

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 2019.

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

Menükarten

Aperitif

Secco Frizzante
Alkoholfreier Beerensecco

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.)

zwei „Standard Digestive“ des Hauses

Pauschale mit der Dauer von 8 Stunden

Grill-Buffer Körber

Tomate-Caprese vom Büffelmozzarella mit Balsamico,
Olivenöl und frischem Basilikum

Antipasti

Kartoffel-Speck-Salat

Hausgemachter Krautsalat, Bauernsalat

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“

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 Gemüse

Kräuter- und Knoblauchbutter, BBQ-Sauce,

Sour Cream, Senf, Ketchup,

Dessert

Himbeer-Panna-Cotta

Eisbombe

Menükarten

Aperitif

Ramazotti Bella

Alkoholfreier Beerensecco

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

Als Flying Buffet

verschieden gefüllte Blätterteigteilchen

(2 Teilchen pro Person)

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.)

zwei „Standard Digestive“ des Hauses

zwei 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
mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
Schinkenplatte mit Melone und frischen Beeren
Tomate-Caprese mit Rucola und Olivenöl, 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 Roastbeef
(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

Crème Brûlée mit marinierten Früchten
Eisbombe nach Art des Hauses
Hausgemachtes Tiramisu

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe/ Currywurst mit Baguette