

Unser Hit „Der feste Preis“ Alles inklusive ab 77,50 € pro Person

Das „**Alles inklusive Angebot**“ für
Familienfeste, Hochzeiten, Betriebsfeste, etc.
ab 50 Personen

Im Angebot sind enthalten:

- Sektempfang (Hausmarke)
 - Weine aus dem Weingut „Peter Loewen“
 - Rolinck Pils, Weizenbiere, alkoholfreie Getränke
- Korn, Roten, Kümmerling, Ramazotti, Ballantines, Wodka, Blaubeerlikör, Berliner Luft, Captain Morgan (von 17.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung)
 - Auswahl verschiedener Buffet-Variationen
 - Servicepersonal
 - Buffetpersonal
 - Eindecken des Saales
 - Kerzenleuchter, Kerzen und Servietten
 - Saalmiete
 - Endreinigung
 - Abfallentsorgung

Auf Wunsch können die Buffets auch als Plattenservice für einen Zuschlag von 4,00 Euro pro Person angeboten werden.

Wir behalten uns Preisänderungen aufgrund steigender Rohstoff-, Energie- und Personalkosten vor.

Preise gültig ab 01/24.

Buchbare Zusatzleistungen:

- Stuhl - Hussen (weiß) + 5,00 Euro (inklusive beziehen)
- Wild Berry Lillet/Aperol/Amérie / Gin Tonic + 3,50 Euro pro Person (für die Dauer der Veranstaltung)
 - Stoffservietten + 1,50 Euro pro Person
 - Canapés zum Empfang: 2,00 Euro/Stück (Lachs, Gouda, Schinken, Salami)
- „Freie Trauung“ im Park: 130,00 Euro inklusive Stühle und Bänke
- Zusätzliche Reinigungskosten bei Gebrauch von Konfettikanonen: 150,00 Euro

Mitternachtsbuffets:

- Schnittchen mit frischem Gouda, westfälischem Knochenschinken, Salami und Kaffee 5,50 Euro pro Person
- Feurige Currywurst mit Ciabatta Brot und Kaffee 6,00 Euro pro Person
- Herzhaftes Käsebrett mit Partybrötchen, westfälischem Knochenschinken, Butter und Kaffee 8,50 Euro pro Person
 - Räucherfischspezialitäten, Dips, Käseauswahl, Knochenschinken, Brotkorb und Kaffee 11,50 Euro pro Person

Bayrisches Buffet

Landbrötchen und Brezeln mit Butterschmalz

Waldpilzsuppe

Obatzter (pikante Käsezubereitung)

Wurstsalat mit Bergkräutern

Weißkrautsalat mit Kümmel

Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln

Auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich

Gefüllte Kalbsbrust an Semmelknödeln mit Pilzen

Schweinsbraten mit Kümmel und Bratkartoffeln

Brathendl mit Blaukraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bayrische Creme mit Himbeeren

77,50 € pro Person

„Hochtietsiäten“

Münsterländer Hochzeitssuppe

Rindfleisch mit Zwiebelsauce und knackigen Salaten

Variationen von der Hähnchenbrust mit Früchten

Schweinefilet mit Pfefferrahm

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Petersilienkartoffeln, Röstkartoffeln und Kroketten

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Eis mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen

Herrencreme

77,50€ pro Person

„Münsterländer Menü“

Gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum an einem Salatbouquet und
Cocktailtomaten

Kartoffelcremesuppe mit Kräutercroutons

Zarte Putenrouladen mit Käse-Knoblauchsauce
Schweinemedallions mit Waldpilzsauce
Steaks von der Rinderhüfte mit grüner Pfeffersauce

Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Eierlikör

Herrencreme

82,00 € pro Person

Italienische Nacht

Minestrone mit Gemüsestreifen

Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

Carpaccio von Auberginen, grüne Bohnen mit Knoblauch

Eingelegter bunter Paprika mit Thymian, Knoblauchpilze

Gegrillte Zucchini mit Rosmarin

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce - Vitello tonnato

Bandnudeln mit gebratenem Lachsfilet und Bärlauchpesto

Marinierte Hähnchensteaks mit Ratatouille Gemüse

Schweinefilet in Knoblauchkäsesauce

Gebratene Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Mascarponecreme mit Waldbeeren und Vanilleeis

80,00 € pro Person

„Bella Italia“

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Süß-sauer eingelegter Lachs mit Gemüsestreifen

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Gebratene Auberginen mit Rosmarin

Parmaschinken mit eingelegten Oliven

Bunter Paprika mit Thymian

Thunfischsalat mit Oliven und Fenchel

Kalbsbraten mit Salbei und Schalotten

Steaks von der Poularde in Gorgonzolasauce

Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln und mediterrane Gemüseauswahl

Nudelauflauf mit Knoblauch, Oliven und
Mozzarella

Limonenmousse mit Himbeersauce
Vanilleeis mit Obstsalat und Grand Marnier

79,00 € pro Person

Norddeutsche Leckereien

„Cuxhavener Krabbensuppe“

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsensauce

auf Buchenholz geräucherte Forelle mit Meerrettich

Süß-sauer eingelegte Heringe

Luftgetrocknete Mettwurst mit Cornichons

Kartoffelsalat mit Kräutern

Gurken- und Blattsalate

Gebratenes Seehechtfilet mit Specksauce und Butterkartoffeln

Lammkeule mit Rosmarin und Bohnengemüse

Backschinken mit Sauerkraut

Rahmkartoffeln mit Speck und Bratkartoffeln

Rote Grütze

Schokoladencreme mit Vanillesauce

77,50 € pro Person

Ochtruper Landbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

Westfälische Mettendchen

Kleine Frikadellen mit grobem Senf

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Senfgurken

Geräucherte Forelle mit Preiselbeermeerrettich

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkensalat

Kartoffel- und Krautsalat

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Senfkrustenbraten aus dem Steinbackofen

Steaks von der Poularde mit Schnittlauchsauce

Buntes Gartengemüse

Petersilienkartoffeln. Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Welfencreme und Joghurt mit frischen Waldbeeren

77,50 € pro Person

„Wild“ essen

Rosa gebratene Entenbrust mit bunten
Blattsalaten und Preiselbeerdressing

Wildconsommé „Celestine“

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Krosse Entenkeule mit Calvadossauce

Wildschweinragout mit Rotkohl

Auswahl von Wintergemüsen

Nussspätzle, Butterkartoffeln und Krokette

winterlicher Dessertteller

82,00 € pro Person

„Sommerträume“

Mediterrane Kräuterschaumsuppe

Hauptgang als Grillbuffet:

Rinderrückensteaks mit Rosmarin

Marinierte Schweinesteaks mit diversen Dips‘

Käsegriller und grobe Bratwürste

Hähnchenmedaillons mit Curry-Pfeffermarinade

Gebratenes Seehecht- und Lachsfilet mit Limettenschaum

Gemüsespieße mit Pesto

Schwenkkartoffeln und gebratene Champignons

Salat- und große Antipasti- Auswahl, Brote mit Kräuterbutter

Mascarponecreme und Vanilleeis mit Waldbeeren

81,00 € pro Person

„Dans up de Diäll“

Münsterländer Hochzeitssuppe

Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella

Auberginen im Kräutermantel

Geschwenkte Paprika mit Rosmarin

Champignons mit Bärlauchpesto

Gebratene Zucchini mit Tomatenwürfeln

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Parmaschinken mit Melone

Gebratene Schweinemedallions mit Waldpilzsauce

Hähnchensteaks mit Tomaten-Paprikasauce

Lachsfilet mit Bandnudeln und Senfschaum

Saisonale Gemüseauswahl

Bratkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin

Mandarinencreme, Vanilleeis mit Schokosauce

82,00 € pro Person

Vegetarische Alternativen

Geschmortes Ofengemüse mit Kräutern der Provence und Knoblauchdip

Gefüllte Paprikaschoten mit Fetakäse und Tomatenrisotto

Vegetarische Lasagne mit Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Bärlauchpesto und Mozzarella überbacken

Gebratene Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola

„Omas Gemüsepfanne“ Steckrüben, Kohlrabi, Karotten, Pastinake, Fenchelknollen in Butter angeschwitzt und karamellierte Zwiebeln

Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen

Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen

Pikanter Tomaten-Paprika-Couscous

Dreierlei vom Kohlrabi