

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.**

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, 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 Hahn & Herr Heinze, Küchenverantwortliche
- Herr Kai Lahrmann Assistent der Geschäftsleitung
- Frau Beisch Serviceleitung
- Frau Bachmann und 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 30,00 € 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. Stuhlhusse, 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	7,50 € - 9,00 €
Fl. Mineralwasser Graf Metternich	0,75 L	6,50 €
Cola/ Fanta / Sprite	1,00 L	8,80 €

Empfangsnacks:

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 Macchiato	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:

Hausekt/ 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



Menübeispiele

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 Iberger 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 Vanillehalbgefrorenes
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, Schaloten &
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 „049“ 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
EUR 6,50



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 Ratatouile
& 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

EUR 29,00



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

Vorspeisen



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



Suppen

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, Krokette



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 Ricotta 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  
Schollenflets in Nussbutter gebraten  
mit Kapern und Oliven  
Spinat-Ricottaravioli mit Kräuterschaum

### Beilagen

Rosmarinkartoffeln  
Kräuter-Fettuccine  
Tomaten-Lauchgemüse  
Glasierte 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 | 14,00



Salat von Tomaten aus Glandorf von  
Bauer Pues Tillkamp  
mit geschlagener Burrata Focaccia &  
Fenchelsorbet | 12,00



„Surf und Turf“  
Carpaccio von Rind & Pulpo  
mit Passepierre & Yuzu-Schaum | 14,00



Vitello Tonnato Tatar mit  
Zitronenchutney,  
Paprika-Relish & Oliven-Croûtons |  
13,00



Roulade vom hausgebeizten  
Wildlachs mit Gurke , Tiefseegarnelen,  
Erbsen & Buttermilch | 14,80

### Suppe

Schaumige Pfifferlingssuppe  
mit Speck & Parmesan Croutons | 7,50



Geeiste Suppe von  
Wassermelone & Orangen  
mit Ingwer, Limette &  
Thaibasilikum Sorbet | 8,00



Suppe von Gartenerbsen & Schinken“  
mit Minze & Clotted-Cream | 6,50



Kaltschale von Gurken & Apfel  
mit Lachs Tatar | 7,50



Essenz von Tomaten  
mit Basilikumklößchen,  
Zitronenthymian & Pinienkernen | 7,00

## Zwischengericht

Filet von der Gold Makrele  
mit Safran-konfiertes Paprika, Tomaten,  
Kapern & Fenchel | 18,-



3 Gebratene 8/12 Riesengarnelen mit  
Mango-Ananas Relish,  
Meergemüse Salat | 17,50



Gebratene Entenleber Schnitte  
mit Stachelbeerentarte,  
Marmelade & Kirsch-jus | 19,-



Pfifferlings-Tagliatelle  
mit grünem Spargel, Parmesan, Erbsen  
& Schnittlauchcreme | 16,-



Erfrischendes Sorbet von weißem  
Pfirsich & Basilikum  
mit Rose Prosecco aufgefüllt | 8,50

## Hauptgänge

Rosa gebratener Lammrücken  
in Haselnusskruste, Auberginenpüree,  
Gurken-Couscous & Sesam-Joghurt in  
Granatapfel-Jus | 28,-



Rosa gebratenes Black Angus Filet  
mit gebratenen Pfifferlingen, Maispüree,  
Mangold & Madeira Jus | 34,-



Gegrilltes Heilbuttfilet, Garnelenravioli,  
grünem Spargel, Borlottibohnen ,  
Sauerampfer Beurre blanc | 27,-



Rosa gebratene Entenbrust  
mit weißem Pfirsich, Quinoa,  
Walnüssen & Lavendel Jus | 24,-



Gebratene Meerbarbenfilets  
mit Nordseekrabben, Apfel, Kohlrabi,  
Avocado & Curry Sud | 26,-

