

Haus Ohlmeyer

Brummelweg 125 - 33415 Vert-Sürenheide

Telefon 05246 / 2347 - 83681

www.haus-ohlmeyer.de info@haus-ohlmeyer.de

Festsaal

Partylocation

Restaurant

Kegelbahnen

Biergarten

Außer-Haus Service

„ Herzlich Willkommen“

*Unser Haus
ist seit über 65 Jahren bekannt
für sein gemütliches Ambiente.
Wir sind sicher,
dass wir auch Ihren Ansprüchen
gerecht werden
und bieten Ihnen ein reichhaltiges Angebot
an Speisen & Getränken.*

*Für Ihre Feier haben wir
verschiedene Räumlichkeiten wo von
10 bis 200 Personen Platz finden.
Sei es für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen
oder sonstige Ereignisse.*

*Stöbern Sie in diesem Buch
oder besuchen Sie uns auch im Internet.*

*Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit
persönlich zur Verfügung.*

*Herzlichst Ihre
Familie Ohlmeyer & Mitarbeiter*

Im
kleinen & großen
Festsaal bieten wir Ihnen auch runde
Tische an,
wo bis zu 11 Personen Platz finden.
In diesen Räumlichkeiten
können wir Ihnen auch Stuhlhussen,
zu einem Aufpreis von 3,50 € pro Stuhl,
anbieten.

In unserer neuen Partylocation
können die Tische
nur in kurzen oder langen Reihen
oder als Blöcke
gestellt werden.

Falls Sie Stoffservietten wünschen,
wird dies mit 1,80€ pro Person berechnet.

Tischdekoration & Menükarten
können über unser Haus bezogen werden.
Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit auch Ihre
eigene Auswahl zu tätigen.

Unsere Location verfügt über einen großen Außenbereich.

In den Sommermonaten bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihre „Freie Trauung“ in unserem Garten zu feiern.

Dieses erfordert natürlich für uns und unsere Mitarbeiter einen Mehraufwand.

Berechnet werden pro Person 19,- €.

Darin enthalten sind die Reservierungskosten für einen Festsaal incl. Bestuhlung, falls das Wetter mal nicht mitspielt, im Garten Bänke mit Hussen & Traubogen.

Zum Sektempfang bieten wir Ihnen:

(Bei schönem Wetter gerne in unserem Außenbereich)

Sekt / Prosecco / Sekt alkoholfrei

...·klassisch mit Orangensaft

...·"Kir Royal"

mit Johannisbeerlikör

...·mit Pfirsichsaft

...·mit Pfirsichlikör

...·mit Erdbeerlikör

...·mit Apfellikör

...·im Winter auch mit Granatapfelkernen

...·Limoncelli - Zitronenlikör

...·mit Waldmeisterlikör

...·mit verschiedenen Beeren gefüllt

...· mit frischen Erdbeeren & Himbeeren

...· Lillet „Wildberry“

...·Lillet „Peach“

...·Rhabarbersaft

...·Kiwisaft

...·Aperol Spritz

...·Hugo

...·Mango Secco alkoholfrei

...·Granatapfel Secco alkoholfrei

Sandemann Sherry medium & trocken

Campari Soda oder mit Orangensaft

Martini medium

Eine Auswahl unserer Speisen.....

Vorspeisen (5 zur Auswahl)

Bunter Vorspeisenteller nach „Art des Hauses“

zur Wahl mit :

Räucherlachs mit Dillsauce, Räucherforelle

mit Sahnemeerrettich, Krabbencocktail,

Garnelen auf Cous Cous / auf mediterranem Gemüse

Kartoffeltaschen mit Kräuterkäse gefüllt,

Parmaschinken mit Olive auf Baguette,

gebackener Ziegenkäse / Schafskäse / Hirtenkäse

kleine Frühlingsrollen mit einem Chillidip

mariniertes Gemüse

(Zucchini, Auberginen, Paprika & Champignons),

Tomate mit Mozzarella,

Pumpernickel & Blätterteigpasteten

mit versch. Dips gefüllt,

Baguette mit einer Honig-Senfcreme

Datteln im Speckmantel

Melone

mit westf. Knochenschinken oder Parmaschinken,

Spargelragout

Roastbeef mit Remoulade.....

