

Bankett-Mappe



**„Feste sind Höhepunkte im Leben
und sie sollen Zeichen setzen“**

**Seit Jahrzehnten richten wir Familienfeiern wie Hochzeiten oder
Geburtstage, Firmenfeiern wie Jubiläen
und andere Feiern verschiedenster Anlässe aus.**

Eventuelle Änderungen, der Inhalte und Preise für 2019, behalten wir uns vor.

Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

wir danken für Ihr Interesse und Vertrauen, dass Sie unserem Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“ entgegenbringen und heißen Sie herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes oder Essens.

Die Vorfreude auf ein großes Ereignis ist eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfachen Erfahrungen bei Veranstaltungen.

Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Unsere Menüvorschläge für Menüs in unserem Haus sollen in erster Linie eine Anregung für Ihr persönliches Menü sein. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen, d.h. Sie können zwischen den einzelnen Menüs variieren bis es Ihrem individuellen Wunsch entspricht.

Für unsere Menüs verwenden wir stets regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen die Gesprächspartner vorstellen, die für Ihre Beratung zur Verfügung stehen:

- Herr & Frau Eichholz, Geschäftsführung des Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“
- Herr Kai Lahrmann Assistent der Geschäftsleitung
- Herr Hahn & Herr Heinze, Küchenchefs
- Frau Beisch Serviceleitung
- Frau Kaase, Rezeption/Reservierung



Sie erreichen uns unter unserer Tel. Nr. 05403-4050.

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter www.hotel-freden.de.

Ihr Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“

Familie Eichholz, sowie unser Fachpersonal aus Küche und Service und Rezeption

Veranstaltungsinfos:

Catering:

Innerhalb von Bad Iburg ist die Anlieferung frei Haus, im Umkreis von 25 km berechnen wir zusätzliche Fahrtkosten in Höhe von 30,00€. Ab einem Rechnungsbetrag von 500,00€ liefern wir frei Haus.

Raumreservierung:

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie völlig unverbindliche) Reservierung bis zu 3 Wochen vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können. Sollte es parallel zu einer weiteren Anfrage bei uns kommen, halten wir Rücksprache mit Ihnen, und bitten dann um Entscheidung.

Raummieten:

In der Saison von April bis Ende September berechnen wir **bei Veranstaltungen mit Musik an Samstagabenden mit weniger als 80 Gästen** für den Saal eine zusätzliche Raummiete. Ab 80 Personen entfällt diese. Für Rückfragen steht Ihnen das Rezeptionsteam zur Verfügung.

Räume:

Die gebuchten Räumlichkeiten stehen Ihnen am Veranstaltungstag 1 Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur freien Verfügung.

Hotelzimmer in Verbindung mit einer Feier bei uns im Haus:

Gerne stellen wir Ihnen ein Abrufkontingent für Ihre Gäste bis 8 Wochen vor Ihrer Feier zur Verfügung. Die bis dahin nicht reservierten Zimmer gehen anschließend wieder in den freien Verkauf zurück.

Für die Übernachtung Ihrer Gäste haben wir folgende Angebote:

Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet	69,50 €
Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet	96,00 €
Dreibettzimmer inkl. Frühstücksbuffet	126,00 €

Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast am Anreisetag ab 13:00 Uhr und am Abreisetag bis 11:00 Uhr zur Verfügung. Das Frühstück am Folgetag findet Montags bis Samstags von 06:30-10:00 Uhr und Sonntags von 08:00-11:00 Uhr statt.



Menüabsprachen:

Es ist ausreichend, wenn Sie ca. 4-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur Menüabsprache vereinbaren.

Kinderpreise:

Kinder unter 12 Jahren werden mit 50% des Inklusiv- bzw. Menüpreises berechnet. Kinder unter 6 Jahren sind unsere Gäste.

Mitarbeiterpauschale:

Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft pro Stunde 35,00 € als Dienstleistungspauschale (brutto)

Personenzahl:

Eine garantierte Teilnehmerzahl muss **3 Tage vor Veranstaltungsbeginn** mitgeteilt werden. Diese dient bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Dekoration:

Für die Tischdekoration berechnen wir je nach Aufwand eine Pauschale von ca. 20,00€ - 30,00€ pro Tisch. In der Pauschale sind enthalten: **Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Menükarten, Blumen, Dekoration für Stehtische und Buffet.**



Dekorationsmaterial:

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Hotels gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Auftraggeber verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollen bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.

Technik:

Beamer mit Leinwand	62,00€
Bose-Anlage (Lautsprecher mit einem Mikrophon)	90,00€
Bose-Anlage (nur Lautsprecher)	60,00€
Klavier	00,00€



Stuhlhussen:

Stühle inkl. Stuhlhuse, Reinigungs- und Leihgebühr betragen ca. 9,50 € pro Stuhl.

Ablauf der Veranstaltung:

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung seitens des Hotels zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Hotel spätestens 1 Tag vor Ankunft ein Programm (Musikeinlagen, Reden etc.) mitzuteilen.

Stornierungen:

Bei Stornierung fester und schriftlicher bestätigter Buchungen, ist das Hotel berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen: bis 24 Wochen vor dem vereinbarten Termin entstehen keine Kosten, danach fallen Stornokosten in Höhe der Raummiete an.

Für nicht in Anspruch genommene Zimmer und Veranstaltungsräume bemüht sich das Hotel um anderweitige Vermietung. Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Zimmer, bzw. Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen. Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Hotel.

Fremdleistung:

Soweit das Hotel für die Gäste technische und sonstige Gegenstände anmietet / beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden. Das Hotel haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte, sowie für vermittelte Fremdleistungen, z.B. Transfer, Künstlerauftritte, Musikanlagen o.ä.

Feuerwerk:

Feuerwerke jeglicher Art (drinnen und draußen) dürfen aus Rücksicht auf unsere Nachbarn nicht genehmigt werden.

Wertgegenstände:

Für Wertgegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Hotels deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Hotels.

Haftung:

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars im Hotel seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

Art der Veranstaltung:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung – sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht, öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Zustimmung des Hotels. Verletzt der Auftraggeber diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Hotels – hat das Hotel das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Hotels beeinträchtigt werden. Das Hotel kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen – vom Hotel nicht zu vertretenden Umständen- vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Gast ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Reklamation:

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Hotels oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Hotel an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Hotel Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und innerhalb von einer Woche nach Abreise an die Hoteldirektion gerichtet werden.

Schreib- / Rechenfehler:

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleiben vorbehalten.

Rechnungsstellung:

Nach der Veranstaltung sendet das Hotel dem Auftraggeber eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug. Bezahlt werden kann in bar, per EC-Karte, per Kreditkarte oder per Überweisung.

Empfang:

Flasche Winzersekt, trocken	0,75 L	26,00 €
Flasche Prosecco	0,75 L	24,00 €
Flasche Prisécco	0,75 L	24,50 €
Orangensaft	0,75 L	12,50 €
Fruchtcocktail ohne Alkohol	1,00 L	18,00 €
Fruchtcocktail mit Alkohol	1,00 L	22,00 €
Pils (Krombacher)	1,00 L	9,00 €
Fl. Mineralwasser Graf Metternich	0,75 L	6,50 €
Cola/ Fanta / Sprite	1,00 L	8,80 €

Empfangs Snacks:

Canapés: bunt belegt mit Ente, Roastbeef, Lachs, Forelle, usw.	2,90 €/Stück
Salziges Blätterteig-Gebäck: (4-5 Stück pro Gast) gefüllt mit Kräuter, Fischmousse, Geflügel	3,90 €/Pers.
Warme und kalte Fingerfood: (3 Stück pro Gast)	8,50 €/Pers.

