

Menu & Buffetvorschläge All Inklusive Angebote 2019

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



Montags bis Freitags

Einzelzimmer	17qm	ab 99,00€
Einzelzimmer	26qm	ab 109,00€
Doppelzimmer	26qm (für 2 Personen)	ab 119,00€
Suite		ab 150,00€
Familienzimmer (2DZ mit Verbindungstür, bei Belegung mit 2 Erwachsenen & 2 Kindern bis 16 Jahren)		ab 150,00€

Wochenende / Feiertage

Einzelzimmer	17qm	79,00€
Einzelzimmer	26qm	89,00€
Doppelzimmer	26qm (für 2 Personen)	99,00€
Suite		130,00€
Familienzimmer (2DZ mit Verbindungstür, bei Belegung mit 2 Erwachsenen & 2 Kindern bis 16 Jahren)		130,00€

Preise zu den Messen OWL/Hannover

Einzelzimmer	17qm	120,00€
Einzelzimmer	23qm	140,00€
Doppelzimmer	23qm (für 2 Personen)	160,00€
Suite		200,00€

Im Zimmerpreis ist enthalten:

- Übernachtung in der jeweiligen Zimmerkategorie
- Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- 1 Flasche Mineralwasser zur Anreise
- Wireless Lan
- Kostenfreie Parkplätze
- 19% MwSt für den Frühstücksanteil
- 7% MwSt für den Logisanteil
- alle Preise pro Tag & pro Zimmer



Unsere Räumlichkeiten

Festsaal Milser Krug*	max. 80 Sitzplätze
Wintergarten	max. 25 Sitzplätze
Blauer Salon**	max. 8 Sitzplätze
Saal Bielefeld (im Hoteltrakt)	max. 36 Sitzplätze
Lesezimmer	max. 20 Sitzplätze

* bei Nutzung der Tanzfläche 60 Personen

** kann zum Saal dazu genommen werden / kein abgeschlossener Raum

In unserem Haus können Sie geschlossene Veranstaltungen bis 60 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 in Rechnung stellen. Feiern können Sie bei uns bis maximal 4h nachts. Nach 24 h berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von 20€ pro Mitarbeiter & Stunde

Bitte stellen Sie aus den Vorschlägen für Ihre Gruppe einheitliches Menü zusammen (ab 10 Personen) !

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Birne & kandierte Walnüssen
dazu Birnenvinaigrette & geräucherte Entenbrust.
Baguette
(saisonal Oktober bis März) € 12,50

mariniertes Roastbeef mit Zitronen Olivenvinaigrette
Salatbouquet, Parmesan & frisches Brot € 14,50

westfälischer Reibekuchen an geräuchertem Lachs
& Sauerrahm € 9,50

Steckrübengratin mit Wacholder - geräuchertem Forellenfilet
Salatbouquet (saisonal September bis April) € 12,50

Rote Beete Carpaccio mit kleinem Salat, Kräutervinaigrette
& Ziegenkäse Mousse, dazu Baguette & Butter
(saisonal August bis April) € 11,50

gebratener Zander auf feinem Gemüserisotto
an Kerbelsauce € 14,50

im Ofen gegartes Forellenfilet auf an Gemüse Risotto € 12,50

Vitello Tonato, Tomate Mozzarella & Antipasti
Baguette & Pesto € 11,50

Vorspeisen von der Etagere:

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Räucherforelle & Makrele
Gezupfte Blattsalate mit Fetakäse, Gurken & Cherrytomaten an Balsamico
Tomate – Mozzarella & Antipasti dazu Baguette & Pesto

14,50€ p.P.

Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage € 5,50

Cappuccino von der Tomate mit Riesengarnele € 7,00

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen € 6,00

Kressschaumsuppe mit gebratenen Champignons € 6,50

Saisonal:

Kürbisrahmsuppe € 5,50

Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele € 7,50

Spargelcremesuppe € 5,50

Bitte stellen Sie aus den Vorschlägen für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü zusammen (ab 10 Personen) !