Cracker mit einem Räucherlachsdip,

*Diesen Vorspeisenteller servieren wir Ihnen gerne am Tisch oder
auch zum Sekt Empfang als Finger Food*

Blätterteigpastete gefüllt
...mit Ragout Fin
...mit einem Spargelragout
...mit einem Wildragout / Rehragout mit Pfifferlingen
...mit frischen Pfifferlingen a l`Creme

Fischvariation
nach „Art des Hauses“ mit Baguette & Butter

Räucherlachs & westf. Knochenschinken
auf gebutterten Pumpernickel

Melone mit westf. Knochenschinken / Parmaschinken

Reibeplätzchen
mit Räucherlachs & Creme Fraiche

Zucchiniplätzchen
...mit Schnippelschinken & Kräuterquark
...mit Honig marinierten Ziegenfrischkäse

Carpaccio vom Rind
mit Parmesanspäne & Ruccola

Carpaccio vom Kalb mit einer Thunfischsauce

Pfannkuchenröllchen
gefüllt mit Räucherlachs / Thunfisch / Spargel
an einem Salatbouquette

Röstis
mit frischen Pfifferlingen a la Creme an einem Salatbouquette

Bunte knackige Salatvariation

...mit Streifen von der Hähnchenbrust
im Sesammantel

...Räucherlachsrosen

...mit frittierten Krabben

...mit in Kräuterbutter gebratenen Garnelen

...mit Scheiben von der Entenbrust

...mit gebackenen Fetakäse

...mit lauwarmen Streifen von der Räucherforelle

...mit frischen Pfifferlingen

...mit lauwarmen frischen „Verler“ Spargel

...mit Streifen vom Rinderfilet

...mit gebackenen Hirtenkäse

Ruccolasalat

mit Tomatenwürfel, Wallnüssen & Parmesanspäne

...mit gebratene Garnelen

...mit Streifen vom Rind

...mit Scheiben von der Entenbrust

...einem veganen Knödel

...mit einem Ziegenkäse-Kern gefüllten Rote Beete Knödel

Etwas Nudeliges.....Vegetarisch

Rigatoni / Spaghetti / Bandnudeln / Tortellini / Gnocchis

...mit buntem mediterranem Gemüse

...mit Lachswürfel / Garnelen in einer leichten Proseccosauce

...mit frischen Champignons a la Creme

*...mit frischem „Verler“ Spargel in einer leichten
Weißweinsauce*

...mit frischen Pfifferlingen a la Creme

...mit Kirschtomaten, Ruccola & Parmesanspäne

...mit Blattspinat in einer Gorgonzolasauce

auf Wunsch auch gratiniert mit Käse

Vegan

Falafelbällchen (Kichererbsen, Bulgur, Gemüse, Zwiebeln)

auf buntem Pfannengemüse

Kräuterknödel auf Rohkostsalate

Greenoat Patties (Haferflocken/Gemüse)

*Green Heroes Plant Crunchychick´n Burger
(Weizenproteine mit Hähnchengeschmack)*

Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage

*Rindfleischsuppe
mit Gemüsestreifen oder Pfannkuchenstreifen*

*Hühnersuppe
mit Einlage*

*Klare Ochstail
mit Käsestange*

Möhren-Ingwercremesuppe

*Blumenkohlsuppe
mit Möhrenstreifen*

*Tomatencremesuppe
...mit Sahnehäubchen & Croutons
...mit Mozzarellaklößchen
...mit Parmesanspäne*

*Zucchinicremesuppe
mit Mandelsplitter*

*Süßkartoffelsüppchen
...mit Krabben / Räucherlachs
...mit Speckwürfel*

*Broccolicremesuppe
mit Mohnsahne*

*Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachs oder Mettenden*

*Cremsüppchen von frischem Lauch
...mit Garnelen
...mit Räucherlachs*

Hummercremesuppe

*Lachscremesuppe
mit Schnittlauchsahne*

*Cremsüppchen
von der Räucherforelle*

*Cremsüppchen
von frischem „Verler“ Spargel
...mit Räucherlachs
...mit Croutons & Käse gratiniert*