Weine:

Nach Absprache und Weinprobe.

Spirituosen:

Bei allen Spirituosen bis 20 Stück berechnen wir den Restaurant Preis
 ab 20 Stück berechnen wir die Flaschenpreise

Kaffeespezialitäten:

Kaffee wird einzeln nach Tassen abgerechnet.

Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,40 €
Latte Macchiatto	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €
Doppelter Espresso	3,80 €

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet:

Kanne mit 1,0 L	12,00 €
-----------------	---------

Menüauswahl:

Aus diesen Menüvorschlägen können Sie wählen, wenn Sie und Ihre Gäste (mindestens 10 Personen) **ein einheitliches Menü** wünschen. Bei einer Personenzahl ab 20 Personen wird nur ein im Voraus bestelltes einheitliches Menü oder Buffet serviert.

Kuchen:

Kuchen kann aus HACCP Vorschriften nicht von Privatpersonen mitgebracht werden.

Kuchen vom Bäcker oder Konditor ihrer Wahl kann angeliefert werden, wir berechnen dann eine Servicepauschale von 2,80 € pro Person. Kuchen und Tortenbüfett vom Haus mit 1,5–2 Stück pro Person nach Ihrer Wahl.

pro Person 4,50–6,50 €

Mitternachtsimbiss:

Zu allen Angeboten reichen wir Ihnen einen Brotkorb, Butter & 2 Dips

Kräftige Gulaschsuppe mit frischem französischem Brot	4,50 €
Würzige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln,	4,50 €
Warmer Zwiebelkuchen oder Quiche Lorraine	3,50 €
Käseauswahl vom Brett mit Trauben	5,50 €
Currywurst & Nürnberger	3,50 €
Schinken & Salami Auswahl	4,50 €
Fleischbällchen	1,80 €
Warme und kalte Fingerfood 4- 5 Stück pro Gast	6,50 €
Spiegeleier, Fassgurken und Mixed Pickels	4,50 €

Beim Mitternachtskaffee wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet:

Kanne mit 1,0l	12,00 €
----------------	---------

Allergien:

Genießen Sie unsere herausragende Küche trotz Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie uns an.



Getränke-Pauschale:

In der Getränkepauschale sind enthalten:

Empfang:

Haussekt/ Prosecco/ Prisécco/ alkoholfreier Cocktail

Getränke während der Feier:

alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Sprite, O- Saft, Mineralwasser, Apfelsaft)

Rotwein/ Weißwein/ Weißherbst/ Pils vom Fass

Spirituosen:

1 Digestif nach dem Essen nach Wahl: Obstler, Malteser, Fernet oder Ramazotti,

Während der Feier: Roter, Baileys, Weinbrand, Wodka, Whisky, weißer Rum

Kaffee-Spezialitäten:

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Ab 30 Personen, mindestens 6 Stunden - maximal 10 Stunden:

4,50 -5,00€ pro Person / Stunde



Unsere Vorschläge sollen in erster Linie eine Anregung sein.
Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen,
d.h. Sie können zwischen den einzelnen Vorschlägen variieren,
bis es Ihrem individuellen Wunsch entspricht.

Gerne stellen wir Ihnen auch individuell mit Ihnen abgesprochene Menüs je nach Saison zusammen.

Vegetarier Menüs | vegane Menüs | Allergiker Menüs | Kindermenüs

Sprechen Sie uns an!

Für unsere Speisen verwenden wir stets Rohprodukte von höchster Qualität
aus saisonalen Angeboten überwiegend von regionalen Erzeugern.

Heimat

“Omas“ Festtag’s Rinderkraftbrühe

~~~~~

Bad Iburger Krustenbraten aus der Keule vom Jungschwein auf einer Rosmarinsauce  
Wildgulasch in einer Rotwein – Preiselbeere Sauce mit Pilzen  
Auswahl an frischen Saisongemüsen  
Kroketten und Butterkartoffeln

~~~~~

Hausgemachtes Vanillehalfgefrorenes
mit Beeren - Kompott und Schlagsahne

Pro Person: 25,90 €

2.

Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Pfannkuchen Streifen und Wurzelgemüsen

~~~~~

„Sous vide“ gegarte Semmerrolle vom Weiderind,  
besonders zart und aromatisch an einer Merlot-Sauce  
Gebratene Brust vom Landgockel an einer Mango – Pfeffersauce  
Auswahl an Saisongemüsen  
Gratin von Erdäpfeln

~~~~~

Herrencreme – Terrine auf Rumbisquit garniert mit frischen Früchten

Pro Person: 29,50 €

3.

Rahmsuppe von Wiesenkräutern mit geröstetem Teutoburger Landschinken

~~~~~

Medaillons vom Landschweinfilet mit gebratenen Waldpilzen und einer Cognac-Rahmsauce  
Rosa gebratene Rinderhüfte auf einer Rotweinjus mit Dijon Senf  
Auswahl an frischen Saisongemüsen  
Rosmarinkartoffeln und Bauernrösti

~~~~~

Variation von schwarzem Schokoladenmousse
& Panna cotta mit Himbeersauce



Pro Person: 32,00 €

4.

Lauwarmer Lachs auf Reibekuchen
Rauchforellen - Schnittlauch-Rührei
& Apfel-Rettichsalat



Bad Iburger Schaumsuppe von der Kartoffel
mit Streifen vom Wildschinken



Roulade von der Landgockelbrust,
Rieslingsauce
Champignons, grüner Erbsen Stampf



Rosa gebratene Kalbshüfte
mit Speckbohnen, Salzkartoffeln & Sauce
Béarnaise



Variation von Roter Beeren Grütze
Vanille Halbgefrorenes & süßen Bröseln

EUR 35,00 pro Person
(als 3-Gang Menü mit Vorspeise)
EUR 41,00 pro Person
(als 4-Gang Menü mit Suppe)
EUR 55,00 pro Person (als 5-Gang Menü)

5.

