

# 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

<b>Büffets</b>	Seite 10
----------------	----------

<b>Pauschalen</b>	Seite 15
-------------------	----------

<b>Getränkepauschalen</b>	Seite 17
---------------------------	----------

<b>Veranstaltungsleitfaden</b>	Seite 19
--------------------------------	----------

# 3 Gang Menüs

## Menü 1

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich,  
Gemüestreifen und Nudeln

\*\*\*

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

\*\*\*

Mousse au chocolat  
mit Vanilleis und Himbeersauce

28,50 €

## Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse  
und frisch geriebenem Meerrettich

\*\*\*

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

\*\*\*

Original italienisches Tiramisu

29,50 €

## Menü 3

Rahmsüppchen von Farnpilzen  
mit Schinchenchip (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 Römervorsalat

\*\*\*

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 Farmpilzen

\*\*\*

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, Zucchinis Scheiben,  
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

€ 35,00

# 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 Dijonsensfsauce

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

€ 35,50

## 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

€ 36,50 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

**59,00 € 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

**59,00 € 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.