



BANKETTMAPPE

Private Feiern



POTPOURRI – DIE EVENTGASTRONOMIE IM KURHAUS
Sebastian-Kneipp-Platz 1
29683 Bad Fallingbostel
Tel. 05162-902988 / Fax: 05162-6678
E-Mail: info@potpourri-fallingbostel.de
www.potpourri-fallingbostel.de

Liebe Gäste,

egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Potpourri sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres Festes.

Sie haben die Wahl, ob Sie im kleinen Kreis bei privater Atmosphäre im Restaurant, in der Kegelbahn oder im großen Kreis im Festsaal feiern möchten.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihrer Feierlichkeit. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration. Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache unter der Telefonnummer 05162/ 902988.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Potpourri

Getränkepauschalen

Unsere Pauschalen verstehen sich über 6 Stunden all inklusive aus dem Angebot vom Empfang beginnend. Sollte die Feier etwas länger dauern: kein Problem.

Verlängerungsstunden (über 6 Stunden hinaus) bieten wir Ihnen, ebenfalls pauschal und somit klar definierbar – wie folgt an:

Zusätzliche Veranstaltungsstunde – 5,00 € pro Person inkl. weitere Getränke, Serviceteam, Folgekosten.
(Ausgehend von der ursprünglich gemeldeten Teilnehmerzahl - verlängerbar bis maximal 04:00 Uhr)

Alternativ berechnen wir nach Ablauf der Pauschale unsere Mitarbeiter mit 34 € die Stunde. Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Getränkepauschale ohne Spirituosen:

- Sekt zum Empfang
- Marken-Softgetränke (Cola, Sprite, Fanta, Mezzo, Cola Light, Apfelschorle, Apfel- und Orangensaft, Wasser)
- Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Energie Drink
- Bier-König Pilsener und Alster (vom Fass)
- Bier-König Pilsener alkoholfrei aus der Flasche serviert
- Benediktiner Hefe, Dunkel und Alkoholfrei aus der Flasche serviert
- je ein Rot-, Rosé- und Weißwein
- Filter Kaffee und Premium-Teeauswahl

30,00 € pro Person

Getränkepauschale mit Spirituosen:

Beinhaltet verschiedene "Kurze" wie Jägermeister, Obstler, Aquavit, Grappa, Baileys Long-Drinks: wie Rum-, Gin-, Whisky-, Weinbrand-, Korn-, Wodka – MIX...

40,00 € pro Person

Selbstverständlich können Sie auch Getränke hinzubuchen, die **nicht in der Pauschale** enthalten sind. Diese werden dann **nach Verbrauch** abgerechnet, basierend auf unserer aktuellen Getränkekarte.

Wünschen Sie **keine Getränkepauschale**, besteht ebenfalls die Möglichkeit **nach Verzehr** zu berechnen.

Als Fair-Job Location halten wir uns selbstverständlich an die gesetzlichen Höchst-Arbeitszeiten. Aus diesem Grund planen wir gerne mit Ihnen zusammen die Veranstaltungszeit, damit wir die Mitarbeiter:innen entsprechend einteilen können.

Cocktailbar

Für einen Festabend mit „Pep“ könnt Ihr unsere Cocktailbar buchen, die immer ein Highlight des späten Abends ist!

Pro Cocktail berechnen wir 7,00 € zzgl. 34,00 € pro Stunde und Barkeeper, sowie eine Mindestabnahme von 50 Drinks.

Empfangssnack-Beispiele

Wir bieten zum Empfang Fingerfood und Canapés, die als **Flying Service** angeboten werden.

Fingerfood (5 Teile pro Person):

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Tomaten-Mozzarella am Spieß, Pesto
- Tandoori-Hähnchenspieße mit süß-saurer Chilisauce
- Honigmelone im Schinkenkleid
- Crepinette vom Räucherlachs im Kräutermantel mit Senf-Dill-Honig Sauce
- Gemüse-Antipasti mit Pesto
- Zweierlei Pesto, Baguette

10,00 € pro Person

Canapés (3 Stck. pro Person):

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Gravedlachs
- Matjestatar auf Pumpernickel
- geräucherte Forelle
- Eismeerkrabben
- rohem Schinken
- gekochtem Schinken
- Salami
- Roastbeef
- Brie-Käse
- Tomate, Mozzarella und Pesto

7,50 € pro Person

Zweierlei Pesto

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie
Baguette

3,00 € pro Person

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Menü- und Buffetvorschläge unseres Küchenteams. Selbstverständlich dürfen Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Buffet-Beispiele