Carpaccio vom Teutoburger Weiderind
Tatar, Trüffelcrème & Wild-Kräutersalat



Schaumige Crèmesuppe vom Hummer
mit Zuckerschoten & Mango



Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit karamellisiertem Apfel, Schalotten &
mariniertem Panchetta mit Ahornsirup



Seezungen-Roulade
mit Kartoffel-Mousseline, Nordseekrabben,
sautierter Spinat & Champagner-Senf-Sauce



Klassische Vanille Crème Brûlée
mit frischen Früchten der Saison

EUR 39,00 pro Person
(als 3-Gang Menü mit Vorspeise)
EUR 55,00 pro Person
(als 4-Gang Menü mit Suppe)
EUR 68,00 pro Person
(als 5-Gang Menü)

Klassik Menu

Caesar Salat von Garnelen & Thunfisch,
Wachtelei, Speck, Nussbutter-Croûtons & gereiftem Parmesan



„Omas“ Kraftbrühe vom Weiderind



„Iburger Forelle“

Auf der Haut gebratenes Filet von der Iburger Forelle mit Bratkartoffelstampf
gegrilltem Baby-Romanasalat & Pommery-Senf Hollandaise



Sorbet von „O49“ Gin, Gurken, Ingwer & Limetten



Klassisches Rinderfilet vom Black Angus
mit Gorgonzola & Lauch-Kartoffelgratin, grünem Spargel & getrüffeltem Madeirajus



Crêpes Suzette

mit Rahmeis von Tahiti Vanille & glacierten Orangen

EUR 45,00 pro Person
(als 3-Gang Menü mit Vorspeise)

EUR 49,50 pro Person
(als 4-Gang Menü mit Suppe)

EUR 65,00 pro Person
(als 5-Gang Menü)

EUR 72,00 pro Person
(als 6-Gang Menü mit Sorbet)

Frühlingsmenü 2018

Vorspeise

Salat von grünem und weißem Spargel
mit knusprigem Wachtelei, Bärlauch,
Pumpernickel, Katenschinken &
Hollandaise-Dressing



Bunte Zupfsalate mit gebratener Brust von
der Wachtel & Tiefseegarnele
mit Rhabarberchutney, Kräuterbruschetta
& Morchel-Vinaigrette



Tatar & geräucherte Dettmeyer Forelle
mit violetten Kartoffeln, Sahnemeerrettich,
Kaviar



Zweierlei Paprikamousse mit Rucolapesto,
dazu frische Blattsalate in Limonen-
Honigvinaigrette

Suppe

Schaumige Crèmesuppe vom
Stangenspargel



Samtsuppe von Bärlauch
mit geräuchertem Schinken



Frühlingsgarten Kräutersuppe
mit Zucchini, eingelegten Radieschen &
Holunderblüten Schmand



Leichte, fruchtige Currysuppe
mit Kokosnuss, Mango, Apfel & Ananastatar



Tomatenessenz mit Basilikumquarknocken



Consommé vom Milchlamm
mit Petersiliengnocchi, Lauch- &
Schmortomate



Consommé vom Maibock
mit Wurzelgemüserauten und Morchel
Klößchen

Zwischengerichte

Erfrischungs-Sorbet von Rhabarber, Ingwer
& Orangen



Cheddar Käse-Brûlée
mit gerilltem grünen Spargel, Walnüssen,
Schnittlauchblüten & Bauernbrot



Kurzgebratener Thunfisch "aus der Dose"
mit Calamari, Chorizo, Zitrone, Rucola &
Paprikamarmelade



Dreierlei von der Wachtel
Brust, Ei & Keule
mit warmer Brunnenkresse Panna Cotta &
eingelegter Rote Bete



Gebratene Jakobsmuschel & Garnelen
mit gegrillten Romanoherzen, Saubohnen,
Gartenerbsen & Krustentierschaum

Hauptgänge

Gebratener Loup de mer
mit Krabbenkuchen, Salat von
grünem Spargel
Passepierre, Saubohnen, Erbsen &
Krustentier-Espuma



Lammrücken mit Schafskäse,
Minze & Limette,
Bärlauch-Kartoffelpüree, kleines Ratatouille
& Morcheljus



Rosa gebratenes Filet vom Weiderind
Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise & Neuen Kartoffeln



Gratinerter St. Pierre unter der
Kräuterkruste
auf Minz-Orangen Nudeln, geschmortem
Eisbergsalat, Fenchel & Apfel beurre blanc



Kalbsfilet
mit Oliven-Kapern Couscous,
geräuchertem Mozzarella
mediterrane Gemüse & Chorizojus



Filet vom Münsterländer Landschwein im
Schinkenmantel
Portweinjus, Ofentomate, Karotten –
Lauchgemüse
Drillinge im Ackermantel aus dem Ofen

Dessert

Törtchen vom Granny Smith Apfel
mit Joghurteis & Haselnuss Crumble



Himbeer Rhabarber
mit Crèmeis von Vanille & Florentiner Crisp



Parfait von der Holunderbeere
mit Holunderblütensorbet & Macadamia
Krokant



Gebrannte Schmandcrème
mit Himbeer-Sorbet auf Schokoladenbiskuit



Warmes Valhrona-Schokoladen Fondant mit
flüssigem Kern
mit Ananas, Mango-Kompott &
Kokosnussorbet

Vegetarisches Menü 2018

Vorspeise



Geräucherter Hüttenkäse
mit Salat von Frühlingsgemüse vom
Bauernmarkt, Schwarzbrot-Crumble &
Minz-Vinaigrette



Suppe

Frühlingsgarten Kräutersuppe
mit Zucchini, eingelegten Radieschen &
Holunder Crème Fraîche



Hauptgang

Stangenspargel
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise &
Neuen Kartoffeln



Beispiele für Menü – Buffet Kombinationen ab 30 Personen

Menü-Buffet 1:

Am Tisch serviert:

Bunte Pflücksalate mit gerösteten
Pinienkernen in einer Kräuter-Vinaigrette

Baguette & Butter



„Bad Iburger“ – Rinderkraftbrühe



Vom Buffet:

Jungschweinfilet an einer

Waldpilz – Sahnesauce

Medaillons von der Truthahnbrust

Apfel – Calvados Sauce

Filet von Kaphecht auf

Riesling – Kräutersauce

Auswahl an frischen Gemüsen

Kartoffelgratin, Röstinchen, Wildreis



Schwarzes Schokoladenmousse,

Rote Grütze, Mangocreme

Joghurt – Baiser – Crème mit Himbeeren

Preis pro Person: 34,90 €

Menü-Buffet Vorschlag 2:

Am Tisch serviert:

Marktfrische Wiesenkräuter – Pflück – Salate
mit gebratener Flugentenbrust in einem

Himbeerdressing



Brunnenkresseschaum mit Schinkenstreifen



Vom Buffet:

Kleine Rouladen vom Weiderind in einer
Rotweinsauce mit Perlzwiebeln

Filet vom Kabeljau an einer Safransauce auf
feinem Gemüsestroh

Glasierter Jungschweinerücken am Stück
gebraten mit einer Kräuterkruste überbacken

Pfefferrahmsauce & Sauce Bernaise

Auswahl an frischen Gemüsen

Butterreis, Kartoffelgratin, Kroketten



Herrencreme, Vanilleeisbombe „Sinfonie“,
Frischer Obstsalat

Mascarpone-Joghurtcreme mit Baiser
und Himbeeren

Preis pro Person: 37,50 €

Menü-Bufferet Vorschlag 3:

Am Tisch serviert:

Variation von frischer Gemüse Anti Pasti
Aubergine, Zucchini, Paprika, Olive, Artischocke,
Austernpilz, Champignon
an einem Ruccolasalat mit Parmesan
in einem Balsamicodressing



Tomaten-Consommée mit Riccotta Cappelletti
& Wurzelgemüserauten



Vom Buffet:

Hookifilet (Seehecht) auf grünen Nudeln in
einer Orangen – Rosa Pfefferbeeren – Sauce
Saltimbocca Romana vom Jungschweinfilet
gefüllt mit Salbei und Schinken
Landhahnbrust überbacken mit Mozzarella und
Basilikum auf einem Tomaten-Paprikaragout
Auswahl an Saisongemüsen,
frische Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln



Tiramisu, Panna cotta mit Beeren der Saison
Vanilleeisbombe mit Amarena Kirschsauce

Preis pro Person: 38,50 €

UNSERE FRÜHLINGSBUFFETS

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Schwarzwälder Schinken mit gebratenen Pilzen
Roastbeef mit Remouladensauce
Forellentatar mit Gurkencarpaccio
Bruschetta mit Thunfisch
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

Spargelcremesuppe mit Kerbelsahne

Hauptgänge

Zitronenhähnchen in Basilikumschaum
In Aromen gebratene Lachsforelle
mit Rieslingschaum
Gnocchi in Gemüse-Tomatenragout
Schweineflet im Mantel mit Marsalasauce

Beilagen

Kräuterreis
Cremiges Kartoffelragout
Bunte Gemüseauswahl
Fruchtiges Paprikaletscho

Desserts

Joghurttörtchen mit Limettengelée
Schokoladenbrownie
Crème brûlée mit frischen Früchten
Panna Cotta auf Ananas-Minzsalat
Mangomousse
EUR 39,50 pro Person

Vorspeisen

Frischkäse-Tomatenterrine
Meeresfrüchtesalat mit Safran und Fenchel
Vitello Tonnato mit Kapern
Spargelsalat mit Parmaschinken
Roastbeefröllchen mit Crème fraîche gefüllt
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

Brunnenkressesuppe mit Mandeln

Hauptgänge

Gebratene Kalbshälfte mit Marsalajus
Perlhuhnbrust mit Pilzen gefüllt in
Kräuterschaum
Schollenfilets in Nussbutter gebraten
mit Kapern und Oliven
Spinat-Ricottaravioli mit Kräuterschaum

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Kräuter-Fettuccine
Tomaten-Lauchgemüse
Glasierter Karotten mit Petersilie

Desserts

Zweifarbige Schokoladenmousse
Erdbeertiramisu
Himbeer-Ricottaterrine
Rhabarberragout mit Vanillecreme
Topfenmousse mit Orangen-Minzpesto
EUR 49,50 pro Person

UNSERE SOMMERMENÜS

Vorspeisen

Ceviche von Gelbschwanzmakrele
mit Soja, Ingwer & Avocado



Salat von Tomaten aus Glandorf von
Bauer Pues Tillkamp
mit geschlagener Burrata Focaccia &
Fenchelsorbet



„Surf und Turf“
Carpaccio von Rind & Pulpo
mit Passepierre & Yuzu-Schaum



Vitello Tonnato Tatar mit
Zitronenchutney,
Paprika-Relish & Oliven-Croûtons



Roulade vom hausgebeizten
Wildlachs mit Gurke , Tiefseegarnelen,
Erbsen & Buttermilch

Suppe

Schaumige Pfifferlingsuppe
mit Speck



Geeiste Suppe von
Wassermelone & Orangen
mit Ingwer, Limette &
Thaibasilikum Sorbet



Suppe von Gartenerbsen & Schinken“
mit Minze & Clotted-Cream



Kaltschale von Gurken & Apfel
mit Lachs Tatar



Essenz von Tomaten
mit Basilikumklößchen,
Zitronenthymian & Pinienkernen

Zwischengericht

Filet von der Gold Makrele
mit Safran-konfierter Paprika, Tomaten,
Kapern & Fenchel



3 gebratene 8/12 Riesengarnelen mit
Mango-Ananas Relish,
Meergemüse Salat



Gebratene Entenleber Schnitte
mit Stachelbeerentarte,
Marmelade & Kirsch-Jus



Pfifferlings-Tagliatelle
mit grünem Spargel, Parmesan, Erbsen &
Schnittlauchcreme



Erfrischendes Sorbet von weißem
Pfirsich & Basilikum
mit Rose Prosecco aufgefüllt

Hauptgänge

Rosa gebratener Lammrücken
in Haselnusskruste, Auberginenpüree,
Gurken-Couscous & Sesam-Joghurt in
Granatapfel-Jus



Rosa gebratenes Black Angus Filet
mit gebratenen Pfifferlingen, Maispüree,
Mangold & Madeira Jus



Gegrilltes Heilbuttfilet, Garnelenravioli,
grünem Spargel, Borlottibohnen ,
Sauerampfer Beurre blanc



Rosa gebratene Entenbrust
mit weißem Pfirsich, Quinoa,
Walnüssen & Lavendel Jus



Gebratene Meerbarbenfilets
mit Nordseekrabben, Apfel, Kohlrabi,
Avocado & Curry Sud

Dessert

Variation von weißem Pfirsich
mit Zitronen -Thymian Eis



Zitrustarte mit Kokosbaiser & weißem
Schokoladeneis



Erdbeer Ragout
mit PriSecco Sorbet

Panna Cotta von der Passionsfrucht mit
Mango Basilikumsorbet & Crème von
dunkler Schokolade



Ananas-Limettenragout
mit Kokoseis & Macaron

Menü 5

Gurken-Joghurtkaltschale
mit Flusskrebse

~~~~~  
Kühles Sorbet

~~~~~  
Saltimbocca von der Maispoularde auf
geschmortem Sommergemüse und
Fettuccine

~~~~~  
Rhabarberkaltschale  
mit Vanille-Grießflammerie

EUR 34,50 pro Person

### Menü 6

Carpaccio von der Rinderlende mit  
Rucolasalat, Parmesan und Balsamico

~~~~~  
Paprika – Basilikum Eis

~~~~~  
Weißer Heilbutt auf Tomaten-Lauch-Sauté  
dazu Kartoffelgnocchi

~~~~~  
Dialog von der Erdbeere:
Erdbeerparfait und Erdbeer-Amarettosalat

EUR 39,50 pro Person

Menü 7

Caesarsalat mit Parmesan, Croûtons und
sautierten Austernpilzen

~~~~~  
Schaumsuppe von der Zuckerschote  
mit hausgebeiztem Lachs

~~~~~  
Schweineflet im Kräutercrêpesmantel auf
mediterranem Gemüse dazu
Risollékartoffeln

~~~~~  
Mangostrudel mit Zitronengrassauce

EUR 39,50 pro Person

### Menü 8

Lachs-Seeteufel-Carpaccio mit Limonenöl  
und Brunnenkressesalat