Hauptspeisen

Filetgeschnetzeltes „Zürcher Art“ (vom Schwein) in Weißweinsahne mit Champignons, feine Gemüseauswahl und Kartoffelröstis € 16,00

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit
bitte wählen Sie:

- frische Champignons an Rahm
- im Speckmantel an Dijonsensauce
- an Apfel Calvadosauce
- an feinem Gorgonzolarahm

dazu

saisonales Gemüse & Röstinchen € 19,50

dazu in Kombination

- Rindersteaks mit Pfeffer an Rotweinsauce +6,00€
- Geflügelsteaks mit Orangencreme & Parmesan überbacken +4,00€
- Blattsalate der Saison, Tomatensalat & Gurkensalat mit feinem Dressing (als Beilagensalat) +4,00€

Hirschragout „Hubertus“ (**saisonal September bis April**)

in Wacholderrahm mit gemischten Pilzen

Apfelrotkohl, gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren,

Petersilienkartoffeln

€ 18,50

Kalbssteaks „Natur“ an Marsalawein & Olivenöl

dazu Pfannengemüse & Rosmarinkartoffeln

€ 20,50

Rindfilet an Sc. Bernaise

feine Gemüseauswahl & Herzoginkartoffeln

€ 30,00

westfälischer Schweine- & Rinderbraten an Rotweinjus

Saisonales Gemüse, Salatvariationen

Kartoffeln & Kroketten

€ 22,50

gegrilltes Lachssteak auf Tagiatelle mit Pesto & Ruccola

€ 21,50

Ganze Forelle im Ofen gegart mit Zitrone und Rosmarin

dazu Kartoffeln & Gemüse

€ 16,50

gebratene Gänsebrust & Keule an Honig Sesamsauce (**Winter**)

mit Rotkohl & Rosenkohl, kleine Kartoffelknödel

€ 23,50

**Bitte stellen Sie aus den Vorschläge für Ihre Gruppe ein
einheitliches Menü zusammen (ab 10 Personen)!**

Dessert

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	€ 5,50
Eispraline mit Krokant, umlegt mit frischen Früchten dazu Sahne & Hippenröllchen	€ 7,50
Panacotta	
mit Karamell	€ 5,50
mit frischen Erdbeeren & Erdbeersauce (Mai – Juli)	€ 7,50
mit Blaubeeren (August& September)	€ 7,50
Welfenspeise mit Weinschaumsauce	€ 6,50
Tiramisu & Vanilleeis (gerne stellen wir saisonal das Tiramisu mit Erdbeeren oder Bratapfel her)	€ 8,50
Mousse au chocolat Törtchen, Vanilleeis & Beerenfrüchten	€ 7,50
warmes Schokoladenküchlein an rotem Fruchtsalat	€ 8,50
Vanilleeis mit frischen Früchten & Zabaglione	€ 8,50
Bayrisch Creme mit frischen Früchten (je nach Saison)	€ 6,50

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

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

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

Vorspeisen

Räucherfischvariationen

Antipasti

Weinäpfel mit Waldorfsalat & Filetchen vom Schwein,
gefüllte Roastbeefröllchen & Schinkenröllchen

Tomate Mozzarella Salat

Vitello Tonato vom Kalb

Ruccola mit frischem Parmesankäse, Knochenschinken & Melonenkugeln

Krabbencocktail in kleinen Gläsern

Hauptspeisen (bitte jeweils eine Sauce pro Gericht auswählen)

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit

Apfel-Calvados- Sauce

oder Dijon-Senf-Sauce

oder frischen Champignons in Gorgonzola

oder Cognac Pfefferrahm

Geflügelsteaks in der Orangenkruste an Orangensauce

oder Geflügelsteaks in der Mandelhülle an Sc. Choron

oder mit glacierten Früchten an Orangensauce

oder Geflügelsteaks „Natur“ an Marsalawein

gebratener Lachs **oder** Kabeljau an feiner Rieslingsauce

oder Zitronendillsauce

oder leichter Senfsauce

oder Orangensauce

Salate der Saison, saisonales Gemüse, Röstis & Kartoffelgratin

Dessert

Eisbuffet mit frischen Früchten, Schokoladen & Fruchtsaucen

Tiramisu & Schokoladenmousse

Preis pro Person: € 45,00

Optional (je nach Jahreszeit) :

Roastbeef mit Sc. Bernaise	+8,00€ p.P.
frischer Stangenspargel mit Knochenschinken (Saisonal)	+8,00€ p.P.
Hirschkalbsragout (saisonal)	+5,00€ p.P.
gebratene Gänsebrust/ Keule an Honig Sesamsauce (Saisonal)	+5,00€ p.P.

