Personal und das Planungs-Team stellen sich dem freundschaftlichen Wettstreit um die Gunst der Gäste.

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, das sind glückliche Gäste – ihre Gäste.

Lassen Sie uns zusammen feiern. Rufen Sie an, schreiben Sie uns oder kommen Sie vorbei. Wir freuen uns auf Sie.



Aurel von Marschall
Direktor Verkauf & Veranstaltung
+49 (0)4131 2233 2220
a.von.marschall@castanea-resort.de



Andrea Schaible
Stellvertretende Veranstaltungsleitung
+49 (0)4131 2233 2211
a.schaible@castanea-resort.de



Niklas Wismer
Azubi Verkauf & Veranstaltung
+49 (0)4131 2233 2210
bankett@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. *Raubereitstellungsgebühr 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. *Raubereitstellungsgebühr 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. *Raubereitstellungsgebühr 350 €*

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:

- Weiß behusete Stühle für das Brautpaar
- Sitzgelegenheiten auf Bänken mit weißen Hussen
- Große weiße Schirme
- 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 und bewährte Redner und Musiker, die Ihre Trauung persönlich und bewegend gestalten und begleiten. Und 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 ein Ort der Begegnung und der Feste. Daher freuen wir uns, wenn Sie nicht nur Ihre Freie Trauung von uns ausrichten lassen, sondern im Anschluss auch Ihre Hochzeitsfeier bei und mit uns begehen wollen.



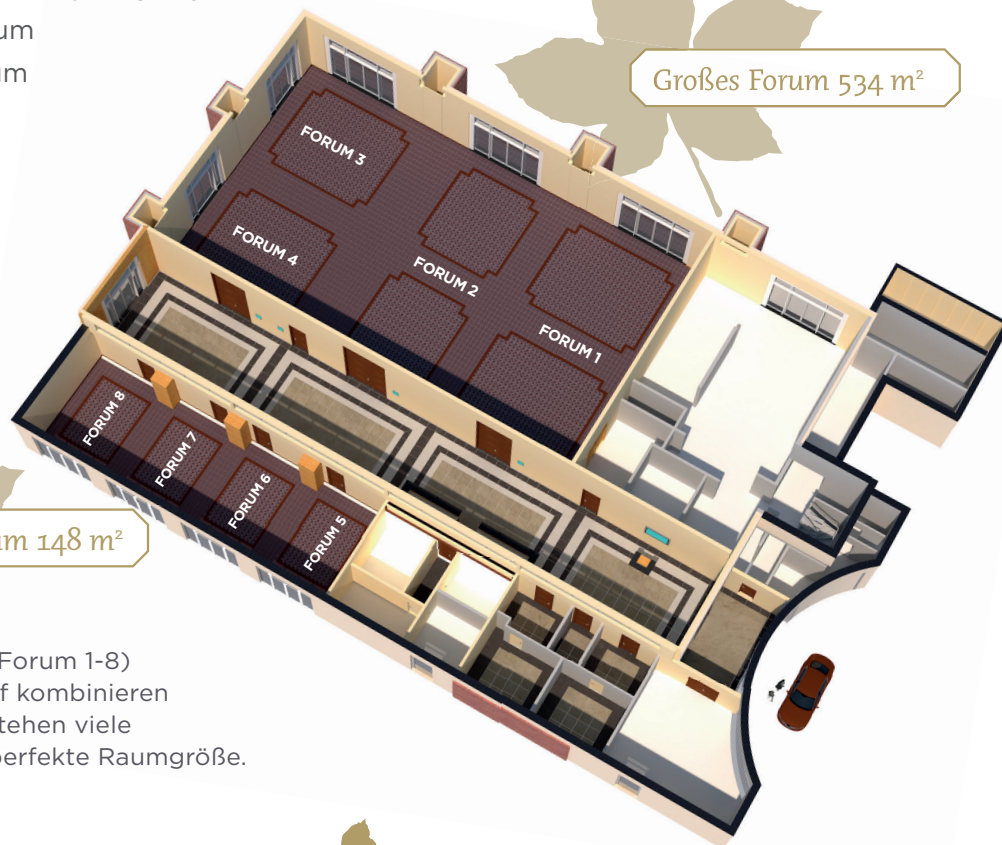
Feiern im Castanea Forum



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 und Welcome Desk
- 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.