~~~~~  
Weiße Tomatenschaumsuppe
mit Basilikumravioli

~~~~~  
Yuzo Sorbet

~~~~~  
In Aromen gebratener ganzer Kalbsrücken
auf Ratatouille und gebackenen
Rosmarinkartoffeln

~~~~~  
Aprikosen-Rosmarintörtchen im  
Baumkuchenmantel

EUR 49,50 pro Person

## UNSERE SOMMERBUFFETS

### Vorspeisen

Hirtensalat mit gebratener Chorizo  
und Balsamico

Marinierte Putenbrust mit Ananas-Chutney

Bruschetta mit Thunfisch und Tomate

Antipasti-Gemüse mit Parmesanhobel

Räucherfischmousse mit Safrangelée

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

### Suppe

Karotten-Orangensuppe mit Mandeln

### Hauptgänge

Putengeschnetzeltes

in fruchtiger Curry-Kokossauce

See Renke in Rieslingschaum

Gnocchi im Tomaten-Gemüseragout

Rosa gebratene Lammhüfte mit

Rosmarinjus

### Beilagen

Petersilienkartoffeln

Basmati Reis

Mandelbrokkoli und Blumenkohl

Vichykarotten

### Desserts

Erdbeermousse mit Waldmeister

Hausgemachtes Kokoseis

Vanille Panna Cotta mit Rhabarber

Crème Caramel | Ananas-Minzsalat

EUR 39,50 pro Person

### Vorspeisen

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Quiche Lorraine mit Schnittlauchschand

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Salat von Miesmuscheln in Weißwein-

Kräutersauce

Räucherfischvariation mit Dill-Senfauce

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

### Suppe

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

### Hauptgänge

Maispoularde mit Zitronen-Gremolata

und Basilikumschaum

Gegrillte Lachsforelle mit Rieslingsauce

Frischkäseravioli mit Rucola

Gebratener Kalbsrücken mit Trüffelsauce

### Beilagen

Tomaten-Fettuccine | Polentaschnitte

Ratatouille | Geschmortes Marktgemüse

### Desserts

Joghurttörtchen mit Limettengelée

Tiramisu mit Amaretto

Grand Marnier-Parfait mit Pistazienkrokant

Erdbeersalat mit Amaretto und Minze

EUR 49,50 pro Person

Angebot gültig ab 30 Personen

## UNSERE HERBSTMENÜS

### Menü 9

Rinderconsommé  
mit Pfannkuchenstreifen



Gebratenes Zanderflet mit Balsamicobutter  
auf Rieslingkraut und Kartoffelpüree



Akazienhonigmousse mit Gewürzkirschen  
EUR 34,50 pro Person

### Menü 10

Petersilienwurzelcremesuppe  
mit Räucherlachsstreifen



Rehmedaillons mit Lebkuchensauce  
Wirsingstrudel | Nuss Spätzle



Tonkabohnenparfait mit lauwarmen  
Cassis-Feigen  
EUR 39,50 pro Person

### Menü 11

Räucherfischmousse mit Forellenkaviar  
und marinierten Zupfsalaten



Kerbelschaumsuppe  
mit Trüffel



Barbarie Entenbrust mit Holunderjus  
auf glaciertem Spitzkohl und  
Mohnschupfnudeln



Zweierlei von der Mango:  
„Strudel & Sorbet“  
EUR 39,50 pro Person

### Menü 12

Kürbiscremesuppe  
mit Koriander und Garnele



Pappardelle mit Kerbelschaum und  
schwarzem Trüffel



Cassis Sorbet



Hirschrücken unter der Walnusskruste  
dazu Speckrosenkohl und Maronenspätzle



Schokoladenterrine mit Tannenhonigparfait  
EUR 49,50 pro Person

## Vorspeise

„Pizza“ von gebratenen Garnelen  
Steinpilze, geschmorten Zwiebeln,  
Pecorino & frisch gehobeltem Trüffel



Dünne Scheiben von Enten-Pastrami  
mit eingelegtem Kürbis, Kürbiskerneis,  
Quitten & Pastinaken



Tartar vom Damwild  
mit gemischten Roten Beten, Apfel, Sellerie,  
Wasabi & Haselnuss



Gebratene Jakobsmuschel & Kaisergranat  
mit Variation von Topinambur, Apfel &  
Krustentier-Ketchup

## Suppe

Kartoffelsuppe  
mit Nordseekrabben & Schnittlauch Creme



Curry-Kürbissuppe  
mit Apfel & Mandeln



Wild Consommé  
mit Damwild Hamburger



Cremige Suppe von Steinpilzen,  
glasiertem Rehsaté



Geröstete Maronensuppe  
mit Birne & Backpflaume in Speckmantel

## Zwischengericht

Hummer oder Garnelen  
Mac & Cheese  
Medaillons vom Hummer oder Garnele  
mit Makkaroni, Spinat, gratinert mit  
Hummer-Hollandaise & Gruyère-Käse



Geschmortes Wildschweinragout  
mit Blutwurstkroketten, Pastinakenpüree,  
Wirsinggemüse- & Apfeljus



Pulpo auf Sepiarisotto,  
Basilikum & Safranschaum



Gebratene Glattbuttschnitte  
mit Kürbis, Fenchel, weiße Bohnen &  
Orangen-Sternanis-Butter



Erfrischendes Sorbet von  
Cranberries & Holunderbeeren

## Hauptgänge

Rosa gebratenes Rinderfilet  
mit Steinpilz- & Schwarzkohlragout,  
Kartoffel-Terrine & Madeirarahmsauce



Rosa gegarter Rehrücken  
aus heimischer Jagd  
mit Macadamiakruste, Rotkraut,  
Maronengnocchi & Süßholz-Jus



Gebratener Loup de mer  
mit Garnelen Tortellini, Artischockenpüree,  
Trompetenpilze & Bouillabaisse



Rücken & gefüllte Keule vom Hasen  
mit geschmortem  
Chicorée-Orangengemüse,  
Perlgrauen & Granatapfelsauce



Gebratener Kabeljau & Tigergarnele  
mit Blumenkohl-Currypüree, Apfel-Linsen &  
Passionsfruchtschaum

## Desserts

Klassische Rum Babas  
mit marinierten herbstlichen Beeren &  
Haselnusscrème



Zwetschgenröster  
mit Walnussparfait  
Soße von der Tahiti Vanille



Apfel Tarte Tatin  
mit Karamelleis & Orangen Espuma



Mohngâteau  
mit Rotweingranité & Cassis Coulis



Maronentörtchen  
mit Quittenkompott & Earl Grey Tee Eis

## Vegetarisches Menü

### Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Rote Bete, Walnüssen & Quitten  
Chutney



### Suppe

Curry-Kürbissuppe  
mit Apfel & Mandeln



### Zwischengang

Gebackener Camembert  
mit Pflaumen Chutney & Selleriesalat



### Hauptgang

Gebrautes Steinpilzrisotto  
mit Artischocken, Fontina Käse &  
Trüffel

## UNSERE HERBSTBUFFETS

### Vorspeisen

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
Miesmuscheln in pikanter Tomatensauce  
Gebratene Antipasti mit Parmesanhobel  
Melone mit Parmaschinken  
Wildlachs mit Safran-Crème fraîche  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

### Suppe

Kürbiscremesuppe mit Shrimps

### Hauptgänge

Gulasch vom Rind mit Barolosauce  
Zanderflet in Korbelschaumsauce  
Vegetarische Gemüselasagne  
Kalbsrouladen mit Tomaten-Zucchini-ragout

### Beilagen

Serviettenknödel Kräuterreis  
Kartoffel-Wurzelgemüse  
Blumenkohl-Brokkoli Gemüse

### Desserts

Panna Cotta mit Zimtsauce  
Ananas-Granatapfelsalat  
Schokoladen-Birnenkuchen  
Passionsfruchtmousse  
EUR 39,50 pro Person

### Vorspeisen

Hirschrücken,  
Portweibirnen & Sauce Cumberland  
Lachstatar im Chicorée -Schiffchen  
Grüner Spargel mit Parmesan und Trüffelöl  
Hirschschinken auf Balsamicolinsen  
Salat Nizza mit Bohnen und Thunfisch  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

### Suppe

Waldpilzcremesuppe mit Nuss -Pesto

### Hauptgänge

Rindersteaks in Pfeffer-Cognacsauce  
Barbarie Entenbrust mit Holunderjus  
In Aromen gebratene Dorade in  
Paprikaschaum

Penne mit Rucola und Kirschtomaten

### Beilagen

Fettuccine, Kartoffelgratin  
Buntes Marktgemüse

Mediterranes gebratenes Gemüse

### Desserts

Bayerische Crème mit Himbeermark  
Quarkmousse auf Sauerkirschragout  
Joghurt-Limettenterrine  
Mandelcrêpes mit Calvados Äpfeln  
Kürbiskernparfait  
EUR 49,50 pro Person  
Angebot gültig ab 30 Personen

## UNSERE WINTERMENÜS

### Menü 13

Schaumsuppe von der Esskastanie  
mit Gin