Buffet „Potpourri“

Buchbar ab 30 Personen

Fischplatte mit geräucherter Forelle, Räucherlachs und Edelfischpralinen,
Senf-Dill-Sauce, Preiselbeer-Meerrettich-Sahne
Parmaschinken mit Honigmelone
Rosa gebratenes Roastbeef kalt, Sauce Tartar, Mixed Pickles
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
Bunte Blattsalate und Rohkostauswahl, Joghurt-Dressing, Kräuter-Vinaigrette
Brotkorb, Butter

Niedersächsische Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)
mit Graupennudeln, Eierstich, Fleischklößchen und Spargel

Rosa gebratene Rinderhüfte (am Buffet tranchiert),
Rotwein-Schalotten-Sauce
Mais-Poularde auf der Haut gebraten, Sauce Béarnaise
Gemüseauswahl der Saison
Gebackene Kartoffeln mit grobem Pfeffer und Meersalz, Krokette

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
Panna Cotta
Kirschkompott

30-50 Personen 46,50 € pro Person

Ab 50 Personen 44,50 € pro Person

Buffet „Land Schlemmerei“

Buchbar ab 30 Personen

Hausgemachtes Sauerfleisch, Zwiebelringe, Remouladensauce
Bauernsülze
Landschinken, Mettbällchen, Landjäger, kleine Gürkchen mit Senf
Mariniertes Kalbstafelspitz kalt, süß-sauer mariniert
mit gestoßenem Pfeffer und Balsamico-Zwiebeln
Zarte Matjesfilets, Sahne-Meerrettich-Sauce, Hausfrauen Sauce

Cremige Kartoffel-Samt-Suppe mit krossen Speckwürfeln

Krustenbraten vom Schwein, Biersauce,
Sauerkraut, Röstkartoffeln
Hähnchenpfanne mit Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und Frühlauch,
Basmatireis

Käse-Auswahl vom Brett mit Trauben, Salzgebäck und Feigensenf
Kirschkompott mit Amaretto und Vanillesauce

30-50 Personen 36,50 € pro Person
Ab 50 Personen 34,50 € pro Person

Mediterranes Buffet

Buchbar ab 30 Personen

Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons, Karotten
mit Parmesanhobeln
Mediterraner Nudelsalat mit Pesto von getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven,
Frühllauch und Pinienkernen
Griechischer Bauernsalat mit Feta
Vitello Tonnato vom Kalb, Thunfischsauce, Kapern
Tomate-Mozzarella Platte mit hausgemachtem Pesto
Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Salbei und Parmaschinken,
Limetten-Weißweinsauce
Piccata milanese von der Hähnchenbrust mit Kräutersauce
Rotbarschfilet in Rosmarinbutter gebraten mit Kapern und Oliven
Mediterranes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln, bunte Tagliatelle, Butterreis

Zweierlei Panna Cotta, Fruchtsauce
Tiramisu
Italienische Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Feigensenf

30-50 Personen 41,50 € pro Person

Ab 50 Personen 39,50 € pro Person

Grill Buffet

Buchbar ab 30 Personen

Marinierte Nackensteaks
Marinierte Rinderhüftsteaks
Rostbratwurst, Krakauer
Lachsfilet auf Gemüsebett in der Alufolie gegart
Ofenkartoffel, Rosmarinkartoffeln
Kräuterquark, Aioli, Currysauce, BBQ-Sauce, Kräuterbutter

Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons, Karotten
mit Parmesanhobeln
Coleslaw-Salat
Kartoffelsalat mit Speck und Gewürzgurke süß-sauer
Nudelsalat mit rotem Pesto von getrockneter Tomate mit Kirschtomaten, Frühläuch
und Oliven
Bunte Blattsalate und Rohkostauswahl, Joghurt-Dressing, Kräuter-Vinaigrette
Baguette, Butter

30-50 Personen 37,50 € pro Person

Ab 50 Personen 35,50 € pro Person

Dessert

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
Panna Cotta
Kirschkompott

8,50 € pro Person

Schnitzel-Buffer

Buchbar ab 30 Personen
Ab 15 Personen als Plattenservice

Coleslaw-Salat
Gurkensalat
Bauernsalat mit Feta
Bunte Blattsalate und Rohkostauswahl, Joghurt-Dressing, Kräuter-Vinaigrette
Baguette, Butter

Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
Jägersauce, Paprika-Zwiebelsauce „Balkan Art“, pikante Hollandaise
Pfannengemüse
Kroketten, Pommes frites, Kräuterkartoffeln

Variation von Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

15-30 Personen 32,50 € pro Person
30-50 Personen 30,50 € pro Person
Ab 50 Personen 28,50 € pro Person

