

Festivitätenmappe

2022

*Anregungen für Ihre
ganz persönliche Feier*



Ringhotel Am Stadtpark

Kurt-Schumacher-Str. 43 – 44532 Lünen

Tel.: 02306 / 20 100 Fax: 02306 / 2010 555

<http://www.riepe.com> – E-Mail: AmStadtpark@riepe.com

Stand: Oktober 2021

Allgemeine Informationen

Sehr geehrter Gast,

*für Familienfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen bietet sich unser **privat geführtes Ringhotel** außergewöhnlich gut an.*

Das Haus verfügt über ein großzügiges Restaurant, mehrere Wintergärten sowie verschiedene Festräume, in denen wir Ihre Festlichkeit ausrichten können.

Im angrenzenden Park lassen sich individuelle Ideen und Empfänge sehr gut durchführen. Wir sorgen für ein wunderbares Ambiente zum Wohlfühlen und Genießen.

- *Unsere **Menü- und Buffetvorschläge** geben Ihnen einen Einblick in unser kulinarisches Programm. Wir hoffen, dass schon beim Lesen die erste Vorfreude auf Ihr Fest in unserem Hause aufkommt. Bei der Speisenauswahl und bei individueller Zusammenstellung der Gerichte sind wir Ihnen gerne behilflich.*
- ***Buffets können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen anbieten.** Die in den Buffetvorschlägen vorgesehene Suppe kann zu Beginn des Essens (statt in Buffetform) auch gerne am Tisch serviert werden. Für diesen Service berechnen wir einen kleinen Aufpreis in Höhe von 2,00 € pro Person.*
- *Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein **einheitliches Menü** ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 40 ist es jedoch möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten.*
- *Die Personenzahl, die uns bis spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist auch **Berechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personenanzahl berechnet wird.*
- *Für die **Bereitstellung** unserer Räumlichkeiten berechnen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung **Raumkosten in Abhängigkeit von Personenzahl und Raumgröße**. Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie auf den Folgeseiten (Unser Raumangebot).*
- *Das **Service- und Küchenpersonal**, das für Ihre Feier bereitsteht und Sie betreut, wird nicht gesondert in Rechnung gestellt, sondern ist im Preis von Speisen und Getränken enthalten. Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihre **Trinkgeldgeschenke**, die wir i.d.R. zentral sammeln und gerecht zwischen Service und Küche aufteilen. Ihre Trinkgeldschenke symbolisieren Ihre Zufriedenheit mit den Leistungen unserer Service- und Küchenmannschaft – herzlichen Dank!*
- ***Tische / Tischordnung:** Es stehen je nach Raumgröße und vorhandener Fläche runde Tische (6 bis 8 Personen) oder rechteckige Tafeln (Personenzahl variabel) zur Verfügung. Für Ihre Tischordnung stellen wir Ihnen gerne eine Staffelei mit Bilderrahmen und passende Tischnummern bereit.*

- **Ende der Veranstaltung:** Jede Feier hat einmal ein Ende und dieses bestimmen Sie selbst. Allerdings darf in den Festräumen **bis maximal 3 Uhr** morgens gefeiert werden; danach bitten wir Sie an unsere Bar im Restaurant bzw. Foyer. Dort können noch die letzten Getränke bestellt werden.
- **Parkplätze:** Rund um unser Haus stehen Ihnen insgesamt 130 **kostenfreie** Parkplätze zur Verfügung. Falls diese Kapazitäten erschöpft sein sollten, befindet sich direkt am Hotel ein weiterer großer städtischer Parkplatz (kostenpflichtig; sonntags und nachts: kostenfrei)
- **Wir erstellen auf Wunsch für Ihre Feier individuelle Menükarten**
 - z.B. Menükarten mit Schmuckhülle und Einlegeblatt pro Stück 2,50 €
 - Menükarten aus Pergamentpapier gerollt und geklebt zum Stellen um ein Teelicht, pro Stück 2,50 €
- **Dekorationswünsche**
 - Gerne bestellen wir nach Ihren Wünschen frische Blumen o.ä.
 - Beispiel Blumengestecke „Sommerlich“ oder „Rosengesteck“
Preis nach Jahreszeit
 - Hussen: passende Stuhlhussen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung
(Preis 7,00 € pro Stück inkl. Auf- und Abdekornieren sowie Waschen und Bügeln)
- Der **Gedeckpreis** für selbst organisierten Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt 2,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.
- Unsere **Getränke-** und **Weinkarten** drucken wir Ihnen gerne aktuell an unserer Hotelrezeption aus.
- Informationen zur Buchung einer **Getränkepauschale** finden Sie in dieser Broschüre.
- **Kinderregelungen:** Hinsichtlich des Essens für Kinder gibt es mehrere Möglichkeiten. Kinder können am ausgewählten Buffet teilnehmen (Preise: 0-3 Jahre kostenfrei, 4-12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre voller Buffetpreis).
Alternativ können die Kinder auch von unserer Kinderkarte auswählen (kleine Gerichte von ca. 6 bis 11 €).
Eine Getränkpauschale für Kinder wird nicht berechnet, sondern es werden nur die verzehrten, kindgerechten Getränke nach Verbrauch abgerechnet.
- Gerne vermitteln wir Ihnen (falls gewünscht) Musiker, DJs, Kapellen, Pianisten, Fotografen etc.
- **Feuerwerk:** ein geeigneter Platz für ein eindrucksvolles Feuerwerk ist der angrenzende Stadtpark. Hierfür ist eine Genehmigung beim Ordnungsamt der Stadt Lünen notwendig. Zur Absprache der Details stehen wir gern bereit. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass wir über eine Brandmeldeanlage in allen Räumen verfügen und daher Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.ä. nicht verwendet werden dürfen.
- **Abrechnung:** Die Abrechnung aller Leistungen erfolgt i.d.R. per Überweisung nach Rechnungsstellung per Post. Bei Feierlichkeiten über 50 Personen werden die Zahlungsmodalitäten vorab gemeinsam besprochen. Z.B. kann eine Vorauszahlung etwa 1 bis 2 Wochen vor der Veranstaltung in Höhe von 60 € pro Person/Gast vereinbart werden.

- Für die **Besprechung** der Details Ihrer Veranstaltung ist ein Besprechungstermin bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung empfehlenswert.
Bitte vereinbaren Sie diesen Termin mit uns vorab telefonisch, damit wir ausreichend Zeit für Sie einplanen und in Ruhe alles Wichtige für Ihre Veranstaltung besprechen können.

Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden in unserem Haus.

