



Bankettmappe 2023



*„Nimm Dir Zeit für die Dinge,
die Dich glücklich machen“*

Landidyll Hotel „Gasthof zum Freden“

Inhaber Herr Eichholz
Zum Freden 41 | 49186 Bad Iburg
Fon 05403 4050 | Fax 05403 1706
info@hotel-freden.de

Willkommen

in unserem Landidyll Hotel "Gasthof zum Freden".
Wir danken für Ihr Interesse und Ihr Vertrauen, dass Sie uns entgegenbringen und heißen Sie herzlich willkommen in unserem Haus.

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 daher unsere vielfachen Erfahrungen bei Veranstaltungen.

Feiern ganz nach Ihren Wünschen

Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubilare... Für jeden Anlass haben wir Angebote, welche wir ganz nach Ihren persönlichen Wünschen ausrichten. Egal ob mit 10 oder mit bis zu 150 Personen, in unseren Räumlichkeiten finden Sie Platz.

Auch in kulinarischer Hinsicht richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen. Hier finden Sie Anregungen und Vorschläge für Ihr Wunschessen. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen.

Das heißt, Sie können zwischen den Menüs und Buffets variieren
bis es Ihren individuellen Wünschen entspricht.

Für unser Essen verwenden wir stets regionale Rohprodukte von höchster Qualität aus saisonalen Angeboten.

Änderungen, die Inhalte und Preise umfassen, behalten wir uns vor.
Bitte beachten Sie auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen
unter www.hotel-freden.de.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.
Katrin und Heinz-Ludwig Eichholz und Team





INHALT

Veranstaltungsinfos von A bis Z

- 4 -

Aperitif und Empfang

- 9 -

Getränkepauschalen

- 11 -

Menü- und Buffetempfehlungen

- 12 -

Fingerfood & Flying Buffet

- 35 -

Saisonale Spezialitäten

- 37 -

Kuchen

- 38 -

Es schlägt Mitternacht

- 39 -

Zusatzangebote

- 34 -

Unsere Partner & Lieferanten

- 41 -

Unsere Räumlichkeiten

- 45 -

In und um Bad Iburg

- 47 -

Öffnungszeiten & Lage

- 48 -

Impressionen

- 49 -



Veranstaltungsinfos von A bis Z

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 Hotels 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 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 der Gast ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Ablauf der Veranstaltung

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

Barrierefrei & Wickeltisch & Parkplatz

Unsere Räumlichkeiten sind komplett ebenerdig zu erreichen.

Auch ein behindertengerechtes WC steht zur Verfügung,
in dem sich auch ein Wickeltisch befindet.

Außerdem stehen für Sie und Ihre Gäste kostenfreie Parkplätze
direkt vor der Tür zur Verfügung.

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 800,00 € liefern wir frei Haus.

Gerne stellen wir auch Geschirr, Besteck und Mitarbeiter aus unserem Service- und Küchenteam zur Verfügung. Hier erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



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 angebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollen bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden.

Aus versicherungstechnischen Gründen möchten wir Sie bitten Ihre sämtlichen Geschenke mitzunehmen. Sollte das nicht möglich sein, können wir diese auch bis zu 24 Stunden lagern. Das Hotel haftet nicht für abhandengekommene oder beschädigte Gegenstände.

Feuerwerk & Co

Feuerwerke oder Pyrotechnik jeglicher Art (drinnen und draußen) sind nicht gestattet.

Auch können wir keinen Reis, Wunderkerzen, Konfetti und ähnliche Utensilien erlauben. Wir bitten hierfür um Verständnis.

Fremdleistungen

Soweit das Hotel für die Gäste technische und sonstige Gegenstände anmietet oder 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.

Gästezahl

Wir freuen uns, wenn Ihre Gäste zahlreich erscheinen. Bitte teilen Sie uns eine garantierte Teilnehmerzahl bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn **schriftlich** mitgeteilt. Diese dient bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

GEMA

Soweit der Besteller in den Räumlichkeiten Musikveranstaltungen durchführt, ist er Veranstalter im Verhältnis zur GEMA. Die GEMA-Gebühren trägt er selbst.

Er stellt den Gasthof Zum Frieden von allen diesbezüglichen Forderungen der GEMA frei. Bitte informieren Sie sich hierzu unter www.gema.de oder kontaktieren Sie die Gema Generaldirektion unter 030/21245-00 oder gema@gema.de



Haftung

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars im Hotel seitens seiner Mitarbeiter.

Kinderpreise

Kinder unter 5 Jahren sind unsere Gäste. Für Kinder von 6-12 Jahren berechnen wir 50% des Inklusiv- bzw. Menüpreises.

Die Getränke werden nach Verzehr bezahlt.

Menüabsprachen

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

Mitarbeiterpauschalen

Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und Stunde 49,00 € als Dienstleistungspauschale (brutto).

Mitnahme von Essen

Ist von dem leckeren Essen etwas übriggeblieben? Kein Problem, Sie dürfen das Essen gerne auf eigene Verantwortung mitnehmen. Davon ausgeschlossen sind aus hygienetechnischen Vorschriften rohe und schnell verderbliche Lebensmittel.

Räume

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

Raummieten

In der Saison von April – September berechnen wir bei Veranstaltungen mit Musik mit weniger als 80 Gästen für den Saal eine zusätzliche Raummiete. Ab 80 Personen entfällt diese. Für Rückfragen steht Ihnen unser Rezeptionsteam gerne zur Verfügung.

Raumreservierung

Gerne nehmen wir eine optionale (für Sie völlig unverbindliche) Reservierung bis zu 6 Wochen vor, damit Sie die Musik, die Kirche und weiteres planen können.

Sollte es parallel bei uns zu einer weiteren Anfrage kommen, halten wir natürlich mit Ihnen Rücksprache und bitten dann um eine Entscheidung.



Rechnungsstellung

Nach der Veranstaltung sendet das Hotel dem Auftraggeber eine Rechnung zu.
Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug.
Bezahlt werden kann per Überweisung.

Reklamation

Sollte der Veranstalter 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 der Veranstaltung an die Hoteldirektion gerichtet werden.

Schreib- und Rechenfehler

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

Slow Food

Gut, sauber, fair! Das ist das Motto von Slow Food Deutschland e.V. Da auch wir diese Philosophie vertreten und unterstützen, sind wir offiziell von Slow Food in dessen Genussführer aufgenommen.

Stornierungen

Bei Stornierung fester und schriftlich bestätigter Buchungen ist das Hotel berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen:

Bis 24 Wochen vor dem 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. reservierten Veranstaltungsräume unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen.

Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierungen ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Hotel.



Wertgegenstände

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

WLAN

In unserem Haus erhalten Sie natürlich auch einen kostenfreien Zugang zu unserem Highspeed WLAN.

Zertifizierter Service

Wir sind stolz, Teil der Zertifizierung „ServiceQualität Deutschland“ zu sein. Hierdurch möchten wir begeisterte Gäste, motivierte Mitarbeiter und mehr Service erzielen.

