

Der Westfalen Hof... tut gut

Lieber Gast,

wir freuen uns, dass Sie unser Hotel Westfalen Hof mit seinen vielfältigen Möglichkeiten in Ihre weiteren Planungen mit einbezogen haben.

Unsere Bankett-Unterlagen sollen Ihnen bei der Planung Ihrer Feierlichkeit behilflich sein und Ihnen einen aktuellen und umfassenden Überblick über unser Angebot liefern. In unseren Unterlagen finden Sie alle notwendigen Informationen, um das anstehende Familienfest, Ihre Hochzeitsfeierlichkeiten oder die geplante Tagung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

Mit der Auswahl der hier aufgeführten Menüs und Buffets möchten wir Ihnen einen ersten Einblick in die vielfältigen Möglichkeiten unserer Küche aufzeigen.

Selbstverständlich bereiten wir Ihren Wunschessezen auch ganz individuell nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu.

Die familiäre Atmosphäre und die gepflegte Gastlichkeit des Hauses tragen dazu bei, Ihnen und Ihren Gästen schöne Stunden der Freude und des Genießens zu bereiten.



Das besondere Ambiente im Spiegelsaal



Gast sein und wohlfühlen



Stilvolle Atmosphäre im Rupert

Vom Spiegelsaal bis hin zu den Schweizer Stuben und dem Restaurant „Rupert“ stehen Ihnen die vielfältigsten Räume im stilvollen Ambiente zur Verfügung.

Wir sind bestrebt Sie und Ihre Gäste mit unseren Speisen, Getränken und einem persönlichen, individuellen Service zu verwöhnen und zufrieden zu stellen. Genießen Sie schon jetzt die Vorfreude..!

Bitte sprechen Sie uns an, damit wir gemeinsam Ihre Feier nach Ihren individuellen Vorstellungen planen und durchführen können.

Von „A“ - wie Apéritif bis zu „Z“ - wie Zimmer, wir sind für Sie da.

Ihr Team vom Westfalen Hof

Inhaltsverzeichnis

Verwöhn-Menüs

3 Gang-Menüs	Seite 2
4 Gang-Menüs	Seite 5
5 Gang-Menüs	Seite 7
6 Gang-Menüs & Mehr	Seite 8
Vegetarisch & Vegan	Seite 9

Büffets	Seite 10
---------	----------

Pauschalen	Seite 15
------------	----------

Getränkepauschalen	Seite 17
--------------------	----------

Veranstaltungsleitfaden	Seite 19
-------------------------	----------

3 Gang Menüs

Menü 1

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,
Gemüwestreifen und Nudeln

Rinderbraten und Schweinebraten
in eigener Sauce,
gebratene Champignonköpfe,
Jahreszeitliche Gemüseauswahl
Kartoffeln und Kroketten

Mousse au chocolat
mit Vanilleis und Himbeersauce

24,50 €

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse
und frisch geriebenem Meerrettich

KIKOK Poulardenbrust und Keule
in Pestosahne gegart,
Gemüse der Saison, Kartoffel-Kräuterrösti

Original italienisches Tiramisu

27,50 €

Menü 3

Rahmsüppchen von Farnpilzen
mit Schinkenchip (Saison)

Roastbraten mit geschmorten Zwiebeln,
auf Merlotsauce
Gemüse vom Wochenmarkt,
Hausgemachte Spätzle

Tarte au Chocolat mit Himbeersauce
und hausgemachtem Butterkekseis

33,50 €

Menü 4

Sautierte Garnelen auf Champignonscreme
mit gebratenen Farnpilzen (Saison)

Mit Whisky glasiertes Kalbsfilet
an confiierten Bundmöhren und
Würfelbratkartoffeln

Vanilleparfait auf karamelisierten Apfelspalten

38,50 €

Menü 5

Walnussravioli mit
Spinat-Frischkäsefüllung

Pochierter Kalbsrücken im Kräutermantel
auf Morchelrahmsauce,
Sauerkraut im Brickteig gebacken,
Creme Fraîche Kartoffelpüree

