

FEIERN & TAGEN

Morada
HOTEL ISETAL



Bromer Straße 4 · 38518 Gifhorn
05371/9893-0 · isetal@morada.de
www.morada.de

DAMIT IHRE VERANSTALTUNG EIN ERFOLG WIRD

Inhaltsverzeichnis

Unser Hotel stellt sich vor	3
Getränke: Einzelpreise – Berechnung nach Verzehr	4
Getränke: Pauschalen	5
So heißen Sie Ihre Gäste „Willkommen“	6
Kleinigkeiten für Zwischendurch	6
Buffetvariationen: Hochzeitsbuffet	7
Galabuffet	8
BBQ-Buffer	9
Vegetarisches Buffet	10
Menüvariationen	11
Mindestumsatz statt Raumpauschale	13
Tagungsräume & Tagungstechnik	14
Tagungspauschalen	15
Tagungs-Menüs	16
FAQs	17
Buchung und weitere Organisation	18
Ihre Notizen	18

UNSER HOTEL STELLT SICH VOR

Kontakt Daten: MORADA Hotel Isetal
Bromer Straße 4
38518 Gifhorn
Katrin Karg
Telefon: 05371/9893-419
Mobil: 0160/96907427
veranstaltungen.isetal@morada.de
www.isetal.morada.de

Anzahl der Zimmer: 76 geräumige **Doppel- oder Zweibettzimmer „Klassik“**
59 geräumige **Doppelzimmer „Ambiente“**
2 Ambiente-Suiten
Auch zur Einzelnutzung
Preise & Verfügbarkeiten können vereinbart werden

Räumlichkeiten: **Raum „Ise“**
50 m² – mit kleinem Wintergarten und direktem Zugang zur Sonnenterrasse / Biergarten

Raum „Saal“
80 m²

Raum „Drogen“
50 m² – mit kleinem Wintergarten und direktem Zugang zur Sonnenterrasse / Biergarten

Raum „Mühlenblick“ 1 + 2
zu je 48 m² – mit direktem Zugang zur Sonnenterrasse / Biergarten

Tagungszentrum „Sassenburg“
3 Veranstaltungsräume
zu je 91 m²

Festzelt
375 m²

Informations- und Aufenthaltsraum
zu je 40 m²

Restaurant „Jägerhof“
60 Plätze

Café „Kastanienoase“
Max. 40 Plätze

Parkplätze: 400 kostenfreie PKW-Parkplätze,
4 kostenfreie Busparkplätze

GETRÄNKE Einzelpreise – Berechnung nach Verzehr

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Still/Medium/Classic)	0,75 l	€ 5,80
Pepsi, Pepsi Max, Schwip Schwap, 7UP	0,2 l	€ 3,20
.....	0,4 l	€ 5,60
Verschiedene Säfte	0,2 l	€ 3,40

Bier

Beck's Pils vom Fass	0,3 l	€ 3,70
.....	0,4 l	€ 4,70
Beck's Blue alkoholfrei	0,33 l	€ 4,00
Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	€ 5,60
Franziskaner Weizen	0,5 l	€ 5,50

Prosecco/Sekt

Prosecco	0,7 l	€ 25,00
Rotkäppchen (trocken/halbtrocken)	0,7 l	€ 25,00

Spirituosen

Jägermeister	1,0 l	€ 70,00
Aperol	1,0 l	€ 70,00
Heidegeist	0,7 l	€ 85,00
Ratzeputz	0,7 l	€ 85,00

Gin:	Finsbury	0,7 l	€ 65,00
-------------------	----------------	-------------	---------

Wodka:	Gorbatschow	1,0 l	€ 70,00
---------------------	-------------------	-------------	---------

Whiskey:	Jim Beam	1,0 l	€ 85,00
	Jack Daniels	1,0 l	€ 85,00

Rum:	Hansen Rum	0,7 l	€ 55,00
	Barcadi	1,0 l	€ 75,00

Grappa und Liköre:	Grappa	0,7 l	€ 65,00
	Obstler	1,0 l	€ 70,00
	Williams Birne	0,7 l	€ 65,00
	Baileys	0,7 l	€ 70,00

Korkgeld für eigene Spirituosen (Flasche)	0,7 l	€ 30,00
---	-------------	---------

Weitere Getränke und Preise auf Anfrage.