Buffet „Classic“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hähnchenbrust gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten,
Tomaten-Basilikumsauce,
Lachsfilet in Sahnesauce,
Karotten-Brokkoli Flan im Blätterteigmantel (vegetarisch)
mit Holländischer Sauce
Feine Gemüseauswahl der Saison
Röstinchen, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Reis

Bunte Salatauswahl mit Feta, Joghurt- und French-Dressing

Mousse-Variation von zartbitter und weißer Schokolade
Himbeer-Baiser

30-50 Personen 33,50€ pro Person
Ab 50 Personen 31,50 € pro Person

Mitternachtsimbiss-Beispiele

Suppen-Kasper

Herzhafte Suppe – bitte eine wählen
(z.B.: Erbsensuppe mit Bockwürstchen
Chili-con-Carne
Pikante Gulaschsuppe
Zwiebelsuppe
Tomatenrahmsuppe)
mit Brotauswahl

7,50 € pro Person

Suppen-Kasper – Zweierlei herzhafte Suppen

Wählen Sie 2 Suppen aus unserer Auswahl

10,00 € pro Person

Party Paket

mit rustikalem Brot & Laugenstangen, Kräuterbutter
Käsewürfel, Weintrauben
Mettenden, Party-Frikadellen, Senf
Falafel-Bällchen, Hummus
Gemügesticks & Kräuterquark

14,50 € pro Person

Currywurst

wir stärken die Party-Gesellschaft mit der trendigen Currywurst mit pikanter
Currysauce und Pommes frites als **Flying Service**

9,50 € pro Person

Currywurst – der Klassiker in Veggi

Nur in Kombination mit der Currywurst – als **Flying Service**
Mindestabnahme 25 Personen

11,00 € pro Person

Menü-Beispiele

Menü I

Paprika-Samt-Suppe mit Wasabi Kernen

Tranchen vom Schweinefilet im Kräutermantel, Madagaskar-Pfeffersauce
Schwarzwurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln

Gebackene Grießschnitte, Beerenkompott, Sahnehaube

36,00 € pro Person

Menü II

Zuckerschoten-Creme-Süppchen mit Streifen vom Räucherlachs

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Orangen-Marzipan-Sauce
Spitzkohl, Kroketten

Lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern, Vanillesauce,
marinierte Feigen

39,50 € pro Person

Menü III

Auswahl von Forelle, Gravedlachs und Matjesfilet
Marinierte Blattsalate, Senfcreme

Pastinaken-Creme-Suppe mit gebratenen Shrimps

Roastbeef unter der Kräuterkruste, Estragon-Rahmsauce
Zuckerschoten, Kartoffelgratin

Marinierte Beerenfrüchte, Panna Cotta, Cassis Sorbet

49,50 € pro Person

Menü „Vegan“

Carpaccio von der Ringel Beete mit Zitrone und Olivenöl,
gerösteten Kernen, marinierten Blattsalaten

Quiche von Waldzwerge,
Kirschtomaten-Frühschlauch-Ragout

Kiwi-Avocado-Creme

29,50 € pro Person

Kombination Menü & Buffet

Ein mediterraner Vorspeisenteller wird serviert:

Melone mit Parmaschinken und Grissini
Antipasti aus Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons, Karotten
mit Parmesanhobeln
Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Unsere Hauptgänge vom Buffet:

Bunte Blattsalate und Rohkostauswahl, Joghurt-Dressing, Kräuter-Vinaigrette
Brotkorb, Butter
Zanderfilet an Zitronensauce
Tranchen von der Poulardenbrust auf Morchelsauce
Gemüselasagne
Mediterranes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln, bunte Nudeln, Kräuterreis

Unsere Dessertvariation wird serviert:

Panna Cotta, Tiramisu, Obstsalat Macedonia di frutta,

52,50 € pro Person

Folgende Optionen können hinzu gebucht werden:

- | | |
|------------------|----------|
| 1. Schokobrunnen | 60,00 € |
| 2. Eiswagen | 100,00 € |

Allgemeine Fragen und Informationen

Wird eine Raummiete fällig?

- Wir berechnen für den Raum der Feierlichkeit ab dem Umsatz von min. 5.000 € im Festsaal und 1.500 € im Restaurant keine Raummiete. Lediglich eine Reinigungspauschale für den Festsaal für erhöhte Endreinigung (wachsen und moppen) in Höhe von 180,00 Euro wird in Rechnung gestellt.

Wie lange darf gefeiert werden?

- Sofern nicht anders vereinbart endet die Veranstaltung spätestens um 04:00 Uhr, der letzte Getränkeausschank wird um 03:45 Uhr abgefragt.

Müssen wir uns Zeitgleich mit der Buchung für ein Buffet oder Menü entscheiden?

