

Hotel- Restaurant Körber

Hauptstrasse 182; 30826 Garbsen

05131 – 45840

info@hotel-koerber.de

www.hotel-koerber.de

"Bevor Du heiratest halt beide Augen offen, doch hinterher drücke eines zu!"

Blauer Himmel und das Rauschen der Bäume, ein weißes Kleid mit Schleier und Blumen – wunderbar – die schönste Hochzeitsfeier, bei uns wird sie wahr.

Wir möchten Sie und Ihre Gäste am schönsten Tag in Ihrem Leben ein Stück begleiten und Ihnen unvergessene Stunden bereiten. Vom Sektempfang auf unserer Wiese, über das festliche Dinner bis hin zum Hochzeitstanz im romantischen Saal verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste von A-Z, sodass Sie Ihren wichtigsten Tag voll und ganz genießen können.

Wir bieten Ihnen
eine unvergessliche Feier,
eine tolle Location,
fantastisches und pfiffiges Essen,
kühle Drinks
und noch viel mehr bei uns...
Bei Körber´s.

Gutes Essen in entspannter Atmosphäre, bei Körber einfach Wohlfühlen...
Wo essen nicht nur Nahrung ist!

Vom ersten Kennenlernen, über die Planung und Gestaltung Ihrer gesamten Veranstaltung bis hin zum perfekten Abschluss begleiten wir Sie.

Egal ob es die Auswahl der Speisen oder passenden Getränke betrifft, den Ablauf der Veranstaltung oder die Dekoration der Tische, sowie des Raumes. Wir stehen Ihnen zur Seite.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen Eindruck von unserem Leistungsangebot:

Was Sie bei uns finden

- Ein engagiertes und qualifiziertes Team
(mit jahrelanger Erfahrung im Catering und Veranstaltungsbereich)
- Hochwertige Speisen und Getränke
- 1 A Service
- 100%igen Wohlfühlfaktor
- Nie ein „Nein“ – Wir finden eine Lösung
- Einen großen Pool aus Kontakten um Sie zu unterstützen
- Einen Ort wo SIE immer an erster Stelle stehen
- Verschiedene Räumlichkeiten für jeden Anlass

Unser großes Clubzimmer (bis zu 48 Personen)

Unser kleines Clubzimmer (bis zu 25 Personen)

Unser vorderer Saal (bis zu 60 Personen)

Unser hinterer Saal (bis zu 50 Personen)

Unser ganzer Saal (bis zu 150 Personen)

Was Sie bei uns nicht finden sind

- Raummieten
- Mindestumsätze
- Vorgegebene Endzeiten

Auf den folgenden Seiten finden Sie 2 unterschiedliche Angebote die wir für Sie zusammengestellt haben.

Diese All- inclusive- Packages können Sie bei uns buchen. Änderungen sind natürlich möglich. Sollte etwas für Sie dabei sein, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Die 2 Angebote können Sie ab einer Feier oder Veranstaltung ab 50 Personen bei uns buchen. Diese Angebote sind gültig bis Dezember 2018.

Sollten Sie nichts gefunden haben, wir aber Ihr Interesse geweckt haben, treten Sie mit uns in Kontakt. Wir finden das Richtige für SIE.

Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Ihre Familie Arnecke
und das gesamte
Team vom Hotel-Restaurant Körber

Location

Tischdekoration inkl. Blumen

(siehe Auswahl an Fotos)

Menükarten

Aperitif

Ramazotti Mela

Secco Frizzante

Alkoholfreier Beerensecco

„Herren - Aperitif“ – Einbecker Brauherrenpils 0,1l

The Drinks

Einbecker Brauherrenpils

Einbecker alkoholfrei

Weihenstephan Weizenbier

(Hefe, Kristall; Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

(Cola, Fanta, Sprite, Wasser, verschiedene Säfte, Bitter Lemon, Tonic, Ginger-Ale, uvm.)