## DESSERT

Variation von weißem Pfirsich  
mit Zitronen -Thymian Eis | 7,00



Zitrustarte  
mit Kokosbaiser & weißem  
Schokoladeneis | 8,50



Panna Cotta von der Passionsfrucht mit  
Mango Basilikumsorbet & Crème von  
dunkler Schokolade | 9,50

Erdbeer Ragout  
mit Schokoladen Balsamicogelee &  
PriSecco Sorbet | 8,00



Ananas-Limettenragout  
mit Kokoseis & Macaron | 8,50

### 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 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 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 8

Lachs-Seeteufel-Carpaccio mit Limonenöl
und Brunnenkressensalat

~~~~~

Weißer 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
 - ‡ Gebratenes Antipasti-Gemüse mit Parmesanhobel
 - ‡ Räucherfischmousse mit Safrangelée
- ‡ Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

- ‡ Karotten-Orangensuppe mit gerösteten Mandeln

Hauptgänge

- ‡ Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Kokossauce
- ‡ Starnberger See Renke in Rieslingschaum
 - ‡ Gnocchi im Tomaten-Gemüseragout
 - ‡ Von unserer Front-Cooking-Station: 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 Schnittlauchschmand
 - ‡ Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
 - ‡ Salat von Miesmuscheln in Weißwein-Kräutersauce
 - ‡ Räucherfischvariation mit Dill-Senfsauce
- ‡ Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

- ‡ Tomatenessenz mit Sherry und Basilikumnocken

Hauptgänge

- ‡ Maispoularde mit Zitronengremolata und Basilikumschaum
- ‡ Gegrillte Lachsforelle mit Rieslingsauce
 - ‡ Frischkäseravioli mit Rucola
 - ‡ Von unserer Front-Cooking-Station: Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Trüffelsauce

Beilagen

- ‡ Tomaten-Fettuccine
- ‡ Gebratene Polentaschnitte
 - ‡ Ratatouille
 - ‡ Geschmortes Marktgemüse

Desserts

- ‡ Joghurtörtchen mit Limettengelée
 - ‡ Tiramisu mit Amaretto
- ‡ Grand Marnier-Parfait mit Pistazienkrokant
 - ‡ Erdbeersalat mit Amaretto und Minze
 - ‡ Charlotte von der Himbeere

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

Herbst Menüs 2018

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,
Wirsing- & Apfeljus



Pulpo auf Sepiarisotto,
Basilikum & Safranschaum



Gebratene Glatthuttschnitte
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, Perlgraupen &
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

Gebratenes Steinpilzrisotto
mit Artischocken, Fontina Käse &
Trüffel

UNSERE HERBSTBUFFETS

Vorspeisen

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

Suppe

- Kürbiscremesuppe mit Shrimps

Hauptgänge

- Winzergulasch vom Rind mit Barolosauce
 - Zanderflet in Korbelschaumsauce
 - Vegetarische Gemüselasagne
- Von unserer Front-Cooking-Station:
Kalbsinvoltini mit Tomaten-Zucchiniragout

Beilagen

- Serviettenknödel
- Kräuterreis
- Kartoffel-Wurzelgemüse
- Blumenkohl-Brokkoligemüse

Desserts

- Panna cotta mit Zimtsauce
 - Sauerkirschstrudel
- Ananas-Granatapfelsalat
- Schokoladen-Birnenkuchen
 - Passionsfruchtmousse

EUR 39,50 pro Person

Vorspeisen