Familie Riepe und Mitarbeiter



Unser Raumangebot:

Das Ringhotel Am Stadtpark mit Restaurant und angeschlossenen Hansesaal verfügt über vielfältige Veranstaltungsräume:

- Unser **Palmengarten** hat eine Größe von 110 qm und empfiehlt sich für 50 bis max. 70 Personen. Er verfügt über eine großzügige Terrasse und einen angeschlossenen Garten. Die Raummiete beträgt 250 €. Ab 50 Personen kostenfrei.
- Unser „**Kleiner Palmengarten**“ hat eine Größe von 60 qm und ist bestens geeignet für 25 bis 35 Personen. Eine schöne Außenterrasse und ein direkter Zugang zum Garten sind ebenfalls vorhanden. Die Raummiete beträgt 175 €. Ab 25 Personen kostenfrei.
- Der **Wintergarten** hat eine halbrunde Form, einen schönen Blick in den Stadtpark und bietet Platz für 25 bis 35 Personen. Die Raummiete beträgt 175 €. Ab 25 Personen kostenfrei.
- Der **Musiksaal** hat eine Größe von 85 qm und kann für etwa 35 bis 60 Personen Platz bieten. Von der angeschlossenen kleinen Terrasse aus haben Sie direkten Zugang in den Stadtpark. Die Raummiete beträgt 250 €. Ab 35 Personen kostenfrei. Für größere Hochzeiten kann der Musiksaal als zusätzlicher Raum für Saal Verdi genutzt werden, z.B. für Buffetfläche, den Empfang, die Tanzfläche etc. Die Raummiete beträgt dann 200 €.
- Unser **Festsaal Verdi** hat eine Fläche von 170 qm und empfiehlt sich für Feierlichkeiten von 50 bis 120 Personen. Er verfügt über eine Tanzfläche, eine überdachte Außenterrasse und einen Zugang zum Stadtpark. Die Raummiete beträgt 350 €. Ab 60 Personen kostenfrei.
- Unser **Veranstaltungszentrum Hansesaal** mit insgesamt 1000 qm ist hervorragend geeignet für größere Veranstaltungen von 150 bis 350 Personen. Er verfügt über Parkett, eine höhenverstellbare Bühne, Tanzfläche, einen Außenbereich, sowie ein großzügiges Foyer mit eigener Bar. Die Raummiete beträgt 1.450 €. Je nach Gesamtumsatz ab ca. 150 Personen kostenfrei.

Sämtliche Räume sind modern und elegant ausgestattet und verfügen über professionelle Klimaanlage (Ausnahme: Hansesaal, gute Be- und Entlüftungsanlage) und Deckenlautsprecher für leichte musikalische Untermalung.

Unsere Technikangebote:

•	<i>Mobile Leinwand</i>	<i>kostenfrei</i>	<i>Fernseher (Flat-TV, 40-60 Zoll)</i>	<i>25,00 € - 45,00 €</i>
•	<i>Pinnwand</i>	<i>kostenfrei</i>	<i>CD Player</i>	<i>kostenfrei</i>
•	<i>Beamertisch</i>	<i>kostenfrei</i>	<i>Mikrofonanlage inkl. Mikro</i>	<i>75,00 €</i>
•	<i>Rednerpult</i>	<i>kostenfrei</i>	<i>Sonderpreis für Bankettgäste</i>	<i>35,00 €</i>
•			<i>Flügel (ohne Stimmung)</i>	<i>kostenfrei</i>
•			<i>E-Piano von Yamaha</i>	<i>120,00 €</i>
•	<i>Beamer (3000 Lumen)</i>	<i>75,00 €</i>	<i>Sonderpreis für Bankettgäste</i>	<i>50,00 €</i>
•	<i>Sonderpreis für Bankettgäste</i>	<i>45,00 €</i>		
•	<i>Mobile Tanzfläche</i>	<i>125,00 €</i>	<i>Soundtower</i>	<i>45,00 €</i>
			<i>(kleine Musikanlage)</i>	



Ihre Feier in unserer Hotelbar "Harlekin"

Sie suchen einen gemütlichen Partyraum mit Baratmosphäre? Dann feiern Sie doch im modernen Stil und buchen unsere Hotelbar "Harlekin" exklusiv für Ihre nächste Veranstaltung. In lockerer Atmosphäre feiert es sich am besten.

Unser "Harlekin" bietet Ihnen Platz für 30 - 70 Gäste. Die gemütlichen Sitzgruppen laden genauso zum Verweilen ein, wie der großzügig gestaltete Thekenbereich. Eine kleine Tanzfläche und die drei zubuchbaren Kegelbahnen runden unser Angebot ab und verwandeln unsere Hotelbar für Sie in die ideale Party - Location.

Informationen zur Party-Location

- ✓ Partyraum / Hotelbar mit Theke, Sitzgruppen, kleiner Tanzfläche
- ✓ Geeignet für 30 bis 70 Personen
- ✓ 3 Kegelbahnen optional (14,- € pro Bahn/Stunde)
- ✓ Musik in Eigenregie möglich (Aufbau auf kleiner Fläche)
- ✓ Musikanlage vorhanden; Anschluß per Laptop möglich;



*Raummiete Harlekin
250 € pauschal.*



Übernachtungen:

- *Unser 4 Sterne Hotel verfügt über 124 moderne und exklusive Hotelzimmer, davon 4 Suiten, 1 Wasserbettstudio, 3 Wellnesszimmer und eine Wellness-Suite.*
- *Zimmerpreise für das Jahr 2022 am Wochenende:*
 - *Bitte beachten Sie die Preisübersicht auf der folgenden Seite*
 - *Die genannten Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet und Schwimmbad- und Saunanutzung.*
 - *Für Nachtschwärmer und Langschläfer kann auch anstatt des Frühstücksbuffets zu einem Aufpreis von 16,00 € pro Person das Sonntagsbrunch-Buffet ab 11.30 Uhr gewählt werden.*
 - *Gäste, die in unserem Hause feiern, erhalten einen Rabatt auf den Zimmerpreis. Die Höhe des Rabatts ist abhängig von der Gesamtanzahl der Zimmer.*

Ab 10 Zimmern sind die Preise wie folgt:

<i>Einzelzimmer Standard:</i>	<i>90,00 € inkl. Frühstück</i>
<i>Doppelzimmer Standard:</i>	<i>115,00 € inkl. Frühstück</i>



Zimmerpreise 2022

Zimmer	Preis
Einzelzimmer	
Standard	104,00 €
Standard zum Park	112,00 €
Komfort	120,00 €
Superior	128,00 €
Doppelzimmer	
Standard	122,00 €
Komfort	130,00 €
Superior	138,00 €
Suite / Studio mit Wasserbett / Wellness-Zimmer	180,00 €
Wellness-Suite	275,00 € 235,00 € ab 2 Nächten

Die oben genannten Preise beinhalten die Übernachtung in der gebuchten Kategorie inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, Nutzung des Fitnessraums, Nutzung unseres Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Saunen und Dampfbad, kostenfreiem Internet per W-LAN und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle Zimmer entsprechen dem Dehoga-Klassifizierungsstandard 4 Sterne.