Käse zur Mitternacht mit Baguette, Butter & Feigensenf + 5,00€ p.P.

Chili con carne mit Baguette + 5,00€ p.P.

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch

Italienisches Buffet

(ab 25 Personen)

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

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella, Vitello Tonato & Anti Pasti frisch mariniert
Roastbeef (kalt) mit Zitrone, Olivenöl & frischem Parmesan
Gegrillte Riesenchampignons mit pikanter Frischkäsefüllung
Ruccolasalat mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauch Kräuter Marinade
Geräucherter Lachs an Tomaten Sahnemeerrettich
Salatbuffet mit verschiedenen Essig und Oelsorten
Brotauswahl und Kräuterdip

Warm:

Kalbsschnitzel „Natur“ in Marsala gegart
Schweinefilet mit frischen Champignons an Gorgonzolarahm
Lachsfilet auf mediterranem Spinat
Hausgemachte Lasagne & hausgemachte Pasta
Geschmortes Gemüse & Kartoffelgratin

Dessert:

warme Zabaglione mit frischen Früchten & Vanilleeis
Pana-cotta mit Früchten & Tiramisu

€ 45,00 p. Person

Käse zur Mitternacht mit Baguette & Butter

5,00€ p.P.

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch

rustikales Buffet „Ravensberger Land“

(ab 25 Personen)

Kartoffelcremesuppe
(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Speckvinaigrette & Tranchen vom Schweinefilet
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Bauernsalat mit Fetakäse, Cherrytomaten & Oliven
rustikale Brotauswahl mit Quark & Butter

Hauptspeisen

Schweinerückensteaks mit Pfeffer an Cognac Pfeffersauce
Geflügelsteaks mit Champignons & Zwiebeln an Weißweinrahm
Saisonales Gemüse
Kartoffelgratin & Krokette

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen
Püfferchen mit Vanilleeis & Beerengrütze

Preis:

€ 33,50 pro Person

Käse zur Mitternacht mit Baguette & Butter

5,00€ p.P.

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch



alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

Brunch á la Milser Krug

(ab 15 Personen/ als separates Buffet)

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,
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Tomate-Mozarella & Vitello Tonato
Geflügelsteaks auf Zwiebel Champignons Weißwein Rahm
gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronenspalten, Zitronen Dillrahm
Reis & Rigatoninudeln

Die warmen Speisen servieren wir Zeitversetzt nach Absprache mit dem Gastgeber

Preis pro Person 25,50€ Preis inklusive des Frühstücksteils)

Getränke berechnen wir separat !

1 Liter Kaffee Kanne	13,50€
Liter Orangensaft	8,50€

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch



alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

Imbiss

kräftige Gulaschsuppe
verschiedene Canapés (3 Stück p.P.)
belegt mit Filetchen vom Schwein, Roastbeef, Lachs, Forelle, Käse & Tiefseegarnelen
Dessertauswahl in kleinen Gläschen
(auf Wunsch gerne auch eine andere Suppe) € 16,00

Canapés reichlich garniert	pro Stück	€ 3,00
belegte Brote	pro Stück	€ 1,80
Mandelkuchen / Butterkuchen (3 Stck. pro Person)	pro Portion	€ 6,00

Kaffeetafel für Beerdigungen

3 Stück Butterkuchen, 3 ½ belegte Brote/ Brötchen	pro Person	€ 9,80
1 Kanne Kaffee / Tee (1 Liter)	pro Kanne	€ 13,50
Wasser 0,7l	pro Flasche	€ 6,50
Rindersuppe oder Kartoffelsuppe:	pro Terrine	€ 5,00

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

Frühstück á la Milser Krug von der Etagere ab 2 Personen

Auswahl von verschiedenen Brot & Brötchensorten
Variation von Aufschnitt & Käse
Lachs & Forelle
Butter & Beel
Verschiedene Marmeladen
Joghurt, Müsli
Frischer Obstsalat
Rühreier & gekochte Eier, gebratener Speck
Kaffee, Wasser, Orangensaft & Multivitaminsaft



Inkl. einem Glas Sekt zu Beginn

18,50€ p.P.

21,50€ p.P.