Triple Chocolat Cake
mit Tonkabohne, Karamellsauce
und Mangosorbet

37,00 €

Menü 6

Westfälisches Menü zur Winterzeit

Cremesüppchen vom Hokaidokürbis
mit lauwarmen Rotkohlsalat und Dunkelbierbrot

Lammrücken mit Aromaten gebraten
auf Wacholderjus
mit "Kraut und Rüben"
Lauch-Kartoffelpüree

Gebrannte westfälische Wintergewürzcreme
mit Pumpernickel, am Tisch "flambiert"

38,50 €

Menü 7

Antipasti mit Zucchini, Aubergine, Paprika,
Honigmelonenschiffchen und Serranoschinken

Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten,
auf Barres Dunkelbiersauce,
Lammcarree unter der Dijon-Senfkruste

Gemüse vom Wochenmarkt,
Rösti & Petersilienkartoffeln

Riegel von Trüffelpraliné
mit Zitrusbisquit und Granny Smitheis

35,90 €

Menü 8

Erbsenschaumsuppe mit Forellencreme
und Hanföl

Lammrücken mit Walnusskruste und Jus,
KIKOK Poulardenbrust in Pestosahne gebacken
mit Tomate und Mozzarella

Gemüse der Saison,
Rosmarinkartoffeln, Duett von Bandnudeln

Gebanntes Mandeleis mit Rumtopf Früchten

Preis: 39,50 €

Menü 9

Frische Zupfsalate mit Honig-Senfdressing
mit gebratenen Garnelen,
gehobelter Parmesan & hausgebackenem Brot

Tranchen vom Inside Round,
im Ganzen gebraten mit Kräuterbutter

Grilltomate, Bohnenbündchen im Speckmantel,
sautierte Pilzauswahl,
geräuchertes Kartoffelpüree, Pommes frites

Sauerrahmeis mit Beerenfrüchten
und Karamellsauce

37,00 €

4 Gang Menü

Menü 10

Gebackene Praline vom
geräuchertem Landschwein
auf Kohlrabi und Tomaten-Pfeffermarmelade

Tee von Gartenkräutern mit Garnelenravioli

Lammrücken unter der Kräuterkruste
an Gemüse der Saison und cremiger Polenta

Mousse von der Valrhona Schokolade
auf frischen Beeren (Saison)

€ 39,50 pro Person

Menü 11

Westfälische Hochzeitssuppe mit Einlage

Frische Blattsalate mit KIKOK Poularde
in Purple Curry mariniert,
auf Holunderbeerdressing

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
auf Barres Dunkelbiersauce
mit jahreszeitlicher Gemüseauswahl
westfälische Potthucke und Herzoginkartoffeln

Schokoladencreme mit Himbeer-Sorbet

Menüpreis 34,50 €

Menü 12

Gebackene Garnele auf Bockbier-Aioli
mit geröstetem Malzbrot

Schaumsüppchen von Weißweinbirne,
Wachtelbohne und Speck

Tranche vom wesfälischem Dry Aged Weiderind
(Bitte 14 Tage vorher bestellen)
mit Petersilienwurzelpüree & Farnpilzstrudel

Valrhona Caramelia Mousse au chocolat
mit Butterkekseis und Beeren

46,50 €

Menü 13

Geräuchertes von Lachs und Forelle
mit Sahnemeerrettich und Zitrone,
Hausgebackenes Weissbrot

Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse
und frisch geriebenem Meerrettich

Barberie Entenbrust, knusprig gebraten
mit Zitronengras, Limette, Ingwer

Schweinefilet im Speckmantel bardiert
mit Barres Dunkelbiersauce

Jahreszeitliche Gemüseauswahl,
Brandteigkartoffeln, Westfälische Potthucke,

Creme Brûlée mit Tonkabohnen,
kandierte Orangenschale, Beeren-Minzsalat

45,50 €

Menü 14

"Westfälisches Sushi"
Rote Beete Sushi mit gebeiztem Rinderfilet,
Gurkensushi mit Wild Tartar und Schmand,
Wildwurst-Frühlingsrolle
geriebener Meerrettich und Liebstöckelsauce

Confiertes Kabeljaufilet in Tomatenöl
mit Krustentierschaumsuppe

Hirschrückencarree aus der
Westfälischen Wildkammer mit Merlotjus,
Birnen-Zwiebelchutney, Schwarzwurzelgemüse,
Kartoffelbaumkuchen

Variation von Granatapfel,
Karamell & Valrhonaschokolade
mit Brombeer-Cassissorbet

56,00 €

Menü 15

Tartar vom Argentinischen Rind,
herzhaft abgeschmeckt,
an kleinem Kartoffelpancake und Creme Fraiche

Süßkartoffelsuppe mit Orangen und Parmesan

Ochsenbacke in eigener Sauce auf Wurzelgemüse,
Räucherpüree und gebratenem Römersalat

Käsekuchen auf „Neue Art“ mit Milchreis,
Quarkmousse und Vanillestreusel

€ 40,50 pro Person

Menü 16

(Winterweihnachtsmenü)

Gänsefleischkrokette auf Rotkrautsalat
und Montepulciano-Preiselbeersauce

Consommé vom Wild mit Hirschrohfleischröllchen,
Hirschsalami und Wurzelgemüse

Geschmorte Hirschhaxe aus der
"Westfälischen Wildkammer"
in Portweinsauce mit Wirsinggemüse
und Serviettenknödel

Zimt-Tonkabohneneis auf Pflaumenragout
und Barres Biersüppchen

45,50 €

Menü 17

„Ein Feld Salat“
nach Art des Hauses

Erbsenschaumsüppchen
mit Forellencreme und Hanföl

Mit Whisky glasiertes Kalbsfilet
an confierten Bundmöhren,
Würfelbratkartoffeln

Karamellparfait auf glasierten Ananas

€ 47,50 pro Person

5 Gang Menüs

Menü 18

Rahdener Gemüseacker mit Kresse,
geräucherter Entenbrust und Ziegenkäse

Süßkartoffel–Ingwer Cappuccino
mit geröstetem Brot

Ananas–Sorbet mit Sesam Krokant

Hirschrücken unter der Pinienkernkruste,
an eigenem Ragout
mit tourniertem Gemüse und Thymian-Tagliatelle

Hausgemachtes Blaubeereis
mit Mango-Mandarinenpudding und Tapiokaperlen

55,00 €

Menü 19

Consommé von Strauchtomaten mit Kräuterflädle,
Hirschschinken aus der westfälischen Wildkammer

Matjes-Tatar auf gegrillter Apfelscheibe
mit Röstzwiebel-Gurkencreme,
feine Blattsalate in Apfeldressing

Rosa gebratene Tranchen vom Schweinefilet
im Speckmantel auf Barres Dunkelbiersauce,

Wildschweinrücken aus der westfälischen Wildkammer,

Jahreszeitliche Gemüseauswahl
Westfälische Potthucke,
Gebratene Schupfnudeln mit Rauchsatz

Joghurt-Sauerrahmeis

mit Stachelbeerkompott
52,50 €

6 Gang Menüs & Mehr

Menü 20

Blattsalate der Saison in Senfdressing
mit sautierten Garnelen

Consommé von Rahdener Farnpilzen

Gedünstetes Kabeljaufilet in Champagnersauce
mit Lauch und Kirschtomaten

Sorbet von der Yuzu-Zitrone
mit Sparkling-Sake

Tranchen vom Roastbeef
im Ganzen gebraten, mit Portweinjus
Bundmöhren, Radieschen,
Frühlingslauch, Risoleekartoffeln

Dialog von frischen Früchten
mit Sauerrahmeis

60,50 €

Menü 21

Auswahl der Speisen abhängig von der Jahreszeit.
Anpassungen an die jeweilige Saison
werden gerne vorgenommen

Fingerfood

Rahdener Gemüseacker mit Kresse,
geräucherter Entenbrust und Ziegenkäse

Consommé von Süßwasserfischen
mit Safran und Weizenkresse

Tempura vom weissen und grünen Spargel,
Spargelragout und Schweinebauchwürfeln

Tamarillosorbet mit schwarzen Grissini

Lammrücken mit Vanilleinfusion,
auf Merlotjus
mit Gartengemüse und Selleriepüree

Internationale Käseauswahl
mit Feigenbrot und Früchtesenf

Variation von süßer Milch und Erdbeeren

85,00 €

Vegetarische Menüs

Menü 22

Ein „Feld-Salat“ nach Art des Hauses
mit Tofuteigtasche

Farnpilzconsommé mit Wurzelgemüse

In Butter geschmorter Knollensellerie
mit Safran-Graupenrisotto und Blumenkohl

Vanilleparfait und Butterkekseis
mit karamellisierten Apfelspalten

32,50 €

Menü 23

Geschäumtes Freilandeis
mit Schnittlauchinfusion

Buchweizenravioli mit Ziegenkäse,
getrockneten Tomaten und Rucola

Brotsalat mit Kirschtomaten,
Basilikumcreme und geräucherter Tofu

Pralinencreme mit gebackenen Wan Tan
und Zitronensorbet

36,50 €

Veganes Menü

Menü 24

Gebeizte Selleriescheiben
mit Karamell-Senfsauce
und kleinem Reibeküchlein

Kürbis-Apfelsüppchen
mit Crostini vom Dunkelbierbrot
mit Wildkräuterpesto

Sorbet „Domaine de Pellehaut“
mit Orangenblütenlimonade

"Variationen vom Rotkohl"
Rotkohlroulade, mit Rotkohl-Rotweinjus,
Zimt-Anisrotkraut und Laugensemmeln

Winterliches Tiramisu
mit Zwetschgenröster und Spekulatiuseis

40,50 €

Büffets für alle Anlässe

Typisch Westfälisch

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Westfälisches Antipasti mit eingelegten Selleriewürfeln, Zucchinischeiben,
Karottenhobel und Ziegenkäsetalern,
Spezialitäten vom heimischen „Fleischer und Jäger“ mit Blut- und Leberwurst,
Wildpfefferbeisser, Wildmettwurst und Hirschsalami,
Kleine Frikadellen und Schnitzel in der Brotkrume

Salate

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Großmutter's Kartoffelsalat
Möhren–Rettichsalat in Creme Fraîche-Tunke

Warme Speisen

Westfälische Kartoffelrahmsuppe
mit Scheiben vom Bauernseufzer

Wildschweinrücken mit Aromaten gebraten,
dazu Steakpfeffer und Rotweinbutter,
am Buffet tranchiert

Pfefferpotthas (westfälisches Rindergulasch)
Zanderfilets auf Meerrettichrahmsauce

Gemüse der Saison mit Speckbohnen,
Lappenpickert, Potthucke (westfälischer Kartoffelkuchen),
Salzkartoffeln

Dessert

Pumpnickelmousse mit eingelegten Kirschen
Grießpudding mit Himbeersauce
Hausgemachter Schokoladenpudding

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

€ 32,00

Mediterrane Auswahl

Ab 40 Personen

Vorspeisen

Andalusische Antipasti
mit gebratenen Zucchini, Auberginen und Champignons,
gefüllten Peperoni, Artischocken und Oliven

"Vitello Tonato"
Hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit cremiger Thunfischsauce

Galiamelone mit Serranoschinken
Tomate – Mozzarellaplatte mit Basilikum und Balsamico

Italienische Salami und gebratene Chorizzo

Gemischte Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und Weißweindressing
Rohkostplatte mit Senfdressing

Suppe

Pestorahmsuppe mit Paprika und Garnelen

Hauptgerichte

US Angus Inside Round, rosa gebraten, am Buffet tranchiert
mit Steakpfeffer und Kräuterbutter

"Picata Milanese" vom Schwein in Parmesanhülle und Tomatensauce

Kabeljaufilet auf Peperonatagemüse mit Thymian

Mediterrane Gemüsepfanne
Tagliatelle im Parmesanlaib - frisch zubereitet
Thymiyn-Polenta
Rosmarinkartoffeln in der Schale

Dessert

Klassisches Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce

Auswahl von französischen und italienischen Käsen
Ciabatta, Butter, Kräuterquark

39,50 €

Buffet „Westfalen Hof“

Ab 40 Personen

Vorspeisen

Geflügelterrinen mit Tomatenmarmelade,
Kleine Garnelenspieße mit Chilisauce
Gravdlachs mit Meerrettichdip
Hauchdünn geschnittenes Roastbeef
mit Rucolasalat und Parmesan

Salate

Staudensellerie Salat mit Radieschen und Walnüssen
Cous Cous-Salat mit Datteln, Rosinen und Honig
Schichtsalat mit Lauch, Sellerie, Ananas und Kochschinken
Wildkräutersalat mit Sprossen und Balsamicodressing

Warme Speisen

Getrüffeltes Selleriecremesüppchen mit Walnussahne
Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinjus mit Waldpilzen
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
US Angus Inside Round – am Büffet tranchiert
mit schwarzem Ursalz und Steakpfeffer, Kräuterbutter
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Grüne Nudeln im Parmesanlaib- frisch zubereitet
Kartoffel-Kressegratin,
Kartoffel-Senfpuée

Dessert

Hausgemachter Birnenstrudel mit Barre Biersüppchen
und Vanilleeis, am Buffet aufgeschnitten
Valrhona Caramelia Mousse au Chocolat
Gegrillte Ananas mit Salzkaramell
Erlesene Käsespezialitäten aus aller Welt mit Trauben und Feigen
Frische Brotauswahl

45,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Bunte Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Italienische gebratene Gemüse-Antipasti mit
Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons,
gefüllte Peppercherries und Oliven,

Tomaten & Mozzarella mit Basilikum
Graved-Lachs mit Dill-Senfsauce
Lachs – Spinaterrine mit Joghurt

Salate

Auswahl frischer Blatt-und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Griechischer Bauernsalat
Nudelsalat mit Mandarinen und Kochschinken

Warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Schweinefilet im Speckmantel auf Barres Dunkelbiersauce
Hähnchenbrustmedaillons auf Champignonrahmsauce
Lachsfilet auf Belugalinsen in Dijonsenfsauce

Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
Kartoffel-Kressegratin,
Herzoginkartoffeln, Röstinchen

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanilleschaum

Käseauswahl mit Trauben
Brot, Butter, Dips

€ 32,50

Gegen Aufpreis:

US Angus Inside Round – am Büffet tranchiert
mit schwarzem Ursalz und Steakpfeffer, Kräuterbutter
Grüne Nudeln im Parmesanlaib- frisch zubereitet

6,00 € pro Person

Sommerliches Grillbuffet

Ab 30 Personen

Kalte Vorspeisen

Antipasti mit marinierten Paprika, Auberginen,
Champignons und Zucchini

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum garniert,
Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse und Zwiebelringen,
Hausgemachter Kartoffel-, Nudel- und Krautsalat,
Tzaziki, Aioli, Kräuterbutter

Suppe

Gazpacho – spanische kalte Gemüsesuppe
oder
Italienische Minestrone

Warme Gerichte vom Grill

Angus Inside Round – am Büffet tranchiert
mit schwarzem Ursalz und Steakpfeffer

Schweinenackensteaks mit „Hickory Sauce“
Putenbrustspieße mit Curry
Spareribs mit „Bone Sucking Sauce“

Lachsfilet in Alufolie gegrillt
oder
Garnelenspieße mit Chilisauce

Feine und grobe Grillbratwürste

Gegrilltes mediterranes Gemüse
Kartoffelecken und Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Dessertauswahl

Bayrisch Creme mit Valrhona-Schokolade
Limetten – Joghurtmousse mit Himbeersauce

Fladenbrot, frisches Baguette
Butter und Dips

€ 33,50 pro Person

Unsere „All inclusive - Pauschalen“

Pauschale I Typisch Westfälisch

ab 40 Personen

Vorspeisen

Westfälisches Antipasti mit eingelegten Selleriewürfeln, Zucchinischeiben,
Karottenhobel und Ziegenkäsetalern,
Spezialitäten vom heimischen „Fleischer und Jäger“ mit Blut- und Leberwurst,
Kleine Frikadellen und Schnitzel in der Brotkrume

Salate

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Großmutter's Kartoffelsalat
Möhren-Rettichsalat in Creme Fraîche-Tunke

Warme Speisen

Westfälische Kartoffelrahmsuppe mit Scheiben vom Bauernseufzer

Backschinken in Barres Dunkelbiersauce
Westfälisches Rindergulasch "Pfefferpotthas"

Gemüse der Saison mit Speckbohnen
Westfälische Potthucke (Kartoffelkuchen)
Salzkartoffeln

Dessert

Pumpnickelcreme mit eingelegten Kirschen
Hausgemachter Schokoladenpudding

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Das Westfälische Büffet bieten wir Ihnen als Paket zusammen
mit folgender Getränke-Pauschale an:

Getränke-Pauschale

Gesamtpreis inklusive Speisen & Getränke

56,00 € pro Person

Pauschale II

Mediterranes Büffet

ab 40 Personen

Vorspeisen

Andalusische Mittelmeerplatte mit
eingelegten Oliven & Tomaten, gefüllten Peperoni & Champignons,
gegrilltes mediterranes Gemüse
Galiamelone mit Serranoschinken

Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico
Bauernsalat mit Schafskäse
Gemischte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Kräuterdressing

Warme Speisen

Minestrone
(Italienische Gemüsesuppe mit Pasta)
Kleine Rindermedaillons aus der Hüfte auf Ratatouille
Schweinerückensteaks mit Marsala

Mediterrane Gemüseauswahl
Provencalische Kartoffeln mit Rosmarin,
Thymian-Polenta

Dessert

Original italienisches Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersauce

Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Das Mediterrane Büffet bieten wir Ihnen als Paket zusammen
mit folgender Getränke-Pauschale an:

Getränke-Pauschale

Gesamtpreis inklusive Speisen & Getränke

56,00 € pro Person

Getränkepauschale Basis

Empfang

Prosecco, auf Wunsch mit Orangensaft
Alkoholfreier Fruchtcocktail

Bier vom Fass

Frisch gezapftes Barre Pils

Biere aus Flaschen

Barre alkoholfrei,
Barre oder Schneider Weizen

Alkoholfreie Getränke

Carolinen Gourmet Mineralwasser,
Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite,
Orangensaft, Apfelsaft,

Weine

2 Weine zur Wahl
Weißwein, Rotwein oder Rosé

Nach dem Essen

Kaffee & Tee
Fernet Branca, Malteser Aquavit,
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone

An der Theke

Ouzo, Jägermeister, Ramazzotti,
Wacholder, Korn, Waldmeister, Rhabarber

33,00 € pro Person

(Gültig über 10 Stunden)

Kinder werden nur anteilig berechnet

Getränkepauschale Erweiterungen

Apéritif Erweiterung

Bitte wählen Sie eine Sorte

Lillet Wildberry

„Laß mich dein Badewasser schlürfen“

Prosecco Limoncello mit kandiertem Ingwer

3,00 € pro Person

Long Drink Pauschale

Bitte wählen Sie drei Sorten

Bacardi & Havanna Rum

Jim Beam Bourbon

Gordons Gin

Vodka Gorbatschow

inklusive gewünschter Filler

Coca Cola, Energy Drink,

Bitter Lemon, Tonic Water & Ginger Ale

4,50 € pro Person

Obstbrand Pauschale

Bitte wählen Sie zwei Sorten

Williams Birne, Framboise

Mirabelle, Obstler, Grappa Chardonnay

4,50 € pro Person

Haben Sie weitere Wünsche für Ihre Feier?

Bitte sprechen Sie uns an.

Kleiner Veranstaltungsleitfaden

Bei Ihren Planungen bitten wir Sie um Beachtung der nachfolgenden Punkte:

Komplette Menüs servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen,
Buffets für Gruppen ab 30 Personen, Pauschalen ab 40 Personen.

Entscheiden Sie sich bei Ihrer Menüauswahl konkret für Ihr Wunsch-Menü.
Das heißt, Sie dürfen gerne die „ Menü-Bausteine “ untereinander austauschen, sollten sich aber letztendlich auf eine Suppe, einen Hauptgang oder ein Dessert festlegen.

Unsere Preise sind Inklusivpreise. Sie beinhalten Tischwäsche, Servietten, hauseigene Dekoration, Kerzen, die individuell gestalteten Menükarten. Sonstige Kosten wie Raummieten oder Mitarbeiterkosten fallen nicht an.

Selbstverständlich können wir für Sie Blumengestecke ordern, die nach Ihren Wünschen gestaltet werden. Die Kosten hierfür stellen wir Ihnen – natürlich ohne Aufpreis - als Auslage in Rechnung.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl Ihrer Veranstaltung ca. 1 Woche vorher mit.

Alle genannten Preise gelten jeweils pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von zur Zeit 19%. Diese Preisliste ist gültig ab Februar 2017. Vorangegangene Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.