- Hirschrücken, Portweinbirnen & Sauce Cumberland
- Lachstatar im Chicoréeschiffchen
- Grüner Spargel mit Parmesan und Trüffelöl
- Hirschschenken auf Balsamicolinsen
- Salat Nizza mit Bohnen und Thunfisch
- Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

Suppe

- Waldpilzcremesuppe mit Basilikumpesto

Hauptgänge

- Rindersteaks in Pfeffer-Cognacsauce
- Barbarie Entenbrust mit Holunderjus
 - In Aromen gebratene Dorade in Paprikaschaum
- „Live“ aus dem Parmesanlaib:
Penne mit Rucola und conferten

Kirschtomaten

Beilagen

- Fettuccine
- Kartoffelgratin

- Buntes Marktgemüse

- Mediterranes gebratenes Gemüse

Desserts

- Bayerische Crème mit Himbeermark
- Topfenmousse auf Sauerkirschragout
 - Joghurt-Limetenterrine
- Mandelcrêpes mit flambierten Calvadosäpfeln
 - Kürbiskernparfait

EUR 49,50 pro Person

Angebot gültig ab 30 Personen

UNSERE WINTERMENÜS

Menü 13

Schaumsuppe von der Esskastanie
mit Gin

iii

Gänsekeule
mit Apfelblaukraut und Knödel

iii

Gebackene Passionsfruchtschnitte
mit geeistem Schokoladenmousse
EUR 34,50 pro Person

Menü 15

In Honig & Aromaten gebeizter Lachs
auf Orangen-Zuckerschotensalat

iii

Steinpilzessenz
III

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

iii

Mandel-Crêpes mit Vanilleeis und
Calvadosäpfeln

EUR 44,50 pro Person

Menü 14

Feldsalat mit Waldpilzvinaigrette
und geräucherter Gänsebrust

iii

Im Ganzen gebratene Ente
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

iii

Hausgemachte Apfeltarte
mit Lebkucheneis
EUR 32,50 pro Person

Menü 16

Duett von ungestopfter Gänseleber
mit Quitte und Birne

iii

Getrüffelte Selleriesuppe
mit geräucherter Entenbrust

iii

Cranberry Sorbet

iii

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

iii

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

Winter Menü

Vorspeise

Hirschschenken
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

Zwischengericht

Erfrischendes Sorbet
von Granatapfel & Blutorangen



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

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

Suppe

- ǀ Kürbissuppe mit Koriander und Shrimps

Hauptgänge

- ǀ Hirschgulasch mit Preiselbeersahne
- ǀ Gebratene Edelfische in Safranschaum
- ǀ Kartoffelstrudel mit Fetakäse und Schnittlauchsauce
- ǀ Von unserer Front-Cooking-Station:
Rosa gebratene Entenbrust mit Kirschjus

Beilagen

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

Desserts

- ǀ Weißes Kaffeemousse
- ǀ Beerenragout mit Portwein und Vanilleschaum
 - ǀ Hausgemachter Apfelstrudel
- ǀ Zimt-Panna cotta mit Zwergorangenragout
- ǀ Birnentarte mit Nougatsauce

EUR 39,50 pro Person

Vorspeisen

- ǀ Waldorfsalat mit Orange und Haselnüssen
- ǀ Hirschkastete auf Beluga-Balsamlinsen
 - ǀ Geräucherte Entenbrust
 - ǀ Zweifarbiges Steinpilz-Kräutertörtchen
 - ǀ Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
- ǀ Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

- ǀ Getrüffelte Kartoffel-Selleriesuppe

Hauptgänge

- ǀ Keule und Brust von der Ente mit Balsamicojus