*Cremsüppchen
von frischen Pfifferlingen*

Hauptgerichte

... vom Schwein

Schweineschnitzel

mit einer Champignonrahmsauce, Paprikarahmsauce

Lauchsauce, Bärlauchsauce

Kräuter-Meerrettichsauce, Gorgonzolasauce,

frischen Rahmpfifferlingen

Schweineschnitzel

unter der Tomaten-Mozzarellahaube

Streifen vom Schweinefilet

in einer Champignon-Kräuterrahmsauce

Medaillons vom Schwein

... mit frischen Champignons a la Creme

... auf Gorgonzolasauce oder Pfefferrahmsauce

im Speckmantel auf Gorgonzolasauce

... mit Apfelspalten auf Calvadosrahmsauce

... auf Rahmwirsing

... auf einem Spargelragout

... frischen Pfifferlingen a la Creme

... mit einer Steinpilzsauce

... im Sesammantel auf Tomatenrigatoni

... mit einer Tomaten-Mozzarella-Basilikumsauce,

... Zwiebel-Senfsauce

... mit Preiselbeeren & Brie / Ziegenkäse gratiniert

*Streifen vom Schweinefilet
„Stroganoff“ (mit Senf & Gurken)*

*Schweineschnitzel „Cordon Bleu“
mit Schinken & Käse gefüllt*

*Schweinefilet in Blätterteig
auf einer leichten Käsesauce*

*Schweinefilet
auf einer pfeffrigen Cassissauce*

*Roulade vom Schwein gefüllt mit Schinken & Käse
auf einer leichten Tomaten-Kräutersauce*

*Schweinefilet unter der Kräuterkruste
auf Schnittlauchsauce*

*Schweinebraten
mit frittierten Zwiebeln auf brauner Jus*

Schweinebraten mit verschiedenen Füllungen

Schweinekrustenbraten auf einer leichten Biersauce

*Schweineschnitzel „Dreierlei“
...mit Tomate-Mozzarella,
... Hawaii
... Thunfisch & Käse gratiniert*

...·...Geflügel

Hähnchenbrustfilet

in Mandelpanade / Cornflakespanade

...·...mit einer Aprikosencurrysauce

...·...mit einer fruchtigen Currysauce

...·...mit Mangospalten in einer Currysauce

Streifen von der Hähnchenbrust

in einer fruchtigen Currysauce

Hähnchenbrustfilet natur

...·...unter der Tomaten-Mozzarellahaube

...·...mit Blattspinat & Parmesan / Käse (Gouda) gratiniert

...·...auf mediterranem Gemüse dazu eine Tomaten-Basilikumsauce

...·...mit Tomate & Feta gratiniert

Hähnchenbrustfilet natur
...mit einer Morchelrahmsauce
...einer bunten Paprikarahmsauce
...mit frischen Pfifferlingen a la Creme
...auf einem Steinpilzragout
...auf einem Spargelragout
...mit Tomatenwürfel auf Butterrigatoni
...mit buntem Gemüse auf Butterrigatoni

Putenbrustfilet
gefüllt mit Schinken & Käse
auf einer Gin - Tomatensauce

Putenbrustfilet
... im Sesammantel
...im Speckmantel
mit einer Tomaten-Mozzarella-Basilikumsauce

