



Willkommen

- Man soll die Feste feiern, wie sie fallen! -

Um dieser Redewendung gerecht zu werden, bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Speisen und Getränken sowie den richtigen Rahmen durch die passenden Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung.

Lassen Sie sich von uns beraten, teilen Sie uns Ihre Ideen und Vorstellungen mit und wir setzen diese bestmöglich für Sie um.

Egal, ob private Feierlichkeit oder eine geschäftliche Tagung, wir sind Ihr Partner für Veranstaltungen aller Art für bis zu 60 Personen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Stunden in unserem Hause zu bereiten und wünschen Ihnen bereits jetzt viel Spaß beim Stöbern in unseren Angeboten.

Ihre Familie **Ernst** & Team



Allgemeine Informationen & Buchungsbedingungen

Ihre Veranstaltung:

Bei allen Veranstaltungen gewähren wir Ihnen ab **1/2 Stunde vor Beginn** Einlass in den entsprechenden Veranstaltungsraum.

A la carte: Sie können mit bis zu 11 Personen Ihre Speisen aus der Wochen- sowie der Abendkarte, ab 12-20 Personen nur aus der Wochenkarte und unseren Klassikern wählen.

Menü: Ab 12 Personen können Sie für sich und Ihre Gäste ein einheitliches Menü auswählen.

Buffet: Alle unsere Buffets sind ab **20 Personen** buchbar.

Sollten Sie weniger Personen sein, so wird die Mindestanzahl von 20 berechnet.

Pauschalen: Bitte beachten Sie die individuellen Hinweise auf der jeweiligen Seite.

Gästeanzahl und Raumzuteilung:

Bitte geben Sie uns die finale Anzahl der Gäste bis spätestens 04 Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Die zuletzt von Ihnen übermittelte Personenanzahl bildet unsere Rechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden entsprechend berechnet. Sollten weniger Gäste erscheinen als von Ihnen angemeldet, so ist dennoch die von Ihnen übermittelte Gästezahl Grundlage unserer Berechnung. Die Raumzuteilung entsprechend der tatsächlichen Personenanzahl und der gewünschten Bestuhlungsform behalten wir uns vor. Des Weiteren erlauben wir uns, einen Zuschlag von 25 % zu erheben, sollte die tatsächlich gemeldete Gästezahl die ursprünglich angegebene Anzahl um die Hälfte unterschreiten.

Stornierung:

Eine kostenfreie Stornierung Ihrer Veranstaltung ist bis zu 03 Wochen vor Termin möglich. Sollten Sie zu einem späteren Zeitpunkt stornieren, so werden wir 40% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung stellen. Ab 07 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 60% des zu erwartenden Umsatzes in Rechnung gestellt.



Kinderregelung:

Kinder von 0-6 Jahren speisen bei Pauschalen, Menüs oder Buffets kostenfrei

Kinder von 6-12 werden bei Pauschalen, Menüs oder Buffets mit 50% des vereinbarten Preises berechnet

Kinder ab 12 Jahren zahlen den regulären, vereinbarten Preis.

Hunde:

Hunde sind in unserem Haus herzlich willkommen. Das Tier sollte jedoch jederzeit an der Leine geführt und nicht auf Möbeln platziert werden.

Behindertengerechter Zugang:

Unser Biergarten, die Kegelbahn sowie das Jägerzimmer und die Gilde Stube sind über einen separaten Eingang stufenlos erreichbar. Hier befinden sich auch die sanitären Einrichtungen. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir kein behindertengerechtes WC haben.

Mitnahme von Speisen:

Gerne geben wir Ihnen die Reste Ihres Menüs oder auch Buffets mit nach Haus. Beachten Sie bitte, dass wir Ihnen jedoch keine Fischgerichte sowie rohes Fleisch (z.B. Mett) mitgeben können. Des Weiteren behalten wir uns vor, individuelle Entscheidungen zu treffen.

Bitte bringen Sie sich im Sinne der Nachhaltigkeit geeignete Behältnisse mit.

Die Mitnahme von Speisen außer Haus gilt nicht für Satt-Essen.

Anwendbares Recht, Erfüllungsort und Gerichtsstand:

Gültig für unsere Rechtsbeziehung ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz der Carl Ernst OHG in Giesen/Hildesheim.



Räumlichkeiten

Bitte berücksichtigen Sie die maximalen Kapazitäten unserer Räumlichkeiten bei Ihrer Planung.

