



IHRE FEIER

im Flair Hotel Neeth



"ANKOMMEN UND SICH WOHLFÜHLEN"

FLAIR HOTEL NEETH

Preetzer Str. 1-3
24211 Lehmkuhlen OT Dammdorf

Telefon: (04342) 8 23 74

Telefax: (04342) 8 47 49

Email: info@neeth.de

www.neeth.de





VERANSTALTUNGEN UND FEIERN

im Flair Hotel Neeth

Liebe Gäste,

nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge, die wir liebevoll für Sie zusammengestellt haben. Wir hoffen sehr, dass wir mit dieser Auswahl Ihren Geschmack treffen.

Für genaue Absprachen und weitere Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Unsere großzügigen, stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten, unser zuvorkommender Service sowie unsere regionale und qualitativ hochwertige Küche sind unsere Garantie für das Gelingen Ihrer Festlichkeit.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit Ihre Konfirmation, eine Taufe, den Geburtstag, das Betriebsfest oder einen anderen Anlass im idealen Rahmen zu feiern.

Wir nehmen uns gerne die Zeit, um Sie individuell zu beraten und mit Ihnen den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu besprechen.

Unser größter Wunsch ist es, Ihnen und Ihren Gästen einen unvergesslichen Tag in unserem Hause zu gestalten. Ganz nach dem Motto: **Wir verwöhnen, Sie genießen!**

Ihr Team vom Flair Hotel Neeth





WICHTIGE INFORMATIONEN

im Flair Hotel Neeth

Menüauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Sie möchten einzelne Menügänge tauschen oder ergänzen, gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein und besprechen alle Möglichkeiten mit unserem Küchenchef. Die Preise werden entsprechend angepasst. Die meisten Menüs können für circa 75 Personen serviert werden.

Buffets

Die angegebenen Preise gelten in der Regel für 30 Personen beziehungsweise wie angegeben. Sollten Sie zu einem Buffet weniger Gäste einladen, sprechen Sie uns gerne an. Gemeinsam werden wir genau das Richtige für Sie finden.

Bitte beachten Sie, dass wir die Preise je nach Marktlage oder Saison gegebenenfalls anpassen.

Brunch

Auf unserer Homepage www.neeth.de finden Sie unsere öffentlichen Brunch-Termine. Möchten Sie während des Brunchs mit Ihren Gästen etwas mehr Privatsphäre genießen, reservieren wir Ihnen ab 14 Personen gerne einen separaten Raum.

Feiern

Für Ihre Feier über Tag stehen Ihnen die gebuchten Räumlichkeiten von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr zur Verfügung. Für Abendveranstaltungen reservieren wir die Räume flexibel nach Verfügbarkeit.

Um das Arbeitszeitgesetz einhalten zu können, gehen die Veranstaltungen bis maximal 24:00 Uhr. Für abendliche Feiern mit Tanz bieten wir ausschließlich Pauschalangebote an, die inhaltlich an Ihre Bedürfnisse angepasst werden können. Bei Veranstaltungen bis nach 24 Uhr wird eine Pauschale in Höhe von 200€ als Nachtzuschlag pro angefangener Stunde erhoben. Bei externer Anlieferung von Kuchen und Torten berechnen wir eine Servicepauschale für Geschirrtelle und Reinigung von 3,50 Euro/Person.





WICHTIGE INFORMATIONEN

im Flair Hotel Neeth

Unsere Öffnungszeiten

Rezeption:

Mo-Fr: 7:00-22:30 Uhr
Sa: 8:00-22:30 Uhr
So: 8:00-21:00 Uhr

Restaurant:

Mo-Fr: 17:30-22:30 Uhr
Sa: 12:00-15:00 Uhr
17:30-24:00 Uhr
So: 12:00-17:00 Uhr

Küche:

Mo-Fr: 17:30-21:00 Uhr
Sa: 12:00-14:00 Uhr
17:30-21:00 Uhr
So: 12:00-14:30 Uhr

Für eine Veranstaltung außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten machen wir Ihnen gern ein individuelles Angebot.
Zur genauen Absprache Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns!