Die aufgelisteten Preise sind während Messen und besonderer Events nicht gültig.

Unsere Wochenend-Bonbons:

- Late Check-out am Sonntag bis 13.00 Uhr auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Wahlmöglichkeit Brunch am Sonntag statt Frühstück (ab 11.30 Uhr Zuzahlung 16,00 €)

Angebot für Familien:

Zwei Doppelzimmer mit Verbindungstür: Das Elternzimmer wird zum normalen Preis berechnet, z.B. am Wochenende 2 Personen inkl. Frühstück ab 122,00 €; für das zweite Doppelzimmer direkt nebenan und mit einer Verbindungstür direkt begehbar berechnen wir nur 60,- € für beide Kinder (bis max. 16 Jahre) inkl. Frühstück.

Extras

Tiefgaragenstellplatz	5,00 €
Telefongebühr, Telefax Einheit	0,30 €
Hund (nur in Kategorie Komfort möglich) Nur auf telefonische Vorbestellung möglich.	10,00 €
Babybett (bis 3 Jahre) inkl. Frühstück	10,00 €
Zusatzbett für Kinder (4 bis einschl. 12 Jahre) inkl. Frühstück	15,00 €
Zusatzbett für Jugendliche (13 bis einschl. 17 Jahre) inkl. Frühstück	25,00 €
Zusatzbett für Erwachsene inkl. Frühstück (nur auf telefonische Vorbestellung möglich)	25,00 €
Extra-Frühstück	14,00 €
Halbpension - Abendessen als 4-Gang-Verwöhnmenü/Buffer pro Person	37,00 €

Apéritifs zum Empfang

<i>Riepe's Hauscocktail: frisch gepresster Blutorangensaft mit Orangenlikör und Sekt verfeinert</i>		7,00 €
<i>Sekt Hausmarke</i>		
<i>"Riepe's Privat Cuvée Langenbach"</i>	0,1l	3,80 €
	0,75l	22,50 €
<i>Prosecco Treviso D.O.C.</i>	0,75 l	22,50 €
<i>Pieve di Soligo</i>	0,1 l	3,80 €
<i>Crémant de Loire Excellence</i>	0,75 l	29,00 €
<i>zarte Noten von Mandeln und Rauch</i>	0,1 l	5,90 €
<i>Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée</i>		
<i>R. de Ruinart</i>	0,75 l	62,00 €
<i>Champagner Reims-France 1729</i>	0, 1 l	12,00 €
<i>Alkoholfreier Fruchtcocktail</i>		
<i>verschiedene Fruchtsäfte, Kokossirup</i>	0,1 l	5,20 €
<i>"Hugo Cocktail"</i>		
<i>Prosecco, Holunderblütensirup,</i>		
<i>Minze und Limette</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Aperol Sprizz</i>		
<i>Aperol, Mineralwasser und Sekt</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Lillet Wild Berry</i>		
<i>Lillet Likör, Schweppes Wild Berry,</i>		
<i>frische Erdbeeren</i>	0,2 l	6,00 €
<i>Kir Royal</i>		
<i>Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt</i>	0,1 l	5,00 €
<i>Martinicocktail</i>		
<i>Martini Bianco mit Ananassaft</i>		
<i>und Sekt</i>	0,1 l	6,00 €
<i>Martini</i>		
<i>Bianco, Extra Dry, Rosso</i>	0,05 l	4,50 €
<i>VW: Vermuth mit Williams</i>	0,05 l	5,00 €
<i>Sandemann Sherry</i>		
<i>Seco, Cream, Medium Dry</i>	0,05 l	3,50 €
<i>Campari Orange</i>	0,2 l	6,00 €

Getränkpreise (auszugsweise)

Alkoholfreie Getränke

<i>Apollinaris Selection</i>	0,75l	6,10 €
<i>Apollinaris Silence still</i>	0,75l	6,10 €
<i>Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite</i>		
<i>Coca Cola light</i>	0,33l	2,90 €
<i>Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Trauben- und Tomatensaft</i>	0,2 l	2,60 €

Unsere Biere

<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Hövels Original</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Grevensteiner Pils vom Faß</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Schlösser Alt vom Faß</i>	0,3 l	2,90 €
<i>Veltins Pils alkoholfrei</i>	0,33l	2,90 €
<i>Maisel's Hefeweizen</i>	0,5 l	4,20 €

Spirituosen 2cl

<i>De Kuyper Bessen Genever</i>	2,50 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	2,50 €
<i>Molinari Sambuca</i>	2,50 €
<i>Ouzo Molinari</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2,20 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €
<i>Amaro Ramazzotti 4 cl</i>	4,40 €
<i>Grappa di Chardonnay del Trentino</i>	4,60 €
<i>Grappa Moscato di Castello</i>	6,50 €
<i>Fürst Bismarck-Fürstlicher Kornbrand</i>	2,20 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2,50 €
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2,50 €
<i>Moskovskaya Wodka</i>	2,50 €
<i>Schladerer Williams-Birne</i>	2,80 €
<i>Bacardi</i>	2,50 €
<i>Jim Beam Whiskey</i>	6,00 €

Weinempfehlungen

Unsere Hausweine:

Weißwein:

- 2019 **Königschaffhausener Grauer Burgunder**
Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Königschaffhausen
- 0,75 l 24,00 €
- 2019 **Chardonnay** - La Forge Estate
Vin de Pays d'Oc – Barrique
Domaines Paul Mas
Aromen von exotischen Früchten
- 0,75 l 25,00 €

Roséwein:

- 2019 **Domaine de Pellehaut Rosé**
Familie Gaston Béraut Fils, Montréal du Gers
Duft nach Erdbeeren und Sauerkirsche, frisch
und ausgewogen
- 0,75 l 23,00 €

Rotwein:

- 2019 **Walsheimer Silberberg**
Spätburgunder Rotwein, im Holzfass gereift, QbA trocken
elegant, frisch mit Aromen von Schattenmorellen
und einem Hauch Mokka
Weingut Karl Pfaffmann
- 0,75 l 24,00 €
- 2019 **Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge"**
DOC, trocken
Colli Di Poggiofiorito Di Camillo
rubinrot mit dezenten Beerendaromen
- 0,75 l 23,00 €

*Die Jahrgänge können sich im Zeitverlauf entsprechend ändern.
Stand der Preise: Oktober 2021, Änderungen vorbehalten!*

Cocktails und Longdrinks

Cocktails

<i>Tequila Sunrise</i> <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine und Zitronensaft</i>	7,50 €
<i>Long Island Icetea</i> <i>Rum, Wodka, Tequila, Gin, Cointreau, Zitronensaft und Cola</i>	9,50 €
<i>Sex on the Beach</i> <i>Wodka, Pfirsichlikör, Crème des Cassis, Orangensaft und Ananassaft</i>	8,50 €
<i>Caipirinha</i> <i>Limette, Lime Juice, Cachaca, brauner Zucker</i>	8,50 €
<i>Mojito</i> <i>Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser</i>	8,50 €
<i>Pina Colada</i> <i>Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	8,50 €
<i>Swimmingpool</i> <i>Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	8,50 €