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

„Westfälisches Fest“

(ab 25 Personen)

Sekt / Sekt - Orange

Kartoffelcremesuppe

(servieren wir Ihnen am Tisch)



Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Speckvinaigrette & Tranchen vom Schweinefilet

Melone mit westfälischem Knochenschinken

Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce

geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Bauernsalat mit Fetakäse, Cherrytomaten & Oliven

rustikale Brotauswahl mit Quark & Butter

Hauptspeisen

Schweinerückensteaks mit Pfeffer an Cognac Pfeffersauce

Geflügelsteaks mit Champignons & Zwiebeln an Weißweinrahm

Gebratene Schollenfilets in feiner Senfsauce

Saisonales Gemüse

Kartoffelgratin, Kroketten & Kartoffeln

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen

Püfferchen mit Vanilleeis & Beerengrütze

Weinauswahl

grauer Burgunder, trocken

Spätburgunder Rotwein, trocken

2 Spirituosen Ihrer Wahl aus unserem All – in Angebot:

(Ramazzotti, Weizenkorn, Jim Beam, Wacholder, Malteser oder Williamsbirne)

Wasser, Coca Cola, Fanta & Orangensaft

Herforder Pils, Hefe Weizen, alkoholfreies Pils & Filterkaffee

(Kaffeesspezialitäten werden extra berechnet)

zur Mitternacht

Kartoffelsuppe und rustikale Käseauswahl

pro Person „all inklusive“

€ 75,00 p. Person / Kinder bis 16 Jahre 35,00€ / Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung

Der Preis versteht sich inklusive 19 % MwSt & Bedienung!

(maximal 8 Stunden / z.Bsp. 18.00h – 2.00h)

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch

Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass wir bei Feiern keine Raummieten in Rechnung stellen

Feiern können Sie bei uns bis maximal 4h Nachts. Nach 24h berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von 20€ pro Mitarbeiter & Stunde

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

Romeo & Julia (ab 25 Personen)

Sekt – Empfang
(Sekt / Sekt Orange)

Hochzeitsstüppchen vom Rind oder Huhn
(servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisenbuffet

Geräucherter Lachs mit feinem Meerrettich
Salat von Tomate & Mozzarella
Roastbeef an feiner Olivenöl – Zitronenmarinade
Vitello Tonato vom Kalb
Antipasti
Jahreszeitliche Blattsalate mit Birnen, Walnüssen & Birnenvinaigrette
Bauersalat mit Fetakäse
Baguette & Quark

Hauptspeisen

Schweinemedallions mit frischen Champignons an feiner Kräuterrahmsauce
Geflügelsteaks in Marsalaweinegart
Kleine Rindersteaks in Barolosauce
Gebratener Lachs an Zitronen Dillrahm
Feine Pasta in Tomatensauce & Parmesan
Gemüseauswahl, Kartoffelröstinchen, Kartoffelgratin

Desserts

Eisbuffet mit Früchten & fruchtigen Saucen
Tiramisu
Schokoladenmousse mit Roter Grütze

zur Mitternacht

Käseauswahl & Currywurst
Baguette & Quark

Weinempfehlung

Rheinhessen / Westhofener Klosterberg, grauer Burgunder, trocken
Italien / Montepulciano d’Abruzzo, Rotwein, trocken

an der Bar



3 Spirituosen Ihrer Wahl aus unserem All Inklusive Angebot:
(Ramazotti, Ouzo, Malteser, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Jägermeister oder XuXu)

Aperol Sprizz, Hugo & Sekt
Herforder Pils vom Faß, helles und dunkles Hefe Weizen
alkoholfreie Weizen & alkoholfreies Pils, Softgetränke
& Filterkaffee (Kaffeesezialitäten werden extra berechnet)

Preise:

„all inklusive“

95,00€ für Gäste ab 16 Jahre / 40,00€ (Kinder 3Jahre bis 16 Jahre)

(Kinder bis 3 Jahre sind ohne Berechnung)

für Musiker & Fotografen berechnen wir pauschal pro Person 30,00€

Das Hochzeitspaar ist am Tag der Feier zur Übernachtung mit Frühstück eingeladen.

Diese Übernachtung ist nicht übertragbar an andere Gäste!

der Preis gilt für eine Feier von maximal 8 Stunden (z. Bsp. 18h – 2h), danach würden Getränke nach

Verbrauch berechnet und der Gesamtrechnung zugerechnet.