GETRÄNKE Pauschalen

Das ist enthalten:

Prosecco	Prosecco, Rotkäppchensekt
Wein	Dornfelder (rot; trocken, halbtrocken), Pinot Grigio (weiß)
Bier	Pils vom Fass (Beck's) oder Löwenbräu vom Fass, alkoholfreies Bier (Beck's), Franziskaner Weizenbier
Alkoholfreie Getränke	Mineralwasser (Still, Medium, Classic), Pepsi, Pepsi Max, Schwip Schwap, 7UP, Bitter Lemon, Tonic Water
Säfte	Apfelsaft, Orangensaft
Spirituosen	Apfeln, Jägermeister, Wodka, Bacardi

Dauer und Preise

8 Stunden
pro Person € 55,00

Erweitern Sie Ihre Pauschale und wählen Sie zusätzlich für einen Aufschlag von € 7,00 pro Person ein Spritz- oder Cocktailgetränk für den gesamten Abend:

– Lillet Wild Berry	<i>Alkoholfrei:</i>
– Aperol Spritz	– Fresh Summer
– Hugo	– Caipirinha
– Limoncello	– Ipanema
– Sarti Spritz	– Aperol Spritz

*Eine Verlängerung der Getränkepauschale wird mit € 5,- pro Person und angefangener Stunde berechnet.
Rechnungsgrundlage ist die angegebene Gästeanzahl.*

SO HEIßEN SIE IHRE GÄSTE „WILLKOMMEN“

Sektempfang wahlweise mit Orangensaft	pro Glas €	5,00
Empfangscocktail	pro Glas €	6,50
Empfangscocktail alkoholfrei	pro Glas €	4,50

SÜßER EMPFANG

Muffin, Plunderstücke, Gebäck	pro Person €	15,00
Dazu reichen wir Kaffee, Tee und Wellnesswasser		

HERZHAFTER EMPFANG

Laugenstangen, Minipizzen, Salzgebäck	pro Person €	15,00
Dazu reichen wir Kaffee, Tee und Wellnesswasser		

KLEINIGKEITEN FÜR ZWISCHENDURCH

Canapés „Rustikal“ mit Käse und Wurst	pro Stück €	2,30
Canapés „de Luxe“ mit Lachs, Mozzarella, Roastbeef ...	pro Stück €	2,80
Canapés „Vegan“ mit Gemüsecreme, Kräuteraufstrich	pro Stück €	2,80
Gemüsesticks mit Dip	pro Portion €	4,50
Gulaschsuppe mit Baguette	pro Person €	6,50
Chilli con Carne mit Baguette	pro Person €	8,50

BUFFETVARIATIONEN

Hochzeits-Buffer

Salate

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten, Dressings und Ölen
Verschieden angemachte Salate



Vorspeisen

Räucherlachs
Vitello Tonnato
Braunschweiger Wurstspezialitäten
Heimatschinken, Mettwurst, Sülze, Salami
Brot, Baguette, Butter und Dips



Suppe

Festtagssuppe
mit Gemüse, Eierstich, Fleischklöße und Nudeln



Warme Speisen

Schweinebraten und Putenrollbraten in Biersauce,
bunte Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
Rotbarschfilet auf Zucchini-Gemüse mit Dillkartoffeln
Schupfnudelpfanne mit Tomaten und Oliven



Dessert

Zweierlei Mousse und Panna Cotta
Frische Obstplatte

Pro Person € 49,90

BUFFETVARIATIONEN

Galabuffet

Salate

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten, Dressings und Ölen
Bauernsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat



Antipasti

Gegrillte Paprika, gebratene Zucchini,
gebratene Champignons mit Rosmarin
Schinkenauswahl mit Melone
Räucherlachsplatte, Matjes nach Hausfrauenart



Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons



Warme Speisen

Rotbarschfilet auf Senf-Spitzkohl und Kräuterreis
Hähnchenbrust auf Paprikagemüse und Kartoffelgratin
Bunter Nudelauflauf mit Gemüse



Dessert

Cappuccino Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person € 43,00

BUFFETVARIATIONEN

BBQ-Buffer

Salate

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten, Dressings und Ölen
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Weißkrautsalat, Bauernsalat
Tomate Mozzarella
BBQ-Sauce, Ajoli, Gurken-Joghurt, Salsa, Senf, Ketchup
Brotauswahl, Butter und Kräuterbutter



Hauptgänge vom Grill

Steaks frisch gegrillt: alles in würziger Marinade

Nackensteak
Hähnchenbrust
Schweinebauch
Spareribs
Bratwurst
Gemüsespieße
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu

Pro Person € 46,00

BUFFETVARIATIONEN

Vegetarisches Buffet

Salate

Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten, Dressings und Ölen
Verschieden angemachte Salate



Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe



Warme Speisen

Mediterrane Gnocchi-Gemüse-Pfanne
Zucchini, gefüllt und überbacken
Kartoffel-Lauch-Gratin



Dessert

Obstsalat der Saison
Weiße Mousse mit Orange

Pro Person € 31,50

MENÜVARIATIONEN

Stellen Sie sich gerne Ihr Wunsch-Menü aus unseren Variationen an Speisen zusammen. Unser 3-Gang-Menü umfasst eine Suppe, eine Hauptspeise und ein Dessert. Beim 4-Gang-Menü können Sie zusätzlich eine Vorspeise wählen.