Alkoholfreie Cocktails

<i>Ipanema</i> <i>Ginger Ale, Limette, Lime Juice und brauner Zucker</i>	6,50 €
<i>Virgin Colada</i> <i>Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	6,50 €
<i>Fruchtcocktail</i> <i>Kokossirup, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft und Apfelsaft</i>	6,50 €

Longdrinks

<i>Cuba Libre</i> <i>Havana Club, Limette und Cola</i>	6,50 €
<i>Wodka Lemon</i> <i>Smirnoff Wodka und Bitter Lemon</i>	6,00 €
<i>Whiskey Cola</i> <i>Jack Daniels und Cola</i>	6,50 €
<i>Gin Tonic</i> <i>Gordons Dry Gin, Schweppes Tonic Water</i>	6,50 €
<i>Gordons Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water</i>	7,00 €
<i>Tanqueray, Schweppes Tonic Water</i>	7,50 €
<i>Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water</i>	8,00 €
<i>Bombay Sapphire, Schweppes Tonic Water</i>	7,50 €
<i>Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water</i>	8,00 €
<i>Southern Comfort Ginger Ale</i>	6,00 €

Stand der Preise: Oktober 2021 Preisänderungen vorbehalten.



Informationen zu Getränkepauschalen (ab 50 Personen)

Getränkepauschalen zum Empfang

- *Dauer: 1 bis 1,5 Stunden, z.B. 17.30 bis 19.00 Uhr*
- *Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser*
- *Preis pro Person 6,00 €*

Ergänzungen gegen Aufpreis

- *Alkoholfreier Cocktail* + 1,50 €
- *Bier und Biermixgetränke* + 2,00 €
- *Kaffee und Kaffeespezialitäten* + 2,00 €

Getränkepauschale für nachmittags

- *Dauer: 3 bis 3,5 Stunden, z.B. 15.30 bis 19.00 Uhr*
- *Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser*
- *Bier, Biermixgetränke*
- *Kaffee und Kaffeespezialitäten*
- *Softgetränke*
- *Preis pro Person 13,50 €*

Getränkepauschale für den Abend

Dauer: 7 Stunden, z.B. 19 bis 2 Uhr
Preis: 29,00 € pro Person

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

Weine

ein trockener Weißwein
ein halbtrockener Weißwein
ein fruchtiger Rosé
ein trockener Rotwein

Alkoholfreie Getränke:

Fanta, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Spezi, Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte, Apfelsaftschorle, Mineralwasser

Biere:

Pils, Alster, Radler, Krefelder, alkoholfreies Bier, Weizenbier

Spirituosen (eine der folgenden Sorten):

Korn Fürst Bismarck	oder
De Kuiper Bessen Genever	oder
Xuxu Erdbeerlimes	oder
Apfelkorn	oder
Baileys	oder
Grappa Julia	oder
Ouzo	oder
Fernet Branca	oder
Malteser Kreuz	oder
Linie Aquavit	oder
Jubiläums Aquavit	

Nach Ende der Pauschale erfolgt die Abrechnung der Getränke gemäß Verbrauch. Für Kinder wird keine Getränkpauschale berechnet. Hier erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.

Mögliche Erweiterungen der Pauschale:

- Eine weitere zusätzliche Spirituose aus obiger Liste:
 - Preis: 2,50 € pro Person
- Pauschale mit insgesamt 4 Spirituosen aus obiger Liste
 - Preis: 6,00 € pro Person
- Kaffeeoptionen:
 - Kaffee und Espresso Preis: 2,50 € pro Person
 - Kaffee, Espresso und Kaffeespezialitäten Preis: 3,50 € pro Person
- Verlängerungsstunde: 5,00 € pro Person

Spirituosen / Flaschenpreise

als Ergänzung zur Getränkepauschale

<i>Spirituosen</i>	<i>Flaschenpreise</i>
<i>Wodka</i>	
<i>Moskowskaya 1l</i>	48,00 €
<i>Gorbatschow 0,7 l</i>	34,00 €
<i>Smirnoff 0,7l</i>	36,00 €
<i>Whiskey</i>	
<i>Jim Beam 0,7 l</i>	40,00 €
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	48,00 €
<i>Rum</i>	
<i>Bacardi 0,7 l</i>	34,00 €
<i>Havana Club Rum 0,7l</i>	36,00 €
<i>Gin 0,7 l</i>	
<i>Gordon's</i>	36,00 €
<i>Tanqueray</i>	39,00 €
<i>Bombay Sapphire</i>	46,00 €
<i>Hendrick's</i>	53,00 €
<i>Ramazotti 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Korn</i>	
<i>Fürst Bismarck 0,7 l</i>	34,00 €
<i>Jägermeister 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Baileys 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Xuxu Erdbeerlimes 1 l</i>	34,00 €
<i>Ouzo 0,7 l</i>	36,00 €

Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.

Kaffee und Kuchen

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Kaffee Hag	2,10 €
Glas Tee	2,70 €
Tasse Schokolade mit/ohne Sahne	3,50 €
Tasse Cappuccino	2,60 €
Tasse Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	3,00 €
Café au lait (Kaffee mit geschäumter Milch)	3,00 €

Kuchenauswahl

Omas Landkuchen „Apfel“	3,50 € / Stück
<i>Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.</i>	
Omas Landkuchen „Pflaume“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsch Butterstreusel“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Mandarine“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Blaubeere“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Mohn Schmand“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Birne-Nuss“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Aprikose“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Himbeer Schmand“	3,50 € / Stück

<i>Apfelstreuselkuchen, Butterkuchen, Bienenstich, Donauwelle</i>	2,50 € / Stück
---	----------------

Torten

Himbeersahne	4,00 € / Stück
Frankfurter Kranz	4,00 € / Stück
Schwarzwälder Kirsch	4,00 € / Stück
Herrencreme	4,00 € / Stück
Käsesahnetorte	4,00 € / Stück
Zitronen-Mango-Torte	4,00 € / Stück
Kiwi-Sahne-Torte	4,00 € / Stück
Mandarinen-Sahne-Torte	4,00 € / Stück
Eierlikör-Torte	4,00 € / Stück

Waffeln

<i>Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	4,50 € / Stück
---	----------------

- Der **Gedeckpreis** für **selbst organisierten** Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt 2,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie Ihre traumhafte Hochzeitstorte:

Beispiel für 50 Personen:

Hochzeitstorte mit 4 Etagen und 4 Kuchensorten:

Erdbeersahne, Schwarzwälder Kirsch, Mango-Zitronen-Sahne, Nuss.

Oberfläche aus Marzipan, Sahne oder Fondant (Zuckermasse).

DeKO: Marzipanrosen; Farben: weiß & rosa

Preis pro Person: ca. 6,00 bis 7,00 €



Beispielfoto Torte von Konditorei Kleinschmidt

Hochzeitstorte als Erdbeerherz

*Erdbeerherz auf großem Spiegel dekoriert
mit frischen Erdbeeren auf Biskuit mit Vanillepudding.*

*Preis pro Person: ca. 6,50 € bis 7,50 €
ab 30 Personen*



Zu Ihrem Cocktail-Empfang empfehlen wir:

Canapés auf offenfrischem Baguette

mit	gekochtem Schinken Salami Bresso Camembert	je Stück	2,00 €
mit	Räucherlachs Roastbeef Kalbsbraten Shrimps mit Dill Forellenfilet (geräuchert)	je Stück	2,50 €
mit	Tatar vom Rind Gänseleberparfait Aal Scampi	je Stück	3,20 €

Kleine Knabbereien

Käsegebäck, Oliven und Erdnüsse als Portion	4,50 €
Frische Salzmandeln (100g)	6,00 €

Warme Snacks

• Datteln mit Speck	1,50 €
• Kürpfleume mit Speck	1,50 €
• Fleischbällchen in pikanter Sauce	1,50 €
• Bruschetta mit Tomate und Basilikum	1,50 €
• Mini-Pizza	2,00 €
• Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	1,20 €
• Lammfrikadelle mit Rosmarin	2,00 €
• Putenfrikadelle mit Mozzarella	2,00 €
• Garnelen im Kartoffelmantel	2,50 €
• Lauch-Lachs-Quiche	2,00 €

Italienischer Imbiss

- *Bruschetta mit Tomate und Olive* 1,50 €
- *Ciabatta mit Melone und Parmaschinken* 2,50 €
- *Grissini mit Parmaschinken* 2,50 €
- *Anti-Pasti (geschmorte Paprika, Zucchini, Aubergine etc.)* 2,50 €
- *Scampi im Knuspermantel mit Knoblauchdip* 2,50 €
- *Pikante Minis (Plunderteig mit Käse-, Paprika-, o Salami* 1,50 €

Französischer Imbiss

- *Quiche Lorraine* 2,50 €
- *Canapés mit Roquefort* 2,50 €
- *Canapés mit gebratener Maispoularde und Früchten* 2,50 €
- *Elsässer Flammkuchen* 2,00 €
- *Pflaume im Speckmantel* 1,50 €
- *Mini-Crêpes mit Schinken und Käse* 2,00 €
- *gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-fraîche* 2,00 €
- *Lachspraline* 2,20 €

Mitternachtssnacks

- *Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette* 6,00 €
- *Chili Con Carne mit frisch gebackenem Baguettebrot* 6,00 €
- *Currywurst „Ruhrpott“ mit scharfer Sauce und Baguette* 4,00 €
 - *Auf Wunsch mit Saucenbrunnen*
- *Käseplatte mit Baguette und Weintrauben* 7,50 €

Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden
Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

Vorspeisen / Salate

<i>Gemischter Salatteller als Vorspeise</i>	6,50 €
<i>Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang</i>	4,50 €
<i>Knackiger Salat mit gebratenen Putenbruststreifen</i>	10,50 €
<i>Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	8,50 €
<i>Salate der Saison mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan</i>	10,50 €
<i>Salat Caprese mit Tomaten und Büffelmozzarella</i>	12,00 €
<i>Rucola-Salat mit Melonenwürfeln und Streifen vom Parmaschinken</i>	12,50 €

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing mariniert.

Vorspeise / Fleisch

Genießer-Teller <i>mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Peperoni mit Schafskäse, gegrillter Paprika, Zucchini und Pesto</i>	12,50 €
Serranoschinken mit frischen Feigen <i>umlegt mit Melonenkugeln an Rucolasalat in Balsamicovinaigrette</i>	12,50 €
Vitello Tonnato <i>Zarte Scheiben vom Kalbsbraten an einer Thunfischsauce Kapernäpfel</i>	13,00 €
Rindercarpaccio <i>mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen</i>	12,50 €

Vorspeisen / Fisch:

Norwegischer Lachsspaziengang
mit Räucherlachs, Graved Lachs
und Lachstatar an Preiselbeersahne 12,50 €

Dialog von Bruschetta und gebackenen Garnelen
mit feinem Salatstrauß und Balsamicodressing 10,50 €

Wildkräutersalat
mit Lachspraline, Scampi und Limonendip-Avocado 12,50 €

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch,
gezupfte Salate und Wasabicrème 14,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Rote-Bete-Carpaccio mit Zitronenpfefferbutter 13,50 €

Hausgemachte Nudeltaschen
mit Gambas gefüllt in Aglio e Olio und frischem Parmesan 12,00 €

Suppen / klar

Lüner Hochzeitssuppe
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,
Fleischeinlage und Eierstich 6,00 €

Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange 7,50 €

Fischeintopf
mit Safran, Fenchel, Pernod und reichlich Fischeinlage 8,50 €

Tomatenkraftbrühe
mit Frischkäseravioli 6,00 €

Kräftige Hühnerbouillon
mit Gemüse und Eierstich 5,50 €

Suppen / gebunden

<i>Kräuterrahmsuppe mit Rote- Betsprossen</i>	6,00 €
<i>Scharfe rote Linsencrème mit geräucherter Forelle</i>	6,50 €
<i>Tomatencrèmesuppe mit Basilikumsahne</i>	5,50 €
<i>Karotten-Orangencrèmesuppe mit leichtem Chili und gebratener Garnele</i>	6,50 €
<i>Kartoffelsuppe „Himmel und Erde“ mit Blutwurst</i>	6,50 €
<i>Gebundene Lachscrèmesuppe mit Schnittlauch</i>	7,00 €
<i>Zweierlei von der Paprikarahmsuppe mit gebackenem Salbei</i>	6,50 €
<i>Sellerie-Trüffelcrème mit geräucherter Entenbrust</i>	8,00€

Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang

<i>Mango– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Himbeer– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Birnen– Sorbet</i>	5,00 €
<i>Zitronen– Sorbet</i>	5,00 €

*Alle Sorbets werden mit Sekt aufgefüllt (ca. 0,05 Liter, halbes Sektglas).
Alternativ für Kinder etc. kann auch mit Orangensaft aufgefüllt werden.*

Hauptgerichte / vom Schwein:

Medaillons vom Schweinefilet auf Rosmarinjus
mit Schmorpaprika und Saltimbocca-Kartoffelspieß 18,50 €

Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahmsauce
dazu zweierlei Erbsen und Kartoffelstampf 19,00 €

Schweinefilet „Normandie“
mit Calavadosrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin 18,50 €

Pfeffermedaillons
Zarte Schweinemedallions an Pfeffersauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen 19,00 €

Schweinefilet „Försterin“
Zarte Schweinefilettranchen mit Sauce Béarnaise,
gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle 19,00 €

