



Unser Hit

„Der feste Preis“

Alles inklusive ab 85,00 € pro Person

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

Im Angebot enthalten:

- Sektempfang (Hausmarke)
- Weine aus dem Weingut „Peter Loewen“
- Rolinck Pils vom Fass, Weizenbiere, alkoholfreies Pils
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Regina, Mineralwasser, Regina
- Ballantines, Berliner Luft, Blaubeerlikör, Captain Morgan, Jägermeister, Korn, Roten, Wodka
(von 17.00 Uhr bis zum Ende der Veranstaltung)
- Auswahl verschiedener Buffet-Variationen | individuelle Absprache möglich!!
 - Servicepersonal | Buffetpersonal
 - Bestuhlung | Eindecken des Saales
 - Kerzenleuchter, Kerzen und Servietten
 - Saalmiete
 - Endreinigung
 - Abfallentsorgung

Auf Wunsch können die Buffets auch als Plattenservice am Tisch für einen Zuschlag von 4,00 Euro pro Person angeboten werden. Dieser Service ist allerdings in der Scheune aus logistischen Gründen nicht buchbar.

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

Preise gültig ab 11/25.



BUCHBARE ZUSATZLEISTUNGEN:

- Stuhl-Hussen (weiß), Leihgebühr, auf- und abziehen, Reinigung
| + **5,00 €** pro Stuhl
- Aperitifs wie beispielsweise Wild Berry Lillet, Aperol, Amérie, Gin Tonic
| + **3,50 €** pro Person und ausgewähltem Drink,
gilt für die gesamte Dauer der Veranstaltung
 - Canapés zum Empfang: **2,00 €/Stück**
(Lachs, Gouda, Schinken, Salami)
- Stoffservietten, weiß | + **1,50 €** pro Person
- Bereitstellung Geschirr, Besteck, Kühlung für Hochzeitstorten | + **0,50 €**
- „Freie Trauung“ im Park: 150,00 € inklusive Stühle und Bänke

BITTE BEACHTEN:

Das Verwenden von Aufklebern und Konfettikanonen ist untersagt!

Bei Zuwiderhandeln kommen weitere Kosten auf Sie zu!

In all unseren Räumen und Festsälen, auch in der Scheune, ist Tackern, Schrauben, Nageln und Bohren und andere Arten von Befestigungen, die der Substanz schaden, streng verboten!

Wenn Sie selbst dekorieren möchten, besprechen Sie die Möglichkeiten bitte im Vorfeld mit uns.

- Bei Gebrauch von Konfettikanonen, Aufklebern o.ä. berechnen wir pauschal eine Reinigungsgebühr von 150,00 Euro
- bei größerem Reinigungsaufwand aufgrund von unsachgemäßer Nutzung unseres Equipments und Bruch behalten wir uns vor, dies zusätzlich in Rechnung zu stellen



MITTERNACHTSBUFFETS:

Schnittchen mit frischem Gouda, westfälischem Knochenschinken, Salami und Kaffee | **+5,50 €** pro Person

Feurige Currywurst mit Ciabatta Brot und Kaffee | **+ 6,00 €** pro Person

Herzhaftes Käsebrett mit Feigensenf, Partybrötchen, westfälischem Knochenschinken, Butter und Kaffee | **+ 9,50 €** pro Person

Räucherfischspezialitäten, Käseauswahl, Knochenschinken, Brotkorb, Dips und Kaffee | **+11,50 €** 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

85,00 € pro Person



„HOCHZEITSÄTEN“

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
(vor allem im Herbst und Winter empfehlen wir hier Zimtpflaumen)

Herrencreme

85,00 € pro Person

„MÜNSTERLÄNDER MENÜ“

Gebratenes Zanderfilet
mit Senfschaum an einem Salatbouquet mit 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

89,00 € pro Person

ITALIENISCHE NACHT

Kräuterschaumsüppchen mit Pesto

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

87,00 € 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

Wolfsbarsch mit Ofengemüse und Zitrone

Schweinerückensteaks „Saltimbocca Art“ mit Weißweinsauce

Steaks von der Poularde in Gorgonzolasauce

Kartoffelgnocchi, Rosmarinkartoffeln

mediterrane Gemüseauswahl

Nudelaufbau mit Knoblauch, Tomaten und Mozzarella

Limonen Mousse mit Himbeersauce

Vanilleeis mit Obstsalat und Grand Marnier

89,00 € pro Person



NORDDEUTSCHE LECKEREIEN

Kohlrabischaumsüppchen

Geräucherter Lachs und Makrele mit Honigsenfsoße

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

85,00 € pro Person

OCHTRUPER LANDBUFFET

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln

Westfälische Mettendchen

Kleine Frikadellen mit grobem Senf

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Senfgurken

Geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Geflügelsalat, Tomaten- und Gurkensalat

Kartoffel- und Krautsalat

Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Senfkrustenbraten aus dem Steinbackofen

Hähnchensteaks mit Schnittlauchsauce

Buntes Gartengemüse

Petersilienkartoffel, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln

Welfencreme und Joghurt mit frischen Waldbeeren

85,00 € pro person



„WILD“ essen

Rosa gebratene Entenbrust
mit bunten Blattsalaten und Preiselbeer Dressing

Wildconsommé „Celestine“

Hirschkalbskeule mit Madeirasauce

Krosse Entenkeule mit Calvados Sauce

Wildschweinragout mit Rotkohl

Auswahl von Wintergemüsen

Nussspätzle

Butterkartoffeln und Schupfnudeln

winterlicher Dessertteller

89,00 € pro Person



„SOMMERTRÄUME“

Mediterrane Kräuterschaumsuppe

Hauptgang als Grillbuffet:

Rinderrückensteaks mit Rosmarin

Marinierte Schweinesteaks

Hacksteaks im Speckmantel

Käsegriller und grobe Bratwürste

Hähnchenmedaillons mit Curry-Pfeffermarinade

Gebratenes Seehecht- und Lachsfilet mit Limettenschaum

Gemüsespieße und Grillkäse mit Pesto

Schwenkkartoffeln und gebratene Champignons

Salat- und große Antipasti- Auswahl

Brote mit Kräuterbutter und Dips

Mascarponecreme und Vanilleeis mit Waldbeeren

88,00 € 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

89,00 € 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 karamellisierte Zwiebeln

Spargelgratin mit mediterranen Gemüsen (saisonal)

Kürbisrisotto (saisonal)

Bärlauchnudeln mit gebratenen Waldpilzen

Pikante Tomaten-Paprika Reispfanne

Gemüsebratlinge mit Kräuterdip

Vegane Kartoffelpfanne



„KIEPENKERL“

Feine Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen

Geschmorte Ochsenbacke mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

Schweinemedallions mit Pfefferrahm

Krustenbraten mit Backpflaumensauce

Lachsforelle mit Tomaten - Lauchgemüse und Röstkartoffeln

„Omas Gemüsepfanne“:

Steckrüben, Kohlrabi, Karotten, Pastinaken, Fenchelknollen in Butter
angeschwitzt und karamellierte Zwiebeln

Bandnudeln mit frischen Waldpilzen

Kartoffelgratin mit Schalotten

Pumpernickel-Quark mit Kirschen und Westfälische Herrencreme

88,00 € pro Person

„FRÜHLINGSERWACHEN“

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

Salate und Antipasti - Variationen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Gefüllte Eier mit Kresse

Lachsforelle im Gemüsebett

Hähnchenrouladen mit Kräuterrahm

Pfefferschnitzel

Weißer und grüner Stangenspargel

Frühlingsgemüse mit Sauce Hollandaise

Neue Kartoffeln & Drillinge

Kartoffel-Bärlauch-Gratin

Panna Cotta & Rote Grütze mit Waldbeeren

96,50 € pro Person