

BAD HARZBURG

sönnenresort
ETTERSHAUS ★★★★★
SELECTION

aktivität ~ wellness ~ kulinarik



Veranstaltungen
2023



sonnenresort
ETTERSHAUS ★★★★★
SELECTION

**WILLKOMMEN IM SONNENRESORT
ETTERSHAUS!**

Das dürfen Sie erwarten:

- ✓ Beeindruckendes Resort mit historischer Villa um 1910, erbaut von den Architekten Bruno und Max Taut und Franz Hoffmann
- ✓ Modernes, großzügiges Appartementhaus
- ✓ Sonnenterrassen mit Blick zum Burgberg und auf Bad Harzburg
- ✓ 14 individuelle Baumhäuser im alten Baumbestand
- ✓ Über 900 m² lichtdurchfluteter Spa-Bereich
- ✓ Dampfbad, Bio Sauna, Finnische Sauna, Eisbrunnen, Erlebnisdusche und Ruheraum
- ✓ Kombierter Innen- und Außenpool
- ✓ Attraktive Harzer Ausflugsziele in der nahen Umgebung
- ✓ Herrliche Wanderwege ab Hotel und Mountainbikerouten
- ✓ Burgberg-Seilbahn, Baumwipfelpfad und Baumschwebbahn
- ✓ Bad Harzburger Sole-Therme in direkter Nachbarschaft





*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Anschrift des Veranstalters	
Name, Vorname	
Firma	
Straße, Hausnummer	
PLZ, Wohnort	
Telefon / Handy	
E-Mail-Adresse	
Straße, Hausnummer	
Begrüßungsschild	

Welche Art von Veranstaltung wählen Sie?				
Geburtstag				
Hochzeit	HZ	SHZ	GHZ	DHZ
Jugendweihe				
Konfirmation				
Absolvententreffen				
Betriebsjubiläum/-feier				
Präsentation				

Wann findet Ihre Veranstaltung statt?	
Datum	
Beginn	
kostenfreie Absicherung der Veranstalter bis 01.15 Uhr	
jede weitere Stunde 150,- €	



*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Wie viele Gäste erwarten Sie zu Ihrer Veranstaltung?			
Erwachsene			
Kinder		Alter	Kinderstuhl
Gesamtzahl der Gäste			
Bemerkungen			

Wo soll Ihre Veranstaltung bei uns stattfinden?			
Restaurant Tauts	1	2	3
Restaurant Ursprung			

Welche Sitzordnung wünschen Sie für Ihre Veranstaltung?			
Tafel		Einzeltische (4er/6er/8er)	
U-Form		L-Form	
Stelltische		E-Form	
Blöcke			





*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS



*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Welche Verpflegungsleistungen möchten Sie in Anspruch nehmen?

	Uhrzeit	Gäste
Sektempfang		
Sekt/Prosecco am Tisch		
Sekt/Prosecco trocken		
Sekt/Prosecco halbtrocken		
alkoholfreie Getränke		
Sonderwünsche		
Canapées je 2,60 €		
Edel Lachs		
Edelsalami		
Edelkäse		
Edelschinken		
Anzahl Canapées		

Kaffee/Kuchen

	Uhrzeit	Gäste		
Nachmittagskaffee				
Kuchen (s. Anlage)		Kuchen selbst	Berechnung pro Gast	€
Hochzeitstorte			Tisch vor dem Buffet	anderer Ort
Schlagsahne pro Portion 1,00 €			Portionen	

Buffet/Menü

	Uhrzeit	Gäste		
Buffet (s. Anlage)				
Buffetänderungen				
abräumen der warmen Buffetanteile			ganzen Abend warm halten	
Menü (s. Anlage)			servieren	Vorlegeservice
		Vorspeise		
		Zwischengang		
		Hauptgang		
		Dessert		

Mitternachtskaffee/Mitternachtsimbiss

	Uhrzeit	Gäste			
Mitternachtskaffee					
Kuchen (s. Anlage)		Kuchen selbst	Berechnung pro Gast €		
Hochzeitstorte		Tisch vor dem Buffet		mit Fontänen	ohne Fontänen
		Wagen reinfahren		mit Fontänen	ohne Fontänen
Eisbombe		Tisch vor dem Buffet		mit Fontänen	ohne Fontänen
Mitternachtsimbiss		Wagen reinfahren		mit Fontänen	ohne Fontänen