Der Preis pro Person für das gesamte 3- oder 4-Gang-Menü richtet sich nach dem gewählten Hauptgang.

Vorspeisen

Bouquet von Blattsalaten mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Wildkräutersalat an Rote-Beete-Carpaccio

Melonen-Feta-Salat

Knoblauchgarnelen an einer Variation von Blattsalaten

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und gesalzene Butter

Suppen

Tomatencremesuppe mit Schnittlauchschild

Champignonrahmsuppe mit Vollkorncroutons

Gifhorner Festtagssuppe mit Eierstich, Klößchen und Perlgrauen

Kartoffelrahmsuppe mit Speckstippe

Gerne stellen wir Ihnen weitere Buffet- & Menüvorschläge auf Anfrage zusammen.

MENÜVARIATIONEN

Hauptgänge	<i>3-Gang</i>	<i>4-Gang</i>
Schweinefilet im Speckmantel auf Waldpilzrahm mit Butterspätzle	€ 36,50	€ 45,00
Hähnchenbrustfilet in Parmesan-Ei-Hülle auf Ratatouille und Röstitaler	€ 35,50	€ 44,00
Hirschgulasch „Hubertus“ mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	€ 37,50	€ 46,00
Zarter Rinderbraten an Tomaten-Bohnen-Gemüse und Thymiankartoffeln	€ 36,50	€ 45,00
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat an Senf-Estragon-Sauce mit Heidekartoffeln	€ 37,50	€ 46,00
Seelachsfilet in Mandelpanade auf Senfspitzkohl und Rosmarinkartoffeln	€ 35,50	€ 44,00
Gemüserösti an Rahmchampignons	€ 33,50	€ 42,00

Desserts

Apfelbeignets mit Vanilleeis

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Duett von Mousse au Chocolat

Erdbeerparfait auf Schokoladenspiegel

Gerne stellen wir Ihnen weitere Buffet- & Menüvorschläge auf Anfrage zusammen.

MINDESTUMSATZ STATT RAUMPAUSCHALE

Bei uns zahlen Sie keine Raumpauschale, sofern Sie mit dem Verzehr von Speisen und Getränken folgende Mindestumsätze pro Raum erreichen:

Restaurant „Jägerhof“	60 Plätze	€ 1.000,-
Raum „Kastanienoase“	bis zu 40 Plätze	€ 800,-
Raum „Ise“	bis zu 52 Plätze	€ 1.000,-
Raum „Saal“	bis zu 80 Plätze	€ 1.500,-
Raum „Dragen“	bis zu 60 Plätze	€ 1.000,-
Raum „Mühlenblick 1“	bis zu 32 Plätze	€ 600,-
Raum „Mühlenblick 2“	bis zu 32 Plätze	€ 600,-
Festzelt	375 m ²	€ 2.000,-
Sassenburg 1	91 m ²	€ 1.000,-
Sassenburg 2	91 m ²	€ 1.000,-
Sassenburg 3 mit eigener Terrasse	91 m ²	€ 1.000,-

Mögliche Kombinationen

Ise & Saal	€ 2.000,-
Ise & Saal & Dragen	€ 3.000,-
Ise & Saal & Dragen & Mühlenblick 1	€ 3.500,-
Ise & Saal & Dragen & Mühlenblick 1 & Mühlenblick 2	€ 4.000,-
Saal & Dragen & Mühlenblick 1	€ 3.000,-
Saal & Dragen & Mühlenblick 1 & Mühlenblick 2	€ 3.500,-
Dragen & Mühlenblick 1	€ 1.000,-
Dragen & Mühlenblick 1 & Mühlenblick 2	€ 1.500,-
Mühlenblick 1 & Mühlenblick 2	€ 1.000,-
Sassenburg 1 & Sassenburg 2	€ 1.500,-
Sassenburg 1 & Sassenburg 2 & Sassenburg 3 mit eigener Terrasse	€ 2.000,-
Sassenburg 2 & Sassenburg 3 mit eigener Terrasse	€ 1.500,-