~~~~~  
Gänsekeule
mit Apfelblaukraut und Knödel

~~~~~  
Gebackene Passionsfruchtschnitte  
mit geeistem Schokoladenmousse  
EUR 34,50 pro Person

### Menü 15

In Honig & Aromaten gebeizter Lachs  
auf Orangen-Zuckerschotensalat

~~~~~  
Steinpilzessenz

~~~~~  
Hirschrücken unter der Walnusskruste  
auf Balsamico-Kirschjus dazu glasierter  
Rosenkohl und Grießschnitte

~~~~~  
Mandel-Crêpes mit Vanilleeis und
Calvados Äpfeln

EUR 44,50 pro Person

Menü 14

Feldsalat mit Waldpilzvinaigrette
und geräucherter Gänsebrust

~~~~~  
Im Ganzen gebratene Ente  
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

~~~~~  
Hausgemachte Apfeltarte
mit Lebkucheneis
EUR 32,50 pro Person

Menü 16

Duett von ungestopfter Gänseleber
mit Quitte und Birne

~~~~~  
Getrüffelte Selleriesuppe  
mit geräucherter Entenbrust

~~~~~  
Cranberry Sorbet

~~~~~  
Rinderfilet  
unter der Schoko-Chilikruste  
Gemüsebouquet  
auf rahmigem Kartoffel-pot au feu

~~~~~  
„Cafè Cake“ mit Karamell-Panna cotta
und marinierten Orangenflets
EUR 55,50 pro Person

Winter Menü

Vorspeise

Hirschschinken
mit Chiccore, Cranberrys, getrocknete
Sauerkirschen & alter Balsamico



Wildpastete mit Pistazien,
Dörrobst Chutney
frischer Feldsalat



Tranchen vom Lachs
auf Kartoffelrösti, Birnen-Selleriesalat
Safran-Buttermilch

Suppe

Cremige Suppe von Topinambur
mit Apfel & Haselnuss



Consommé & geschmorte Praline
vom Fasan mit Pilzen



Pastinaken-Currysuppe
mit Granatapfel



Legierte Selleriesuppe
mit Lakritz & gebratenen Garnelen



Bouillabaisse
mit Jakobsmuschel, Blumenkohl &
Passepierre Algen

Zwischengericht

Erfrischendes Sorbet
von Granatapfel & Blutorange



Geschmorte Kalbsbäckchen
mit geräuchertem Maronenpüree,
Perlzwiebeln-Speck & Meerrettich-
Schmorjus



Gebratener Glattbutt
mit Lauch-Kartoffelgemüse
Trüffel Beurre Blanc



Gefüllte Fasanroulade
mit Steinpilzpüree, Weintrauben &
Perlgrauen

Hauptgänge

„Surf und Turf“
Rosa gebratene Tranchen von der
Rinderhüfte mit 3 Garnelen
Kartoffelmousseline,
Spinat & Sauce Béarnaise



Rosa gebratene Entenbrust
in Lebkuchengewürzkruste,
Dattelpüree, Clementinen Cous Cous &
Granatapfeljus



Gratinierter Damwildrücken
unter der Haselnuss-Cranberriekruste,
Rosenkohlpüree,
Topinambur-Gratin &
Frangelico Rahmsauce



Sous Vide gegarte Brust & konfierte Keule
von der Bauerngans, auf Rotkraut,
Maronen, Kartoffelknödel &
Clementinenjus



In Nussbutter geröstete Seezunge-
Rauchlachsrouladen
mit Nordseekrabben, Petersilienpüree,
Champagnersauce

Desserts

Spekulatiustarte
mit Marzipaneis & Toffeesoße



Bitterschokoladen Törtchen
mit Amarena Kirschragout



Geeister Stollen
mit eingelegter Portweinbirne



Schokoladen Ingwer Crème Brûlée
mit Mandarinsorbet & Hippe



Warmer Apfel Crumble
mit Haselnüssen mit Vanille-Cranberrieis

Vegetarisches Menü

Vorspeise

Käse Soufflé
mit gegrillter Ananas & Pfefferdressing



Suppe

Cremige Suppe von Topinambur
mit Apfel & Haselnuss



Zwischengang

Curry-Blumenkohl Risotto
mit Apfel, Rosinen & Kapern-
Zitronendressing



Hauptgang

Ravioli vom Kürbis
mit Pilzen, Rosenkohlblätter &
Gorgonzolaschaum

UNSERE WINTERBUFFETS

Vorspeisen

Waldorfsalat mit Orangen und Walnüssen
Kalt geräucherter Hirschschenken
auf Kürbiskompott
Crème brûlée von der Gänseleber
Lachstatar mit Crème fraîche und Dill
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Kürbissuppe mit Koriander und Shrimps

Hauptgänge

Wildgulasch mit Preiselbeerbirne
Gebratene Edelfische in Safranschaum
Kartoffelstrudel mit Fetakäse und
Schnittlauchsauce
Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschjus

Beilagen

In Butter gebratener Serviettenknödel
Kastanienspätzle in Nussbutter
Speckwirsing à la Crème
Kohlrabi-Karottengemüse

Desserts

Weißes Kaffeemousse
Beerenragout mit Vanilleschaum
Hausgemachter Apfelstrudel
Zimt-Panna Cotta mit Zwergorangenragout
EUR 39,50 pro Person

Vorspeisen

Waldorfsalat mit Orange und Haselnüssen
Hirschkastete auf Beluga-Balsamicolinsen
Geräucherte Entenbrust
Räucherfischvariation mit
Sahnemeerrettich
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe

Hauptgänge

Keule und Brust von der Ente mit
Balsamicojus
Gebratenes Rotbarbenfilet mit
Kerbelschaumsauce
Kürbisravioli mit Gorgonzolasauce
Im Ganzen gebratenes Roastbeef
mit Rotwein-Schalottensauce

Beilagen

Kartoffelknödel mit Croûtons gefüllt
Walnusspätzle in Butter geschwenkt
Apfel Rotkohl | Glasierte Karotten,
Blumenkohl und Brokkoli

Desserts

Apfeltarte mit Calvadossauce
Akazienhonigmousse mit Gewürzkirschen
Kürbiskernparfait mit Haselnusskrokant
Crème brûlée mit Zimt
Crêpes mit Orangenflets , Karamellsauce
EUR 49,50 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapern und

Limettenflets

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Bruschetta mit Tomate und Thunfisch