Mehr Infos erhalten Sie unter www.q-deutschland.de



Aperitif und Empfang

Starten Sie Ihr Essen mit einem leckeren Aperitif

MARTINI

bianco

APEROL SPRITZ

Aperol Aperitivo, Campari, Prosecco Frizzante,
Terra Serena, Soda

PFIRSICH BELLINI

Pfirsich- & Cranberry-Nektar, Prosecco Frizzante

WILD BERRY

Lillet Blanc, Prosecco Frizzante, Schweppes "Wild Berry"

ROSATO

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum

GIN TONIC

Gin "O49", Tonic, Salbei, Gurke, Limette

Prickelndes für jeden Anlass

PROSECCO (alkoholfrei)

„rotfruchtig“ der BIO-Manufaktur Jörg Geiger

RIESLING WINZERSEKT

Weingut Manz, Pfalz

PROSECCO FRIZZANTE

Champagner



Alles für Ihren Empfang

Weitere Getränke

Orangensaft
Pils (Krombacher)
Fl. Mineralwasser Graf Metternich
Cola / Fanta / Sprite

Empfang-Snacks

Canapés: bunt belegt mit z.B. Ente, Roastbeef,
Lachs, Forelle usw. ab 3,--€/Stück

Salziges Blätterteig-Gebäck gefüllt mit
z.B. Kräutern, Lachsmousse, Geflügelface usw.
Dattel, Aprikosen oder Pflaumen im Speckmantel
(5 Stück pro Gast) ab 9,-- €/Person

Warme und kalte Fingerfood (3 Stück pro Gast) ab 12,00 €/Person
Z. B Pralinen von der Ochsenbacke | Sesamgarnelen
Blinis mit Aal und Rührei usw.

Weine

Nach Absprache und Weinprobe.

Spirituosen

Bei allen Spirituosen gilt:

- bis 20 Stück berechnen wir den Restaurantpreis
- ab 20 Stück berechnen wir den Flaschenpreis

Kaffeespezialitäten

Werden einzeln nach Tassen abgerechnet.

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Doppelter Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee nach Thermoskannen
abgerechnet. Kanne Filterkaffee 1,00 L 18,00 €



Getränkepauschalen

Getränkepauschale 1	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
Fass- und Flaschenbier			
Alkoholfreie Softgetränke			
Kaffee und Tee			
Preis pro Person	25,00 €	30,00 €	40,00 €
Getränkepauschale 2	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
Fass- und Flaschenbier			
Alkoholfreie Softgetränke			
Rot- und Weißwein (Hausweine)			
Kaffee und Tee			
Preis pro Person	35,00 €	40,00 €	50,00 €
Getränkepauschale 3	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
Sekt (Hausmarke)			
Fass- und Flaschenbier			
Alkoholfreie Softgetränke			
Rot- und Weißwein (Hausweine)			
Kaffee und Tee			
1 Digestif pro Person nach dem Essen			
Preis pro Person	40,00 €	45,00 €	55,00 €
Getränkepauschale 4	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
Sekt (Hausmarke)			
Fass- und Flaschenbier	49,00 €	55,00 €	60,00 €
Alkoholfreie Softgetränke			
Rot- und Weißwein (Hausweine)			
Kaffee und Tee			
Kaffeespezialitäten			
Spirituosen und Longdrinks			
Preis pro Person			

Spirituosen: Ramazotti, Malteser Kreuz Aquavit, Amaretto, Obstler, Williams Birne, Baileys, Wodka, Gordon`s Gin, Jim Beam, Asbach Uralt, Grappa

Die Pauschalen 1-3 können mit 6,00 € pro Person/Stunde verlängert werden. Die Pauschale 4 kann mit 7,00 € pro Person/Stunde verlängert werden. Gerne können wir Ihnen auch eine Pauschale ganz nach Ihren individuellen Wünschen zusammenstellen.

Menü- und Buffetempfehlungen

Die verschiedenen Menü- und Buffetvorschläge, welche Sie in dieser Mappe finden, sollen lediglich eine Inspiration sein. Sollten Sie eigene Ideen oder Wünsche haben, binden wir diese natürlich gern mit ein, so dass am Ende Ihr persönlich Wunschessen bereitgestellt wird.

Menü & Büfett Auswahl

Ab 10 Personen ein im Voraus bestelltes einheitliches Menü

Buffet ab 25 Vollzahlende Personen.

Allergien

Genießen Sie unsere herausragende Küche trotz Lebensmittelunverträglichkeiten. Sprechen Sie uns an.





Heimat-Menüs

Menü 1

„Omas“ Rinderkraftbrühe

~~~

Bad Iburger Krustenbraten aus der Schulter des Jungschweins  
mit Rosmarinsauce

Wildgulasch von Tieren aus Revieren in und um Bad Iburg  
in Rotwein-Preiselbeer-Sauce

Auswahl an frischen Saisongemüsen  
Kroketten und Butterkartoffeln

~~~

Hausgemachtes Vanillehalbgefrorenes mit Beeren-Kompott
und Schlagsahne

ab 38,00 € pro Person

Menü 2

Kraftbrühe vom Suppenhuhn mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse

~~~

„Sous vide“ gegarte Semmerrolle vom Weiderind,

besonders zart und aromatisch an einer Merlot-Sauce

Gebratene Brust vom Landgockel an einer Mango-Pfeffersauce

Auswahl an frischen Saisongemüsen

Gratin von Erdäpfeln und Spätzle

~~~

Herrencreme-Terrine auf Rum-Biskuit garniert mit frischen Früchten

ab 45,00 € pro Person

Menü 3

Rahmsuppe von Wiesenkräutern mit geröstetem Teutoburger Landschinken

~~~

Medaillons vom Landschweinfilet mit gebratenen Waldpilzen  
und einer Cognac-Rahmsauce

Rosa gebratene Rinderhüfte auf einer Rotwein-Jus mit Dijon-Senf

Auswahl an frischen Gemüsen

Rosmarinkartoffeln und Bauernrösti

~~~

Variation von schwarzem Schokoladenmousse &

Panna Cotta mit Himbeersauce

ab 50,00 € pro Person



Menü 4

Lauwarmer Lachs auf Reibekuchen
Rauchforellen-Schnittlauch-Rührei & Apfel-Rettich-Salat

~~~

Bad Iburger Schaumsuppe von der Kartoffel mit Streifen vom Wildschinken

~~~

Roulade von der Landgockelbrust in Riesling-Sauce,
Champignons & grüner Erbsenstampf

~~~

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Speckbohnen, Salzkartoffeln & Sauce Béarnaise

~~~

Variation von Roter Beeren Grütze, Vanille Halbgefrorenes & süße Brösel

ab 48,00 € pro Person (als 3-Gang-Menü mit Vorspeise)

ab 57,00 € pro Person (als 4-Gang-Menü mit Suppe)

ab 67,00 € pro Person (als 5-Gang-Menü)

Menü 5

Carpaccio vom Teutoburger Weiderind
Tatar, Trüffelcreme & Wildkräuter-Salat

~~~

Schaumige Cremesuppe vom Hummer mit Zuckerschoten & Mango

~~~

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

~~~

Seezungen-Roulade mit Kartoffeln, Nordseekrabben, sautiertem Spinat  
& Champagner-Senf-Sauce