TAGUNGSRÄUME UND -TECHNIK



Gruppenraum



Tagungsraum Mühlenblick



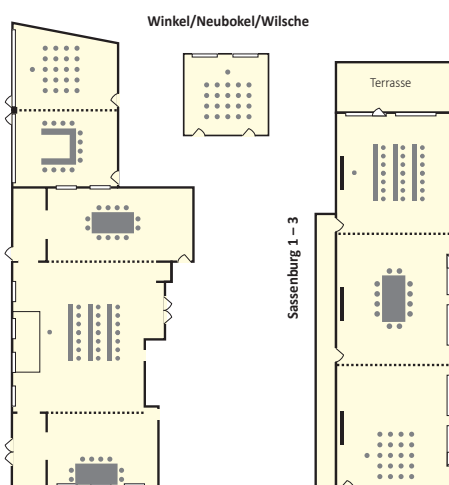
Tagungsraum Sassenburg

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN UND PREISE

Raum	Fläche in m²	Raum-Miete (€)	Theater	Bankett	Parlament	U-Form	Block
Saal Iseufer links	40	93,-	50	40	20	20	18
Saal Iseufer mitte	80	139,-	120	70	60	30	32
Saal Dragen	50	139,-	60	56	26	28	32
Mühlenblick 1	48	139,-	40	30	26	22	20
Mühlenblick 2	48	139,-	40	30	26	22	20
Winkel	50	93,-	40	30	26	22	20
Neubokel	50	93,-	40	30	26	22	20
Wilsche	50	93,-	40	30	26	22	20
Sassenburg 1	91	174,-	100	60	60	32	32
Sassenburg 2	91	174,-	100	60	6	32	32
Sassenburg 3	91	174,-	100	60	60	32	32
Kombinationen							
Iseufer links und mitte	100	231,-	170	100	76	50	44
Iseufer mitte und Dragen	120	289,-	180	110	96	50	44
Iseufer links, mitte und Dragen	160	289,-	230	150	120	60	56
Mühlenblick 1 und 2	96	231,-	80	60	52	30	32
Sassenburg 1 und 2 oder 2 und 3	182	289,-	200	120	120	64	64
Sassenburg 1, 2 und 3	273	405,-	300	180	180	96	96
Zelt	375	578,-	—	—	—	—	—



VERANSTALTUNGSRÄUME, AUSSTATTUNG UND TECHNIK



EDV- und Technik-Anschlüsse

Bodensteckdosen
Telefon
ISDN
WLAN

Tagungstechnik

Je 1 x inklusive bei Buchung von Pauschalen:

Leinwand
Flipchart
Pinnwand
Schreibblöcke
Kugelschreiber

Zusatzelemente

Tanzfläche
Bühne
Laufsteg

Einmalige Gebühr für die Tagungstechnik, wenn ausschließlich Räume gemietet werden:

Leinwand	ist in der Raum-miete enthalten
Beamer	€ 55,-
Dokumentenkamera	€ 39,-
Flipchart	€ 9,-
Pinnwand	€ 6,-
Moderatorenkoffer	€ 7,-
Mikrofonanlage	auf Anfrage
TV-Gerät	auf Anfrage

Sollten Sie Wünsche haben, die nicht aufgeführt sind, organisiert das Hotel Ihnen gerne entsprechende Leihgeräte gegen Gebühr und fungiert dabei lediglich als Vermittler.

TAGUNGSPAUSCHALEN

Die angegebenen Pauschalen verstehen sich pro Person und gelten ab einer Teilnehmerzahl von zehn Personen. Die Preise beinhalten das Bedienungsentgelt, Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Größe des Tagungsraumes richtet sich nach der Anzahl der Teilnehmer.

BASIC DAY

Standardtechnik

1 × Kaffee-/Teepause
mit Keksen und Obst

1 × Mittagessen als 3-Gang-
Businesslunch oder Buffet

Ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
im Tagungsraum unbegrenzt

€ 65,- pro Person/Tag

Zusätzlich hinzubuchbar:
ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
zum Mittagessen inkl., **pro Person € 5,-**



BUSINESS DAY

Standardtechnik

1 × Kaffee-/Teepause
mit Keksen und Obst

1 × Mittagessen als 3-Gang-
Businesslunch oder Buffet

Ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
zum Mittagessen inkl.

1 × Kaffee-/Teepause am Nachmittag
mit Kuchen und Obst

Ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
im Tagungsraum unbegrenzt

€ 85,- pro Person/Tag



PROFESSIONAL DAY

Standardtechnik

Begrüßungskaffee am Morgen

1 × Kaffee-/Teepause am Vormittag
mit belegten Brötchen

1 × Mittagessen als 3-Gang-
Businesslunch oder Buffet

Ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
zum Mittagessen inkl.