...vom Rind

Scheiben vom Rinderbraten

...mit Pfifferlingen

...mit Rotweinchalotten

...auf einer Barolosauce

...mit einer Preiselbeer-Pfeffersauce

Rinderrouladen

...gefüllt nach „Hausfrauen Art“

...mit Blattspinat & Creme Fraische

Rinderfiletspitzen

...mit Pfifferlingen

...mit einer pfeffrigen Cognacsauce

...mit einer Preiselbeer-Pfeffersauce

...in einer pfeffrigen Cassissauce

Scheiben von Rinderfilet in Blätterteig

auf einer Pfeffersauce.....Käsesauce

Tafelspitz / Rindfleisch

mit Zwiebelsauce oder Meerrettichsauce

Rinderzunge

mit Champignons in Madeirasauce

...·Kalb

Kalbschnitzel

mit Saucen siehe Schweineschnitzel

Medaillons vom Kalb

im Speckmantel

...· auf einer Morchelrahmsauce

...· auf einem Steinpilzragout

...· pikante Tomatensauce

...· mit einer Pfeffersauce

...·Lamm

Lammbraten

auf brauner Jus

Lammcarre

unter der Kräuterkruste

...Ente & Gans

Gänsebrust / Gänsekeule / Entenbrust

...a la Orange

...auf einer Pfifferlingrahmsauce

...auf Grünkohl

...mit einer Preiselbeer-Pfeffersauce

...auf einer Barolosauce

...unter der Kräuterkruste

Reh und Wildschwein

In Glühwein geschmorter Wildschweinbraten /

Wildschweinragout

mit Pfifferlingen auf brauner Jus

Rehbraten / Rehragout

mit Pfifferlingen auf brauner Jus

Fisch

Lachsfilet

auf Blattspinat mit einer Rieslingsauce

Lachsfilet

...nappiert mit einer Kräuter-Senfsauce

... Meerrettichsauce

...mit einer leichten Pernod-Sahnesauce

...mit einer Proseccosauce

Lachsfilet unter der Kartoffelkruste / Kräuterkruste

Pangasius Fischfilet / Rotbarschfilet / Tilapiafilet

auf Gemüsejülienne

nappiert mit einer Zitronen-Buttersauce

Zanderfilet

mit einer Dill-Senfsauce

Zanderfilet

auf mediterranem Gemüse & Parmesan gratiniert

Zanderfiletröllchen gefüllt mit Blattspinat

auf einer Champagnersauce

Loup de Mer

nappiert mit einer Tomaten-Basilikumsauce

Kartoffelbeilagen

*Kroketten, Röstis,
Herzoginkartoffeln, Reis, Spätzle
Schupfnudeln, Pommes Frites,
Schnittlauchkartoffeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
Risoleekartoffeln, Kartoffelspalten,
Maceirekartoffeln, Mandelbällchen, Bratkartoffeln
Klöße, Bratkartoffeln, Speckkartoffeln,
kleine Kartoffelchen in Olivenbutter gebraten,
Kartoffelgratin, Pommes Williams.....*

Salate der Saison

*nach „Art des Hauses“
Wir bieten Ihnen ca. 6-8 verschiedene Sorten Salate,
der Jahreszeit entsprechend,
mit verschiedenen Dressings an.*

Bunte Gemüseauswahl

*nach „Art des Hauses“
5-6 verschiedene Gemüsesorten der Jahreszeit entsprechend

Mediterranes Gemüse natur
Mediterranes Gemüse mit Feta gratiniert*

Etwas Süßes zum Dessert.....

Vanilleeis

*mit heißen Schattenmorellen, Himbeeren,
Waldfrüchten, Amarettopflaumen
Schokoladensauce
& Rote Grütze*

*Herrencreme, Caramelcreme,
Himbeer, Berren,- Erdbeer,- Kirschtraum
Mandel-Nougat Creme, Aprikosencreme,
Apfelsahnecreme, Orangencreme,
Weinschaumsauce auf Welfenspeise,
Weincreme, Krokantcreme,
Erdbeerjoghurtcreme, Himbeerjoghurtcreme,
Amerettinicreme, Weintraubencreme*

*Mousse von brauner & weißer Schokolade
Orangenmousse, Zitronenmousse*

(auf Wunsch auch in kleinen Gläschen serviert)

*Mascarponecreme
mit Sauerkirschen & Eierlikör*

*Baileyscreme
mit Cookies*

*Mohn-Mascarponecreme
mit Rumkirschen & Mandelsplitter*

Pfannkuchen mit Beeren gefüllt & Vanilleeis

*Schokoladenparfait
mit lauwarmer Vanillesauce*

Frischer Obstsalat mit Orangensahne

*Dessertvariation
nach „Art des Hauses“*

*Aprikosencreme
mit Holunderblütensirup*

*Kaiserschmarrn
mit lauwarmen Pflaumen / Apfelmus*

Zur Erdbeerzeit

...·Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

...·Erdbeerjoghurtcreme

...·Erdbeertraum

...·mit Erdbeersauce & weiße Schokoladenraspel

Zur Spargelzeit

Frischer „Verler“ Spargel
mit Sauce Hollandaise & zerl. Butter

Zur Weihnachtszeit

Spekulatiencreme

Apfelbeignets mit Vanilleeis

Christollenparfait mit Vanillesauce

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

*Für den 30.....40 Geburtstag bieten wir
Ihnen auch.....*

*Brötchen mit Krautsalat & Cocktailsauce
dazu Kassler.....Hähnchenbrustfilet natur oder Leberkäs an
Pro Person 13,90 €*

*Currywurst
mit Pommes Frites / Steakhouse Pommes / Wedges
dazu Baguette
12,90 € pro Person.*

*Tomatencremesuppe mit Parmesanspäne
&
Putencurryrahmsuppe / Lauchcremesuppe / Broccolicremesuppe dazu
Baguette
pro Person 11,90 € (2 Suppen zur Auswahl)*

*Kleine Schweineschnitzel
& Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade
mit einem Chillidip (lauwarm) dazu ein bunter Bauernsalat
13,90 €*

*Schweineschnitzel
mit einer Champignonrahmsauce & Paprikarahmsauce
Hähnchenbrustfiletstreifen in einer fruchtigen Currysauce
Salate der Saison
Herzoginkartoffeln & Bandnudeln*

*Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen & Schokoladensauce
25,90 € pro Person*

Buffet I

*Hähnchenbrustfilet paniert
mit einer fruchtigen Currysauce oder Champignonrahmsauce*

Scheiben vom Rinderbraten

mit einer pfeffrigen Preiselbeersauce

Salate der Saison / Bunte Gemüseauswahl

Drilling & Bandnudeln

pro Person 28,90 €

Buffet II

Schweinefilet mit frischen Champignons a l'Creme

Scheiben vom Rinderbraten

mit Rotweinchalotten auf brauner Jus

Salate der Saison / Bunte Gemüseauswahl

Kroketten & Spätzle

Vanilleeis

mit heißen Schattenmorellen & Schokoladensauce

pro Person 35,90 €

Buffet III

Hähnchenbrustfilet

natur auf Spaghetti in einer Tomaten-Basilikumsauce

mit einer Mango-Currysauce

Rinderbraten mit Pfifferlingen auf brauner Jus

Rotbarschfilet mit einer Kräuter-Senfsauce

Salate der Saison & Bunte Gemüseauswahl

Röstis & Kräuterkartoffeln

Himbeertraum & Baileyscreme

pro Person 40,90 €

Hier einige Informationen

...Wir möchten Sie höflich darauf hinweisen,
das wir den vollen Menüpreis
bzw. halben Festpreis berechnen,
für ALLE Personen die nicht zwei Tag vor
der Veranstaltung abgemeldet werden

...Kinder zwischen 4-12 Jahren bezahlen
die Hälfte vom Menüpreis / Festpreis

...es dürfen keine Wunderkerzen oder ähnliches in
unseren Räumen verwendet werden

...für Konfetti oder ähnliches berechnen wir eine
Reinigungsgebühr von 100 €

...ab 4.00 Uhr morgens
muss die Musik ausgestellt werden

...In unseren Räumlichkeiten dürfen aufgrund einer
Brandmeldeanlage KEINE Nebelmaschinen eingesetzt
werden. Bei widerrechtlichen Verhalten haftet für
eventuell anfallende Kosten der Veranstalter.

*...für Nutzung der Leinwand & Beamer
auf einer Familienfeier berechnen wir 40,- €*

*...ab 1 Uhr / bzw. 16 Uhr
berechnen wir eine Bedienungspauschale
pro anwesende Bedienung.*

*...Termine für eine unverbindliche Saalreservierung
werden nach 4 Wochen automatisch storniert*

*...mitgebrachte Deko muss noch
in der gleichen Nacht verräumt werden.*

*... beim Aufbau einer Fotobox oder Ähnlichem
berechnen wir eine Energiepauschale
von 40,- €*

Wir bitten um Ihr Verständnis !!!!

Zum Jahresanfang

leckere „Grünkohl“ Gerichte

Im April, Mai & Juni

bieten wir verschiedene Gerichte mit frischen „Verler“ Spargel
an

Im Juli & August

„Frische Pfifferlinge“

November

...dreht sich alles um die „Gans“

Zum Ende des Jahres

köstliche Wildgerichte mit Klöße, Rotkraut,
Speckrosenkohl.....

Mitternachtsbuffet

Brotkorb

(verschiedene Brotsorten)
& Butter

... mit Käseauswahl

(versch. Sorten Käse: Schnittkäse, Hartkäse & Schmierkäse)
pro Pers. 4,90 €

... Käseauswahl & Mettbällchen

pro Pers. 5,90 €

... Käseauswahl & Fisch

(Räucherlachs & Forelle mit Sahnemeerrettich)
6,90 €

Currywurst mit Brot

4,90 €

+ Kaffeepauschale 2,-€ pro Person

Kaffee & Co.