MENÜ - BAUSTEINE

Kalte Vorspeisen

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Cherrytomaten / Walnüsse / Kräuterdressing / Baguette

€ 8,30

WILDSCHWEINRÜCKEN

Feldsalat / Balsamico-Dressing / Trauben / Pfannbrot

€ 14,50

KRÄUTERCRÊPE MIT RÄUCHERLACHS

Crème Fraîche / Salatbouquet

€ 10,50

TOMATEN - UND MEERSALZBROT

Olivendip / Aioli

€ 6,50

Warme Vorspeisen

PFLÜCKSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Preiselbeer-Birnen-Chutney / Balsamico-Dressing / Baguette

€ 13,00

GEBACKENER ZIEGENKÄSE

Salatauswahl / Walnüsse / Honig / Baguette

€ 12,00

Suppen

GALLOWAY - KRAFTBRÜHE

€ 7,50

MÖHREN - KOKOS - SUPPE

€ 7,50

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

Vegetarisch oder mit Wursteinlage

€ 7,50 / € 8,00

MAILÄNDER TOMATENSUPPE

€ 7,00





Saisonale Suppen

SPARGELCREMESUPPE

mit Einlage von Spargelstücken
€ 8,50

WILDCREMESUPPE

mit Croûtons und Waldpilzen
€ 8,00

PFIFFERLINGGRAHMSUPPE

€ 7,50

BÄRLAUCHCREMESUPPE

€ 7,00

KÜRBIS - KOKOS - SUPPE

€ 7,00

Sorbet

BLAUBEERSORBET

mit Prosecco gefüllt
€ 8,50

ERDBEERSORBET

mit Prosecco gefüllt
€ 8,50





Hauptgang Fleisch

Wild

von Oktober bis Februar

DAMWILDBRATEN

Waldpilze / Bohnenbündchen / Rot- und Rosenkohl
Salzkartoffeln / Kroketten / Preiselbeerbirne / Wildsauce
€ 31,00

REHKEULE

Pfifferlinge / Bohnenbündchen / Rot- und Rosenkohl / Salzkartoffeln
Kroketten / Preiselbeerbirne / Wildsauce
€ 32,50

Norddeutsches Schwein

SCHWEINEFILET

Bratkartoffeln/ Rahmchampignons/ glasierte Möhren
Bohnen im Speckmantel
€ 24,70

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

Senfkruste / Pfannengemüse / Spätzle
Portweinsauce
€ 23,00

Rind

RINDERFILET-TORNEDOS

Marktgemüse / Salzkartoffeln / Kroketten / Kräuterjus
200 Gramm € 43,00
180 Gramm € 39,50

GALLOWAYBRATEN

Bratensauce / Möhren / Mandelbrokkoli / Champignons /
Salzkartoffeln / Kroketten
€ 28,50





Geflügel

BARBARIE-ENTENBRUST

Rahmwirsing / Orangensauce / Gratin / Krokette
€ 25,50

PERLUHNBRUST SUPREME

buntes Gemüse / Geflügelsauce / Krokette / Salzkartoffeln
€ 27,00

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME

Spitzkohl / Geflügelsauce / Speckbohnen / Krokette /
Salzkartoffeln
€ 23,50

Fleischkombination

DAMMDORFER FILETTELLER

wahlweise mit 3 Filets vom Rind, Schwein, Pute oder Lammlachs
buntes Gemüse / Krokette / Salzkartoffeln / feine Rahmsauce
€ 37,00 bis € 45,00

DAMMDORFER WILDTELLER

-von Oktober bis Februar-
Dammwildbraten / Wildschweinerücken / Rotkohl / Rosenkohl
Bohnenbündchen / Pfifferlinge / Preiselbeeren / Krokette / Gratin / Wildsauce
€ 33,50

Fisch

ZANDER

Senf-Spitzkohl / glasierte Möhren / feines Kartoffelpüree
Riesling-Rahmsauce
€ 22,50

DORSCH

buntes Gemüse / Butterkartoffeln / Dillrahmsauce / zerlassene
Butter
€ 25,50





Vegetarisch

RAVIOLI

mit saisonaler vegetarischer Füllung / buntes Gemüse / Rucolapesto /
Parmesan
€ 16,50

KICHERERBSENCURRY - VEGAN

Kokos / Blumenkohl / Möhren / Brokkoli / Champignons / Reis
€ 16,50

Heimwehküche

RINDERROULADE

Rotkohl / Bohnen / Salzkartoffeln / braune Sauce
€ 22,50

TAFELSPITZ

Meerrettichsauce / Bouillongemüse / Salzkartoffeln / rote Beete
€ 22,50

RÜBENMUS

- von Oktober bis Februar -
Kasseler / Schweinebacke / Kochwurst
€ 17,50

GRÜNKOHL

- von Oktober bis Februar -
Kasseler / Schweinebacke / Kochwurst / Röstkartoffeln
€ 24,00





Dessert

3 KUGELN VANILLEEIS

wahlweise mit warmen Kirschen

€ 8,00

warmen Himbeeren

€ 8,00

Roter Grütze

€ 8,00

warmen Zimtpflaumen

€ 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Fruchtspiegel und Früchten

€ 8,50

BROWNIE

mit Vanillesauce und Früchten

€ 8,50

SAISONALES PARFAIT

mit Früchten und Sahne

€ 8,50

ROTE GRÜTZE

mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 6,00

Guten Appetit!