Umbestellungen aus oben genannten Rahmen können zu Preisdifferenzen führen!

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

**Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass wir bei Feiern keine Raummieten in Rechnung stellen
Feiern können Sie bei uns bis maximal 4h Nachts. Nach 24h berechnen wir zusätzlich eine
Servicepauschale von 20€ pro Mitarbeiter & Stunde**

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

Italienischer Abend

(ab 25 Personen)

Aperol Sprizz

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

Vorspeisen:

Tomate Mozzarella, Vitello Tonato & Anti Pasti frisch mariniert
Roastbeef (kalt) mit Zitrone, Olivenöl & frischem Parmesan
Gegrillte Riesenchampignons mit pikanter Frischkäsefüllung
Ruccolasalat mit gebratenen Riesengarnelen an Knoblauch Kräuter Marinade
Geräucherter Lachs an Tomaten Sahnemeerrettich
Salatbuffet mit verschiedenem Essig und Ölsorten
Brotauswahl und Kräuterdip

Warm:

Kalbsschnitzel „Natur“ in Marsala oder Weißwein gegart
Schweinefilet mit frischen Champignons an Gorgonzolarahm
Pochierter Lachs auf mediterranem Spinat
Hausgemachte Lasagne & hausgemachte Pasta
Geschmortes Gemüse & Kartoffelgratin

Dessert:

warme Zabaglione mit frischen Früchten & Vanilleeis
Mascarpone Creme & Tiramisu

Weinauswahl

Pinot Grigio, Weißwein, trocken
Montepulciano, Rotwein, trocken

weitere Getränke

Grappa & Ramazotti
Herforder Pils, Altbier, alkoholfreies Bier
Hefe Weizen, Softgetränke
Aperol Sprizz, Prosecco & Hugo
Kaffee, Cappuccino & Espresso



ALL INKLUSIVE

90,00€ pro Person

(Kinder bis 16 Jahre 40,00/ Baby & Kleinkinder bis 3 Jahre frei)

Umbestellungen aus oben genannten Rahmen können zu Preisdifferenzen führen.

Preis versteht sich inklusive 19% MwSt.

(maximal 8 Stunden / z.Bsp. 18.00h – 2.00h)

für Musiker & Fotografen berechnen wir pauschal pro Person 30,00€

der Preis gilt für eine Feier von maximal 8 Stunden (z. Bsp. 18h – 2h), danach würden Getränke nach Verbrauch berechnet und der Gesamtrechnung zugerechnet

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

**Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass wir bei Feiern keine Raummieten in Rechnung stellen
Feiern können Sie bei uns bis maximal 4h Nachts. Nach 24h berechnen wir zusätzlich eine
Servicepauschale von 20€ pro Mitarbeiter & Stunde**

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer

Milser Kaffeetafel von der Etagere

Sie wollen am Nachmittag ihren Geburtstag feiern, nett zusammensitzen und dabei herzlich & süß speisen, dann empfehlen wir Ihnen unsere Milser Kaffeetafel von der Etagere:

Sekt / Sekt – Orange zu Beginn

Von der Etagere:

Auswahl von verschiedenen Canapés (3 p.P.)
Hausgemachter Geflügel- & Krabbensalat
dazu ofenfrisches Baguette & Butter
frischer Obstkuchen mit Sahne

17,50€ p.P.



Heißgetränke

Liter Filterkaffee	13,50€
Liter Darjeeling Tee	13,50€

Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage	€ 5,50
Cappuccino von der Tomate mit Riesengarnele	€ 7,00
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	€ 6,00
Kresseschaumsuppe mit gebratenen Champignons	€ 6,50

Saisonal:

Kürbisrahmsuppe	€ 5,50
Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele	€ 7,50
Spargelcremesuppe	€ 5,50

Wasser (laut & leise), 0,7l € 6,50

Weitere Getränke nach Bedarf

festliche Geburtstagsfeier (6 Stunden) „Herzlichen Glückwunsch“

(11.00h bis 17.00h oder 18h bis 24h / 6 Stunden)
buchbar ab 15 Personen

Sekt mit Aperol
Orangensaft
**

kleiner Reibekuchen mit geräuchertem Lachs
an Dillschaum & Salatbouquet
**

Rinderkraftsüppchen „Royal“
**

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce
Geflügelsteaks mit Orangencreme & Parmesan überbacken
an Orangensauce