~~~

Klassische Vanille-Crème-Brûlée mit frischen Früchten der Saison

ab 52,00 € pro Person (als 3-Gang-Menü mit Vorspeise)

ab 70,00 € pro Person (als 4-Gang-Menü mit Suppe)

ab 82,00 € pro Person (als 5-Gang-Menü)



Klassik-Menü

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 & getrüffelter Madeira-Jus

~~~

Crêpes Suzette

mit Rahmeis von Tahiti-Vanille & glacierten Orangen

**ab 68,00 € pro Person (als 3-Gang-Menü mit Vorspeise)**

**ab 78,00 € pro Person (als 4-Gang-Menü mit Suppe)**

**ab 88,00 € pro Person (als 5-Gang-Menü)**

**ab 98,00 € pro Person (als 6-Gang-Menü mit Sorbet)**



## Ihr Frühlings-Menü

### Vorspeisen

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

~~~

Bunte Zupfsalate mit gebratener Brust von der Wachtel & Tiefseegarnele
mit Rhabarber-Chutney, Kräuter Bruschetta & Morchel-Vinaigrette

~~~

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

~~~

Zweierlei Paprikamousse mit Rucola-Pesto, dazu frische Blattsalate
in Limonen-Honigvinaigrette

Suppe

Schaumige Cremesuppe 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 Basilikumquarkknocken

~~~

Consommé vom Maibock mit Wurzelgemüserauten und Morchel-Klößchen



### Zwischengerichte

Erfrischungssorbet von Rhabarber, Ingwer und Orangen

~~~

Cheddar Käse-Brûlée mit gegrilltem grünem Spargel, Walnüssen,
Schnittlauchblüten & Bauernbrot

~~~

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

~~~

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

~~~

Gebratene Jakobsmuschel & Garnelen, gegrillte Romanaherzen,  
Saubohnen, Gartenerbsen & Krustentierschaum

### Hauptgänge

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

~~~

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

~~~

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

~~~

Gratinierter St. Pierre unter der Kräuterkruste auf Minze-Orangen Nudeln,
geschmortem Eisbergsalat, Fenchel & Apfel, Beurre Blanc

~~~

Kalbsfilet mit Oliven-Kapern-Couscous, geräuchertem Mozzarella,  
mediterranem Gemüse & Chorizo-Jus

~~~

Filet vom Münsterländer Landschwein im Schinkenmantel, Portwein-Jus,
Ofentomate, Karotten-Lauchgemüse & Drillinge aus dem Ofen

Dessert

Törtchen vom Granny Smith Apfel mit Joghurteis & Haselnuss-Crumble

~~~

Himbeer-Rhabarber mit Cremeeis von Vanille & Florentiner Crisp

~~~

Parfait von der Holunderbeere mit Holunderblütensorbet & Macadamia Krokant

~~~

Gebrannte Schmandcreme mit Himbeer-Sorbet auf Schokoladenbiskuit



## Vegetarisches Frühlings-Menü

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

~~~

Frühlingsgarten Kräutersuppe mit Zucchini,
eingelegten Radieschen & Holunder Crème fraîche

~~~

Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise  
& neuen Kartoffeln

## Vorschläge für Menü-Buffer Kombinationen

### Menü-Buffer 1

Am Tisch serviert

Bunte Pflücksalate mit gerösteten Pinienkernen  
in einer Kräuter-Vinaigrette

~~~

„Bad Ibürger“ Rinderkraftbrühe

~~~

Vom Buffet

Jungschweinfilet an einer Waldpilz-Sahnesauce  
Medaillons von der Truthahnbrust mit Apfel-Calvados-Sauce  
Filet vom Kap Hecht auf Riesling-Kräuter-Sauce  
Auswahl an frischen Gemüsen  
Kartoffelgratin, Röstinchen & Wildreis

~~~

Schwarzes Schokoladenmousse

Rote Grütze

Mangocreme

Joghurt-Baiser-Creme mit Himbeeren

ab 48,00 € pro Person



Menü-Buffer 2

Am Tisch serviert

Marktfrische Wiesenkräuter-Pflück-Salate
mit gebratenen Flugentenbrust In einem Himbeer-Dressing

~~~

Brunnenkresse-Schaum mit Schinkenstreifen

~~~

Vom Buffet

Kleine Weiderind-Rouladen in einer Rotweinsauce mit Perlzwiebeln
Filet vom Kabeljau an einer Safransauce auf feinem Gemüsestroh

Glasierter Jungschweinrücken am Stück gebraten

mit einer Kräuterkruste überbacken

Pfefferrahmsauce & Sauce Béarnaise

Auswahl an frischen Gemüsen

Kroketten, Kartoffelgratin & Butterreis

~~~

Herrencreme

Vanilleeisbombe „Sinfonie“

Frischer Obstsalat

Mascarponecreme mit Baiser und Himbeeren

**ab 52,00 € pro Person**



Menü-Buffer 3

Am Tisch serviert

Variation von frischer Gemüse Antipasti  
Aubergine, Zucchini, Paprika, Olive, Artischocke,  
Austernpilze, Champignon  
an einem Rucola Salat mit Parmesan in einem  
Balsamico-Dressing

~~~

Tomaten Consommé mit Ricotta Cappelletti
& Wurzelgemüserauten

~~~

Vom Buffet

Filet vom Seehecht auf grünen Nudeln  
in einer Orangen-Sauce mit roten Pfefferbeeren  
Saltimbocca Romana vom Jungschweinfilet gefüllt mit Salbei und Schinken  
Landhahnbrust überbacken mit Mozzarella und Basilikum  
auf einem Tomaten-Paprika-Ragout  
Auswahl an frischen Gemüsen  
Frische Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

~~~

Tiramisu

Panna Cotta mit Beeren der Saison
Vanilleeisbombe mit Amarena Kirsch-Sauce

ab 60,00 € pro Person

Unsere Frühlingsbuffets

Buffet 1

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Schwarzwälder Schinken
mit gebratenen Pilzen
Roastbeef mit Remouladensauce
Forellentatar
mit Gurken-Carpaccio
Bruschetta mit Thunfisch
Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate
~~~  
Spargelcremesuppe  
mit Kerbelsahne  
~~~  
Zitronenhähnchen mit
Basilikumschaum
In Aromen gebratene Lachsforelle
mit Riesling-Schaum
Gnocchi in
Gemüse-Tomatenragout
Schweinefilet im Mantel
mit Marsala-Sauce
~~~  
Kräuterreis  
Cremiges Kartoffelragout  
Bunte Gemüseauswahl  
Fruchtiges Paprika-Letscho  
~~~  
Joghurttörtchen mit Limettengelée
Schokoladenbrownie
Crème Brûlée mit frischen Früchten
Panna Cotta auf
Ananas-Minze-Salat
Mangomousse
ab 66,00 € pro Person

