



Landgasthof Hengstforder Mühle

26689 Apen – Hauptstrasse 302
Tel. 04489/9272-0 - Fax 9272-20
Robert Oberhauser Gastro GmbH
www.hengstforder-muehle.de
info@hengstforder-muehle.de

Menüvorschläge

gültig ab 01. April 2023

gültig bis zum Erscheinen „neuer“ Menüvorschläge

Sehr geehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind für Ihren persönlichen feierlichen Anlass ausgearbeitet worden und darum auch so zusammengestellt, dass dem feierlichen Anlass entsprechend, Sie als Gastgeber das Menü vorher für alle Gäste gemeinsam auswählen. **Änderungen sind bei allen Menüs gegen Aufpreis möglich!**

Eine rechtzeitige Raum- bzw. Tischreservierung wäre ratsam; mit Ihrer Speisenauswahl können Sie sich dann bis zu 14 Tage vor dem bestellten Termin Zeit lassen.

Falls nichts anderes vereinbart wurde gilt, dass Sie zum Ende der Feier in bar oder per ec-Karte den gesamten Rechnungsbetrag bei Ihrer Bedienung bezahlen.

Bei den folgenden, doch sehr knapp kalkulierten Angeboten, akzeptieren wir keine Kreditkarten! Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Kinder berechnen wir bei allen Menü's wie folgt:

0 – 2 Jahre	ohne Berechnung
3 – 5 Jahre	25 %
6 – 10 Jahre	50 %
11 – 14 Jahre	75 %

Falls die gesamte Feier abgesagt wird, berechnen wir Stornokosten wie folgt:

bis 21 Tage vorher	kostenlos
bis 14 Tage vorher	25 %
bis 7 Tage vorher	50 %
bis 24 Stunden vorher	75 %
ab 24 Stunden vorher	100 %

Falls nicht die ganze Feier abgesagt wird, sondern nur die Personenzahl nach unten korrigiert wird, ist dieses bis 24 Stunden vorher kostenlos. Bei einer späteren Korrektur der Personenzahl oder falls es bei Ankunft weniger Gäste sind, wird für die Differenzzahl ebenfalls 100 % berechnet.

Für das in uns gesetzte Vertrauen bedanken wir uns schon heute und verbleiben

mit gastfreundlichen Grüßen

Anika Gronbach, Sylke und Robert Oberhauser
und das Hengstforder Mühlenteam

PS: Sollten bei Ihren Gästen Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen, bitten wir Sie uns dieses bei der Bekanntgabe Ihrer Speisenauswahl mitzuteilen. Wir werden Ihnen im Anschluss mitteilen, ob eine Berücksichtigung möglich ist. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass **keine veganen Menüs oder Diabetikerkost** angeboten werden.

Festmenü Nr. 1

Entscheiden Sie sich für diese Menüvariante, können die Gäste zwischen den vier Hauptgerichten direkt hier vor Ort auswählen!

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagssuppe“ aus der Terrine

Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen, Fleisch- und Grießklößchen

„Mühlentpfännchen“

Medaillons vom Schweinefilet auf knusprigen Bratkartoffeln mit frischen Champignons in Kräuterrahm und Käse überbacken

oder

„Fischpfännchen“

Ragout von Meeresfischen und Nordseekrabben auf Bratkartoffeln belegt mit Gesemüestreifen in Krebschaumsauce, mit Käse gratiniert

oder

Wildpfännchen „Hubertus“

Medaillons aus der Hirschkeule auf Bratkartoffeln, mit Rahmsauce von Pfifferlingen, dazu Preiselbeerpfirsich

oder

„Vegetarisches Reispfännchen“

mit tomatisiertem südländischem Gemüse und gratiniertem Schafskäse

Zu jedem Pfännchen wird ein bunter Jahreszeiten-Salat serviert!