KLEINES MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

MINISTRONE

ANTI PASTI

RUCCOLASALAT

VITELLO TONNATO

TOMATE MOZZARELLA BASILIKUM,
AUBERGINENTALER MIT PESTO

CIABATTA, FOCCACIA

Warme Gerichte

PENNE MIT TOMATEN-KRÄUTERSUGO

TOSKANISCHES ZITRONENHÄHNCHEN (KEULE)
MIT PAPRIKA, STANGENSELLERIE UND
ROSMARIN

DORADENFILETS AUF GRÜNEM RISOTTO

RATATOUILLE-GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

Dessert

PANNACOTTA MIT FRUCHTSPIEGEL

TIRAMISU IM GLAS SERVIERT

p . P . 47 , 50 €

ab 30 Erwachsene

Preise unter Vorbehalt. Die angegebenen Preise beruhen auf den Daten von
Dezember 2023.





GROSSES MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

MINISTRONE

ANTI PASTI

SALATE

Tomate Mozzarella Basilikum / Auberginentaler mit Pesto /
Rucolasalat / Vitello Tonnato

CIABATTA, FOCCACIA

Warme Gerichte

PENNE MIT TOMATEN-KRÄUTERSUGO

PUTENSCHNITZEL MIT SALBEIHAUBE

TOSKANISCHES ZITRONENHÄHNCHEN (KEULE)
MIT PAPRIKA, STANGENSELLERIE UND
ROSMARIN

DORADENFILETS AUF GRÜNEM RISOTTO

RIESENGARNELEN MIT AIOLI

ALTERNATIV "FRITTO
MISTO"

(frittierte Meeresfrüchte)

RATATOUILLE-GEMÜSE

ROSMARINKARTOFFELN

Dessert

PANNACOTTA MIT FRUCHTSPIEGEL

TIRAMISU IM GLAS SERVIERT

p . P . 59 , 50 €

ab 30 Erwachsene

Preise unter Vorbehalt. Die angegebenen Preise beruhen auf den Daten von
Dezember 2023.





KLEINES BUFFET

Vorspeisen

GALLOWAYSUPPE KALTE VORSPEISEN

Antipasti / Blattsalat / Tomatensalat / Karotten-Sellerie-Salat

KLEINE VESPERPLATTE

Katenschinken mit Melone, Rosa Roastbeef mit Remoulade

KLEINE RÄUCHERFISCHPLATTE

Räucherlachs und Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich und
Honig-Senf-Dill-Sauce