	<i>Tafel</i>	<i>Block</i>	<i>L-Form</i>	<i>U-Form</i>	<i>Einzeltische</i>
<i>Jägerzimmer:</i>	-	14	21	16	26
<i>Gilde Stube:</i>	25	18	-	-	24
<i>Kegelbahn:</i>	-	18	-	-	30
<i>Kegelbahn & Gilde Stube:</i>	-	-	-	40	55
<i>Frühstücksraum: (ab 12:00 Uhr)</i>	30	-	-	-	45

Bei der Buchung einer Veranstaltung in unserem Haus beraten wir Sie gern über die ideale Tischform bzw. die diversen Möglichkeiten.

Das Eindecken der Tische mit Stofftischdecken sowie den farblich passenden Servietten ist bereits im Preis inkludiert.



Aperitif

- Heißen Sie Ihre Gäste willkommen! -

<i>Empfang Klassik:</i>	<i>Sekt, Hausmarke wahlweise mit Orangensaft</i>	<i>7,50 € p.P.</i>
<i>Fruchtiger Empfang:</i>	<i>Sekt, Hausmarke wahlweise mit Orangensaft oder Fruchtsirup</i>	<i>8,00 € p.P.</i>
<i>Empfang Spezial:</i>	<i>Sekt, Hausmarke wahlweise mit Orangensaft Aperol Spritz Lillet Wild Berry</i>	<i>8,80 € p.P.</i>

Ergänzend können Sie noch hinzu buchen:

<i>- Herrengruß; Gilde Ratskeller 0,2 l</i>	<i>2,50 € p.G.</i>
---	--------------------

*Bitte beachten Sie, dass die Berechnung laut angemeldeter Personenanzahl erfolgt.
Sollten mehr Personen erscheinen als angemeldet, so werden diese nachberechnet.*



Getränkepauschale

**- Rotwein ist für alte Knaben
eine von den besten Gaben.-**

Wilhelm Busch

Klassik:

*Sekt, wahlweise mit Orangensaft
Wasser, Säfte, Softdrinks
Kaffee- & Teespezialitäten
Bier und Hefeweizen frisch vom Fass oder alkoholfrei
Rot- und Weißwein
Schnäpse (Auflistung unten)
für 6 Stunden 40,00 € pro Person
für 8 Stunden 46,00 € pro Person*

Premium:

*Sekt, wahlweise mit Orangensaft
Wasser, Säfte, Softdrinks
Kaffee- & Teespezialitäten
Bier und Hefeweizen frisch vom Fass oder alkoholfrei
Rot- und Weißwein
Schnäpse (Auflistung unten)
Longdrinks (Auflistung unten)
für 6 Stunden 50,00 € pro Person
für 8 Stunden 56,00 € pro Person*

Spirituosen:

*Ouzo, Fürst Bismarck, Baileys Irish Cream, Malteser,
Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit, Wodka,
Swattes Swien, Jägermeister, Fernet Branca / Menta,
Ramazotti, Lockstedter, Sambuca, Grappa
Nusserla, Obstwasser, Marille, Williams-Birne,*

Longdrinks:

*Havanna-Cola, Pernod-Cola, Wodka-Lemon,
Bacardi-Cola, Captain-Morgan Cola, Gin-Tonic*



Menüvorschläge

*- Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. -*

Winston Churchill

Vorspeisen & Zwischengerichte

*Parmaschinken aufgesetzt auf Melonenschiffchen,
Toast und Butter* € 6,90

*Lachsvariation, Räucher – und graved Lachs
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter* € 8,50

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikumstreifen € 5,50

Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel € 6,00

Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnele € 8,50

Champignoncreme mit Croûtons € 5,50



Hauptgerichte

Schweine- und Putenbraten mit Champignonsauce, Jus, Gemüseauswahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln € 21,50

Geschmorter Rinderbraten mit Jus, Gemüseauswahl, Kroketten und Petersilienkartoffeln € 22,00

„Schlemmerpfanne“ Schweinelendchen und Putenmedaillons in Metaxasauce mit Champignons und Käse überbacken, dazu Kroketten und gemischtes Gemüse € 26,50

Scheiben aus der Flugente (rosa gebraten) an Orangensauce, Bohnenbündchen, Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffeln und Kroketten € 26,50

Filetplatte „Hotel Ernst“ (Rind-, Schwein- sowie Putensteaks), Champignons, Jus und Sauce Hollandaise, Saisongemüse, Kroketten und Salzkartoffeln € 27,50