Meeresfrüchtesalat mit Safran und Fenchel

Salat „Nizza“

Parmaschinken mit Melone

Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Saltimbocca von der Maispoularde

Ossobuco in Rosmarinsauce

Gebatener Wolfsbarsch mit

Basilikumsauce

Spinattortellini in Trüffelschaum

Beilagen

Gebackene Thymiankartoffeln

Fettuccine in Salbeibutter geschwenkt

Ratatouille | Bunttes Markgemüse

Desserts

Tiramisu

Himbeer-Ricotta-Terrine

Weißes Kaffeemousse

Ananassalat mit Minze und Amaretto

EUR 49,50 pro Person

Angebot gültig ab 30 Personen

BAYRISCHES BUFFET

Vorspeisen

Bayerischer Wurstsalat

Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette

Eingelegter Käse mit Kürbiskernöl

Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat

Räucherforelle vom Starnberger See

Kartoffelkäse

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Hauptgänge

Filet von der Forelle in Rieslingschaum

Gebackene Hähnchenbrust

Bayerischer Kartoffelstrudel

Schweinekrustenbraten

mit Kümmel-Knoblauchjus

Beilagen

Kartoffelknödel

In Butter gebratene Serviettenknödel

Pfefferrahmkraut | Bunttes Markgemüse

Desserts

Bayerisch Crème mit Fruchtsauce

Apfelstrudel mit Vanilleschaum

Joghurtmousse mit Orangenflets

Weißbirtiramisu

EUR 39,50 pro Person

„LIVE“ VOM GRILL

Vorspeisen

Bad Iburger Kartoffelsalat

Krautsalat

Gurkensalat mit Dill - Schmand

Griechischer Salat

Tomatensalat mit Feta

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing

Hauptgänge

Marinierte Putensteaks

Schweinenacken und Rücken Steaks verschieden mariniert

Rostbratwürste

Käsegriller

Lachsfilet in der Folie

Gemüsespieße

Beilagen

Drillinge in der Schale mit Sauerrahm und Speck

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Zaziki, Grilltomaten

Desserts

3 Sorten Eiscreme | Eistoppings

EUR 31,00 pro Person

Rib Eye Steak, Garnelen, Lammkoteletts

und erweitertes Dessertbuffet zum Aufpreis von

EUR 12,00 pro Person

GET TOGETHER

Die perfekte Bewirtung für den Empfang im Stehen, innovativ und kommunikationsfördernd. Kleine Gerichte, in mundgerechten Häppchen angerichtet, laden zum Naschen und Picken ein. Spießchen in allerlei Arten und Formen machen Besteck überflüssig. Saucen & Dips werden in extra Schälchen serviert.

Hier bietet sich auch eine Bewirtung als, Flying Büffet an: Unser Service bieten die verschiedenen Köstlichkeiten direkt von großen Servierplatten an. Alle Speisen sind so konzipiert und angerichtet, dass zum Verzehr kein Besteck nötig ist; lediglich eine Serviette wird dazu gereicht.

FLYING ONE

Tomate-Mozzarella-Spieß
Vitello Tonnato
Dreierlei Canapé Variation
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons
Frühlingsrollen mit Sojasauce
Gebackene Mozzarellasticks
Hühnchenspieße in Erdnusssauce
Panna cotta
Schokoladenmousse
Als Aperitifbegleitung
(ein Stück von jeder Sorte)

EUR 26,00 pro Person, 1 Stunden

oder

Als vollwertiges Abendessen

EUR 39,00 pro Person, 2 Stunden

FLYING TWO

Kleines Kartoffel-Chilirösti mit Lachstatar
Gänsestopfleber-Crème brûlée
Kartoffel-Selleriecremesuppe
Roastbeefröllchen gefüllt
mit getrüffeltem Kartoffelschnee
Tomatenespuma mit Basilikum
Gebratener Zander mit Basilikumrisotto
In Aromen gebratene Riesengarnele
mit Safran-Crème fraîche
Steinpilzrisotto mit altem Balsamico
und Parmesan

Apfel-Calvadosmousse

Zimt Panna cotta mit

Gewürzorange ragout

Als Aperitifbegleitung

(ein Stück von jeder Sorte)

EUR 39,00 pro Person, 1 Stunden

oder

Als vollwertiges Abendessen

EUR 52,00 pro Person, 2 Stunden

CANAPÉS

belegt mit:

Emmentaler Käse

Tomate & Mozzarella mit Pesto

Ziegenkäse mit Rote Bete & Walnüsse

Gekochtem Schinken

Rosa gebratenem Roastbeef

Räucherforelle, -lachs

Gebeiztem Lachs

Gekochtem Saftschinken

Truthahnbrust

Französischem Weichkäse

Parmaschinken

Forellentatar

je EUR 2,60

Hummer mit Avocado

EUR 5,50

Tatar von Kalbsfilet mit Apfel & Meerrettich

EUR 4,50



KLEINE SNACKS

warm serviert:

Nürnberger Rostbratwürstchen (2 Stück)

Kleine Fleischbällchen

in süß-saurer Sauce (2 Stück)

Quiche Lorraine

Currywurst vom Landschwein

Ananas | Pflaume | Aprikose | Dattel

im Speckmantel

Gebackene Champignonköpfe

Reibeküchlein mit Räucherlachs

Club Sandwich mit Huhn, Ei & Speck

Ofenkartoffel, Kräutercreme, Lachsrose

je EUR 3,50

Rinderfiletwürfel am Spieß mit BBQ Sauce

Riesengarnelen im Bierteig gebacken

Freden Mini Cheese Burger

Mini Original Elsässer Flammkuchen

Hummersuppe mit Apfel (Espressotasse)

Kleines Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren

Englischer Fisch & Chips mit Remouladen
Sauce

Nordseekrabben-Brötchen

Je EUR 5,50



Auf Anfrage halten wir für Sie verschiedene Themen Büfett Vorschläge bereit:
Grillbüfett – Tapa`s Büfett – Asia Büfett – Bayrisches Büfett –
Vegetarisches Büfett – Pasta Büfett – Mexikanisches Büfett

Wiener Büffet – Italienisches Büffet – Russisches Büffet –
Orientalisches Büffet, tausend und eine Nacht und vieles mehr



Saisonale Spezialitäten

Spargel „Klassisch“

Serviert oder als Büffet

Frischer Stangenspargel von unserem

Spargelbauern aus Glandorf & Hilter

Dazu reichen wir kleine Schnitzel, gekochter

Hinterschinken, Knochenschinken, Rührei,

hausgemachte Hollandaise, zerlassener

Butter und Butterkartoffeln

Preise auf Anfrage

Matjes und Heringessen

Verschiedene Matjes und

Heringsspezialitäten

Eingelegt oder mit verschiedenen Saucen

serviert mit Bohnen und Röstkartoffeln

Preise je nach Saison auf Anfrage

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in verschiedener

Zubereitung

kleine Schnitzel, Rührei, Schweinefilet

Pflücksalate, Röstkartoffeln, Semmelknödel

Preise je nach Saison auf Anfrage

Im Sommer auf unserer Gartenterrasse:

Barbecue oder Original Paella

mit allem was dazugehört

Preise auf Anfrage

Grünkohl „Klassisch“ oder Dicke Bohnen

essen

Dazu reichen wir:

geräucherte Mettwurst, frische grobe

Bratwurst,

dicke Rippe, Kassler und Bratkartoffeln

Preise auf Anfrage

Gänse oder Enten – Essen „Klassisch“

Gans oder Ente frisch und knusprig

gebraten aus dem Ofen

Bratapfel, glasierte Trauben und Maronen,

Apfelrotkohl, Rosenkohl

Kartoffelknödeln

Preise auf Anfrage



Hochzeitsarrangements

Verliebt, verlobt, jetzt steht die Hochzeit vor der Tür!
Hochzeitsvorbereitungen sind anstrengend und das Bedürfnis
nach Ruhe und Erholung vor dem großen Fest steigt.