Hauptgerichte / vom Rind:

Rinderfilet „Surf and Turf“
mit einer Garnele , grünem Pfeffer
dazu Gemüse vom Markt und Kräuterkartoffeln 27,00 €

Tournedos vom Rind auf Portweinjus
mit Speckböhnchen und Herzoginkartoffeln 25,00 €

Ochsenbäckchen
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree 22,50 €

Pfeffersteak vom Rinderfilet
mit gebratenen Champignons und Kartoffelkräpfen 24,00 €

Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senfkruste
an Bratenjus, Estragonkarotten und Röstkartoffeln 23,00 €

Hauptgerichte / vom Rind und Schwein

Medaillons vom Rind und Schwein mit Champignons in Rahm,
Sauce Béarnaise, Gemüsekörbchen und Herzoginkartoffeln 22,00 €

Medaillons vom Rind und Schwein an Café-de-Paris-Sauce
gebratenem Zucchini Gemüse und Macaire-Kartoffeln 21,00 €

Hauptgerichte / Geflügel

Saftige Maishähnchenbrust
mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen
und Kartoffel-Ricotta-Roulade 18,50 €

Piccata von der Pute mit Tomatensauce
dazu Zucchini-Tomatengemüse und Bandnudeln in Pestorahm 17,50 €

Saltimbocca von der Pute mit Jus, Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln 18,00 €

Entenbrust mit Kirsch-Schokoladensauce
an glacierten Kaiserschoten und Kartoffel-Mohnkräpfen 22,00 €

Hauptgerichte / vom Kalb

Kalbstafelspitz mit Pilzrahmsauce,
feinem Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin 20,50 €

Kalbsroulade in Rahm mit Pilzfüllung
Walnusswirsing und gebratenen Kartoffelkugeln 21,50 €

Wiener Schnitzel
Knuspriges Kalbsschnitzel mit einem frischen Salat
Preiselbeeren, Zitrone und Bratkartoffeln 21,50 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Brokkoligemüse und Kartoffelrösti 22,50 €

Kalbsfilet rosa gebraten
auf leichter Morchelrahmsauce mit feinem Marktgemüse und Tagliarini 25,50 €

Hauptgerichte / vom Lamm

Das Beste vom Wiesenlamm

Lammrücken und sein Ragout im Strudelmantel
Thymianjus, dazu mediterranes Gemüse und Polentaschnitte 25,50 €

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus

an grünen Böhnchen und tomatisierten Gnocchi 21,00 €

Lammrücken in Aromaten gebraten

mit Kohlgemüse in Rahm und Pommes risolettes 24,00 €

Hauptgerichte / Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Wildkräuter-Risotto und grünem Spargel 19,50 €

Jacobsmuscheln an Safransauce

mit confierten Tomaten und Tagliarinis 22,00 €

Saltimbocca von Zander und Lachs

an Noilly Pratsauce, Blattspinat und Basmatireis 20,50 €

Seeteufelfilet in luftgetrocknetem Schinken gebraten

an Krustentiersauce, Mangoldgemüse und Rahmgnocchi 24,00 €

Lachs mit Sesam gebraten

Orangen-Ingwer-Butter, Spitzkohl und tournierte Kartoffeln 20,50 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten

Blattspinat, Safransauce und Nussbutterkartoffeln 21,50 €

Dessert

<i>Crème Karamell mit frischen Beeren</i>	7,50 €
<i>Trilogie vom Rahm-Eis mit frischen Früchten der Saison</i>	7,50 €
<i>Mascarpone-Limonencreme mit marinierten Erdbeeren</i>	7,50 €
<i>Gebäckene Feigen mit Zabaione und Walnusseis</i>	8,00 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschkompott und Vanillerahm</i>	7,50 €
<i>Panna Cotta mit Mangopüree und Hippengebäck</i>	7,50 €
<i>Parfait von der Macadamianuss mit Irischer Sahne und Blaubeermark</i>	8,00€
<i>Mangosorbet mit Minze auf Erdbeercarpaccio</i>	7,50 €
<i>Crème Brûlée mit eingelegten Orangenfilets</i>	8,00 €
<i>Variation von der Valrhonasschokolade Mousse und Parfait von Schokolade mit Birnensorbet</i>	9,50 €

Menü-Vorschlag 3 Gänge

<i>Norwegischer Lachsspaziengang mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne</i>	12,50 €
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Blutorangensauce, Brokkoli, in Butter gebratene Schupfnudeln</i>	22,00 €
<i>Mangosorbet mit Minze und frischem Erdbeercarpaccio</i>	7,50 €



Menü-Vorschlag 4 Gänge

<i>Feldsalat an Balsamico-Himbeerdressing mit gerösteten Pinienkernen und Kirschtomaten</i>	8,50 €
<i>Lüner Hochzeitssuppe - Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Fleischeinlage und Eierstich</i>	6,00 €
<i>Zarte Schweinefilettranchen mit Sauce Béarnaise, gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle</i>	18,50 €
<i>Panna Cotta mit Mangopüree und Hippengebäck</i>	7,50 €

Festliches Menü

Vorschlag für ein 5-Gang-Menü

Vorspeise

Serranoschinken mit frischen Feigen

umlegt mit Melonenkugeln an Rucolasalat in Balsamicovinaigrette

12,50 €

Suppe

Karotten-Orangensuppe

mit leichtem Chili und gebratener Garnele

6,50 €

Zwischengang

*Sorbet von frischer **Mango** mit Prosecco aufgefüllt*

4,50 €

Hauptgang

Rosa gebratenes Kalbsfilet

an Marsalareduktion dazu Vanillemöhren und Kartoffel-Plätzchen

25,50 €

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen

mit Kirschkompott und Vanillerahm

7,50 €



Saal Verdi

Spargel-Menü

Saisonales Angebot

von unserem Biobauern



*Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage
und Mandelblättchen*

*Portion frischer Spargel
mit pochiertem Lachsfilet oder Schweinelendchen,
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise*

*Marinierte Erdbeeren mit
Mascarpone-Limonen-Crème*

Preis pro Person ca. 37,00 €

Buffet "Bayern"

*Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Fleischwurst mit Zwiebelmarinade und Gartenkräutern
Kalter Schweinebraten mit Radieschenvinaigrette
Würziger Obazda (bayerische Käsespezialität mit Paprika)
Kartoffel-Lauch-Salat
Eiersalat mit Gewürzgurken und Pfefferschrot
Bayrischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
Ofenfrische Semmel und Laugenbrezel
mit Salzbutter und Griebenschmalz*

Leberknödelsuppe

*Knuspriger Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr
mit Dunkelbiersauce, Wirsing in Rahm
und Petersilienkartoffeln*