Wildteller "Hubertus" mit Waldpilzrahmsauce, Rotkohl und grüne Bohnen, dazu Kartoffelkroketten und ½ Preiselbeerpfirsich € 26,50

„Burgpfanne“ Schweinefilet mit Rahmsauce, Rinderfiletmedaillons mit Sauce Hollandaise, Kalbsrücken mit Champignonköpfen, Gemüsebouquet, Spätzle und Kroketten € 28,50

Fischvariation "Neptun" Rotbarsch und Lachsfilet mit feiner Dillrahmsauce, Mandelbrokkoli, Salzkartoffeln und Kroketten € 27,00



Dessert

<i>„Heiß auf Eis“ Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i>	€ 6,50
<i>Dessertteller „Hotel Ernst“, Vanillemousse auf Waldbeerenspiegel, Obstsalat, Erdbeereis und Sahnehaube</i>	€ 9,50
<i>„Schwarzwaldbecher“, Vanilleeis, Schokoeis, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	€ 7,00
<i>Rote Beerengrütze mit Vanillesauce</i>	€ 6,50
<i>Crème Brûlée mit einer Kugel Fruchtsorbet</i>	€ 7,50
<i>Orangen- Panna Cotta mit Orangenfilets</i>	€ 7,50



Innerste Buffet (kaltes Buffet)

- *Vitello Tonnato; rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern*
- *Honigmelone mit Parmaschinken*
- *Kleine Kartoffelrösti mit Lachs & Crème fraîche*
- *Kleine Schnitzel von Schwein und Hähnchen mit zweierlei Dips*
- *Graved- und Räucherlachs, Forellenfilets mit Sahne Meerrettich und Dill-Senf Sauce*
- *Hausgemachter Heringssalat*
- *Gemischter Salat*
- *Klassische Käseauswahl, fein garniert*
- *Brot und Brötchen Auswahl sowie Butter*

33,50 € pro Person



Rustikales Mühlen Buffet

- *Niedersächsische Hochzeitssuppe, am Tisch serviert*
- *Kleine Bauern Frikadellen*
- *Kleine Hähnchen- und Schweineschnitzel*
- *Schlachte Platte mit Wurst und Aufschnitt*
- *Käse Brett mit französischen Klassikern am Stück*
- *Eiersalat*
- *Rindfleisch Salat Teufelsart*
- *Tortellini Salat*
- *Dreierlei Dips*
- *Brot und Brötchen Auswahl mit Butter*
- *Krustenbraten im Ganzen vom Vorderschinken, Bratensauce*
- *Geschnetzeltes aus der Putenbrust mit Pilzrahmsauce*
- *Spätzle und Kartoffelkroketten*
- *Feines Gemüse der Saison*
- *Rote Grütze im Glas mit Vanillesauce*
- *Schokoladenmousse*

37,50 € pro Person



Vorsiter Spezialitäten Buffet

- *Niedersächsische Hochzeitssuppe, am Tisch serviert*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade*
- *Kleine Schweineschnitzel & Bauernfrikadellen*
- *Hausgemachter Kartoffelsalat*
- *Rindfleisch Salat Teufelsart*
- *Gemischter Salat*
- *Dreierlei Dips*
- *Brot und Brötchen Auswahl mit Butter*
- *Kasseler in Blätterteig mit Sauce Hollandaise*
- *Kleine Putensteaks mit Preiselbeersauce*
- *Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*
- *Feines Marktgemüse der Saison*
- *Panna Cotta mit Fruchtspiegel*
- *dunkles & helles Schokoladenmousse*

38,50 € pro Person



Mediterranes Buffet

- *Tomatensuppe mit Basilikumstreifen, am Tisch serviert*
- *Antipasti- Platte*
- *Vitello Tonnato; rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern*
- *Prosciutto di Parma; Parmaschinken mit Melone*
- *Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanflocken*
- *„Caprese“; Tomate und Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum*
- *Tortellini Salat*
- *Gemischter Salat*
- *Brötchen und Baguette Auswahl mit Butter und Tomatenbutter*
- *Saltimbocca à la Romana mit Parmaschinken in einer Basilikum-Tomaten-Sauce*
- *Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Dillsauce*
- *Pasta, Kartoffelkroketten*
- *Vegetarische Moussaka mit Tomate, Aubergine und Zucchini*
- *Gemüse der Saison*
- *Tiramisu*
- *Panna Cotta mit Fruchtsauce*