Buffet 2

Frischkäse Tomatenterrine
Meeresfrüchtesalat
mit Safran und Fenchel
Vitello Tonnato mit Kapern
Spargelsalat mit Parmaschinken
Roastbeef-Röllchen
mit Crème fraîche gefüllt
Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate
~~~  
Brunnenkresse Suppe mit  
Mandeln  
~~~  
Gebratene Kalbshüfte
mit Marsala-Jus
Perlhuhn Brust mit Pilzen gefüllt
in Kräuterschaum
Schollenfilets in Nussbutter
gebraten mit Kapern und Oliven
Spinat-Ricotta-Ravioli
mit Kräuterschaum
~~~  
Rosmarinkartoffeln  
Kräuter-Fettuccine  
Tomaten-Lauch-Gemüse  
Glasierter Karotten mit Petersilie  
~~~  
Zweifarbige
Schokoladenmousse
Erdbeertiramisu
Himbeer-Ricotta-Terrine
Rhabarberragout
mit Vanillecreme
Topfenmousse
mit Orangen-Minze-Pesto
ab 69,00 € pro Person



Sommer-Menü

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit Soja, Ingwer & Avocado

~~~

Salat von Tomaten aus Glandorf von Bauer Poes Tillkamp  
mit geschlagener Burrata Focaccia

~~~

„Surf and Turf “

Carpaccio vom Rind, Pulpo mit Passe Pierre & Yuzu-Schaum

~~~

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

~~~

Roulade von hausgebeiztem Wildlachs mit Gurke,
Tiefseegarnelen, Erbsen & Buttermilch

Suppe

Schaumige Pfifferlings-Suppe mit Speck

~~~

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

~~~

Suppe von Gartenerbsen & Schinken mit Minze & Clotted-Cream

~~~

Kaltschale von Gurke & Apfel mit Lachs-Tatar

~~~

Essenz von Tomaten mit Basilikumklößchen,
Zitronenthymian & Pinienkernen



Zwischengericht

Gold-Makrelen-Filet mit Safran-konfierter Paprika, Tomaten, Kapern & Fenchel

~~~

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

~~~

Gebratene Entenleber-Schnitte mit Stachelbeertatar, Marmelade & Kirsch-Jus

~~~

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

~~~

Erfrischendes Sorbet von weißem Pfirsich & Basilikum
mit Rosé Prosecco aufgefüllt

Hauptgänge

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

~~~

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

~~~

Gegrilltes Filet vom Heilbutt, Garnelenravioli, grüner 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

~~~

Zitrus-Tarte mit Kokosbaiser & weißem Schokoladeneis

~~~

Erdbeer-Ragout mit PriSecco Sorbet (alkoholfrei)

~~~

Panna Cotta von der Passionsfrucht mit Mango-Basilikumsorbet  
& Creme von dunkler Schokolade



## **Sommer-Menüs**

### Menü 1

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Flusskrebse

~~~

Kühles Sorbet

~~~

Maispoularden-Saltimbocca, geschmortes Sommergemüse und Fettuccine

~~~

Rhabarber-Kaltschale mit Vanille-Griesflammerie

Menü 2

Caesare Salat mit Parmesan, Croûtons und sautierten Austernpilzen

~~~

Schaumsuppe von der Zuckerschote mit hausgebeiztem Lachs

~~~

Schweinefilet im Kräutercrêpes-Mantel, mediterranes Gemüse | Risollee kartoffeln

~~~

Mangostrudel mit Zitronengras-Sauce

---

### Menü 3

Carpaccio von der Rinderleiste mit Rucola-Salat, Parmesan und Balsamico

~~~

Paprika-Basilikum Eis

~~~

Weißer Heilbutt auf Tomaten-Lauch-Sauté dazu Kartoffelgnocchi

~~~

Dialog von der Erdbeere: Erdbeer-Parfait und Erdbeer-Amaretto-Salat

Menü 4

Lachs-Seeteufel-Carpaccio mit Limonen-Öl und Brunnenkresse-Salat

~~~

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumravioli

~~~

Yuzo-Sorbet

~~~

In Aromen gebratener Kalbsrücken, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

~~~

Aprikosen-Rosmarin-Törtchen im Baumkuchen-Mantel

(Preise ab 45,--€ - 79,--€)



Unsere Sommerbuffets

Buffet 1

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

~~~

Karotten-Orangen-Suppe  
mit Mandeln

~~~

Putengeschnetzeltes in fruchtiger
Curry-Kokossauce

See Renke in Riesling-Schaum
Gnocchi

im Tomaten-Gemüseragout

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Rosmarin-Jus

~~~

Petersilienkartoffeln

Basmatireis

Mandelbrokkoli und Blumenkohl

Vichykarotten

~~~

Erdbeermousse mit Waldmeister

Hausgemachtes Kokoseis

Vanille Panna Cotta mit
Rhabarber

Crème Caramel

Ananas-Minze-Salat

ab 60,00 € pro Person

Buffet 2

Parmaschinken

mit Melonenschiffchen

Quiche Lorraine

mit Schnittlauch-Schmand

Tomaten und Mozzarella
mit Basilikum

Salat von Miesmuscheln
in Weißwein-Kräuter-Sauce

Räucherfischvariationen

mit Dill-Senfsauce

Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate

~~~

Tomatenessenz

mit Basilikumnocken

~~~

Maispoularde

mit Zitronen-Gremolata

und Basilikumschaum

Gegrillte Lachsforelle

mit Riesling-Sauce

Frischkäseravioli mit Rucola

Gebratener Kalbsrücken

mit Trüffelsauce

~~~

Tomaten-Fettuccine

Polenta-Schnitte

Ratatouille

Geschmortes Marktgemüse

~~~

Joghurttörtchen

mit Limettengelée

Tiramisu mit Amaretto

Grand Manier-Parfait

mit Pistazienkrokant

Erdbeersalat mit Amaretto
und Minze

ab 78.00 € pro Person



Ihr Herbst-Menü

Vorspeisen

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

~~~

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

~~~

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

~~~

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

### Suppen

Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben & Schnittlauch-Creme

~~~

Curry-Kürbissuppe mit Apfel und Mandeln

~~~

Wild Consommé mit Damwild Hamburger

~~~

Cremige Suppe von Steinpilzen mit glasiertem Rehsaté

~~~

Geröstete Maronensuppe mit Birne & Backpflaume  
im Speckmantel

### Zwischengericht

Medaillons vom Hummer oder Garnele mit Makkaroni,  
Spinat, gratiniert mit Hummer-Hollandaise & Gruyère Käse

~~~

Geschmortes Wildschweinragout mit Blutwurstkroketten,
Pastinaken Püree, Wirsinggemüse & Apfel-Jus

~~~

Pulpo auf Sepiarisotto, Basilikum & Safranschaum

~~~

Gebratene Glatthead-Schnitte mit Kürbis, Fenchel,
weißen Bohnen & Orangen-Sternanis-Butter

~~~

Erfrischendes Sorbet von Cranberrys & Holunderbeeren



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

~~~

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Macadamia Kruste, Rotkraut, Maronengnocchi & Süßholz-Jus

~~~

Gebratener Loup de mer mit Garnelen Tortellini, Artischocken Püree,  
Trompetenpilzen & Bouillabaisse

~~~

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

~~~

Gebratener Kabeljau & Tigergarnele mit Blumenkohl-Curry Püree,  
Apfel-Linsen & Passionsfruchtschaum

### Desserts

Klassische Rum Babas mit marinierten herbstlichen Beeren  
& Haselnusscreme

~~~

Zwetschgenröster mit Walnuss-Parfait, 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 Herbst-Menü**