Saisonaes Gemüse, Salzkartoffeln & Dauphinekartoffeln
**

Mousse au Chocolat an Beerenfrüchten
& Vanilleeis

Weinempfehlung

Rheinessen
Westhofener Klosterberg, grauer Burgunder, trocken
Italien
Montepulciano D'Abruzzo, Rotwein trocken

weitere Getränke

Herforder Pils, Weizenbier, Softgetränke, Filterkaffee, Tee

60,00€ p.P. für Erwachsene

40,00€ p.P. für Kinder von 4 Jahren bis 16 Jahren

Kinder bis 3 Jahre ohne Berechnung

Umbestellungen aus oben genannten Rahmen können zu Preisdifferenzen führen.

Anmerkungen

Für selbstangelieferten Kuchen berechnen wir Ihnen nichts.

Gerne bestellen wie aber auch in Ihrem Namen bei einem Bäcker / Konditor den Kuchen.

Spirituen sind im Preis nicht enthalten und würden separat abgerechnet.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser Ravensberger Buffet ohne Aufpreis.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser „Milsler Krug“. Der Preis erhöht sich auf 75,00€ p.P.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser italienisches Buffet. der Preis erhöht sich auf 70,00€ p.P.

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

**Bedenken Sie bei Ihrer Planung, dass wir bei Feiern keine Raummieten in Rechnung stellen
Feiern können Sie bei uns bis maximal 4h Nachts. Nach 24h berechnen wir zusätzlich eine
Servicepauschale von 20€ pro Mitarbeiter & Stunde**



das kleine Menü

buchbar ab 8 Personen

Sektempfang mit Sekt & Orangensaft

Rinderkraftsüppchen „Royal

Schweinefilet mit frischen
Champignons an feinem

Kräuterrahm

Geflügelsteaks in Marsala
gegart

Saisonales Gemüse

Salzkartoffeln & Röstis

Vanilleeis auf frischen

Früchten & Sahne

Weinempfehlung

Rheinhessen

Westhofener Klosterberg

Grauer Burgunder, trocken

Baden

Bischoffinger Spätburgunder

Weissherbst, halbtrocken

weitere Getränke

Herforder Pils, Weizen, alkoholfreie Getränke,

Wasser

Preis:

Erwachsene

42,00€ p.P. /

Kinder

4 – 16 Jahre 20,00€ p. Kind / bis 3 Jahre ohne Berechnung

(maximale Veranstaltungsdauer 4 Stunden / danach wird der tatsächliche Verbrauch berechnet)

Umbestellungen aus oben genannten Rahmen

können zu Preisdifferenzen führen

Kaffee & Spirituosen sind nicht im All inklusive Preis enthalten. Sollten Sie ein Kaffee trinken im Anschluss Ihrer Feier planen, so bestellen wir gerne in Ihrem Namen bei einem Bäcker/Konditor den Kuchen sie können aber den Kuchen auch „selber“ mitbringen. Für selbst angelieferten Kuchen entstehen Ihnen keine Kosten, sofern Sie vorher bei uns im Rahmen einer vollständigen Mahlzeit verzehrt haben. Kaffee, Tee und weitere Getränke werden zum Kaffeetrinken separat berechnet:

Tasse Kaffee:	2,20€
Cappuccino:	2,50€
Latte Machiato	2,50€
grosse Kanne Kaffee (8 Tassen):	12,00€
Glas Tee	2,20€
Kännchen Tee	3,50€

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

alle Speisen & Getränke beinhalten 19% Mehrwertsteuer / der jeweilige Logisanteil 7 % Mehrwertsteuer



Menü Mediterran



Aperitif

Sekt / Sekt – Orange
oder
Aperol Spritz oder Hugo

Cappuccino von der Tomate mit gebratener Riesengarnele

Vorspeisen von der Etagere

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich & Mousse von der Räucherforelle
Gezupfte Blattsalate mit Fetakäse, Gurken & Cherrytomaten an Balsamico
Tomate – Mozzarella & Antipati
dazu Baguette & Pesto

Schweinemedallions mit frischen Champignons an Gorgonzolarahm
Geflügelsteaks in Marsala
geschmortes Gemüse
Rosmarinkartoffeln & Röstis

Vanilleeis mit Obstsalat
und Zabaglione

Weinempfehlung

Rheinhessen
Westhofener Klosterberg
Grauer Burgunder, trocken

Weitere Getränke

Herforder Pils, Weizen hell & dunkel,
Softgetränke & Filterkaffee

Tischdekoration

Frische Blumen & farblich abgestimmtes Tischband
& Speisekarten

All Inklusive (Zeitraum 12h – 15h / oder 3 Stunden)

54,50€ p.P.