Kleine Kanne Kaffee (ca. 7 Tassen)

17,90 €

zum Mitternachtsbuffet / zum Dessert / zum Empfang

Tasse Kaffee / gr. Tasse Kaffee

2,90 € / 3,90 €

Tasse Espresso / dop. Espresso

2,60 € / 3,90 €

Espresso Macchiato

3,10 €

Tasse Cappuccino mit Milch

3,90 €

Latte Macchiato

3,90 €

Milchkaffee

3,90 €

Glas Tee

2,60 €

Kuchen & Kaffee

*Den Kuchen können Sie gerne mitbringen.
Auf Wunsch übernehmen wir das auch für Sie.*

*Kaffeetassen (auf Wunsch auch Tee, Kaffee Haag & Kakao)
am Tisch eingedeckt
& Kuchen vom Buffet
pro Pers. 6,90 €*

*Kaffeetassen (auf Wunsch auch Tee, Kaffee Haag & Kakao)
& Kuchen
alles am Buffet eingedeckt
pro Pers. 5,90 €*

*Kuchengedeck 1,60 € pro Person
für den mitgebrachten Kuchen -
für die Hochzeitstorte oder ähnliches um Mitternacht.*

*Bei einer Personenzahl unter 40 Pers.
berechnen wir eine Bedienungspauschale
ab 15.00 Uhr.*

Getränke Preise

*Krombacher / Königs & Bitburger Pils
vom Fass*

Ltr. / 10,50 €

0,3l / 3,40 €

0,4l / 4,40 €

*Bitburger alkoholfrei / Malzbier / Fassbrause
Köstritzer Schwarzbier / Th. König Ludwig Kellerbier*

0,33l / 3,90 €

*Benediktiner Weizenbier
(Hefetrüb / Dunkel & Alkoholfrei)*

Kristall Erdinger

0,5l / 5,10 €

*Coca Cola / Cola Zero / Fanta
Sprite / Spezi / A-Schorle
0,2l / 2,90 €
0,4l / 5,10 €*

*Christinen Brunnen
(Spritzig / Medium / Still)
0,25l / 2,90 €
0,75l / 7,00 €*

*Vaihinger Orangensaft / Apfelsaft
0,2l / 3,00 €*

*Vaihinger Kirschsft / Bananensaft
0,2l / 3,30 €*

*Rhabarbersaft / Trauben / Orangen-Maracujaschorle
0,33l / 4,20 €*

*Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Wildberry / Peach
& Energy
0,2l / 3,30 €*

Spirituosen ... Preise

0,75l / 2cl

Sekt Hausmarke

18,90 € / 4,90 €(0,1l)

Sekt mit Beeren

19,90 € / 5,00 €

Sekt Rose alkoholfrei

19,90 €

Prosecco Vino Frizzante

19,90 € / 5,50 €(0,15l)

Korn / Wacholder

37,90 € / 1,50 €

Kirsch / Grashüpfer / Apfelkorn / Knutscher / Haselnüsschen

Pfirsich / Pflaume / Berliner Luft von Pähler

42,90 € / 2,00 €

Druffeler Pflaume & Pflaume Aquavit

44,90 € / 2,40 € (0,7L)

Kir Cassise / Aperol / Lillet / Erdbeer XuXu

55,90 €

Schröders Boonekamp / Bachmann / Fernet

52,90 € / 2,40 €

Malteser / Ramazotti / Jägermeister / Ouzo / Sambucca
60,90 / 2,60 €

Jubiläums / Linie Aquavit / Baileys
66,50 € / 3,00 €

Bacardi Rum / Gordons Gin / Smirnoff Wodka / Three Sixty Wodka
60,90 €

Jim Beam / Jack Daniels / Bombay Sapphire Gin
67,90 €

Havanna Club / 9 Mile Wodka / Absolut Wodka
64,90 €

Mariacron Weinbrand / Wodka Gorbatschow
Captain Morgan
56,90 €

Lörch Obstler
49,90 € / 2,20 €

Prinz Hausschnaps
66,90 € Ltr. / 3,00 €

Prinz Alte Marille / Williams Chr. / Haselnuss / Kirsch2
79,90 € Ltr. / 4,00 €

Lörch Williams Christbirne / Waldhimbeergeist
54,90 € / 2,80 €

Grappa Julia
62,90 / 3,30 €

Festpreise Angebot Nr. 1

*Tomatencremesuppe mit Parmesanspäne
(am Tisch serviert)*

Buffet

*Hähnchenbrustfilet natur
auf Tomaten-Rigatoni
Schweinefilet*

*(zur Wahl mit einer Champignonrahmsauce,
Pfefferrahmsauce, Gorgonzolasauce,
Zwiebel-Senfsauce)*

*Rinderbraten
mit einer Preiselbeer-Pfeffersauce*

Salate der Saison

*Herzoginkartoffeln, Kroketten, Röstis, Butterrigatoni,
Risoleekartoffeln(2 Sorten zur Auswahl)*

*Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen & Schokoladensauce*

Zum Dessert Kaffee am Buffet

Getränke

Zum Empfang:

Sekt, Sekt mit Orangensaft oder Pfirsichsaft

Krombacher, Bitburger oder Königs Pilsener vom Fass

Bitburger alkoholfrei zur Wahl

Weißwein, Rotwein & Rose (trocken oder halbtrocken)

(2 Sorten zur Auswahl)

Boonekamp , Ramazotti, Jägermeister,

Fernet, Bachmann

(1 Sorte zur Auswahl)

Kirsch, Grashüpfer, Knutscher, Apfelkorn, Pflaume

(1 Sorte zur Auswahl)

Korn, Wacholder oder Obstler

(1 Sorte zur Auswahl)

Mineralwasser, Coca Cola, Cola Light, Sprite,

A-Schorle, Apfel,-Orangensaft.

Blumenschmuck vom Haus (der Jahreszeit entsprechend)

Der Festpreis beläuft sich auf einem Zeitraum

von 8 Stunden.

Außer Mineralwasser werden keine Flaschen

auf den Tischen gestellt.

(Nach den 8 Stunden werden die Getränke nach Verzehr abgerechnet)

Pro Person 73,90 €

Festpreise Angebot Nr .11

*Rindfleischsuppe
mit Einlage
(am Tisch serviert)*

Buffet

*Hähnchenbrustfiletstreifen
in einer fruchtigen Currysauce
Rinderbraten mit Rotweinchalotten
Rotbarschfilet
zur Wahl mit einer Rieslingsauce , Merreettichsauce,
Zwiebel-Senfsauce oder leichten Proseccosauce*

*Salate der Saison
& Bunte Gemüseauswahl*

*Herzoginkartoffeln, Kroketten, Röstis, Butterrigatoni,
Risoleekartoffeln, Maceirekartoffeln
(2 Sorten zur Auswahl)*

Baileyscreme & Himbeertraum

Zum Dessert Kaffee am Buffet

Getränke

Zum Empfang:

Sekt , Kir Royal, Sekt mit Orangensaft

Krombacher, Bitburger oder Königs Pilsener vom Fass

Bitburger alkoholfrei zur Wahl

Weißwein, Rotwein & Rose (trocken oder halbtrocken)

(2 Sorten zur Auswahl)

Schröders Boonekamp, Ramazzotti, Jägermeister,

Fernet, Bachmann

(1 Sorte zur Auswahl)

Kirsch, Grashüpfer, Knutscher, Apfelkorn, Pflaume

(1 Sorte zur Auswahl)

Korn , Wacholder oder Obstler

(1 Sorte zur Auswahl)

Mineralwasser, Coca Cola, Cola Light, Sprite,

A-Schorle, Apfel,-Orangensaft

Blumenschmuck vom Haus (der Jahreszeit entsprechend)

Der Festpreis beläuft sich auf einem Zeitraum

von 8 Stunden.

Außer Mineralwasser werden keine Flaschen

auf den Tischen gestellt.

(Nach den 8 Stunden werden die Getränke nach Verzehr abgerechnet)

Pro Person 79,90 €

Festpreis Angebot Nr. III

*Bunter Vorspeisenteller
nach „Art des Hauses“*

*(Baguette mit Honig-Senfcreme, mariniertes Gemüse, Garnele auf Gous Gous,
Räucherlachs & Frühlingsrolle mit Chillisauce)
(am Tisch serviert)*

Buffet

Schweinefilet

*mit frischen Champignons a l`Creme
Scheiben vom Rinderbraten
mit einer pfeffrigen Preiselbeersauce*

Rotbarschfilet

mit einer Proseccosauce nappiert

Salate der Saison

& Bunte Gemüseauswahl

*Bandnudeln mit Ruccola, Tomaten, Wallnüssen
& Parmesanspäne*

*Herzoginkartoffeln, Kroketten, Röstis, Butterrigatoni,
Maceirekartoffeln, Risoleekartoffeln
(2Sorten zur Auswahl)*

*Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten & Schokoladensauce
Baileyscreme*

Zum Dessert Kaffee am Buffet

Getränke:

Zum Empfang:

Sekt, Sekt mit Pfirsichlikör, Sekt mit Orangensaft

Krombacher, Bitburger Pils oder Königs Pilsener vom Fass

Bitburger alkoholfrei zur Wahl

Weißwein, Rotwein & Rose (trocken oder halbtrocken)

(2 Sorten zur Auswahl)

Boonekamp, Ramazotti, Jägermeister,

Fernet, Bachmann

(1 Sorte zur Auswahl)

Pähler Kirsch, Grashüpfer, Knutscher, Apfelkorn, Pflaume

(1 Sorte zur Auswahl)

Korn, Wacholder oder Obstler

(1 Sorte zur Auswahl)

Mineralwasser, Coca Cola, Cola Light, Sprite,

A-Schorle, Apfel-, -Orangensaft

Blumenschmuck vom Haus (der Jahreszeit entsprechend)

Der Festpreis beläuft sich auf einen Zeitraum

von 8 Stunden.

Außer Mineralwasser werden keine Flaschen

auf den Tischen gestellt.

(Nach den 8 Stunden werden die Getränke nach Verzehr abgerechnet)

Pro Person 84,90 €

Long Drink's ...:

Bacardi, Captain Morgan,
Smirnoff Wodka, 9 Mile Wodka
Jägermeister

Ballantines, Johnny Walker

Gordons Dry Gin

pro Person 7,90€ (2 Sorten)

+ Schweppes / Energy 1,00 €

Jack Daniels / Jim Beam

Absolut Wodka / Havanna Club

Bombay Sapphire Gin

pro Person 8,90 €

+ Schweppes / Energy 1,00 €

(In Rialto Bechern ausgeschenkt)

Für jede weitere

... Sorte Long Drinks 3,50 €

... Weine 2,50 €

...Liköre 2,50 €

...Spirituosen 3,50€

Aufpreis pro Person.

*Gerne unterbreiten wir Ihnen ein
Festpreis Angebot ganz nach Ihren Wünschen!!!!
(Welches dann auch
für 8 Std. berechnet wird)*

*Die Festpreis Angebote I, II & III
gelten ab einer Personenzahl
von 60 Personen.*

*Unter 60 Personen (VOLLZÄHLER)
Aufpreis von 5,00€ pro Person.*

*Wir möchten Sie darauf hinweisen
das in unseren neuen Räumlichkeiten
eine Suppe oder Vorspeise
am Tisch serviert werden kann
der Hauptgang & das Dessert
am Buffet angerichtet wird !!!!!*

Gerne bieten wir Ihnen auch
ein reichhaltiges Frühstück an.....

Buffet

Verschiedene Brot & Brötchensorten

Verschiedene Wurst & Aufschnittsorten,

Verschiedene Sorten Käse
(Scheiben, -Schmier, -Hartkäse)

Tomate mit Mozzarella
Pumpernickel & Blätterteigpasteten
mit einem Kräuterdip

Paprika, -Tomaten & Gurkenscheiben

Gekochte Eier & Rührei
Grillspeck
Kleine Frühlingsrollen
& Kartoffeltaschen mit Kräuterkäse gefüllt

Verschiedene Marmeladensorten
Frischer Obstsalat & Quark
Müsli & Cornflakes
Milch, Orangensaft & Apfelsaft

*Dazu zur Auswahl:
Melitta Kaffee, versch. Teesorten
Entcoff. Kaffee oder Kakao
21,90 € pro Person*

*.....mit
Räucherlachs & Forelle
mit Sahnemeerrettich
23,90 € pro Person*

*.....mit
Fisch & Mettbällchen
24,90 € pro Person*

*Frühstück / Fisch / Mett + 1 Suppe
Tomatencremesuppe, Broccolicremesuppe
Lauchcremesuppe, Möhren-Ingwercremesuppe,
Zucchinicremesuppe oder Kartoffelsuppe
30,90 € pro Person*

*+1,90€ für Rindfleischsuppe mit Einlage,
Spargelcremesuppe
Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen
oder Gulaschsuppe*