1 × Kaffee-/Teepause am Nachmittag
mit Kuchen und Obst

Ausgewählte alkoholfreie Kaltgetränke
im Tagungsraum unbegrenzt

€ 91,- pro Person/Tag



*Gerne gestalten wir Pauschalen auch individuell
nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.*

TAGUNGS-MENÜS

Menü 1

Isetaler Zwiebelsuppe, mit Käse überbacken

Zarter Rinderbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen

Zimtpflaumen an Vanilleeis



Menü 2

Marinierter Feldsalat mit Himbeerdressing und Orangenfilets

Bayrischer Schweinebraten auf Specksauerkraut und Semmelknödel

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce



Menü 3

Festtagssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Nudeln

Schweineschnitzel an Rahmchampignons, Wellenschliffmöhren und Kartoffelrösti

Schokoladencreme



Menü 4

Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Seelachsfilet in Mandelkruste auf Pfannengemüse und Salzkartoffeln

Apfelkrapfen auf Vanillecreme

Gerne stellen wir Ihnen weitere Buffet- und Menüvorschläge auf Anfrage zusammen.

FAQs

Gibt es eine Kinderermäßigung?

Kinder sind bei uns immer herzlich willkommen. Da die Kleinen noch nicht so viel essen, sind Kinder bis 2 Jahren kostenfrei. Im Alter von 2–5 Jahren berechnen wir 25 % der Speisekosten und von 6–12 Jahren 50 % der Speisekosten. Ab 13 Jahren wird der volle Preis berechnet.

Kann man Kuchen und Torten lagern?

Wir stellen gerne Ihre Hochzeitstorte für Sie kalt und servieren Sie zur gewünschten Zeit. Wir berechnen für diesen Service keine zusätzlichen Gebühren. Wenn Sie noch weitere Kuchen und Torten mitbringen möchten, berechnen wir ein Tellergerd von € 3,50 pro Person. Das Hotel übernimmt keinerlei Haftung für mitgebrachte Kuchen und Torten. Für Gestelle von gelieferten Hochzeitstorten garantieren wir zudem keine Aufbewahrung. Diese müssen am Folgetag wieder mit-genommen werden.

Kann das Catering auch von einem externen Caterer gebucht werden?

Gern verwöhnt Sie unser Küchen- und Servicepersonal mit Köstlichkeiten aus aller Welt. Ein Catering von einem externen Anbieter ist nicht möglich (ausgenommen sind Kuchen/Torten).

Wie lange darf das Buffet stehen bleiben?

Bitte beachten Sie, dass aufgrund amtlicher Hygienevorschriften das Mitbringen und Mitnehmen von Speisen nicht möglich ist und Buffets nicht länger als zwei Stunden aufgebaut bleiben.

Wie wird für Musik gesorgt?

Gerne kann ein von Ihnen gebuchter DJ oder eine Band Musik spielen. Diese sollten aber ihr eigenes Sound-Equipment mitbringen, da im Haus keine Anlage vorhanden ist. Sollten Sie DJ-Empfehlungen benötigen, sprechen Sie uns gern an.

Dürfen Bräuche ausgelebt werden?

Wir bitten Sie, auf das Werfen von Reis, Konfetti, Blütenblättern etc. zu verzichten. Andernfalls behalten wir uns vor, entsprechende Reinigungsgebühren zu berechnen. Aus brandschutztechnischen Gründen ist es zudem nicht gestattet, in den Räumlichkeiten Wunderkerzen zu zünden. Feuerwerke sind nicht gestattet.

BUCHUNG UND WEITERE ORGANISATION

Wenn Sie sich für einen Termin entschieden haben, erstellen wir Ihnen einen Vertrag. In diesem fixieren wir erst einmal nur das Datum, den Raum und den entsprechenden Mindestumsatz.

Die genaue Zusammenstellung der Speisen und Getränke besprechen wir gerne mit Ihnen im Laufe der weiteren Zeit. Bis 4 Wochen vor Ihrer Feier sollten wir dann alle Details fixiert haben.

Die endgültige Gästeanzahl und den Tisch-/Sitzplan benötigen wir bis spätestens 7 Tage vor Ihrer Feier.

Für alle weiteren Fragen und Wünsche sprechen Sie uns jederzeit gerne an. Wir freuen uns auf die weitere Organisation gemeinsam mit Ihnen.

Ihr Team des MORADA Hotel Isetal

IHRE NOTIZEN