Riesling

Weingut Ellermann-Spiegel, trocken

Kleinfischlingen, Pfalz

Merlot

QbA, trocken

Pfalz

Heißgetränke

(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

Alle „Standard Digestive“ des Hauses

(keine Mindestzahl)

Pauschale mit der Dauer von 8 Stunden

Grill-Buffer Körber

Tomate-Caprese vom Büffelmozzarella mit 13 Jahre altem Balsamico,
Olivenöl und frischem Basilikum
Gebratenes und gefülltes Antipasti-Gemüse
Kartoffel-Speck-Salat
Hausgemachter Krautsalat, Bauernsalat
Nudelsalat nach Hausfrauenart, Mediterraner Nudelsalat
Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen
Brot, Brötchen und Butter

Vom Grill

Nackensteaks in hausgemachter Marinade
Bratwürste „Thüringer Art“
Rippchen in BBQ-Marinade
Putenbrust in Tandoori und Curry-Marinade
kleine Rumpsteaks
gegrillter Schafskäse
Mit Kräutern marinierter Lachs auf dem Holzspieß,
Maiskolben und Tomaten mit Füllung

Beilagen

Wedges, gratinierte Kartoffeln
Mediterranes Pfannengemüse
Kräuter- und Knoblauchbutter, BBQ-Sauce,
Sour Cream, Senf, Ketchup, Hausgemachte Salsa-Sauce

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta
Eisbombe

Location

Tischdekoration inkl. Blumen

(siehe Auswahl an Fotos)

Menükarten

Aperitif

Ramazotti Bella

Alkoholfreier Beerensecco

„Herren - Aperitif“ – Einbecker Brauherrenpils 0,1l

Alkoholfreier Fruchtcocktail des Hauses

Als Flying Buffet

verschieden gefüllte Blätterteigteilchen

The Drinks

Einbecker Brauherrenpils

Einbecker alkoholfrei

Weihenstephan Weizenbier

(Hefe, Kristall; Dunkel, Alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

(Cola, Fanta, Sprite, Wasser, verschiedene Säfte, Bitter Lemon, Tonic, Ginger-Ale, uvm.)

Ungsteiner Kobnert

Grauer Burgunder QbA, trocken

Winzer eG Herrenberg / Pfalz

Ungsteiner Honigsäckel

Spätburgunder QbA, trocken

Winzer eG Herrenberg / Pfalz

Heißgetränke

(Kaffeecreme, Espresso, Cappuccino etc.)

Alle „Standard Digestive“ des Hauses

Longdrinks

(u.a. Rum, Gin, Wodka)

Pauschale mit der Dauer von 8 Stunden

Hochzeits Buffet

Karamellierter Ziegenkäse auf Rapunzelsalat,
Pinienkernen und Himbeervinaigrette
(serviert)

Käseauswahl mit Feigensenf, Nüssen und Trauben
Rauchfischplatte mit geräucherter Forelle, Lachs und Graved Lachs
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Exklusive Landschinkenplatte mit Melone und frischen Beeren
Tomate-Caprese mit Rucola und Olivenöl, gebratene und gefüllte Antipasti
Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen in Currydressing
Blattsalatauswahl mit drei verschiedenen Dressings, Tomaten, Gurken,
Paprika, gebratenen Speckwürfelchen, Käse und Nüssen
Verschiedene Brot- & Baguettesorten sowie Butter und Schmalz

Rosa gebratenes Rinderfilet (live von der Schneidestation)
mit Marktgemüse,
Café de Paris-Sauce und Rosmarinkartoffeln
&
Maispoulardenbrust gefüllt mit Morchel-Sahne-Farce,
Romanescogemüse, Dattelsauce
und Nussschupfnudeln
&
Gebratenes Lachsfilet, Orangen-Fenchel-Gemüse,
Limonen-Weißwein-Sauce und Kartoffelstampf

Creme Brûlée mit marinierten Früchten
Pflaumen-Quark-Mousse und Eisbombe nach Art des Hauses
Hausgemachtes Tiramisu

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe/ Currywurst mit Baguette oder Mini- Hamburger