„Ostfriesen-Eisbecher“

Vanilleeis mit vielen Rum-Rosinen und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde **„Hauschnaps“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

52,00 € inklusive der genannten Getränke

33,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 2

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagsuppe“ – in Terrinen serviert

Hühnerbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen

Eierstich und Gemüsestreifen

Gemischte Bratenplatte

mit Schweinebraten, Hähnchenbrust und Rindsrouladen

dazu zwei verschiedene Saucen, Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten, bunte Gemüseplatten und Apfel-Rotkohl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit Schlagsahne

dazu separat gereicht warme Waldbeersauce

und warme Schokoladensauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde **„Hauschnaps“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

52,00 € inklusive der genannten Getränke

33,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 3

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Rahmsuppe

von frischen Champignons
in Terrinen serviert

Gemischte Bratenplatte

vom Rind, Schwein und Wild
mit zwei verschiedenen Saucen
Preiselbeerbirne, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle
bunter Gemüseplatte und Apfel-Rotkohl

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

56,00 € inklusive der genannten Getränke

37,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 4

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Spargelrahmsüppchen

in Terrinen serviert

„Fleischiges“ und „Fischiges“

Rindsrouladen und Schweinebraten – dazu separat zwei verschiedenen Bratensaucen
gebratene Lachsschnitten und gebratenes Knurrhahnfilet – dazu separat Dijon-Senf-Sauce

dazu servieren wir

einen Beilagensalat, Apfel-Rotkohl, bunte Gemüseplatten
Petersilienkartoffeln und Krokette

Eisbecher „Birne Helene“

Vanilleeis, Williamsbirne, Sahnetupfer
und separat warme Schokosauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde **„Hauschnaps“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

56,00 € inklusive der genannten Getränke

37,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 5

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Broccolirahmsüppchen

in Terrinen serviert

Medaillons vom Schweinefilet

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

Kräuterbutter, Grilltomate

Bratkartoffeln, Butterböhnchen

und buntem Salatteller

Hausgemachtes **Schwarzbrot-Eisparfait**

auf Spiegel von „Roter Grütze“

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

52,00 € inklusive der genannten Getränke

33,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 6

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Riesengarnelen

in Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sauce
an Salatbouquet, Baguette

Erbsen-Curry-Rahmsüppchen

in Suppentassen serviert
mit Bacon garniert

Roastbeef (warm)

im Ganzen zart-rosa gebraten
mit Sauce Bearnaise, Pfifferlingrahmsauce
Grilltomate, Keniaböhnchen und Pommes Dauphine

Weißes und braunes Mousse au chocolat

serviert mit einer nicht alltäglichen Früchteauswahl

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

70,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

ohne Vorspeise abzüglich pro Person 6,00 € (geht nur für die komplette Gesellschaft)

Festmenü Nr. 7

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Kartoffelplätzchen

mit Sauerrahm und Lachstartar

Steinpilzrahmsuppe

in Suppentassen serviert

mit Blätterteigcroutons

„Jägerspieß“

Medaillons aus der Hirschkeule und vom Schweinefilet

mit durchwachsenem Speck – am Spieß

dazu Pfifferlingrahmsauce und Preiselbeerbirne

auf hausgemachten Spätzle

serviert mit einem bunten Salatteller

Punschbirne

mit Marzipan und Rosinen gefüllt

auf warmen Rotweinspiegel

mit Walnusseis serviert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

70,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

ohne Vorspeise abzüglich pro Person 6,00 € (geht nur für die komplette Gesellschaft)

Festmenü Nr. 8

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Grüne Gurkenrahmsuppe

mit Nordseekrabben

in Terrinen serviert

„Land und Meer“

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet

dazu separat Zwiebel und Champignons

Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce

dreierlei gebratene Fischfilet's

vom Zander, Lachs und Knurrhahn

dazu separat Dijon-Senfsauce

und Sauce Bearnise

serviert mit einem Beilagensalat und buntem Pfannengemüse

Salz- und Bratkartoffeln

Helles und dunkles Mousse au chocolat

auf Himbeermark

garniert mit einer nicht alltäglichen Früchteauswahl

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende

hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

66,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 9

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
und Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce
auf Salatbouquet, Baguette

Rahmsuppe

von Brunnenkresse
in Terrinen serviert

Hirschkeulenbraten

mit Edelpilzen in Cognacrahmsauce
serviert mit Rosenkohl, Apfelrotkohl
Spätzle und Zimt-Kartoffelbällchen

Schokoladenmousse auf Birnenkompott
mit Pistazienkernen und weißer Raspelschokolade garniert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

70,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

ohne Vorspeise abzüglich pro Person 6,00 € (geht nur für die komplette Gesellschaft)

Festmenü Nr. 10

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

½ Avocado

mit Creme Fraiche, Mangochutney
und Nordseekrabben gefüllt, dazu ofenfrisches Ciabatta

Wildkraftbrühe

in Suppentassen serviert
mit Gemüseperlen und Waldpilzravioli

Perlhuhnbrüstchen

auf Gemüsebeet
mit Spitzmorchelsauce
und Haselnußschupfnudeln

Mousse au chocolat

auf Marzipansauce
mit frischen Früchten garniert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

70,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

ohne Vorspeise abzüglich pro Person 6,00 € (geht nur für die komplette Gesellschaft)

Spargelmenü

von Ende April bis Ende Juni

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Spargelrahmsuppe

in Terrinen serviert

Frischer 1-A-Ammerländer Stangenspargel

mit Schweineschnitzel, Schweinefilet,

Rumpsteak, Putensteak

Kochschinken, Ammerländer Knochenschinken,

Schinken-Pfannkuchen-Röllchen

gegrillten Lachsschnitten, Schollenfilet, Knurrhahnfilet,

zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln

Frische Erdbeeren

mit weißer Mousse au chocolat

Vanilleeis und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

58,00 € inklusive der genannten Getränke

39,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Gänsemenü

von Anfang November bis Ende Januar

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Vorspeisenvariation

mit geräucherter Gänsebrust und Gänselebercreme Brûlée
an Feldsalat, mit gerösteten Nüssen und Himbeervinaigrette
serviert mit ofenfrischem Ciabatta

Klares Gänsesüppchen

in Suppentassen serviert
mit Kräuterklößchen und Gemüsejulienne

Klassischer Gänsebraten

mit leckerer Füllung, Bratäpfeln, Rotkohl, Rosenkohl,
Salzartoffeln und Kartoffelknödeln

Winterliche Dessertvariation

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Hauschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

70,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

ohne Vorspeise abzüglich pro Person 6,00 € (geht nur für die komplette Gesellschaft)

Mühlenpauschale

Mittagsmenü und Kaffeetafel – zeitlich begrenzt von 12.00 h – 17.00 h

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Mittags

„Festtagssuppe“ – in Terrinen serviert
Hühnerbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen
Eierstich und Gemüsestreifen

Gemischte Bratenplatte

mit Schweinebraten, Hähnchenbrust und Rindsrouladen
dazu zwei verschiedene Saucen, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, bunte Gemüseplatten und Apfel-Rotkohl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit Schlagsahne
dazu separat gereicht warme Waldbeersauce
und warme Schokoladensauce

Nachmittags

„Kuchenbüfett“

reichlich Auswahl an hausgemachten Sahnetorten
Obstkuchen und Blechkuchen

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Badischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Sonstige Getränke:

TIDE-Pils das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks
allerhand Kaffee- und Teespezialitäten

Hullmann's „Alter Korn“, Jubiläums Aquavit, Jägermeister,
Fernet Branca, Goldbirne, Chilli-Kirsch-Likör, Ramazotti auf Eis, Baileys auf Eis,
Aperol Spritz, Captain Morgan-Cola, „Charly“, Havana Club-Cola
Alle Getränke von Anfang bis Ende der Feier (max. 17.00 h)!

ab 30 voll zahlenden Gästen
pro Person 68,00 €

Im Preis inbegriffen sind eine festlich gedeckte Tafel, Menükarten und natürlich
aufmerksames Bedienungspersonal. Blumenschmuck wird separat in Rechnung gestellt!

Möchten Sie den Kuchen gerne selbst mitbringen ist dieses auch möglich,
der Preis verringert sich dann um 2,50 € pro Person.

Kaffeetafel für Gesellschaften ab 12 Personen

nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen

Kaffee oder Tee „satt“
hausgemachte Sahnetorten
Obstkuchen
ofenfrischer Blechkuchen
und separat Schlagsahne
pro Person 12,00 €

Einzelpreise für Kuchen und Torten

großer Käsekuchen – 16 Stück – 39,00 €
großer Apfelkuchen – 16 Stück – 39,00 €
großer Kirschstreuselkuchen – 16 Stück – 39,00 €

Käsesahnetorte mit Mandarinen – 14 Stück – 35,00 €
Ostfriesentorte – 14 Stück – 35,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte – 14 Stück – 35,00 €
Erdbeerjoghurt-Torte – 14 Stück – 35,00 €

Erdbeer-Obstkuchen (saisonbedingt) – 12 Stück – 35,00 €
Waldfrucht-Obstkuchen – 12 Stück – 35,00 €

Schlagsahne zusätzlich pro Person 1,00 €

Alle Kuchen und Torten nur auf Vorbestellung!