43,00 € pro Person



Ernst's Galabuffet

- *Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Garnele, am Tisch serviert*
- *Antipasti- Platte*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade*
- *Vitello Tonnato; rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern*
- *Prosciutto di Parma; Parmaschinken mit Honigmelone*
- *“Caprese”; Tomate und Büffelmozzarella mit Pesto und Basilikum*
- *kleine Kartoffelrösti mit Lachs & Crème fraîche*
- *Gefüllte Wraps mit Hähnchenbrust und Gemüse*
- *Geflügelsalat mit Ananas in Currysauce*
- *Gemischter Salat*
- *Dreierlei Dips*
- *Brot und Brötchen Auswahl mit Butter und Tomatenbutter*
- *Schweinefilet in Gorgonzolasauce*
- *Zanderfilet in Dillsauce*
- *Kroketten und Pasta*
- *Feines Marktgemüse der Saison*
- *Tiramisu*
- *Schokoladenmousse*

54,00 € pro Person



Saisonaler Genuss

*Bieten Sie Ihren Gästen saisonale Spezialitäten aus der Region!
Wir bieten Ihnen hierzu:*

Frühjahr

ca. Mai bis Juli:
*Spargel als Ergänzung
zu Ihrem Menü oder Buffet
Spargel-satt-Essen
Erdbeeren als Ergänzung
zu Ihrem Menü oder Buffet*

Sommer

Mai-September: *Grillbuffet in unserem Biergarten*

Herbst & Winter

November-Februar: *Grünkohl-satt-Essen*
November & Dezember *Gans als Ergänzung
zu Ihrem Menü oder Buffet
Gans-satt-Essen*

Preise auf Nachfrage, da saisonabhängig.

Unabhängig der Jahreszeiten bieten wir Ihnen an:

Schnitzel-satt-Essen: *panierte Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen
kleine Cordon Bleus
Sauce Hollandaise, Jägersauce, Zigeunersauce
Pommes & Bratkartoffeln
Gemüseauswahl* *26,00 € pro Person*



Rundum versorgt

*Mit kleinen Feinheiten möchten wir Ihnen Ihre Feier versüßen.
Folgende Leistungen können Sie zusätzlich buchen:*

<i>Menükarten:</i>	<i>3,00 € pro Stück</i>
<i>Tischplan im Aufsteller:</i>	<i>2,50 € pro Stück</i>
<i>Korkgeld:</i>	<i>10,00 € pro Flasche</i>
<i>Blumen:</i>	<i>20,00 € pro Stück</i>
<i>Eindecken mit Stoffservietten:</i>	<i>2,50 € pro Person</i>
<i>Nutzung der Kegelbahn:</i>	<i>10,00 € pro Stunde</i>



Kaffee & Kuchen

*- Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen ist,
guten Kaffee zu trinken. -*

*Zur Abrundung Ihrer Feier können Sie mit Ihren Gästen eine heiße Tasse Kaffee oder
Kaffeespezialitäten sowie Tee genießen.*

Wir bereiten Ihre Kaffeetafel passend zur bereits gewählten Dekoration.

*Als Kuchen- und Tortenpartner stehen unserem Haus die Bäckerei Mierisch aus Hildesheim
sowie die Bäckerei & Konditorei Volkmann aus Gleidingen zur Seite.*

*Gern können Sie auch Ihren selbstgebackenen Kuchen oder auch Torten mitbringen.
Hierfür wird von uns ein Krümelgeld von 1,50 € pro Person berechnet.*

<i>Filterkaffee:</i>	<i>Kanne Kaffee</i>	<i>18,00 €</i>
----------------------	---------------------	----------------

<i>Kaffeespezialitäten und Tee:</i>	<i>Berechnung lt. aktueller Getränkekarte und nach Verzehr</i>
---	--



Übernachten

*- Gastfreundschaft besteht aus ein wenig Wärme,
ein wenig Nahrung und großer Ruhe. -*

Wenn Sie und Ihre Gäste nach einer fröhlichen Feier nicht mehr den Heimweg antreten möchten, so bieten wir Ihnen im Rahmen Ihrer Veranstaltung eine vergünstigte Zimmerrate inklusive des Frühstücks an.

Bei größeren Gruppen ab 10 Personen ist, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, auch eine Verlängerung der Frühstückszeit möglich.

Einzelzimmer: 65,00 € pro Zimmer /Nacht

Doppelzimmer: 100,00 € pro Zimmer /Nacht

3-Bett-Zimmer: 120,00 € pro Zimmer /Nacht

Preise sind gültig außerhalb von Messezeiträumen und nach Verfügbarkeit.