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:

- **Strawberry Lemonade**

Erdbeerpüree, Zitronensaft, Lime Juice & Soda € 7,10 pro Glas 0,1l

- **Rosato Mio**

Ramazotti Rosato, Basilikum & Prosecco € 8,50 pro Glas 0,1l

- **Castanea Imperial**

Himbeerlikör & Prosecco € 8,70 pro Glas 0,1l

- **Lillet Wild Berry**

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry & Himbeeren € 8,20 pro Glas 0,1l

- **Apérol**

Apérol, Soda, Prosecco € 9,80 pro Glas 0,1l

- **Hugo**

Holunderblütensirup, Limettensaft, Prosecco, Minze € 9,80 pro Glas 0,1l

- **Prosecco Frizzante**

Più Frizzante 1881 € 30,50 Fl. 0,75l

- **Castanea Hausmarke Sekt**

€ 35,00 Fl. 0,75l

- **Champagner Moët & Chandon**

Brut Imperial € 110,00 Fl. 0,75l

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gern Ihren Lieblingscocktail



Getränkepauschalen bis zu 6 Stunden (ab 35 Personen)

- **Empfangspauschale (für 2 Stunden)** € 40,50 pro Person
inkl. Prosecco, 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** € 70,00 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 Digestif nach Wahl des Hauses gemäß Liste

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

Tischdekoration

- Weiße Hussen € 5,50 pro Stück
- Tischband € 10,00 pro Tisch
- Menükarten € 4,50 pro Tisch
- Tellergeld, Hochzeitstorte, o.ä. € 2,00 pro Person
- Verteilung eigener Dekoration nach Aufwand



Weißweine Flasche 0,75l

Grauer Burgunder Gutswein, trocken

€ 36,00

Weingut Meyer, Pfalz

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

€ 40,00

Dr. Loosen, Mosel

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

€ 46,00

Weingut Krispel, Österreich Steiermark

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

€ 27,50

Weingut Meyer, Pfalz

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

Rosamunde VDP Gutswein - Bio -, trocken

€ 35,00

Weingut am Stein, Franken

Rosa Perlen duften in unterschiedlichsten Nuancen: lebendig mit sommerlichen Aromen nach Kirsche und Brombeeren. Feine Saftigkeit verbindet sich mit leichtfüßiger Trinkfreude. Ein Wein für unbeschwerte Momente und prickelnde Stunden mit Freunden.



Rotweine Flasche 0,75l

Herrnsheimer Schloss Cabernet Sauvignon QbA, trocken

€ 45,00

Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen

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

Edulis Crianza DOC, trocken

€ 42,00

Bodegas Altanza, Spanien Rioja Alta

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

Regaleali Rosso, trocken

€ 39,00

Tasca d'Aimerita, Italien Sizilien

Leuchtend rubinrot präsentiert er sich im Glas und verwöhnt die Nase mit fruchtigem, tiefgründigem Bukett. Deutliche Johannisbeernote und beinahe süßliche Frucht auf der Zunge, dann am Gaumen der kräftige fruchtige Körper mit seidigen Tanninen.

Cuveé Rot, trocken

€ 27,50

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 angebaut im Edelstahltank überzeugt diese Cuvée mit stabiler, feiner Säure und langem Finish.