Gratinierter Ziegenkäse mit Rote Beete,  
Walnüssen & Quitten-Chutney

~~~

Curry-Kürbissuppe mit Apfel und Mandeln

~~~

Gebackener Camembert mit Pflaumen-Chutney & Selleriesalat

~~~

Gebratenes Steinpilzrisotto mit Artischocken, Fontina Käse & Trüffel

Unsere Herbstbuffets

Buffet 1

Geräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich
Miesmuscheln
in pikanter Tomatensauce
Gebratene Antipasti
mit Parmesanhobel
Melone mit Parmaschinken
Wildlachs
mit Safran-Crème fraîche
Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate
~~~  
Kürbiscremesuppe mit Shrimps  
~~~  
Boeuf Bourguignon
mit Rotweinjus
Zanderfilet
in Kerbelschaumsauce
Vegetarische Gemüselasagne
Kalbsrouladen
mit Tomaten-Zucchini-ragout
~~~  
Serviettenknödel  
Kräuterreis  
Kartoffel-Wurzelgemüse  
Blumenkohl-Brokkoli Gemüse  
~~~  
Panna Cotta mit Zimtsauce
Ananas-Granatapfel Salat
Schokoladen-Birnenkuchen
Passionsfruchtmousse
ab 62,00 € pro Person

Buffet 2

Hirschrücken, Portweinbirnen
& Sauce Cumberland
Lachstatar
im Chicorée-Schiffchen
Grüner Spargel
mit Parmesan und Trüffel
Hirschschenken auf Balsamico-Linsen
Salat Nizza mit Bohnen
und Thunfisch
Verschiedene Blatt- und
Rohkostsalate
~~~  
Waldpilzcremesuppe mit Nuss-Pesto  
~~~  
Rindersteaks in Pfeffer-
Cognacsauce
Barbarie Entenbrust
mit Holunder-Jus
In Aromen gebratene Dorade
in Paprika-Schaum
Penne mit Rucola
und Kirschtomaten
~~~  
Fettuccine  
Kartoffelgratin  
Buntes Marktgemüse  
Mediterranes gebratenes Gemüse  
~~~  
Bayrische Creme
mit Himbeermark
Quarkmousse
auf Sauerkirschenragout
Joghurt-Limetenterrine
Mandelcrêpes
mit Calvados Äpfeln
Kürbiskern-Parfait
ab 72,00 € pro Person



Winter-Menüs

Menü 1

Schaumsuppe von der Esskastanie mit Gin

~~~

Gänsekeule mit Apfelblaukraut und Knödel

~~~

Gebackene Passionsfruchtschnitte mit geeistem Schokoladenmousse

ab 49,00 € pro Person

Menü 2

Feldsalat mit Waldpilzvinaigrette und geräucherter Gänsebrust

~~~

Im Ganzen gebratene Ente mit Rotkohl und Kartoffelknödel

~~~

Hausgemachte Apfeltarte mit Lebkucheneis

ab 48,00 € pro Person

Menü 3

In Honig und Aromaten gebeizter Lachs
auf Orangen-Zuckerschotensalat

~~~

Steinpilzessenz

~~~

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

~~~

Mandel-Crêpes mit Vanilleeis und Calvados Äpfeln

**ab 62,00 € pro Person**

### Menü 4

Duett von ungestopfter Gänseleber mit Quitte und Birne

~~~

Getrüffelte Selleriesuppe mit geräucherter Entenbrust

~~~

Cranberry Sorbet

~~~

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

~~~

„Café Cake“ mit Karamell-Panna Cotta und marinierten Orangenfilets

**ab 87,00 € pro Person**





## **Ihr Winter-Menü**

### Vorspeise

Hirschschinken mit Chicorée, Cranberrys,  
getrockneten Sauerkirschen & altem Balsamico

~~~

Wildpastete mit Pistazien, Dörrobst-Chutney & frischem Feldsalat

~~~

Tranchen vom Lachs auf Kartoffelrösti, Birnen-Selleriesalat  
und 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 & Garnelen

~~~

Bouillabaisse mit Jakobsmuschel, Blumenkohl  
& Passe Pierre Algen

### Zwischengericht

Erfrischendes Sorbet von Granatapfel & Blutorangen

~~~

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

~~~

Gebratener Glatthbutt mit Lauch-Kartoffelgemüse  
& Trüffel Beurre Blanc

~~~

Gefüllte Fasanenroulade mit Steinpilzpüree,
Weintrauben & Perlgrauen



Hauptgänge

„Surf & Turf“

Rosa gebratene Tranchen von der Rinderhüfte mit 3 Garnelen,
Kartoffelmousseline, Spinat & Sauce Béarnaise

~~~

Rosa geratene Entenbrust in Lebkuchenwürzkruste, Dattelpüree,  
Clementinen Couscous & Granatapfel-Jus

~~~

Gratinierter Damwild-Rücken unter der Haselnuss-Cranberry-Kruste,
Rosenkohlpüree, Topinambur-Gratin & Frangelico Rahmsauce

~~~

Sous Vide gegarte Brust & confierte Keule von der Bauerngans  
auf Rotkraut, Maronen, Kartoffelknödel & Clementinen-Jus

~~~

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

Desserts

Spekulatius-Tarte mit Marzipaneis & Toffeesauce

~~~

Bitterschokoladen-Törtchen mit Amarena-Kirschragout

~~~

Geeister Stollen mit eingelegter Portweinbirne

~~~

Schokoladen-Ingwer Crème Brûlée mit Mandarinsorbet & Hippe

~~~

Warmer Apfel Crumble mit Haselnüssen und Vanille-Cranberry-Eis

Vegetarisches Winter-Menü

Käse Soufflé mit gegrillter Ananas & Pfefferdressing

~~~

Cremige Suppe von Topinambur mit Apfel & Haselnuss

~~~

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

~~~

Ravioli vom Kürbis mit Pilzen, Rosenkohlblättern  
& Gorgonzolaschaum

## Winter-Buffets

### Buffet 1

Waldorfsalat mit Orange  
und Walnüssen  
Kalt geräucherter Hirschschinken  
auf Kürbiskompott  
Crème Brûlée  
von der Gänseleber  
Lachstatar  
mit Crème fraîche und Dill  
Bunte Blattsalate  
mit zweierlei Dressings  
~~~  
Kürbissuppe
mit Koriander & Shrimps
~~~  
Wildgulasch mit Preiselbeer-Birne  
Gebratene Edelfische  
in Safranschaum  
Kartoffelstrudel mit Fetakäse  
und Schnittlauchsauce  
Rosa gebratene Entenbrust  
mit Kirsch-Jus  
~~~  
In Butter gebratene
Serviettenknödel
Kastanienspätzle in Nussbutter
Speckwirsing á la Crème
Kohlrabi-Karottengemüse
~~~  
Weiße Kaffeemousse  
Beerenragout mit Vanilleschaum  
Hausgemachter Apfelstrudel  
Zimt Panna Cotta mit  
Zwetschgenragout  
**ab 67,- € pro Person**

### Buffet 2

Waldorfsalat mit Orange  
und Walnüssen  
Hirschpastete  
auf Beluga-Balsamico-Linsen  
Geräucherte Entenbrust  
Räucherfischvariation  
mit Sahnemeerrettich  
Bunte Blattsalate  
mit zweierlei Dressings  
~~~  
Getrübte Kartoffel-Selleriesuppe
~~~  
Keule und Brust von der Ente  
mit Balsamico-Jus  
Gebratenes Rotbarschfilet  
mit Kerbelschaum-Sauce  
Kürbisravioli mit Gorgonzolasauce  
Im Ganzen gebratenes Roastbeef  
mit Rotwein-Schalotten-Sauce  
~~~  
Kartoffelknödel
mit Croûtons gefüllt
Walnussspätzle
in Butter geschwenkt
Apfelrotkohl & glasierte Karotten
Blumenkohl & Brokkoli
~~~  
Apfel-Tarte mit Calvados-Sauce  
Akazienhonigmousse  
mit Gewürzkirschen  
Kürbiskern-Parfait  
mit Haselnusskrokant  
Crème Brûlée mit Zimt  
Crêpes mit Orangenfilets,  
Karamell-Sauce  
**ab 78,00 € pro Person**

## Themenbuffets

### Italienisches Buffet

Vitello Tonnato mit Kapern  
und Limettenfilets  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Bruschetta mit Tomate  
und Thunfisch  
Meeresfrüchtesalat  
mit Safran und Fenchel  
Salat „Nizza“  
Parmaschinken und Melone  
Blatt- und Rohkostsalate  
~~~  
Minestrone
~~~  
Saltimbocca  
von der Maispoularde  
Ossobuco in Rosmarinsauce  
Gebratener Wolfsbarsch  
mit Basilikumsauce  
Spinattortellini in Trüffelschaum  
~~~  
Gebackene Thymiankartoffeln
Fettuccine
in Salbeibutter geschwenkt
Ratatouille
Buntes Marktgemüse
~~~  
Tiramisu  
Himbeer-Ricotta Terrine  
Weißes Kaffeemousse  
Ananassalat mit Minze und  
Amaretto  
**ab 68,00 € pro Person**

### Bayrisches Buffet

Bayrischer Wurstsalat  
Rindertafelspitz  
mit Schnittlauchvinaigrette  
Eingelegter Käse  
mit Kürbiskernöl  
Fleischpflanzerl  
auf Kartoffel-Gurkensalat  
Räucherforelle  
vom Starnberger See  
Kartoffelkäse  
Bunte Blattsalate  
mit zweierlei Dressings  
~~~  
Kartoffelcremesuppe
~~~  
Filet von der Forelle  
in Riesling-Schaum  
Gebackene Hähnchenbrust  
Bayrischer Kartoffelstrudel  
Schweinekrustenbraten  
mit Kümmel-Knoblauch-Jus  
~~~  
Kartoffelknödel
In Butter gebratene
Serviettenknödel
Pfefferrahmkraut
Buntes Marktgemüse
~~~  
Bayrische Creme  
mit Fruchtsauce  
Apfelstrudel mit Vanilleschaum  
Joghurtmousse  
mit Orangenfilets  
Weißbirtiramisu  
**ab 48,00 € pro Person**



Live vom Grill

Bad Iburger Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat mit Dill-Schmand  
Griechischer Salat  
Tomatensalat mit Feta  
Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing

~~~

Marinierte Putensteaks
Schweinenacken und Rückensteaks verschieden mariniert
Rostbratwürste
Käsegriller
Lachsfilet in der Folie
Gemüsespieße

~~~

Drillinge in der Schale mit Sauerrahm und Speck  
Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Zaziki, Grilltomaten

~~~

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
ab 48,-- € pro Person

Rib Eye Steak, Garnelen, Lammkoteletts
und ein erweitertes Dessertbuffet zum Aufpreis
von 25,00 € pro Person.

**Weitere Themenbuffets (wie z.B. asiatisch, indisch, mediterran etc.)
sind auf Anfrage auch möglich.**



Fingerfood & Flying Buffet

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 und Dips werden in extra Schälchen serviert.

Hier bietet sich auch eine Bewirtung als Flying Buffet an. Unser Service bietet die verschiedenen Köstlichkeiten direkt von großen Servierplatten an.

Flying One

Tomate-Mozzarella Spieß
Vitello Tonnato
Dreierlei Canapé Variationen
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons
Frühlingsrollen mit Sojasauce
Gebackene Mozzarella Sticks
Hühnchen Spieße in Erdnussauce
Panna Cotta
Schokoladenmousse

Als Aperitif Begleitung (ein Stück jeder Sorte) **ab 38,- € pro Person**, 1 Stunde
Als vollwertiges Abendessen **ab 48,- € pro Person**, 2 Stunden

Flying Two

Kleines Kartoffel-Chilirösti mit Lachstatar
Kartoffel-Selleriecremesuppe
Roastbeef Röllchen gefüllt mit getrüffelem Kartoffelschnee
Tomaten Espuma mit Basilikum
Gebratener Zander mit Basilikumrisotto
In Aromen gebratene Riesengarnele mit Safran-Crème fraîche
Steinpilzrisotto mit altem Balsamico und Parmesan

Apfel-Calvados-Mousse
Zimt-Panna Cotta mit Gewürzorange Ragout

Als Aperitif Begleitung (ein Stück jeder Sorte)
ab 48,00 € pro Person, 1 Stunde

Als vollwertiges Abendessen **ab 62,00 € pro Person**, 2 Stunden



Belegt mit:

Emmentaler Käse
Tomate & Mozzarella Pesto
Ziegenkäse mit Rote Beete & Walnüssen
Gekochtem Schinken
Rosa gebratenem Roastbeef
Räucherforelle, Räucherlachs
Gebeiztem Lachs
Gekochtem Saftschinken
Truthahnbrust
Französischem Weichkäse
Parmaschinken
Forellentatar

ab je 4,00 €

Hummer mit Avocado

ab 9,00 €

Tatar von Kalbsfilet mit Apfel & Meerrettich

ab 6,50 €

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

ab je 4,80 €

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 Fish & Chips mit Remouladen-Sauce
Nordseekrabben-Brötchen

ab je 6,50 €



Saisonale Spezialitäten

Preise auf Anfrage und nur zur Saison

Spargel „Klassisch“

Serviert oder als Buffet

Frischer Stangenspargel von unseren Spargelbauern
aus Glandorf & Hilter

Dazu reichen wir kleine Schnitzel, gekochten Schinken,
Knochenschinken, Rührei, hausemachte Hollandaise,
zerlassene Butter und Butterkartoffeln

Matjes- und Heringssessen

Verschiedene Matjes- und Heringsspezialitäten

Eingelegt oder mit verschiedenen Saucen

Bohnen und Röstkartoffeln

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in verschiedener Zubereitung

dazu kleine Schnitzel, Rührei, Schweinefilet,

Pflücksalate, Röstkartoffeln, Semmelknödel

Im Sommer auf unserer Gartenterrasse

Barbecue oder

Paella

mit allem was dazu gehört

Grünkohl „Klassisch“ oder Dicke Bohnen

Dazu reichen wir:

Geräucherte Mettwurst, frische grobe Bratwurst, dicke Rippe,

Kasseler und Bratkartoffeln

Gans oder Ente „Klassisch“

Gans oder Ente frisch und knusprig gebraten aus dem Ofen

Bratapfel, glasierte Trauben und Maronen, Apfelrotkohl,

Rosenkohl, Kartoffelknödel



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 3,50 € pro Person. Kuchen- und Tortenbuffet (Ihrer Wahl) vom Haus mit 1,5 – 2 Stück pro Person wird mit 7,50 € pro Person berechnet.