Kinder bis 12 Jahre 25,00€

Umbestellung sind selbstverständlich getätigt werden,
können aber je nach Art zu Preisveränderungen führen.
Nach Ablauf von 3 Stunden wird der tatsächliche Verbrauch berechnet

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

Getränkepreise

240	1 Liter Herforder Pils	€ 9,50
241	1 Flasche Asbach	€ 50,00
247	1 Flasche Mariacron	€ 50,00
242	1 Flasche Malteser	€ 55,00
262	1 Flasche Linie Aquavit	€ 45,00
243	1 Flasche Fernet Branca	€ 65,00
244	1 Flasche Jägermeister	€ 49,00
245	1 Flasche Bommerlunder	€ 38,00
246	1 Flasche Fürst Bismarck	€ 35,00
248	1 Flasche Steinhäger	€ 35,00
249	1 Flasche Korn	€ 35,00
250	1 Flasche Apfeln	€ 30,00
251	1 Flasche Wacholder	€ 35,00
252	1 Flasche rote Tatjana	€ 32,00
254	1 Flasche Likör	€ 35,00
255	1 Flasche Sherry	€ 30,00
256	1 Flasche Martini	€ 30,00
257	1 Flasche Campari /Aperol	€ 38,00
258	1 Flasche Johnny Walker Whisky Red Label	€ 50,00
259	1 Flasche Birnen, Himbeer oder Kirschegeist	€ 50,00
263	1 Flasche Ramazotti	€ 50,00
253	1 Liter Orangensaft	€ 8,50
254	Cola, Fanta, Sprite & Apfelschorle (0,7l)	€ 8,50
335	Mineralwasser (0,7l)	€ 6,50

Kaffee / Kaffeespezialitäten

Kaffee (große Kanne / 1 Liter) Douwe Egberts	€ 13,50
Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,50
doppelter Espresso	€ 3,50
heiße Schokolade	€ 3,00

Wein in ganzen Flaschen / *wine in bottles*

Deutschland (Germany)

Bischoffinger Rosé 0,75 l 19,50€
Spätburgunder-Weißherbst Halbtrocken

Waldulmer Pinot Noir Rotwein (red wine) 0,75 l 23,50€
Spätburgunder, QbA trocken

Württemberg:

Weingut Sonnenhof Rotwein (red wine) 0,75 l 20,50€
Trollinger, QbA Trocken

Pfalz:

Ruppertsberger
Riesling, Kabinett halbtrocken 0,75l 18,50€

Rheinhessen:

Westhofener Bergkloster 0,75l 19,50€
Grauer Burgunder, Trocken

Rheingau:

Schloss Vollrads 1,0 l 23,50€
Riesling „Volratz ``, QbA Trocken

Italien (Italy):

Weingut Campagnola 0,75 l 20,50€
Pinot Grigio AOC

Weingut Campagnola 0,75 l 20,50€
Chardonnay

Wein in ganzen Flaschen / *wine in bottles*

Weingut Campagnola Rotwein (red wine) 0,75 l 21,50€
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Primitivo
Rotwein (red wine), trocken 0,75 l 23,50€

Sizilien
Corte dei Mori, Nero d'Avola, trocken 0,75l 23,50€

Frankreich(France):

Sauvignon, Val de Loire 0,75l 25,00€
Weißwein, trocken

Cotes du Rhone 0,75l 28,00€
Rotwein, trocken

La Grange Classique
Pays d'oc Rotwein (red wine), fruchtig (fruity) 0,75l 24,00€

Spanien(Spain):

La Granja / Carinena 0,75l 25,50€
50 % Tempranillo / 50 % Garnacha

Süd Afrika (South Africa):

Lion`s Pride Reserve Rotwein (red wine) 0,75l 28,50€
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Piontage & Merlot

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung