

Menu & Buffetvorschläge

All Inklusive Angebote

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen im Milser Krug. Wir freuen uns, dass Sie uns für die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung gewählt haben oder sich mit dem Gedanken befassen, dieses zu tun. Die folgenden Seiten zeigen Ihnen, welche gastronomische Richtung Sie bei uns erwarten können. Ihr Menü stellen wir Ihnen natürlich auch gern individuell zusammen und setzen dabei Ihre Vorstellungen um.

Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr
****Parkhotel Milser Krug
Bert Störmer & alle Mitarbeiter

Für Ihre Feier 2010 stehen zur Verfügung

Festsaal* „Milser Krug“ mit Bühne	ca. 80 Sitzplätze
Wintergarten	ca. 30 Sitzplätze
Bauernstube**	ca. 20 Sitzplätze
Gesellschaftszimmer	ca. 25 Sitzplätze
Saal Bielefeld	ca. 36 Sitzplätze

- * bei Nutzung der Tanzfläche 70 Personen
- ** kann zum Saal dazu genommen werden

*In unserem Haus können Sie geschlossene Feste / Veranstaltungen **bis 120 Personen** durchführen. Ihre Gäste werden dann im Saal, im Wintergarten & in der Bauerstube platziert. Eine ausreichend große Tanzfläche steht ihnen dann immer noch zur Verfügung!*

Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass wir bei Feiern **keine Raummieten oder gesonderte Personalkosten in Rechnung stellen!!**

Wenn Sie nach der Feier nicht nach Hause fahren möchten:

Parkhotel Milser Krug
7 Einzelzimmer, 16 Doppelzimmer und eine luxuriöse Suite, alle individuell eingerichtet

Wochenendpreise:	Einzelzimmer:	70,00 *Euro pro Tag, inkl. Frühstück
	Doppelzimmer:	80,00* Euro pro Tag inkl. Frühstück

* die Übernachtung ist nicht übertragbar oder aufschiebbar und gilt für Feiern am Wochenende oder vor Feiertagen. Sollte die Suite nicht verfügbar sein, laden wir Sie zur Übernachtung in eines unserer Deluxe Doppelzimmer ein!

Alle folgenden Preise gelten für das Jahr 2010
Bitte stellen Sie aus den Vorschlägen ein einheitliches
Menü zusammen !!

Vorspeisen

221	Feldsalat mit Wildterrinen an Sc. Cumberland & Orangenmarinade, dazu Baguette	€7,50
222	Tomate & Mozzarella mit Balsamico Vinaigrette Baguette & Butter	€5,50
226	westfälischer Reibekuchen an geräuchertem Lachs & Sauerrahm	€6,50
003	Steckrübengratin mit Wachholder - geräuchertem Forellenfilet Salatbouquet	€7,50
500	gemischter Vorspeisenteller mit Ruccolasalat mit gebratene Riesengarnelen, gebackene Champignons, Cherrytomate & mariniertes Schafskäse, Balsamicodressing Baguette & Butter	€9,50
504	jahreszeitliche Blattsalate mit Rinderfilet und Riesengarnelen an Himbeervinaigrette und Baguette	€9,50
505	gebratener Zander auf feinem Gemüserisotto an Zitronengrassauce	€9,50
506	mit Zucchini und Parmesan gratiniertes Schollenfilet auf Tomaten- Basilikum -Reis	€8,50
507	dreierlei vom Lachs geräucherter Lachs, Lachspraline & Lachstatar mit Honig Senf Sauce & Sahnemeerrettich, dazu Baguette & Butter	€8,00

Suppen

11	Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Einlage	€4,00
12	Tomatensuppe „Sir Gordon“ mit Ginsahne	€4,00
13	Lauchcremesuppe mit Apfelspalten	€4,00
14	Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	€4,00
15	klare Tomatensuppe „Venezia“	€4,00
16	Meerrettichschaumsüppchen mit Tafelspitz	€4,00
17	Spinatsüppchen mit Schafskäse mit Parmesan chips	€5,50
18	Fruchtkaltschale	€3,50

Hauptspeisen

231	Steak von der Truthahnbrust in Mandelhülle mit Ananas an Curryrahm, Salat der Saison, feine Gemüseauswahl Kartoffelkroketten	€16,00
232	Filetgeschnetzeltes „Zürcher Art“ in Weißweinsahne mit Champignons, Salat der Saison, feine Gemüseauswahl und Kartoffelröstis	€15,00
233	Schweinefilet im Ganzen gebraten an Apfel Calvados Salatvariationen und feines Gemüse Röstis und Salzkartoffeln	€18,50
234	Hirschragout „Hubertus“ in Wachholderrahm mit Pfifferlingen Apfelrotkohl, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln	€16,50
238	Schweinefilet mit frischen Champignons in Gorgonzola Geflügelbrust an der Orangenkruste in feiner Orangensauce feines Gemüse und Salatvariation, Röstis und Kartoffeln	€18,00
236	Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen Rotkohl und gefüllte Williamsbirne Kroketten und Kartoffeln	€19,50
237	Rindfilet an Sc. Bernaise Filetbraten vom Schwein an leichter Dijon-Senfauce feine Gemüseauswahl und Röstinchen	€25,50
239	gefüllte Poulardenbrust „Florentine“ mit Spinat an Balsamicojus Dauphinekartoffeln und Salatvariationen	€16,50
505	mit Backpflaumen gefüllter Schweinebraten an Pflaumenjus Wirsinggemüse & Kroketten	€12,50
66	pochiertes Lachsfilet an auf Käse Gemüse Bechamel und Petersilienkartoffeln	€17,50
68	Zanderfilet „Surprise“ gebratenes Zanderfilet auf Rieslingschaum, dazu Brokkoli und Wildreis	€18,50
37	Lachsfilet im Wirsingmantel an Hummercreme Wildreis und Salatvariationen	€18,50
48	knusprige ½ Ente (saisonal) an Orangensauce mit Rotkohl dazu Schupfnudeln und Salatvariationen	€16,50
49	gebratene Gänsebrust an Honig Sesamsauce (saisonal) mit Rotkohl & Rosenkohl, Knödeln und Kartoffeln	€21,50

Dessert

130	gemischtes Eis mit Sahne	€3,50
132	Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	€4,00
133	Parfait von der Passionsfrucht auf Himbeermark	€6,50
134	Espressoparfait auf Vanillespiegel mit frischen Früchten	€4,50
136	„Rote Grütze“ von frischen Schwarzwaldfrüchten gekocht, mit Vanilleeis & Sahne	€4,00
137	Welfenspeise mit Weinschaumsauce	€4,00
138	Bayrisch Creme mit Himbeermark & Sahnehaube	€4,00
139	„Törtchen von Mousse au chocolat“ Törtchen mit zweierlei Mousse au chocolat, Vanilleeis & Beerenfrüchten	€5,50
140	Tartufo von der Limone auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten umlegt	€5,00
141	Apfel Zimt Parfait mit braunem Zucker karamelisiert auf Vanilleschaum mit frischen Orangenscheiben	€5,50

Kalt-Warmes Buffet „Milser Krug“ (ab 25 Personen)

Kraftbrühe „Royal“ oder eine andere Suppe Ihrer Wahl (am Tisch serviert)

Vorspeisen

Räucherfischvariationen & verschiedene Matjesvariationen
pochierte Lachsfilets mit Kräuter- & Currydip
gefüllte Hähnchenbrust,
Weinäpfel mit Waldorfsalat & Filetchen vom Schwein,
gefüllte Roastbeefröllchen & Schinkenröllchen
gefülltes Schweinefilet „Gärtnerinnen Art“
Dialog von Tomate & Mozzarella
Vitello Tonato von der Geflügelbrust
eingelegte Tomaten & Paprika
Ruccola mit frischem Parmesankäse, Knochenschinken & Melonenkugeln