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 € 3,50 pro Stück
-
- **Tomatensüppchen** mit Babymozzarella und frischem Basilikum € 4,00
 - **Zucchinicrèmesuppe** mit Gartenkräutern und Croûtons € 3,50
 - **Gebratene Datteln** im Speckmantel € 2,50
 - **Pikantes Tatar** mit Ei und Cornichon € 4,00
 - **Büsumer Krabbensalat** mit Lauchzwiebeln € 4,00
 - **Aalrauchschinken** mit grünem Spargel € 4,00
 - **Aromatischer Serranoschinken** mit Melone € 4,00
 - **Würziges Matjestatar** mit Aquavit € 4,00
 - **Schalotten-Schnittlauchcrème** mit Paprika und Pumpernickel € 4,00
 - **Shrimpscocktail** in Whisky-Cocktailsauce € 4,00
 - **Grissinistangen** mit italienischen Landschinken € 4,00
 - **Kräuterbutter und Mini-Brötchen** im Korb € 3,80

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

€ 48,00 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**

€ 51,00 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 & Krebschaumsauce
- **Gratinierte Heidekartoffeln**
- **Safranierter Basmatireis**
- **Saisonale Gemüseauswahl** mit Blumenkohl und Zuckerschoten

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

€ 51,00 pro Person



Gala Büffet (ab 30 Personen)

- **Krabbencocktail** mit Dill
- **Italienische Wurstausswahl** mit Coppa und Parmaschinken
- **Ganzer pochierter 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

€ 62,00 pro Person



Flying Büffet (ab 30 Personen)

Wir servieren Ihnen vorportionierte Speisen, die vom Servicepersonal auf Tablett 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**

€ 54,00 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

€ 42,00 pro Person



Castanea Menü

Zweierlei von der Gänseleber

mit Rhabarber und kleinem Wildkräutersalat,
dazu Brioche à part

€ 18,90

Schaumsüppchen von Krustentieren

mit gebratener Garnele und Gnocchi Sarde

€ 10,90

Getrüffeltes Nudelgangerl

mit Parmesan

€ 13,80

Dry-Aged Rinderfilet rosa gegart

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse
und Schalottensauce

€ 41,00

Valrhona Schokoladen Ganage

mit geröstetem Macadamiabisquit
und hausgemachtem Safraneis

€ 11,50



Menübausteine

Vorspeisen

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

Suppen

- **Rinder-Consommé** mit Wurzelgemüse und Kräuterpfannkuchen € 8,50
- **Essenz von der Rispentomate** € 8,50
- **Kokos-Curry-Suppe** mit Hühnchen-Yakitorispieß € 9,00
- **Tomatencrèmesuppe** mit Basilikum-Pesto € 7,50
- **Kartoffel-Lauchsuppe** mit steirischem Kürbiskern-Öl € 7,00
- **Steinpilz-Consommé** mit Pilzkonfit und Wachtelei € 8,50
- **Adendorfer Hochzeitssuppe** mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsejulienne € 8,50
- **Crèmesuppe vom Hummer** mit Nordseekrabben € 9,50

Zwischengerichte

- **Passionsfruchtsorbet** mit Prosecco € 8,50
- **Rosé Champagner** mit Pfirsichsorbet € 9,50
- **Wachtelbrust** in Wasabi-Sesam gebraten, Avocadocrème und grüne Spargelspitzen € 18,50
- **Saibling und Salzwassergarnelen** auf sautiertem Pak Choi und Zitronengras-Currysauce € 18,50
- **Zanderfilet und gebratene Jakobsmuschel** an Trüffel Risotto € 20,00



Menübausteine

Hauptgänge

- **Medaillons vom Schwein** in Gorgonzolasauce
an saisonalen Gemüse und Tagliarini € 27,00
- **Getrübte Maispouardenbrust** mit geschmorten Steinchampignons
und Gemüse vom Vierländer Markt und Gratinkartoffeln € 28,00
- **Barbarie-Entenbrust** zart rosa gebraten mit Cranberryjus und Bohnen
in Schalotten-Butter und Kartoffel-Sellerie Püree € 30,00
- **Loup de Mer Filet, Schaum von Krustentieren** mit Sellerie
und gerahmtem Blattspinat, Basmatireis € 28,00
- **Rumpsteak vom argentinischen Weiderind** mit sautierten Pilzen
in grüner Pfeffersauce, Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln € 33,00
- **Lammkarree unter Kräuter-Senf** mit ligurischen Oliven und
Bohngemüse dazu Gratinkartoffeln € 37,00
- **Medaillon vom Kalbsfilet** unter der Kräuterhaube auf Rotwein-Balsamico-
sauce mit buntem Zucchini-Gemüse und violetten Kräuterkartoffeln € 37,00
- **Filet vom argentinischen Weiderind** mit Trüffeljus und
Hamburger Bohnen dazu Kartoffeltörtchen € 41,00

Dessert

- **Crème Brûlée von der Vanille** mit Ricotta-Pfirsich-Eis € 9,00
- **Adendorfer Beerengrütze** mit Bourbon Vanilleeis € 9,00
- **Mousse au Chocolat** mit marinierten Beeren € 9,00
- **Himbeerparfait** auf Amarettini und konfierten Himbeeren € 10,00
- **Tiramisu Törtchen** mit Sauvignontrauben und Pistazieneis € 10,00
- **Dreierlei geöltes cremiges Vanilleeis** € 10,00
- **Dreierlei von der Mango** mit Parfait und Mousse € 11,00
- **Helles Schokoladenmousse** mit Sorbet von schwarzen Johannisbeeren € 11,00
- **Rohmilchkäse** mit Trauben und Früchtebrot € 13,00

Ginmenü

In Gin gebeizter Lachs
mit Wasabi-Mayonnaise
€ 11,50

Feurige Tomatensuppe
mit Chicorée und Gin-Sahne
€ 8,00

Rosa gebratener Kalbsrücken an Gin-Rahmsoße
mit saisonalem Gemüsekorbchen
und Kartoffelkrapfen
€ 31,00

Limonensorbet mit Gin
an Schokoladenbrownie
€ 8,50



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

€ 16,50 pro Person

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

Mitternachtsimbiss 2

€ 18,50 pro Person

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

Mitternachtsimbiss 3

€ 17,50 pro Person

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



Castanea Rundum Sorglos Hochzeits-Paket (ab 35 Personen für 6 Stunden)

- Empfang mit Prosecco, Orangensaft und 3 leckeren Canapés pro Person
 - 4-Gang-Menü oder Büffet nach Absprache mit unserem Küchenchef
 - Wählen Sie jeweils einen Weißwein, Rotwein & Roséwein aus unseren erlesenen Hausweinen
 - Bier, Prosecco, Hausweine, Softgetränke, Säfte, Wasser, Kaffee, Tee und 1 Runde Digestif (Für 6 Stunden. Danach werden Getränke nach Verbrauch berechnet).
 - Mitternachtsbüffet mit einer Currywurst, einer deftigen Suppe und einer Brotauswahl mit Butter
 - Bereitstellung einer unserer wunderschönen Veranstaltungsräume inklusive Hussen, Tanzfläche und einer Getränkebar
 - Professionelle Beratung bei der Vorbereitung Ihrer Feier
- inkl. Aufwandspauschale **ab € 200,- pro Person**

Das zahlen unsere kleinen Gäste für das Büffet:

- 0 bis 3 Jahre **kostenfrei**
- 4 bis 10 Jahre **50 %**
- Ab 11 Jahre **100 %**



Trauerfeier und Abschiednahme

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



In stillem Gedenken 1

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

ab € 27,00 pro Person

In stillem Gedenken 2

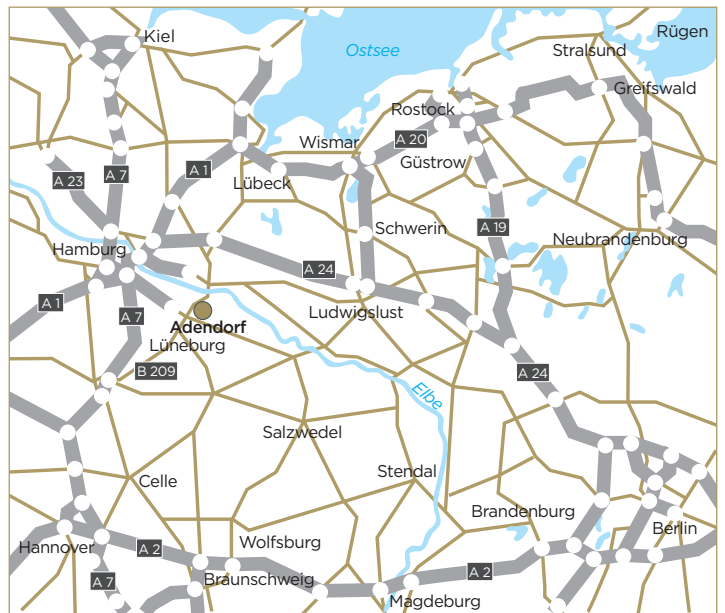
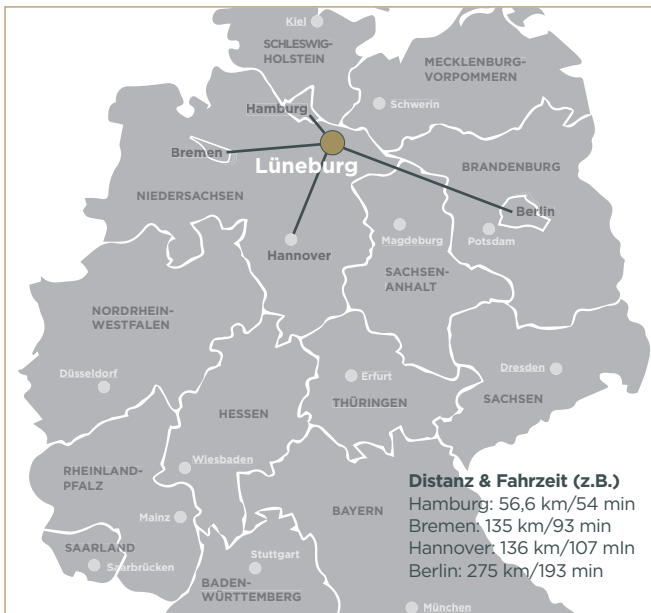
- Räumlichkeit in geeigneter Größe
- Kaffee, Tee und Softgetränk unlimitiert
- 2 Stück Blechkuchen
(Streusel-, Butter- oder gedeckter Apfelkuchen)
- Tischdekoration

ab € 34,50 pro Person

In stillem Gedenken 3

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

ab € 42,50 pro Person



Aus Norden u. Süden über die A1 bzw. aus Norden über die A7 kommend:
Wechseln Sie am Maschener Kreuz auf die A39 Richtung Lüneburg.

Von der A7 aus Hannover kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt Soltau Ost und folgen Sie der B209 Richtung Lüneburg. Bleiben Sie auf der B209/Ortsumgebung Lüneburg bis Abfahrt Lübeck/Adendorf. Rechts abbiegen und der B209 folgen bis zur Kreuzung Elba, dort rechts abbiegen Richtung Scharnebeck. Nach ca. 2 km rechts in den Scharnebecker Weg (Schild: Golf Hotel).

Von der A24 aus Richtung Berlin kommend:

Nehmen Sie die Abfahrt „Hornbek“ und folgen Sie der Beschilderung Berlin Richtung Lauenburg. In Lauenburg biegen Sie auf die B209 Richtung Lüneburg ein. Folgen Sie der B209 in Richtung Lüneburg und biegen nach ca. 15 km links an der Kreuzung Elba Richtung Scharnebeck ab. Nach 2 km rechts in den Scharnebecker Weg (Schild: Golf Hotel).




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