- Nein, die Entscheidung wird bei den weiteren Detailgesprächen getroffen.

Ab wieviel Personen kann ich ein Buffet bestellen?

- Ab 40 Personen bieten wir auch verschiedene Buffets an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Wann wird das Buffet abgebaut?

- Das Buffet bleibt in der Regel zwei bis drei Stunden stehen. Auf Wunsch lassen wir kalte Speisen sowie Nachspeisen gerne länger stehen.

Ist es möglich bei einem Buffet die Vorspeise trotzdem zu Beginn zu servieren?

- Kombinationen aus Menü und Buffet sind grundsätzlich möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne bei einem Detailgespräch.

Ich bin Allergiker, bzw. habe Unverträglichkeiten - was nun?

- Bitte sagen Sie uns Bescheid, wir nehmen darauf Rücksicht und finden eine Alternative.

Zahlen Kinder bei Ihnen den vollen Preis?

- Kinder unter 3 Jahren laden wir beim Buchen der Pauschale gerne ein. Kinder unter 12 Jahren zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet 50 Prozent des Preises. Kinder ab 12 Jahren zählen als volle Person.

Wie werden die Musiker berechnet?

- Für den Verzehr der Musiker oder sonstiger Akteure berechnen wir eine Pauschale von 35,00 € je Person (Speisen & Getränke)

Ich möchte meinen eigenen Wein oder Schnaps mitbringen, geht das?

- Gerne können Sie ihren eigenen Wein oder Schnaps anliefern, wir berechnen 15,00 Euro Korkgeld pro Flasche Wein und 30,00 Euro pro Flasche Schaps.

Ist das Servicepersonal im Preis enthalten?

- Buchen Sie bei uns eine Pauschale ist das Personal im Zeitraum der Pauschale enthalten. Für jede Stunde außerhalb der Pauschale oder bei Buchung der Variante nach Verbrauch wird jede Servicekraft mit 34,- € inkl. 19 Prozent MwSt. pro angefangene Stunde berechnet.

Welche Zusatzleistungen werden noch angeboten?

- Auf Wunsch übernehmen wir die Raumgestaltung sowie Tischdekoration, Menükarten etc. Die Tischgestecke können wir nach Rücksprache mit Ihnen bezüglich der Farbe, Art etc. bei hiesigen Floristen bestellen. Die Kosten werden von uns ausgelegt und Ihnen anschließend in Rechnung gestellt.

Müssen wir eine Anzahlung leisten?

- Sobald Sie sich entschieden haben bei uns zu feiern, werden wir Ihnen eine Reservierungsbestätigung sowie einen Bankettvertrag mit den besprochenen Eckpunkten wie z.B. Datum, Personenzahl usw. zuschicken. Im Rahmen der verbindlichen Buchung bitten wir um eine Anzahlung von 200,-. Mit dem Eingang der Anzahlung ist der Termin verbindlich reserviert. Wir behalten uns vor, 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 Prozent der Auftragssumme zu berechnen.

Wann wird der Restbetrag fällig?

- In der Woche nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie per E-Mail die Endabrechnung, welche Sie innerhalb von 7 Tagen bequem überweisen können.

Wann benötigen Sie die endgültige Personenzahl?

- Die endgültige Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsdatum.

Wo können unsere Gäste übernachten?

- Eine Liste der umliegenden Hotels haben wir für Sie auf unserer Website unter dem Menüpunkt „Partner und Links“ bereitgestellt.

Auf unserer Feier sind gehbehinderte Gäste, gibt es da Einschränkungen?

- Sowohl die Eingänge als auch alle Räume und die Terrasse sind ebenerdig und stellen somit kein Hindernis dar. Ein Behinderten WC ist ebenfalls vorhanden.

Die wichtigsten Leistungen auf einen Blick

| | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| Raummiete Festsaal | Bei Umsatz unter 5.000 € | 500,00 € |
| Reinigungspauschale Festsaal | Bei Umsatz von min. 5.000 € | 180,00 € |
| Tisch-/Buffetwäsche | Pauschal | Auf Nachfrage |
| Menü- & Tischkarten | Pro Stück | Ab 5,00 € |
| Stuhl Hussen | Pro Stuhl | 4,00 € |
| 5-armige Kandelaber | Pro Stück | 15,00 € |
| Trockeneis-Effekte | Für Abendbuffet | 60,00 € |
| Beamer inkl. Leinwand | Im Festsaal | 80,00 € |
| Veranstaltungstechnik | Im Innen- & Außenbereich | Auf Nachfrage |
| Hauseigener DJ | Inkl. Technik | Auf Nachfrage |