*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Welche Zusatzausstattung/technische Ausstattung benötigen Sie?						
Getränkekarte			selbst			
Menükarte			selbst			
Geschenketisch						
Vasen			Brautstrauß			
Tisch für Gästebuch						
Beamer	25,00 €					
Mikrofon	20,00 €					
Rednerpult	15,00 €					
Fackeln	20,00 - 60,00 €					
Pinnwand/Flipchart	15,00 €					
Feuerwerk	siehe Angebot					
Sonderwünsche						
Welche Dekoration wünschen Sie für Ihre Feier?*						
Art der Kerzenständer	1. flammig		3. flammig		5. flammig	Ände- rungen
Farbe der Kerzenständer						
Farbe der Servietten			Bruchart			
Tischband	nein		ja		Farbe	
Blumen einzeln mit etwas Grün					Farbe	
Gestecke			rund		länglich	
Blumengesteck Buffet	nein		ja		Farbe	
Blumenpreis						
Sonderwünsche						

*absolute Konfettiverbot



*Ihre
Veranstaltungsplanung*
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

Selbst organisierte musikalische Unterhaltung	
Disco	Aufbau/Uhrzeit
Band (Personenzahl)	
Sonderwünsche	
Bezahlung (keine Kreditkartenzahlung möglich)	
Barzahlung	
EC-Kartenzahlung	
Rechnung	
Vorauskasse	
Rechnungsadresse	
Vorname, Name	
Straße	
PLZ, Ort	
Land	
Zimmerreservierungen	
an der Rezeption	
keine Reservierung	
Gesamtrechung	
Frühstück extern	19,99 €
Frühstückszeiten	07.00 – 10.30 Uhr



Ihre
Veranstaltungsplanung
IM SONNENRESORT ETTERSHAUS

geschätzte Gebühren	
Speisen	
Getränke	
Set Up / Zusatzausstattung	
Dekoration	
Verpflegungsleistungen	
Raummiete	
Übernachtung	
Reinigungsgebühren	
TOTAL	

BANKETTLITER: Frank Wyszowski
E-MAIL: frank.wyszowski@sonnenhotels.de
REZEPTION: Tel. +49(0)5322 787890
E-MAIL: fo@sonnenhotel-ettershaus.de

Wir bitten Sie 4 Wochen vor Veranstaltungstermin um Terminvereinbarung zur ausführlichen Endabstimmung aller organisatorischen Punkte.

Stornierung der Feier: Bei rechtzeitiger Stornierung (nicht weniger als 4 Wochen vor dem Termin) werden Ihnen keine Stornogebühren berechnet. Bei Stornierung einer Veranstaltung in unserem Haus im Zeitraum von weniger als 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin werden Ihnen 60% der vereinbarten Pauschale in Rechnung gestellt!

Etwaige Gästezahländerungen sind bis 1 Woche vor Beginn der Veranstaltung kostenfrei möglich. Danach berechnen wir 100% der vereinbarten Pauschale für z.B. das Essen oder die Getränke.

Datum, Unterschrift Sonnenresort Ettershaus

Datum, Unterschrift Veranstalter





TORTEN

- Stachelbeer-Baiser-Torte
- Himbeer-Sahne-Torte
- Goldtröpfchen (Käse Baiser)
- Heidelbeer-Torte
- Rotkäppchen-Torte
- Erdbeer-Joghurt-Torte
- SchwarzwälderKirsch-Torte

34,90 €
Ø 28 cm

OBST-KUCHEN

- Pflaumenkuchen mit Zimt und Streuseln
- Kirschstreusel
- Apfelstreusel

29,90 €
Ø 28 cm

BLECHKUCHEN

- Schokoladenkuchen
- Buttermilchkuchen mit Kokos
- Bienenstich
- Marmorkuchen

24,50 € (ca. 20 Stücke)

BUFFET URSPRUNG

- Hausgemachte Anti Pasti
- Roastbeef rosa
- mit Sahnemeerrettich
- Gefüllte Eier, geräuchertes Forellenfilet
- Schinkenvariationen
- mit Honigmelone
- Buntes Salatbuffet
- mit verschiedenen Dressings
- Käseauswahl mit Feigensenf

- Kalbsconsommé
- mit Spargel und Eierstich
- Schweinefilet in Rahmchampignon
- Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln
- Putencurry mit Ananas und Melone
- Basmatireis, junge Erbsen
- Gebratenes Seelachsfilet, Blattspinat,
- Kirschtomaten
- Gemüselasagne,
- Parmesan

- Harzer Waldbeerenragout
- mit Vanillesauce
- Weinschaumcreme
- Schokoladenmousse

ca. 37,00 € p. P.

MEDITERRAN

- Gebratene Kräuter-Pilze am Spieß
- mit Parmaschinken
- Italienische Hackbällchen
- in Tomaten-Basilikum-Sugo
- mit Frischkäse gefüllte Champignons
- Vitello Tonnato
- Feigen und Pflaumen im Speckmantel
- Insalata Caprese
- Parmaschinken mit Honigmelone

- Weißer Tomaten Consommé
- mit Basilikum Croutons

- Involtini vom Kalb, Knoblauch, Ziegenkäse,
- grüner Spargel und Rosmarinkartoffeln
- Gegrilltes Doradenfilet,
- Fenchel-Orangengemüse
- und Risotto “Milanese”
- Vegetarische Gemüselasagne
- mit Mozzarella gratiniert
- Mediterraner Kartoffelgratin
- Fusseloni mit Brokkoli in Sahnesauce
- und Ricotta gratiniert

- Himbeermascarpone im Glas,
- Schokoladenhippe
- Erdbeer-Tiramisu
- Panna Cotta mit Mango-Minzragout

ca. 48,00 € p. P.



TYPISCH HARZ

Geräucherte Harzer Forelle
mit Sahnemeerrettich
Eingelegter Harzer Handkäse
Harzer Hausschlachteplatte
mit eingelegtem Gemüse
Mousse von Zander und grünem Spargel
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Harzer Schiebensuppe
mit Roggenbrot

Krustenbraten in Altenauer Altbiersauce
Gebratener Zander mit geschmorten
Kirschtomaten und Bacon
Kartoffelgratin, Kniester
Prinzessbohnen, Bunte Karotten
Deftige Vegane Krautpfanne mit mariniertem Saita

Harzer Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Miniwindbeutel, Vanillecreme
und marinierten Kirschen

ca. 36,00 € p. P.

EXKLUSIV ETTERSHAUS

Hummerterrine mit Wakamé
und gerösteten Sesam
Ziegen-Frischkäseterrine
mit marinierten Feigen
Hirschpastete
mit Sauce Cumberland
Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dillsauce
Hausgemachte Anti Pasti
Insalata Caprese, Schinken und Käsevariationen
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Consommé
mit Steinpilzroulade und Gemüsestreifen

Chateau Briand mit Sauce Béarnaise
und allerlei Gemüse
Lachs-Spinat-Lasagne
Saltim Bocca vom Kalb in Barolo Sauce
Gegrilltes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
Vegetarisches Gemüseragout mit Soja,
grünem Spargel und Blätterteig
Rosmarinkartoffeln,
Risotto “Milanese”

Welfencreme
Tiramisu
Mousse au Chocolat
Creme Brûlée, Exotische Obstplatt

ca. 54,00 € p. P.

APERITIFS

HUGO	0,20 l	7,20 €
Prosecco Holunderblüten-Sirup Frische Minze Wasser		
APEROL SPRIZZ	0,20 l	7,20 €
Prosecco Aperol Orange Wasser		
MARTINI BIANCO	0,05 l	4,95 €
MARTINI DRY	0,05 l	4,95 €
WILDBERRY LILLET		
Frische Beeren	0,20 l	7,20 €
AMERETTO SOUR	0,20 l	7,50 €
Amaretto Zitronensaft Orangensaft		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BAD HARZBURGER MINERALWASSER		
Classic	0,25 l	3,15 €
	0,75 l	6,95 €
Medium	0,25 l	3,15 €
	0,75 l	6,95 €
Still	0,25 l	3,15 €
	0,75 l	6,95 €