Hier unsere Empfehlungen für Kuchen & Torten. Weitere sind nach Absprache natürlich auch möglich.

FRÜHLING

Rhabarber-Streusel-Schnitte
Johannisbeer-Baiser

SOMMER

Erdbeer-Schnitte
Joghurt-Sahne mit Obst

HERBST

Dinkel-Pflaumen-Schnitte
Apfelkuchen

WINTER

Schwarzwälder Kirsch
Käsekuchen (auch mit Obstfüllung)



Es schlägt Mitternacht

Zu allen Angeboten reichen wir Ihnen einen Brotkorb, Butter und zwei Dips.

Kräftige Gulaschsuppe mit frischem französischem Brot
Würzige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln
Warmer Zwiebelkuchen oder Quiche Lorraine
Käseauswahl vom Brett mit Trauben
Currywurst & Nürnberger
Schinken & Salami Auswahl
Fleischnäpfe
Warme und kalte Fingerfood (4-5 Stück pro Gast)

Beim Mitternachtskaffee wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet.

Kanne	1,00 L	18,50 €
-------	--------	---------

Zusatzangebote

Dekoration

Gerne übernehmen wir das Dekorieren für Ihre Feier.
Tischwäsche mit Stoffservietten,
Kerzen, Menükarten, Blumen, Dekoration für Stehtische und Buffet

Die Tischdekoration berechnen wir je nach Aufwand

Sollten Sie die Blumen mitbringen oder anliefern lassen
berechnen wir eine Pauschale
Von 3,50 pro Person
für Tischwäsche mit Stoffservietten,
Kerzen, Menükarten, Blumen, Dekoration für Stehtische und Buffet

Hotelzimmer

In Verbindung mit Ihrer Feier bei uns im Haus
stellen wir gerne ein Abrufkontingent,
bis 8 Wochen vor der Feier, zur Verfügung.
Die bis zu diesem Termin nicht reservierten Zimmer gehen
anschließend wieder in den freien Verkauf zurück.





Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke aller Art wird inklusive Kühlung und Service folgendes berechnet:

- Weinflasche ab 20,00 €
- Spirituosenflasche ab 40,00 €

Stuhlhussen

Stühle inkl. Stuhl Hussen, Reinigungs- und Leihgebühr betragen ab 9,50€ pro Stuhl.

Technik

Beamer mit Leinwand -> 65,00 €

Bose-Anlage (Lautsprecher mit einem Mikrofon) -> 90,00 €

Bose-Anlage (NUR Lautsprecher) -> 60,00 €

Klavier 100,-€

Unsere Partner und Lieferanten

Ihre Partner für ein gelungenes Fest

Blumen

Bentrup Baumschule und Floristik
Osnabrücker Str. 84, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/74740
www.bentrup-baumschulen.de

Blumenwerkstatt Susanne Bentrup
Große Str. 41, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/7958246
www.blumenundgartenwerkstatt-bentrup.de

Brautmode

Bellissimo Brautmoden
Schloßstr. 20, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/3629957
www.bellissimo-brautmoden.de

Dekoration/Hochzeitsstisch

Telscher Raumausstattung
Osnabrücker Str. 30, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/326
www.telscher.de



Friseur

Style – Karin Ohntrup Hairdesign
Arkadenstr. 3, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/781222
www.style-badiburg.de

M!Ja Friseure & Beauty
Osnabrücker Str. 5, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/796250
www.mja-friseure.com

Julia- Ihr Friseur
Gartenstr. 46, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/2330
www.julia-ihr-friseur.de

Fotografen

Timo Brodtmann
www.nebelkindfotografie.de
moin@nebelkindfotografie.de
Tel. 0172/9355085

Christiane Strunk
www.fotografie-christiane-strunk.de

Simone Reukauf
Raiffeisenstr. 21 (Im Hinrichs Licht- und Druckhaus Tor 6), 49124 G.M.Hütte,
Tel. 01711/3411842, www.foto44.de

Sandra Stege
Im Hain 10, 49078 Osnabrück, Tel. 0170/4408858
www.stege-fotografie.de

Herrenausstatter

Schwöppe Moden
Iburger Str. 7, 49196 Bad Laer, Tel. 05424/9277
www.schwoeppe-moden.de



Konditorei

Feinbäckerei Große-Rechtien
Große Str. 21, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/1300

Bäckerei und Konditorei Schulte
Schloßstr. 2, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/6310
www.schulte-baeckerei.chayns.net

Musik

Köhne Veranstaltungen
Pferdestr. 15, 49084 Osnabrück, Tel. 0541/21151
www.veranstaltungen-technik.de

Starlight Showservice
Gesmolder Str. 12, 49084 Osnabrück, Tel. 0541/7606352
www.starlight-showservice.de

Lounge & Dinner Musik – Monika Mäsker
Parkstr. 3d, 49080 Osnabrück, Tel. 0541/6687531
www.monika-maesker.de

Trauringe

Vallo Uhren- und Schmuck
Hanseplatz 1, 49186 Bad Iburg, Tel. 05403/796882
www.juweliervallo.de



Die Lokalhelden - Unsere Lieferanten des Vertrauens

Fisch

Forellenzucht Dettmeyer, Bad Iburg

Fleisch

Landschlachtereier Beermann, Bad Laer

Fruchtsäfte

Mosterei Lauwerth, Bad Iburg

Kartoffeln

Kartoffelhof Meiners, Bad Iburg / Glane

Spargel/Erdbeeren

Spargelhof Wenner, Hilter a.T.W. (Spargel)
Spargelhof Heringhaus, Glandorf (Erdbeeren + Spargel)

Wild

Landesforsten Palsterkamp
Privat- und Landesforst Reviere im Osnabrücker Land

Weine

Weinhandlung Tepe | Frankfurter Straße | Bad Rothenfelde
Weingut Brinkmann Bad Iburg

Gin

Gin 49 Osnabrück | Teuto Gin Hagen aTW |

Korn

Rosche Korn aus Haselünne | Sasse Korn

Unsere Räumlichkeiten

Iburg – Glane - Sentrup

- Variante 1
Raum Iburg, Glane oder Sentrup (ca. 70 m² in 10m x 7m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 40 Personen
 - Block 24 Personen
 - U-Form 20 Personen (nur außen bestuhlt)
28 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 2
Raum Iburg + ½ Glane oder Sentrup + ½ Glane (ca. 105 m² in 10m x 10,5m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 50 Personen
 - Block 36 Personen
 - U-Form 36 Personen (nur außen bestuhlt)
50 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 3
Raum Iburg + Glane oder Glane + Sentrup (ca. 140 m² in 10m x 14m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 80 Personen
 - Block 50 Personen
 - U-Form 44 Personen (nur außen bestuhlt)
60 Personen (innen und außen bestuhlt)
- Variante 4
Raum Iburg + Glane + Sentrup (ca. 210 m² in 10m x 21m)
Bestuhlungsmöglichkeiten:
 - Runde Tische 150 Personen

Die Raumhöhe beträgt 3,50 m.