Eine Woche vor dem Fest:

Honeymoon – Treatment für SIE und IHN

- 1 entspannte Gesichtsbehandlung in Zweisamkeit
- Brauen und Wimpern färben für SIE
- Maniküre inkl. des wunderbaren Handcocons
- Lackierung für die Braut
- Fußpackung für den Bräutigam
- „Masque Mille-Decolleté“ on top für SIE
- 1 Glas Prosecco

Paarpreis: 185,00€

Vor Festbeginn:

- Auffrischung des Make-ups für SIE
- Eine erfrischende Maske für Ihn

Paarpreis: 30,00€

Nach der Hochzeitsnacht:

Lassen Sie nach einem ausgiebigen Frühstück Ihr Fest Revue passieren
und mit Erholung von Körper, Geist und Seele ausklingen.

Damit Sie nach durchtanzter Nacht schweben wir auf Wolken...

- Entspannung in unserem Wohlfühlbereich
- 1 Hot Chocolate-Massage für Rücken und Arme
- 1 Fußmassage
- 1 Fusscocon

Paarpreis: 130,00€

Sie und Ihre Trauzeugin

Die Beste Freundin. Klar, dass Sie bei der Hochzeit die Trauzeugin ist und bei der Organisation mithilft.

- 1 erfrischendes Algen-Treatment, „Soin Thalasso“ mit Peeling, Essence und Maske
- 1 Fußmassage
- Entspannung in unserem Wohlfühlbereich

Preis pro Person 65,00€

- Ein Überraschungsmenü inkl. einer Flasche Wein für 2 Personen

Preis 68,00€



Monika B.
Beauty & Wellness

Unsere Partner und Empfehlungen

Blumen:

Bentrup Floristik

Tel.: 05403-74740

Blumenwerkstatt- Susanne Bentrup

Tel.: 05403-7958246

Friseur:

Frisör Ohntrup Haisdesign

Tel.:05403-781222

Kosmetikerin:

Monika Böggemann (befindet sich im Haus)

Tel:05403-40563

Fotografen:

Christiane Strunk

Email: info@fotografie-christiane-strunk.de

Simone Reukauf

Tel.:0541-3569622

Sandra Stege Fotografin

Tel.:0170-4408858

Musik:

Dj Jens Köhne

Tel.: 0541-21151

Starlight Showservice

Tel.: 0541-7606352

Beat´n duevel Hochzeitsband und Livegesang

Tel.: 0171-6545867

Lounge & Dinnermusik – Monika Mäsker

Tel.: 0541-6687531

Live Mukke

Tel.: 0177-9610964

Konditorei:

Feinbäckerei Große-Rechtien

Tel.: 05403-1300

Bäckerei und Konditorei Schulte

Tel.: 05403-6310

Katholische Kirchen:

Pfarrbüro St. Clemens

Tel. 05403-380

Evangelische Kirchen:

Schlosskirche Bad Iburg

Tel.: 05403-350

Dissen: St. Mauritius-Kirche

Tel.:05421-5577

Bad Rothenfelde- Jesus-Christus-Kirche

Tel.:05424-4338

Bad Laer: Dreifaltigkeitskirche

Tel.: 05424-8391

Unsere Räume

Iburg – Glane – Sentrup

- Variation 1 ca. 70 m² (10m x 7m)
Raum Iburg, Glane oder Sentrup
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Runde Tische 40 Personen
Stuhlreihen 30 Personen
Block 24 Personen
Parlamentarisch 30 Personen (5 Reihen á 6 Personen)
U-Form 20 Personen (nur außen bestuhlt)
28 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variation 2 ca. 105 m² (10m x 10,50m)
Raum Iburg/ 1/2Glane oder Sentrup/1/2Glane
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Runde Tische 50 Personen
Stuhlreihen 60 Personen
Parlamentarisch 50 Personen (4 Reihen á 12 Personen)
U-Form 36 Personen (nur außen bestuhlt)
50 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variation 3 ca. 140 m² (10m x 14m)
Raum Iburg/Glane oder Glane/Sentrup
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Runde Tische 80 Personen
Stuhlreihen 100 Personen
Block 50 Personen
Parlamentarisch 72 Personen (6 Reihen á 12 Personen)
U-Form 44 Personen (nur außen bestuhlt)
60 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variation 4 ca. 210 m²(10m x 21m)
Raum Iburg, Glane und Sentrup
Bestuhlungsmöglichkeiten:
Runde Tische 150 Personen
Stuhlreihen 250 Personen
Parlamentarisch 160 Personen

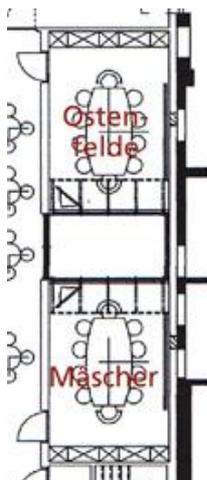
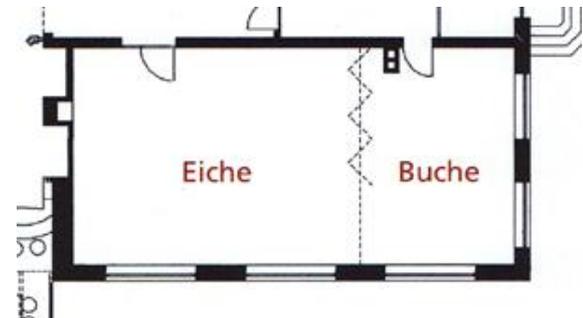
Die Höhe der Räume beträgt 3,50 m.

Eiche – Buche

- **Raum Buche** ca. 21 m² (6m x 3,5m)
 Bestuhlungsmöglichkeiten:
 Block 18 Personen

- **Raum Eiche** ca. 60m² (6m x 10m)
 Bestuhlungsmöglichkeiten:
 Stuhlreihen 40 Personen
 Block 25 Personen
 Parlamentarisch 35 Personen
 U-Form 25 Personen (nur außen bestuhlt)
35 Personen (innen und außen bestuhlt)

- **Variation Eiche - Buche** ca. 81 m² (6m x 13,5m)
 Bestuhlungsmöglichkeiten:
 Stuhlreihen 70 Personen
 Block 30 Personen
 Parlamentarisch 50 Personen
 U-Form 30 Personen (nur außen bestuhlt)
45 Personen (innen und außen)



- Gruppenraum oder als Besprechungsraum
Raum Osterfelde und Mäscher ca. 20m² (4m x 5m)
 Runder Tisch 10 Personen
 Block 8 Personen

Ein paar Impressionen...