BAGUETTE UND BUTTER

Hauptgerichte

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN

auf Champignons in Cognac-Sauce

LACHSFILET MIT EINER KRÄUTERKRUSTE

auf Gemüseragout

PASTA

mit leichter Käse-Sahnesauce und geschmorten Kirschtomaten

BEILAGEN

Kartoffelgratin / Rosmarinkartoffeln / Gemüseplatte

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

p . P . 34 , 90 €

ab 15 Erwachsene



UNSER BRUNCHBUFFET

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE

GROSSE BROT- UND BRÖTCHENAUSWAHL

Margarine und Butter, Marmelade, Honig und vegane Schokocreme

CORNFLAKES, FRÜCHTE- & SCHOKOMÜSLI
SCHOKOCHIPS

NATURJOGHURT UND OBSTSALAT

TOMATE-MOZZARELLA-BASILIKUM, COUSCOUSSALAT
LINSENSALAT, CHUTNEY, SALAMI-KÄSE-AUFSCHNITT

FRUCHTIGE TOMATENCREMESUPPE

auf Wunsch am Tisch serviert

RÜHREI MIT BACON

GURKENSALAT / GEMISCHTER SALAT MIT
ZWEIERLEI DRESSINGS

ANTIPASTI

PUTENSTEAKS MIT SESAM

auf Tomaten-Sahnesauce angerichtet

KLEINE SCHWEINEMEDAILLONS

auf gebratenen Champignons und Zwiebeln mit Pfeffersauce

GEBRATENES SEELACHSFILET

auf einem Gemüsebett mit Kräutersahnesauce

KARTOFFELGRATIN, PAPRIKA-BASMATI-REIS
UND EINE GEMÜSEAUSWAHL

PILZ-PASTA-PFANNE

HAUSGEMACHTE HOLSTEINER GRÜTZE

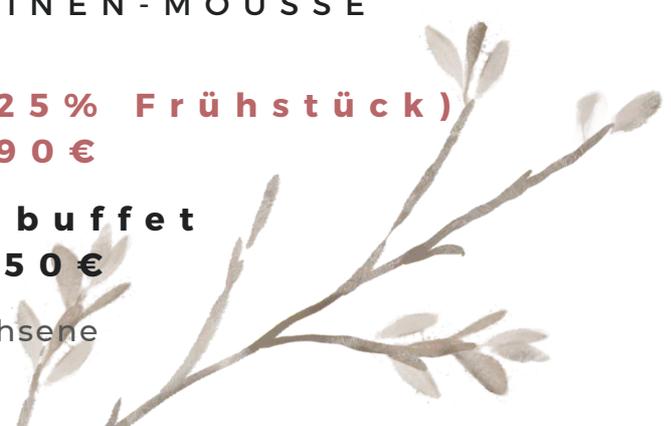
mit Vanillesauce

YOGHURT-MANDARINEN-MOUSSE

als Brunchbuffet (25% Frühstück)
p. P. 39,90 €

als Lunchbuffet
p. P. 43,50 €

ab 30 Erwachsene





UNSER LUNCHBUFFET

BROKKOLICREMESUPPE

FISCHPLATTE

Räucherlachs, Graved Lachs, Forellenfilet, Meerrettichsahne
Honig-Dill-Sauce

VEGETARISCHE PLATTE

Tomate-Mozzarella, Couscous, Linsensalat

SALATE

Tomaten- und Gurkensalat, Blattsalate, zweierlei Dressings

BROT, BRÖTCHEN, BUTTER

LACHSFILET MIT PFEFFERHAUBE

Scharlotten-Kräutersauce

SCHWEINEFILET

Cognacsauce, Champignons

PUTENSTEAKS MIT SESAM

Tomaten-Sahnesauce

GEMÜSEPLATTE

BASMATIREIS

KARTOFFELGRATIN

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Vanillesauce

ROTE GRÜTZE

mit Vanillesauce

p . P . 47 , 50 €

ab 30 Erwachsene



HOLSTEINER BUFFET

KRAFTBRÜHE VOM GALLOWAY
Einlage von Gemüse und Fleischwürfelchen

**DAMMDORFER SAUERFLEISCH, ROSA
ROSTBEEF, ENTE IN SAUER**

HAUSGEBACKENES BROT
mit Schmalz

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS
Honig-Senf-Dillsauce

NORDDEUTSCHES ANTIPASTI
Karotten, Sellerie, Pastinake, Kohlrabi

SALATE
Gurkensalat, Tomatensalat, Blattsalate

DORSCHFILET
in der Eihülle gebraten, Senfsoße

SCHWEINEMEDAILLONS
Zwiebeln, Champignons

GALLOWAYBRATEN
Bratensauce

**SALZKARTOFFELN
BRATKARTOFFELN
GEMÜSEPLATTE**

ROTE GRÜTZE
mit Vanillesauce

APFEL-CRUMBLE
Vanilleeis, Sahne

p . P . 4 6 , 5 0 €

ab 30 Erwachsene



WINTERLICHES BUFFET

November bis Februar

PASTINAKENCREMESUPPE

VESPERPLATTE

Roastbeef, Entenkeule in Sauer, Graved Lachs, Remoulade
Honig-Senf-Dillsauce

VEGETARISCHE VESPERPLATTE

Tomate-Mozzarella, Couscous, Linsensalat

Brot und Butter

GRÜNKOHL

mit Kasseler, Kochwurst oder Schweinebacke, Senf

STECKRÜBENMUS

mit Kasseler, Kochwurst oder Schweinebacke, Senf

DAMWILDBRATEN FRISCH AUS DEM OFEN

Bratensauce

WINTERLICHES GEMÜSE, ROTKOHL, ROSENKOHL

PERLGRAUPEN-GEMÜSE-RISOTTO

PETERSILIENKARTOFFELN

KARTOFFELGRATIN

BRATAPFELMOUSSE

ZIMT-PFLAUMEN-PANNA COTTA

PUNSCHBIRNEN

Vanilleeis

p . P . 4 8 , 9 0 €

ab 30 Erwachsene

Preise unter Vorbehalt. Die angegebenen Preise beruhen auf den Daten von Dezember 2023.





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald ein Angebot bestellt und schriftlich bestätigt wurde.

1. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten ohne Erhalt einer verbindlichen Buchung über die optionierten Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume frei zu verfügen.
 2. Die Anzahl der Gäste muss dem Hotel mindestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegen. Änderungen sind dem Hotel unverzüglich mitzuteilen.
 3. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl muss dem Hotel spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden und Bedarf der Zustimmung des Hotels.
 - a. Reduzierungen der Personenzahl (10% Abweichung) sind kostenfrei bis drei Tage vorher möglich. Danach behalten wir uns vor, den Verbrauch für die angemeldete Personenzahl zu berechnen. Beträgt die Abweichung von der gebuchten Personenzahl mehr als 10% behalten wir uns vor, eine Raummiete zu berechnen, beziehungsweise einen angebrachten Raumtausch vorzunehmen.
 4. Reservierte Veranstaltungsräume stehen nur zu den schriftlich vereinbarten oder zugesagten Zeiten zur Verfügung. Eine Nutzung der Veranstaltungsräume vor oder nach dem vereinbarten Zeitraum bedarf der Rücksprache mit dem Hotel und ist gegebenenfalls mit Kosten verbunden.
 - a. Bei keiner festen Raumreservierung behalten wir uns einen Raumtausch vor.
 - b. Eine einzelne Räumlichkeit stellen wir ab 14 Personen zur Verfügung oder für hervorgehobene Veranstaltungen, wie z.B. standesamtliche Hochzeiten nach individueller Absprache.
 5. Reservierte Hotelzimmer stehen den Gästen von 15.00 Uhr am Anreisetag bis 11.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Nur nach Verfügbarkeit können die Zimmer bereits früher vergeben werden. Eine Zimmervergabe am Vormittag ist in der Regel nicht möglich. Veranstalter werden gebeten, die Gäste dahingehend zu informieren.
 6. Hotelzimmer, die bis 18.00 Uhr nicht in Anspruch genommen worden sind, können vom Hotel anderweitig vermietet werden, sofern keine spätere Anreise vereinbart wurde.
 7. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Reservierungsbestätigung. Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die Preise des Hotelprospektes, der Tagungs- bzw. Bankettinformationen, sowie der Speisen- und Getränkekarten.
 8. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungsinanspruchnahme drei Monate oder einen Jahreswechsel, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
 - a. Die vereinbarten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Bei Änderungen der gesetzlichen Umsatzsteuer oder der Neueinführung, Änderung oder Abschaffung lokaler Abgaben auf den Leistungsgegenstand nach Vertragsschluss können die Preise entsprechend angepasst werden.
 9. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen zehn Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel kann die unverzügliche Zahlung fälliger Forderungen jederzeit vom Kunden verlangen. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
 - a. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss vom Kunden eine angemessene Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung, zum Beispiel in Form einer Kreditkartengarantie, zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag in Textform vereinbart werden. Bei Zahlungsverzug des Kunden gelten die gesetzlichen Regelungen.
 10. Eine Rückvergütung bestellen, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
 11. Stornierungsbedingungen:
 - a. Bei der Stornierung von Einzelbuchungen im Hotel von maximal vier Nächten werden folgende Kosten in Rechnung gestellt: 80% der gebuchten Leistung bei Stornierung nach 18 Uhr am Anreisetag.
 12. Bei der Stornierung von Gruppenbuchungen ab fünf Hotelzimmern und/oder Tagungs- bzw. Banketträumen und/oder gebuchten Tagungs- bzw. Verpflegungspauschalen werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
 - bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn: keine Kosten
 - 41 bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 45% der vereinbarten Kosten
 - 20 bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60% der vereinbarten Kosten
 - 3-0 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% der vereinbarten Kosten (nur bei Nicht-Wiedervermietung der Zimmer bzw. Tagungs- oder Banketträume)
 - a. Sollte eine Veranstaltung aufgrund staatlicher Bestimmungen nicht durchführbar sein (Bsp.: Covid 19), entfallen die Stornierungskosten.
 13. Der Veranstalter haftet für die Bezahlung für von den Gästen zusätzlich in Anspruch genommene Leistungen bzw. leitet die Rechnung für diese Leistungen an den Gast weiter und sorgt für die Begleichung der Rechnung.
 14. Sofern Tagungsgäste nach dem Abendessen länger als bis 24:00 Uhr zusammensitzen möchten, bieten wir dafür kostenfrei unsere Lobby an. Hier erfolgt nach 24:00 Uhr kein Service mehr. Bei Veranstaltungen bis nach 24 Uhr wird eine Pauschale in Höhe von 200€ als Nachtzuschlag pro angefangener Stunde fällig.
 15. Die Rechnungen sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar.
 16. Die Berichtigung von Irrtümern sowie von Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.
- 