Ostenfelde – Mäscher

- Kleine Gruppen- oder Besprechungsräume mit ca. 20m² in 4m x 5m.
Bestuhlungsmöglichkeit:
 - Runder Tisch 10 Personen
 - Block 8 Personen

Eiche – Buche

Raum Buche (ca. 21m² in 6m x 3,5m)

Bestuhlungsmöglichkeit:

- Block 16 Personen

Garten Restaurant (ca. 81m² in 6m x 13,5m)

Bestuhlungsmöglichkeit:

- Block 30 Personen
- Einzeltsche 50 Personen



Baumwipfelpfad Bad Iburg

600 Meter Natur, Geologie, Geschichte und Waldpersönlichkeit
Ein perfektes Ausflugsziel für die ganze Familie. Der Baumwipfelpfad
bietet neue und spannende Sichten
auf den Waldkurpark und das Iburger Schloss.

Bischof Benno II ließ seinerzeit die Steine für die Iburg aus dem Wald holen,
in dem nun – 1000 Jahre später – der Baumwipfelpfad
in die Höhen führt, die ein absolut einmaliges Erlebnis
im Osnabrücker Land versprechen.

Der Baumwipfelpfad ist barrierefrei. Am östlichen Einstiegsturm
sind alle Ebenen ganz einfach per Aufzug erreichbar.
Auf dem Pfad informieren 30 Erlebnis- und Lernstationen über Flora,
Fauna, Geologie, Geschichte und Waldpersönlichkeit.
Wussten Sie beispielsweise, dass die Baumarten im Waldkurpark allein
durch ihren Höhlenreichtum Lebensraum für fünf verschiedene
Fledermausarten bieten? Also: Raus aus dem Alltag,
hinein ein in die Natur und den Waldkurpark! Wandern und
Spaziergehen bieten neben viel frischer Luft und Bewegung
vor allem Zeit zum Durchatmen. Gerade das Osnabrücker Land
mit einem Fünftel Waldfläche und den Mittelgebirgen
Teutoburger Wald und Wiehengebirge ist also
prädestiniert für Waldbaden und Wandern.

Mehr Infos erhalten Sie auf www.baumwipfelpfad-badiburg.de

Wandern

Wanderschuhe an und Rucksack auf - Bad Iburg ist ein Wanderparadies!
Für unzählige Entdeckungstouren durch den **Teutoburger Wald** bietet
sich Bad Iburg als idealer Ausgangspunkt an. Über 200 Kilometer gut
ausgeschilderte Wanderwege stehen hierfür rund um
das Kneippheilbad zur Verfügung.

Radfahren

Die Teuto-Tour...für Mountain-Biker!

Ein Hinweisschild mit Karte finden Sie an der Wassertretstelle im Freden. Hinweise
zu dieser Strecke gibt auch die Tourist-Information oder unter www.teutotour.de
Inzwischen ein Geheimtipp unter Mountain-Bike-Fahrern:
die Bad Iburger Teuto-Tour an jedem 1. Sonntag im September!

Öffnungszeiten & Lage

Unsere Öffnungszeiten

Frühstück

Montag – Samstag 06:30 – 10:00 Uhr

Sonntag 08:00 – 11:00 Uhr

Küche

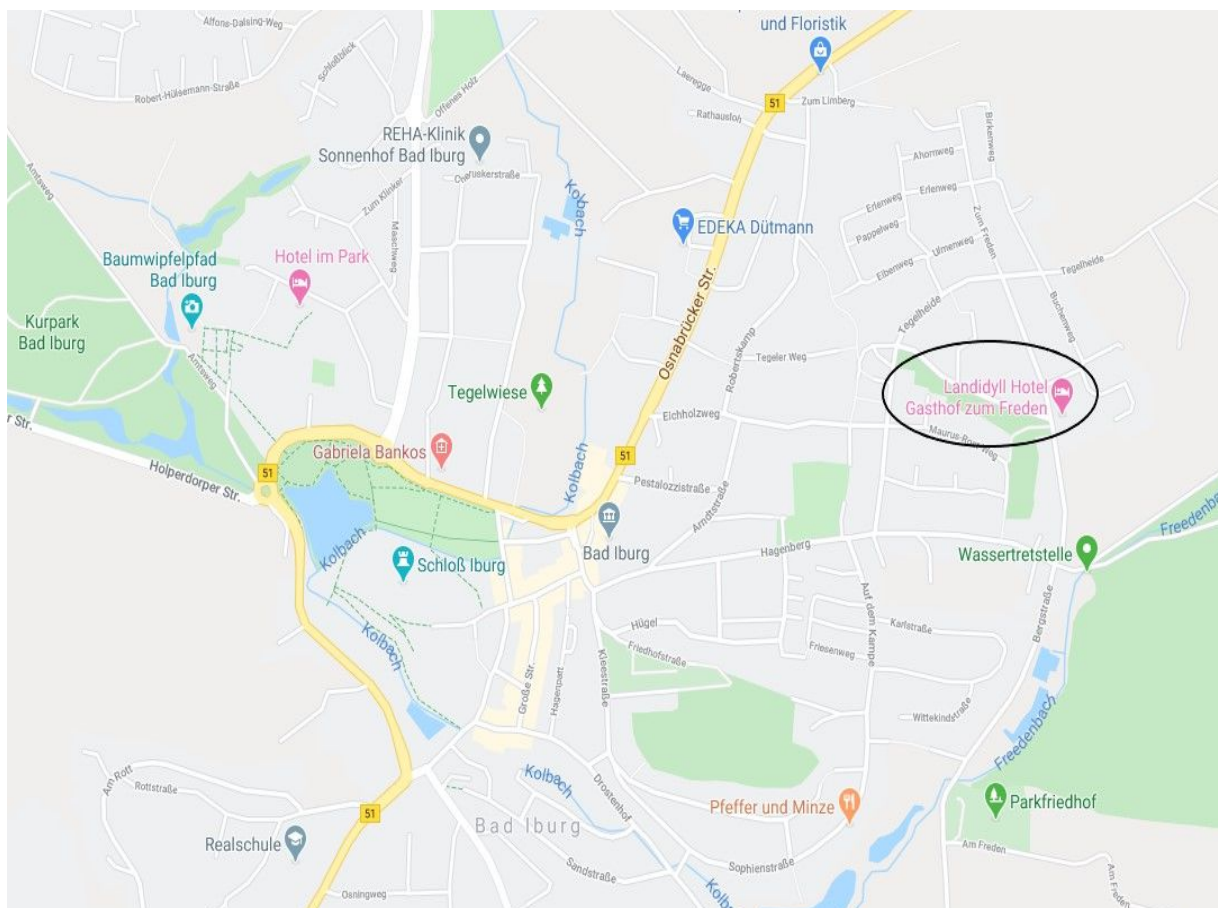
Mittagstisch 11:30 – 14:00 Uhr

Abendkarte 17:30 – 21:00 Uhr

Kaffee & Kuchen

14:30 – 17:30 Uhr

Lage



Gasthof Freden
★★★★
LANDIDYLL-HOTEL

Impressionen