*Allgäuer Käsespätzle
mit goldgelben Röstzwiebeln*

*Rahmschwammerl
mit Semmelknödeln (vegetarisch)*

*Leberkäse vom Brett
mit Ananas-Sauerkraut und Stampfkartoffeln*

*Bayerische Crème mit Beerensauce
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenschaum mit Birnenkompott
Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 34,00 €
Pro Person (4 Hauptgänge) 37,00 €
(ab 30 Personen)*

Regionales Heimat- und Genuss-Buffer

*Geräuchertes aus Fluss und Meer
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce
Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette
und Kochschinkenstreifen*

*Kleine Party-Schnitzel und Mettwurstchen mit zweierlei Senf
Putenbrustfilets mit frischen Früchten garniert
Würzige Frikadellen mit Senfgurken
Frische Rohkostplatte mit dreierlei Dressings
Farmersalat mit Karotten
Kartoffel-Lauch-Salat
Körner-, Roggen- und Kürbisbrot mit Salzbutter*

Gulaschsuppe mit Paprika und Tomatenwürfeln

*Jungschwein-Rücken am Stück mit Rahmsauce,
Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kartoffel-Gratin*

*Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsahnesauce,
Bouillon-Kartoffeln und Roter Bete*

*Zartes Butterfischfilet in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Kräuter-Reis*

Zitronencreme

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

Omas Schokopudding mit Mandelsplitter

Pro Person (2 Hauptgänge) 33,00 €

Pro Person (3 Hauptgänge) 36,00 €

(ab 30 Personen)

Buffet Madrid

*Spanischer Serranoschinken mit sonnengereifter Melone
Manchegokäse mit eingelegten Tomaten
Paprikasalami auf rustikalem Holzbrett
„Albondigas“ - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
„Escabeche“ - Doradenfilet mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
Apfel-Fenchelsalat
Hirtensalat mit Oliven
Gartenfrische Rohkostsalate mit drei Dressings
Baguette mit Aioli und Knoblauchbutter*

*Geschmorte Lammkeule Brandysauce mit Mandelbrokkoli
und Meersalzkartoffeln
Garnelenspieß mit Gemüse und Aioli
Original Paella mit Safranreis
Hühnchen, Fischspezialitäten und Erbsen*

*Spanische Schokoladentorte
Frischer Obstsalat
Crema Catalana
Marinierte Melone mit Minze*

*Pro Person 34,00 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Neapel

*Auswahl an hausgemachten Anti Pasti
von Zucchini, Paprika, Pilzen und Auberginen
eingelegte Peperoni und Kräuteroliven
Melonenschiffchen à la Bergamo mit italienischem Landschinken
Mailänder Salami mit würzigen Gurkchen
Bruschetta mit Parmesanblättern
Variation von frischen knackigen Salaten
dazu reichen wir Kräuter- und Balsamico-Dressing
Italienischer Nudelsalat mit Erbsen und Schinken-Streifen
Mediterraner Kartoffelsalat*

Minestrone

*Kalbsbäckchenragout mit Paprika, Kirschtomaten
und frittierter Petersilie dazu Butter-Nudeln
Geschnetzeltes vom Schwein in Pinot-Grigio-Weißweinsauce
mit Mandelbrokkoli und gegrillter Polentaschnitte
Vegetarische Spinat-Lasagne mit Knoblauch und Käse überbacken
Linguine mit Pistazien und Scampi*

*Panna Cotta mit Himbeermark
Stracciatella-Mousse
Prosecco-Crème mit Cantuccini
Schokomousse*

*Pro Person 36,00 €
(ab 30 Personen)*

Winzerin Buffet

*Barschfilet in einer milden Rieslingmarinade
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert
Pfälzer Leberwurst, Blutwurst und Schwarzemagen
Handkäs mit Musik
Salatbuffet aus der Ingelheimer Rhein-Ebene
Gurken-, Kraut-, Rettich-, Radieschen- und Karottensalat
sowie Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kräutern,
gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln
Brotauswahl mit gesalzener Butter*

*Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen
mit Apfel*

*Pfälzer Spießbraten mit Specksauce
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin
Rhein-Hessischer Entenbraten mit Traubensauce
dazu Apfel-Rotkohl und Semmelknödel
Zander mit Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

*Weinschaumcrème mit Birnen-Vanillerağout
Mousse vom Weinbergpfirsich
Pfälzer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Pro Person 33,50 € (2 Hauptgänge)
Pro Person 39,50 € (3 Hauptgänge)
(ab 30 Personen)*

Verlobungs-Bufferet

*Geräuchertes und gebeiztes aus Fluss und Meer
Lachs, Forelle, Makrele mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Zweierlei Atlantik-Shrimps:
Klassisch und mediterran
Bressaola und gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat
Rasa gebratene Tranchen vom Schweinefilet mit Paprikamark
Buntes Salatbuffet der Saison mit zweierlei Dressings
Korb mit verschiedenen Brot- und Buttersorten*

*Zitronengras-Apfelcrèmesuppe
mit vegetarischer Frühlingsrolle*

*Geschmorter Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce,
Vichykarotten und gratinierten Kartoffelscheiben in Sahne*

*Maishähnchenbrust in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle*

*Saltimbocca vom Zander und Lachs, Rieslingsauce,
Gemüwestreifen und Petersilien-Kartoffeln*

*After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade
Cocos Mousse mit Batida de Coco
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Rotweinsmousse mit Hippengebäck*

2 Hauptgerichte pro Person 35,50 €

3 Hauptgerichte pro Person 37,50 €

Spezialitäten Buffet aus dem Périgord

*Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland
Schwarzbrottaler mit Entenleber
Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce
Fischterriner mit Kräutersauce
Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten
und Roquefortdip
Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Baguette und Salzbutter*

Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

*Rinderbraten nach Art des Périgord
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin in Madeirasauce,
grünen Böhnchen, Blumenkohl, feinen Erbsen
und Kartoffelkroketten*

*Wolfsbarschfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Pernodsauce
mit gegrillten Austernpilzen und Kräuterquark,
wilder und weißer Reis,
kleine Meersalzkartoffeln*

*Weißer und brauner Schokoladenmousse
Erdbeercreme mit Kirschwasser
Gestürzte Karamellcreme
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce*

*Pro Person 36,50 €
(ab 30 Personen)*

Schlemmer-Buffet

*Lachsvariationen mit Kräuterschmand
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip
Lammällchen mit Schafskäsefüllung und roter Pestosauce
Parmaschinken auf Wassermelone und Mandel
Bruschetta mit Parmesan gratiniert
Verschiedene frische und angemachte Salate
mit zweierlei Dressings
Diverse Brotspezialitäten mit Kräuterbutter*

*Tomatencrèmesuppe mit „Gordon´s Gin“ verfeinert
und Sahnehaube*

*Roastbeef am Stück gebraten, Rotwein-Schalottensauce,
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Zanderstreifen in Butter gebraten mit Gemüserauten,
Noilly Prat Sauce, wilder und weißer Reis*