- ǀ Gebratene Rotbarbe mit Kerbelschaumsauce
- ǀ Kürbisravioli mit Gorgonzolasauce
- ǀ Von unserer Front-Cooking-Station:
Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Rotwein-Schalottensauce

Beilagen

- ǀ Kartoffelknödel mit Croûtons gefüllt
- ǀ Walnussspätzle in Butter geschwenkt
 - ǀ Hausgemachtes Blaukraut
 - ǀ Glasierte Karotten, Blumenkohl und Brokkoli

Desserts

- ǀ Apfeltarte mit Calvadossauce
- ǀ Akazienhonigmousse mit Gewürzkirschen
- ǀ Kürbiskernparfait mit Haselnusskrokant
 - ǀ Crème brûlée mit Zimt
- ǀ Crêpes mit Orangenflets , Karamellsauce

EUR 49,50 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

- ‡ Vitello Tonnato mit Kapern und Limettenflets
- ‡ Tomate-Mozzarella mit Balsamico & 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
- ‡ Gebratener Wolfsbarsch mit Basilikumsauce
- Spinattortellini in Trüffelschaum

Beilagen

- ‡ Gebackene Thymiankartoffeln
- ‡ Fettuccine in Salbeibutter geschwenkt
- ‡ Ratatouille
- ‡ Buntes 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 See Renke in Rieslingschaum
- ‡ In Butterschmalz gebackene Hähnchenbrust
- ‡ Bayerischer Kartoffelstrudel mit Obatzter Schweinekrustenbraten mit Kümmel-Knoblauchjus

Beilagen

- ‡ Kartoffelknödel
- ‡ In Butter gebratene Serviettenknödel
- ‡ Pfefferrahmkraut
- ‡ Buntes Marktgemüse

Desserts

- ‡ Bayerisch Crème mit Fruchtsauce
- ‡ Apfelstrudel mit Vanilleschaum
- ‡ Topfenmousse 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
 Rinderfletwürfel 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 Büffet Vorschläge bereit:

**Grillbüffet – Tapa`s Büffet – Asia Büffet – Bayrisches Büffet –
 Vegetarisches Büffet – Pasta Büffet – Mexikanisches Büffet
 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
Blumenwerkstatt- Susanne Bentrup

Tel: 05403-74740
Tel.: 05403-7958246

Friseur:

Frisör Ohntrup Haisdesign

Tel.:05403-781222

Kosmetikerin:

Monika Böggemann (befindet sich im Haus)

Tel:05403-40563

Fotografen:

Christiane Strunk
Simone Reukauf
Sandra Stege Fotografin

Email: info@fotografie-christiane-strunk.de

Tel.:0541-3569622
Tel.:0170-4408858

Musik:

Dj Jens Köhne
Starlight Showservice
Beat´n duevel Hochzeitsband und Livegesang
Lounge & Dinnermusik – Monika Mäsker
Live Mukke

Tel.: 0541-21151
Tel.: 0541-7606352
Tel.: 0171-6545867
Tel.: 0541-6687531
Tel.: 0177-9610964

Konditorei:

Feinbäckerei Große-Rechtien
Bäckerei und Konditorei Schulte

Tel.: 05403-1300
Tel.: 05403-6310

Katholische Kirchen:

Pfarrbüro St. Clemens

Tel. 05403-380

Evangelische Kirchen:

Schlosskirche Bad Iburg
Dissen: St. Mauritius-Kirche
Bad Rothenfelde- Jesus-Christus-Kirche
Bad Laer: - Dreifaltigkeitskirche

Tel.: 05403-350
Tel.:05421-5577
Tel.:05424-4338
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

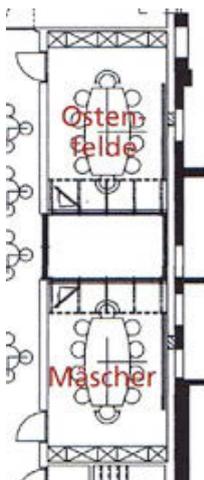
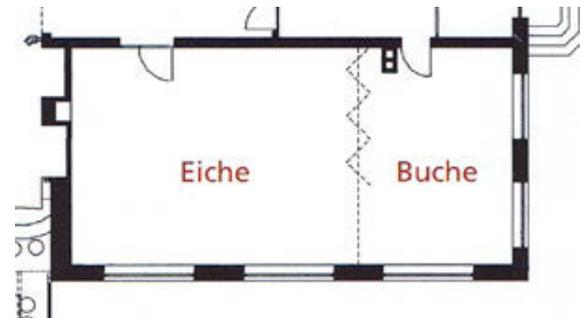
Die Höhe der Räume beträgt 3,50 m.

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 Mäsker ca. 20m² (4m x 5m)
 Runder Tisch 10 Personen
 Block 8 Personen

Ein paar Impressionen...