Hauptspeisen

- Schweinefilet im Ganzen gebraten mit
 - Apfel-Calvados- Sauce oder
 - Dijon-Senf-Sauce oder
 - frischen Champignons in Gorgonzola oder
 - Cognac Pfefferrahm oder
 - „Balaclava“ mit frischen Champignons in Honig
Zwiebelsauce
- Geflügelbrust in der Orangenkruste an feiner Orangensauce
 - oder Truthahnsteaks in der Mandelhülle an Sc. Choron
 - oder mit Ananas & Curryrahm
 - oder gefüllte Poulardenbrust mit Spinat an Morchelrahm
- Rinder- und Schweinefiletspitzen in Paprikarahm mit Champignons & Peperoni
- Salate der Saison, Gemüseauswahl (je nach Jahreszeit) Röstis & Kartoffelgratin

Optional (je nach Jahreszeit) :

- gebratener Lachs – Garnelenspieß an Kräuterrahm
- gebratener Zander an Rieslingschaum
- frischer Stangenspargel mit Knochenschinken & Rinderfilet
- Hirschkalbsragout
- gebratene Gänsebrust an Honig Sesamsauce
- Sauerbraten vom Hirschkalb mit Rosinen & Mandeln

Dessert

- Käseauswahl
- Eis mit frischem Obstsalat **oder**
heißen Himbeeren **oder** Roter Grütze
- Tiramisu
- Welfenspeise **oder** Bayrisch Creme **oder** frisches Mangomousse

Preis pro Person:

Buffet ohne Optionen:		€30,50
Optionen:	im Austausch pro Option	+ €2,00
	als Zusatz pro Option	+ €3,00
	Gänsebrust	+ €5,00

Italienisches Buffet

(ab 25 Personen)

klare Tomatensuppe „Venezia“

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella, Vitello Tonato & Anti Pasti
Knochenschinken mit Melone & Rucicola Salat an feinem Balsamico Essig
Roastbeef (kalt) in einer Essig-Tomaten Marinade
gebratene Champignons an Gorgonzolarahm (warm)
italienische Salami mit frischem Adriabrot
Ruccolasalat mit gebratenen Shrimps in Knoblauch-Oliven-Marinade
pochierter Lachs an Tomaten-Basilikum-Puree
Salat mit Fetakäse & Oliven
Salatbuffet mit verschiedenen Essig und Oelsorten
Brotauswahl & Kräuterdip

Warm:

Italienischer Rinderbraten an feinem Balsamicojus
Gefüllte Poulardenbrust „Florentine“ mit Spinat an Morchelrahmsauce
mit Zucchini und Parmesan, überbackenes Rotbarschfilet auf Tomatensauce
Spaghetti mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen in Olivenöl
Geschmortes Gemüse & Kartoffelgratin

Dessert:

warme Zabaglione mit frischen Früchten
Vanilleeis mit gebackenen Birnen
Tiramisu
Käseauswahl

€28,50 p. Person

rustikales Buffet „Ravensberger Land“

(ab 25 Personen)

Kartoffelcremesuppe
(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen

Feldsalat mit Speckvinaigrette & Tranchen vom Schweinefilet
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Schinkenröllchen & Roastbeef mit Remouladensauce
kleine Schweineschnitzel „a la Wiener Art“ mit Zitronenspalten
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
gefüllte Matjesröllchen
jahreszeitliches Salatbuffet
rustikale Brotauswahl mit Quark & Butter

Hauptspeisen

Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt
Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinefilet an
Weißweinrahm
feines Gemüse
Kartoffelgratin & Kroketten

Dessert

rote Grütze mit Vanilleeis
Welfenspeise
Käseauswahl

Preis:
€26,50 pro Person*

*zur Mitternacht oder späterer Stunde servieren wir Ihnen und Ihren Gästen eine kräftige
Goulaschsuppe

(Ohne die Suppe zur Mitternacht reduziert sich der Buffetpreis auf €24,50 pro Person)

Brunch á la Milser Krug

(ab 25 Personen)

Auswahl von verschiedenen Brot & Brötchensorten
Variation von Aufschnitt & Käse
Butter & Becel
Geräucherter Lachs
Verschiedene Marmeladen
Joghurt , Müsli & Cornflakes
Frischer Obstsalat
Rühreier & gekochte Eier, gebratener Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen,
Kuchen

Preis pro Person 12,00€

.....als Brunch "Royal" :

zusätzlich mit:

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Tomate-Mozarella & Vitello Tonato
überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli
gebratenes Rotbarschfilet an Limettenschaum

Preis pro Person 21,50€

Getränke berechnen wir separat !

Kaffee Kanne 16,00 €
Liter Orangensaft 8,00 €



Imbiss

kräftige Goulaschsuppe, verschiedene Canapées (3 p.P.)
belegt mit Filetchen, Lachs, Forelle, Käse & Tiefseegarnelen
(auf Wunsch gerne auch eine andere Suppe) €11,00

Canapées reichlich garniert pro Stück €2,55

belegte Brote pro Stück €1,55

Mandelkuchen / Butterkuchen (3 Stck pro Person) pro Portion €4,00

Kaffeetafel für Beerdigungen

3 Stück Butterkuchen, 3 ½ belegte Brote/ Brötchen	pro Person	€8,50
1 Kanne Kaffee / Tee (8 Tassen)	pro Kanne	€12,00
Wasser 0,7l	pro Flasche	€5,50
Rindersuppe oder Kartoffelsuppe:	pro Terine	€4,00

Bei Beerdigungen werden der Kuchen und die Brote nach bestellter Personenanzahl berechnet und die Getränke & etwaigen Suppen nach Verbrauch!

„Westfälisches Fest“

(ab 25 Personen)

Altbierbowle

Rindersuppe

(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen

Feldsalat mit Speckvinaigrette & Tranchen vom Schweinefilet

Melone mit westfälischem Knochenschinken

Schinkenröllchen

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

kleine Schweineschnitzel „a la Wiener Art“ mit Zitronenspalten

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

geräucherte Forellenfilets mit Preisselbeersahne

gefüllte Matjesröllchen

jahreszeitliches Salatbuffet

rustikale Brotauswahl mit Quark & Butter

Hauptspeisen

Schweinebraten mit Backpflaumen

Züricher Geschnetzeltes an Weißweinrahm

und Champignons

gemischtes Gemüse, Kartoffelgratin & Kroketten

Dessert

rote Grütze mit Vanilleeis

Welfenspeise

Dekoration:

frische Blumen & Speisenkarten

Weinauswahl

grauer Burgunder, trocken

Rotwein, trocken

*2 Spirituosen Ihrer Wahl aus unserem All – in Angebot / Softgetränke/Biere
Ramazotti, Malteser und Williamsbirne / Wasser, Coca Cola, Fanta, Orangensaft
Herforder Pils, Hefe Weizen, alkoholfreies Pils & Altbier*

zur Mitternacht

Kartoffelsuppe und rustikale Käseauswahl

pro Person „all inklusive“

€ 62,00 p. Person

*. Der Preis versteht sich inklusive 19 % MwSt & Bedienung!
(maximal 10 Stunden / z. Bsp. 18.00h – 4.00h)*



Italienischer Abend

(ab 25 Personen)

Prosecco del Veneto
mit Peachtree

klare Tomatensuppe „Venezia“
(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella, Vitello Tonato & Anti Pasti
Knochenschinken mit Melone & Rucicola Salat an feinem Balsamico Essig
Roastbeef (kalt) in einer Essig -Tomaten- Marinade
gebratene Champignons an Gorgonzolarahm (warm)
italienische Salami mit frischem Adria Brot
Ruccolasalat mit gebratenen Shrimps in Knoblauch- Oliven- Marinade
pochierter Lachs an Tomaten- Basilikum- Puree
Salat mit Fetakäse & Oliven
Salatbuffet mit verschiedenen Essig und Oelsorten
Brotauswahl und Kräuterdip

Warm:

Italienischer Rinderbraten an feinem Balsamicorahm
Gefüllte Poulardenbrust „Florentine“ mit Spinat an Morchelrahmsauce
mit Zucchini & Parmesan überbackenes Rotbarschfilet auf Tomatensauce
Spaghetti mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen in Olivenöl
Geschmortes Gemüse & Kartoffelgratin

Dessert:

warme Zabaglione mit frischen Früchten
Vanilleeis mit gebackenen Birnen, Tiramisu, Käseauswahl

Dekoration

Hauseigene Tischdekoration mit Pasta & Blumen
sowie Buffetdekorationen

Weinauswahl

Pinot Grigio, Weißwein, trocken
Montepulciano, Rotwein, trocken

weitere Getränke

Grappa & Ramazotti
Longdrinks, Herforder Pils, Altbier, alkoholfreies Bier
Hefe Weizen, Softgetränke

ALL INKLUSIVE

69,00€ pro Person

Preis versteht sich inklusive 19% MwSt.
(maximal 10 Stunden / z.Bsp. 18.00h – 4.00h)

Brunch á la Milser Krug

(ab 20 Personen)

Auswahl von verschiedenen Brot & Brötchensorten
Variation von Aufschnitt & Käse
Butter & Becel
Geräucherter Lachs
Verschiedene Marmeladen
Joghurt , Müsli & Cornflakes
Frischer Obstsalat
Rühreier & gekochte Eier, gebratener Speck
Nürnberger Rostbratwürstchen,
Kuchen

Preis pro Person 12,00€

.....als Brunch "Royal" :

zusätzlich mit:

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Tomate-Mozarella & Vitello Tonato
überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli
gebratenes Rotbarschfilet an Limettenschaum

Preis pro Person 21,50€

Getränke berechnen wir separat !

Kaffee Kanne 12,00 €
Liter Orangensaft 8,50 €



festliche Geburtstagsfeier (abends) „Herzlichen Glückwunsch“

(ab 18.00h, Dauer maximal 10 Stunden)
buchbar ab 25 Personen

Sekt mit Aperol
Orangensaft

**

Kraftbrühe „Royal“ oder eine andere Suppe Ihrer Wahl (am Tisch serviert)

Vorspeisen vom Buffet

**Räucherfischvariationen & verschiedene Matjesvariationen
pochierte Lachsfilets mit Kräuter- & Currydip
gefüllte Hähnchenbrust,**

**Weinäpfel mit Waldorfsalat & Filetchen vom Schwein,
gefüllte Roastbeefröllchen & Schinkenröllchen
gefülltes Schweinefilet „Gärtnerinnen Art“**

**Dialog von Tomate & Mozzarella
Vitello Tonato von der Geflügelbrust
eingelegte Tomaten & Paprika**

Ruccola mit frischem Parmesankäse, Knochenschinken & Melonenkugeln

Hauptspeisen vom Buffet

**Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons
gefüllte Poulardenbrust „Florentine“ an Balsamicojus
gebratenes Pangasuisfilet an Zitronen Dill Sauce**

Salate der Saison, Gemüseauswahl (je nach Jahreszeit) Röstis & Kartoffelgratin

Dessert vom Buffet

**Käseauswahl
Eis mit frischem Obstsalat
Tiramisu & Welfenspeise**

Weinempfehlung

Rheinhessen

Westhofener Klosterberg, grauer Burgunder, trocken

Italien

Montepulciano D’Abruzzo, Rotwein trocken

weitere Getränke

Herforder Pils, Weizenbier, Softgetränke

Kaffee, Tee, Ramazotti, Malteser & grüner Grashüfer (oder 3 andere Spirituosen nach Wahl)

Dekoration

frische Blumen & Speisenkarten

70,00€p.P. für Erwachsene

35,00€p.P. für Kinder von 4 Jahren bis 16 Jahren

Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung

Anmerkungen

Für selbstangefertigten Kuchen berechnen wir Ihnen nichts. Gerne bestellen wie aber auch in Ihrem Namen bei einem Bäcker / Konditor den Kuchen. Das Buffet ist so kalkuliert, das wir Ihnen die Reste der Vorspeisen neu arrangieren und zur Mitternacht hinstellen. Den Käse zum Buffet empfehlen wir erst zur Mitternacht zu präsentieren.

Umbestellungen aus oben genannten Rahmen kann zu Preisdifferenzen führen.

„Hochzeitsarrangement „Romeo & Julia“

(ab 25 Personen)

Sektempfang

Hochzeitsmenü

*3erlei vom Lachs mit Meerrettich & Honig- Senfsauce
Baguette & Butter*

Kresseschaumsüppchen

danach bedienen Sie sich am Buffet:

*Schweinefilet im Ganzen mit frischen Champignons
an feinem Kräuterrahm*

**

Truthahnsteak in Mandelhülle mit Cherrytomaten & Sauce Choron

**

Gebratener Pangasiusfisch an Zitronen Dillrahm

**

*Salatvariation von frischen und angemachten Salaten, feine Gemüse,
Röstinchen, Kartoffelgratin und Reis*

Tomate- Mozzarella, Vitello Tonato

hausgemachte Antipast

Baguette & Kräuterquark

*Vanille – Orangentörtchen mit kleinem Schokoladenküchlein
auf exotischem Fruchtsalat*

Weinauswahl

Westhofener Klosterberg, grauer Burgunder, trocken

Montepulciano d’Abruzzo, Rotwein, trocken

Spirituosen / Softgetränke/Biere

3 Spirituosen ihrer Wahl aus unserem All – In Angebot, Wasser, Coca – Cola, Fanta, Orangensaft

Herforder Pils, Hefe Weizen, alkoholfreies Pils & Altbier

Longdrinks mit Vodka, Gin & Whiskey

zur Mitternacht

Variation von Lachs und Forelle, Käseauswahl

Westfälisches Schinkenbrett und Bauernsalat

pro Person „all inklusive“

€ 70,00

Das Hochzeitspaar ist zur Hochzeitsnacht in ein Doppelzimmer

inkl. Frühstück eingeladen. Speisekarten gehören

ebenfalls zum Service des Hauses. Der Preis

versteht sich inklusive 19 % MwSt & Bedienung!

(maximal 10 Stunden / z. Bsp. 18.00h – 4.00h)

Fingerfood Buffet (ab 15 Personen)

Artikel		Preise pro Artikel
Kresseschaumsüppchen im Glas	warm	1,50€
Krabbencocktail im Glas	kalt	2,50€
Mediterraner Nudelsalat im Glas	kalt	1,20€
Tomate – Mozzarella Sticks	kalt	1,10€
Matjestartar auf Pumpernickel	kalt	1,50€
Lachstartar auf Röstbrot	kalt	1,50€
Gemügesticks mit Dip	kalt	1,00€
Räucher - Forellenmousse mit Sahnemeerrettich	kalt	1,50€
Pflaumen im Speckmantel auf Obatzter	kalt	1,00€
Gemüseterrine mit Frankfurter grüne Sauce im Glas	kalt	1,25€
Canapée mit Krabben	kalt	2,60€
Canapée mit gefüllten Roastbeefröllchen	kalt	2,60€
Canapée mit gefüllten Schinkenröllchen	kalt	2,60€
Canapée mit Schweinefiletchen	kalt	2,60€
Canapée mit Geflügelbrust	kalt	2,60€
Canapée mit Lachs & Sahnemeerrettich	kalt	2,60€
Canapée mit Forellenfilet & Sahnemeerrettich	kalt	2,60€
Canapée mit Käse	kalt	2,60€
Petit Crolins* gefüllt mit Lachs	warm	1,25€
Petit Crolins* gefüllt mit Schinken & Käse	warm	1,25€
Petit Crolins* gefüllt mit Champignons	warm	1,25€
Satéspießchen auf Reis im Glas	warm	3,00€
Gefüllte Champignons mit Dillschaum	warm	1,50€
Gemüserisotto auf dem Gourmetlöffel	warm	1,50€
Mini Lasagne auf kleinem Teller	warm	3,00€
Mini Pastete mit Ragout Fin	warm	3,50€
Maultasche mit Frischkäse & Spinat gefüllt auf Dillschaum	warm	3,00€
Quiche Lorraine auf kleinem Teller	warm	3,00€
Mini Frikadellen auf Kraut im Löffel serviert	warm	2,00€
Schokoladenobst	kalt	1,50€
Verschiedene Mouse im Glas	kalt	3,00€
Schokoladentarte mit Vanillesauce	kalt	3,00€

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Auswahl aus den obigen Artikeln zusammen:

Getränkepreise

240	1 Liter Herforder Pils	€8,00
241	1 Flasche Asbach	€40,00
247	1 Flasche Mariacron	€35,00
242	1 Flasche Malteser	€43,00
262	1 Flasche Linie Aquavit	€43,00
243	1 Flasche Fernet Branca	€38,00
244	1 Flasche Jägermeister	€38,00
245	1 Flasche Bommerlunder	€35,00
246	1 Flasche Fürst Bismarck	€35,00
248	1 Flasche Steinhäger	€30,00
249	1 Flasche Korn	€30,00
250	1 Flasche Apfelkorn	€30,00
251	1 Flasche Wacholder	€30,00
252	1 Flasche rote Tatjana	€30,00
254	1 Flasche Likör	€30,00
255	1 Flasche Sherry	€25,00
256	1 Flasche Martini	€25,00
257	1 Flasche Campari	€30,00
258	1 Flasche Johnny Walker Whisky Red Label	€50,00
259	1 Flasche Eau de Vie Framboise, Poire oder Ceriese	€50,00
263	1 Flasche Ramazotti	€49,00
253	1 Liter Orangensaft	€8,00
254	Cola, Fanta, Sprite & Apfelschorle (0,7l)	€6,50
335	Mineralwasser (0,7l)	€5,50

ROTWEINE**BADEN**

Waldulmer Kreuzberg Spätburgunder Rotwein QbA, mild, Winzergenossenschaft Waldulm	0,75 l	716	23,50€
Waldulmer Pfarrberg Spätburgunder Rotwein QbA, trocken, Winzergenossenschaft Waldulm	0,75 l	717	23,50€

WÜRTTEMBERG

Weingut Sonnenhof Trollinger, QbA, trocken	0,75 l	718	20,50€
Weingut Sonnenhof Trollinger- Lemberger, QbA, halbtrocken	0,75l		20,50€

WEINE AUS EUROPA & ÜBERSEE**ITALIEN**

Chardonnay Veneto I.G.T. Classici Veronesi Weingut Campagnola, Weisswein	0,75 l	702	17,50€
Pinot Grigio Veneto I.G.T. Classici Veronesi Weingut Campagnola harmoisch, fruchtiges Bouquet, Weisswein	0,75 l	708	17,50€
Merlot Veneto I.G.T. Villa Rocca Weingut Campagnola granatrot, milde Säure, Rotwein	0,75 l	722	17,50€
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C Villa Rocca Weingut Campagnola, vollmundig, feiner, würziger Rotwein	0,75 l	720	17,50€
Bianco Vergine Valdichiana leichter Weisswein aus der Toscana	0,75	709	19,50 €
Corte del Mori Sicilia Rosso, Nero d'Avolo ausdrucksstarker, vollmundiger Rotwein	0,75 l	765	23,50 €

FRANKREICH

Domain de Pellehaut Côte de Gascogne frisches, trockenes Cuvée aus dem Armagnac	0,75 l	24,50 €
---	--------	---------

La Tourelle A. C. Cotes du Ventoux Cuveé aus Genache & Syrah Gabriel Liogier ausdrucksvolles Bouquet, fruchtiger kräftiger Rotwein	0,75 l	24,50 €
---	--------	---------

Châteauneuf-du-Pape Réservé du Galant trocken, ausdrucksvoll, feines Bouquet Rotwein	0,75 l	59,00 €
---	--------	---------

SPANIEN

7 Castillos, Tempranillo, Rioja mit intensiver Frucht	0,75 l	23,50€
--	--------	--------

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

735	Prosecco del Veneto Weingut Campagnola Frizzante, spritzig, fruchtig	0,75 l	17,50 €
-----	--	--------	---------

731	Veuve Cliquot Brut Reserve	0,75 l	110,00 €
-----	-------------------------------	--------	----------

730	Sekt Schloss Trier trockener spritziger Sekt von der Mosel	0,75l	17,50 €
-----	---	-------	---------