*Gebratene Entenbrust mit Pfefferrahm
Champignon-Blumenkohlgemüse und Pfannenkartoffeln*

oder

*Linguine mit Kalbsgeschnetzeltem in
Trüffelrahm und grünem Spargel*

*Crémiges Bourbon Vanilleeis mit frischen Früchten
Orangenmousse mit Pistazien
Himbeercreme mit Schokotopping*

2 Hauptgerichte pro Person 44,00 €

3 Hauptgerichte pro Person 46,00 €

(ab 30 Personen)

Buffet Bella Roma

*Anti-Pasti: gefülltes Gemüse mit Frischkäse
Coppa mit Galiamelone
Mozzarella mit Tomate und Balsamicoreduktion
Mailänder Salami mit Steinpilzvinaigrette
Lachsfilet mit Kräutern und Grappa gebeizt
Tortellinisalat in Käsesauce mit Gemüsestreifen
Spirelligemüsesalat in Kräutervinaigrette
Jahreszeitliches Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Hausgebackenes Hefebrot mit Pecorino*

Paprikacrèmesuppe

*Puten-Piccata an Tomatensauce
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce
Meersalzkartoffeln
Gebackene Lachsschnitte mit Chili und Rosmarin
an Peperonata und Kräuterrisotto*

*Cappuccinocrème mit Cantuccini
Stracciatellamousse mit Amarettini
Tiramisu
Mascarpone-Limonen Crème*

*Pro Person 37,50 €
(ab 30 Personen)*

Buffet „Am Stadtpark“

Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs

Eismeergarnelen mit Cocktailsauce

Ananasschiffchen mit Geflügelsalat und frischer Ananas

Matjesvariation „Am Stadtpark“

Schweinebraten mit Back-Pflaume gefüllt

Parmaschinken mit Melone

Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat

Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Brotkorb mit Butter

Festtagssuppe

*Schweinefilet-Medallions in Champignonrahmsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelkroketten*

*Saltimbocca von der Pute mit Jus,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Basmatireis*

*Eisbombe „à la Traumschiff“
mit Feuerwerk und frischem Obstsalat
oder*

Dessert-Auswahl:

*Weiß und braune Mousse
Schoßobrunnen mit frischen Früchten
Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott
Crème Karamell*

bei 2 Hauptgerichten 37,00 € pro Person

bei 3 Hauptgerichten 40,00 € pro Person

(ab 30 Personen)

Internationale Käseauswahl

7,50 € pro Person

Pasta Buffet

*Gebratene Garnelen mit Paprika in Olivenöl
Prosciutto Cotto, Bresaola Rukola
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln, Shrimps
in Kräuteröl
Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatensugo
Lachsmedaillons mit Pesto Genovese mariniert
Gorgonzola mit Rotweinreduktion und Birne*

Rinderkraftbrühe Brodo mit Tortellini

*Tagliatelle mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Lachsfilet
Spaghetti aglio e olio
Tortellini a la Panna mit Schinken Sahnesauce
Penne in scharfer Arrabbiatasauce*

*Latte Macchiatomousse im Glas
Mascarponecrème mit Limone verfeinert
Panna-Cotta im Glas mit Fruchtmark
Fruchtcocktail mit Amarettolikör*

*31,50 € pro Person
(ab 30 Personen)*

Grillbuffet

Gegrilltes Gemüse mit Aioli

*Tomate-Mozzarella, Eismeergarnelen mit Früchten
und Limonen-Joghurtsauce*

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven

*Buntes Salatbuffet „Am Stadtpark“
mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings,
dazu Kartoffelsalat und Cole Slaw-Salat
Baguette mit Butter*

Auswahl von marinierten Steaks vom Grill

- *Rinderhüftsteak*
- *Schweinenackensteak*
- *Putensteak*
- *Rostbratwurst*
- *Lachsfilet in Folie*
- *Garnelen-Gemüsespieß*

dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

*Beilagen: Champignonköpfe, Maiskolben, Grilltomaten,
Baked Potatoes, Kartoffelwedges und Rosmarin-Kartoffelspieß*

*Eisstation mit Eisspezialitäten
nach Ihrer Wahl
mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Pro Person 39,00 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Düsseldorf

*Ganz gefüllte Lachsforelle garniert mit Sahne-Meerrettich
und Flusskrebsschwänzen*

Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercreme

*Black Tiger Garnelen mit Chili und Knoblauch gebraten
an Balsamico-Schalottenkonfit*

Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce

Melone mit mild geräuchertem Schinken

Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuter dressing und Tomatenvinaigrette
mit Croûtons und verschiedenen Sprossen*

Hummersahnesüppchen mit Nordseekrabben

*Rosa gebratener Lammrücken, am Buffet tranchiert,
auf einer Sauce Provencale mit Ratatouille und Nusskartoffeln*

*Seezungenröllchen auf Champagnerschaum
mit tournierten Zucchini und Kräutergnocchi*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten in Portweinjus
mit Speckbohnenbündchen und Dauphine Kartoffeln*

*Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,
Partybrötchen und Feigensenf
Champagnercreme mit karamellisierten Kirschen*

Nougat Lasagne

Frischer Obstsalat

*Pro Person 52,00 €
(ab 50 Personen)*

Brunch im Restaurant Riepe

*Jeden Sonntag von
11.30 – 14.30 Uhr*

Kleiner Frühstücksteil

Suppe

*Blattsalate mit diversen Dressings
und angemachte Salate*

Deliziose kalte Vorspeisen

Individuelle warme Gerichte mit Beilagen

Auswahlreiches Dessertbuffet

Kaffee und Tee

Preis pro Person 26,00 €
*(Kinder 0-3 Jahre kostenfrei,
4-12 Jahre halber Preis)*

Brunch im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet
zum Preis von 30,00 €

Exklusiv-Brunch im separaten Raum und mit eigenem Buffet
zum Preis von 35,00 €
(bei einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen)

Candle-Light-Dinner - Nicht nur für Verliebte



*Wir verwöhnen Sie mit einer
exquisiten **Menü- und Buffetkombination.***

*Beginnen Sie Ihr Dinner und wählen Sie feine Vorspeisen,
das Süppchen sowie knackige Salate von unserem raffinierten Buffet.*

*Anschließend servieren wir Ihnen ein Hauptgericht
(wahlweise: Fleisch, Fisch oder vegetarisch)
und ein Traumdessert an Ihrem Platz.*

Das Dinnererlebnis wird abgerundet mit einer Käsevariation vom Buffet.

***Der Preis beträgt
pro Person 37,00 € für 5 Gänge.***

Gerne halten wir eine passende Weinauswahl für Sie bereit.

Um Reservierung wird gebeten!

*Dieses Angebot eignet sich ideal für einen
herrlichen Abend zu Zweit,
aber auch für ein entspanntes Erlebnis
mit Familie und Freunden.*