ALTENAUER KRÄUTERLIMO	0,33 l	3,60 €
ALTENAUER BEERENLIMO	0,33 l	3,60 €

BIONADE HOLUNDER	0,33 l	3,60 €
BIONADE STREUOBST	0,33 l	3,60 €

HOMEMADE LEMONADE (HANDGEMACHT)		
Berry Limo	0,30 l	4,90 €
Mosquito Raspberry	0,30 l	4,90 €

PEPSI COLA	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
PEPSI COLA LIGHT	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €

MIRINDA	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €
SEVEN UP	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €

APFELSCHORLE	0,20 l	2,95 €
	0,50 l	6,20 €

FEVERTREE TONIC WATER	0,20 l	3,60 €
SCHWEPPES TONIC WATER	0,20 l	3,30 €
SCHWEPPES GINGER ALE	0,20 l	3,30 €
SCHWEPPES BITTER LEMON	0,20 l	3,30 €



RAUCHSAFT SPEZIALITÄTEN

ORANGENSAFT	0,20 l	3,50 €
APFELSAFT Naturtrüb	0,20 l	3,50 €
BANANENNEKTAR	0,20 l	3,50 €
KIRSCH	0,20 l	3,50 €
KIRSCH-BANANENSAFT	0,20 l	3,50 €
ANANAS-KOKOSSAFT	0,20 l	3,50 €
alle Säfte auch in Groß	0,50 l	5,50 €

RAUCHSAFTSCHORLEN
SPEZIALITÄTEN

APFELSCHORLE Naturtrüb	0,33 l	3,80 €
RHABABERSCHORLE	0,33 l	3,80 €
SCHWARZE		
JOHANNISBEERSCHORLE	0,33 l	3,80 €
EISTEE Granatapfel	0,33 l	3,80 €
EISTEE Pfirsich	0,33 l	3,80 €

BIER VOM FASS

STARNBERGER Hell	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,50 €
ALTENAUER Dunkel	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,50 €
ALTENAUER Hexenbräu	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	6,50 €

FLASCHENBIERE UND
MISCHGETRÄNKE

KÖNIG LUDWIG Weizen Dunkel	0,50 l	6,50 €
KÖNIG LUDWIG Weizen Hell	0,50 l	6,50 €
KÖNIG LUDWIG Weizen Alkoholfrei	0,50 l	6,50 €
KROMBACHER Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
ALTENAUER Naturradler	0,33 l	4,00 €
RADLER	0,30 l	4,00 €
vom Starnberger Hell	0,50 l	6,50 €
COLABIER	0,30 l	4,00 €
vom Starnberger Hell	0,50 l	6,50 €

HEISSGETRÄNKE

Wahlweise mit Hafermilch oder Kuhmilch

CAFÉ CREMA	3,60 €
CAFÉ CREMA Groß	4,20 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAPPUCCINO Groß	4,90 €
MILCHKAFFEE	4,30 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
LATTE MACCHIATO mit Sirup	4,50 €
ESPRESSO	2,95 €
ESPRESSO doppelt	4,10 €
ESPRESSO Macchiato	3,15 €
ESPRESSO Macchiato doppelt	4,90 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,90 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,20 €
BAILEYS LATTE Macchiato 2cl Baileys	5,90 €
VERSCHIEDENE SORTEN TEE	3,90 €

LONGDRINKS / COCKTAILS

GIN TONIC	0,20 l	7,95 €
GIN TONIC deluxe	0,20 l	9,90 €
WHISKEY COLA	0,20 l	8,90 €
SWIMMING POOL	0,20 l	8,90 €
CAIPIRINHA	0,20 l	8,90 €
PINA COLADA	0,20 l	8,90 €

DIGESTIFS

GIN

The Duke Munich Bio Gin	2 cl	45%	5,90 €
Gin Sul	2 cl	43%	5,90 €
Hendricks Gin	2 cl	44%	5,90 €
Monkey 47	2 cl	47%	5,90 €
Bombay Gin	2 cl	47%	5,90 €

WHISKY

Slyrs Bavarian Whisky	2 cl	43%	6,50 €
Talisker Skye	2 cl	45%	6,50 €
Gentleman Jack	2 cl	40%	6,00 €

RUM

Ron Zacapa	2 cl	40%	6,80 €
Diplomatico Rum	2 cl	40%	6,50 €

LIKÖRE UND KLARE BRÄNDE

Der Geistliche	2 cl	40%	4,00 €
Römmerts Kräuterle	2 cl	25%	4,00 €
Schierker Feuerstein	2 cl	35%	2,60 €

MICHAEL SCHEIBEL
EDEL-BRÄNDE & SPIRITUOSEN

ALTE ZEIT			
- Edel Williams	2 cl	40%	9,50 €
- Wilder Berg-Kirsch	2 cl	44%	9,50 €
- Wilder Berg-Pflaume	2 cl	44%	9,50 €
FUTURE OF TASTE - Genie	2 cl	35%	9,50 €
THE ORIGINAL	2 cl	43%	9,50 €



OFFENE WEISSWEINE

CUVÉE SCHEU DICH NICHT QUALITÄTSWEIN	0,20 l	8,90 €
<i>halbtrocken – Weingut Thürkind</i>	0,75 l	32,00 €
Fruchtig, leicht und ein Wein für alle Tage mit Aromen von Pfirsich, reifer Ananas und sommerlichen Früchten. Eine Erinnerung an die Scheurebe, aber mal anders gedacht – einfach lecker.		

SILVANER QUALITÄTSWEIN TROCKEN	0,20 l	8,90 €
<i>trocken – Weingut Römmert</i>	0,75 l	32,00 €
Der Silvaner ist ein ganz besonders interessanter Wein geworden. Beste Trauben aus unseren Volkacher Weinbergen bilden die Grundlage dafür. In der Nase überzeugt er mit Noten von reifer Birne und feiner Minze. Dieser Silvaner ist am Gaumen fein und komplex, dezent in der Säure und lang im Abgang. Schlank, zart in der Frucht, ein typischer Silvaner eben. Die Farbe, ein helles Strohgelb mit deutlich grünen Reflexen rundet den Gesamteindruck perfekt ab.		

KERNER QUALITÄTSWEIN	0,20 l	7,95 €
<i>lieblich – Pünderricher Marienberg Ralf Kühn</i>	0,75 l	29,50 €
Feinfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte und einer dezenten Restsüße.		

ROSALIE DW	0,20 l	8,40 €
<i>trocken – Weinhaus Pawis</i>	0,75 l	30,50 €
Kräftige Farbnuancen im Stile eines Clariet aus dem Bordeaux. Passend zur Farbe dunkle, rote, kirschige Aromen und robuste Erdbeerfrucht. der Name des Weines Rosalie stammt aus dem schönsten Weihnachtsmärchen der Neuzeit und hat etwas mit Haselnüssen zu tun. Den Wein unbedingt gut gekühlt genießen.		

OFFENE ROTWEINE

TROLLINGER QUALITÄTSWEIN	0,20 l	7,95 €
<i>trocken – Privatkellerei Hirsch</i>	0,75 l	30,50 €
Das schwäbische Original - herrliche Fruchtaromen von Johannisbeere und Sauerkirsche in einem hellroten Wein. Vegatible Noten am Gaumen. – richtig Kraft auf der Zunge.		

ROTWEIN CUVÉE QUALITÄTSWEIN BIO	0,20 l	8,40 €
<i>halbtrocken – Weingut Sander</i>	0,75 l	30,50 €
Natürlich Rotweinpower – mild und samtig mit den gehaltvollen Aromen roter Beeren in einem harmonischen Geschmackserlebnis. Delikate Würznoten in weichem Tannin. – tiefdunkler Genuss		

PRIMITIVO GRAN MAESTRO ROSSO PUGLIA IGB	0,20 l	7,95 €
<i>trocken – Cieco e terra spa</i>	0,75 l	29,50 €
Ein italienischer "Klassiker" neu definiert – vollfruchtige Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen Fruchtsüße. Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessreichen Finale – Genuss im Stil eines Appassimento.		

UNSERE SELECTION STANDORTE
AUF EINEN *Blick.*



**Sonnenresort
Ettershaus**

Nordhäuserstraße 1
38667 Bad Harzburg

[tagungen@sonnenresort-
ettershaus.de](mailto:tagungen@sonnenresort-ettershaus.de)

www.sonnenhotels.de
+49 (0) 5322 – 78 78 90

Sonnenhotels Buchungsservice:

oder +49 (0) 5321 – 68 55 40

Fax: +49 (0) 5321 – 68 55 471

zentralreservierung@sonnenhotels.de

www.sonnenhotels.de