

## *Menu & Buffetvorschläge All Inklusive Angebote 2021*

### **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 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.



## Hotelpreise 2021

Einzelzimmer, 14qm	ab	89,00€
Studio Einzelzimmer, 17qm	ab	99,00€
Doppel als Einzelzimmer, 26qm	ab	109,00€
Doppelzimmer, 26qm (für 2 Personen)	ab	119,00€
Suite	ab	160,00€
Familienzimmer (2DZ mit Verbindungstür, bei Belegung mit 2 Erwachsenen & 2 Kindern bis 16 Jahren)	ab	160,00€

### Preise zu den Messen OWL/Hannover

Einzelzimmer 17qm	ab	140,00€
Einzelzimmer 23qm	ab	150,00€
Doppelzimmer 23qm (für 2 Personen)	ab	160,00€
Suite	ab	200,00€

### Im Zimmerpreis ist enthalten:

- Übernachtung in der jeweiligen Zimmerkategorie
- Frühstück vom reichhaltigen Buffet
- Kaffee & Tee auf dem Zimmer
- Wireless Lan
- Kostenfreie Parkplätze
- 19% MwSt für den Frühstücksanteile
- 7% MwSt für den Logisanteil
- alle Preise pro Tag & pro Zimmer

### Unsere Räumlichkeiten

Hauptrestaurant	max. 40 Sitzplätze (nicht exklusiv buchbar)
Bar / Lounge	max. 10 Sitzplätze (nicht exklusive buchbar)
Wintergarten	max. 25 Sitzplätze
Saal Bielefeld (im Hoteltrakt)	max. 16 Sitzplatze

**In unserem Haus können Sie geschlossene Veranstaltungen bis 25 Personen durchführen.**

**Feiern können Sie bei uns bis maximal 24h nachts.**

**Nach 24 h berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von 30€ 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 <b>(saisonal Oktober bis März)</b>	€ 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 <b>(saisonal September bis April)</b>	€ 12,50
Rote Beete Carpaccio mit kleinem Salat, Kräutervinaigrette & Ziegenkäse Mousse, dazu Baguette & Butter <b>(saisonal August bis April)</b>	€ 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
<b>Vorspeisen von der Etagere:</b> Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Räucherforelle & Makrele Gezupfte Blattsalate mit Fetakäse, Gurken & Cherrytomaten an Balsamico Tomate – Mozzarella, Vitello Tonato & gefüllte Champignons dazu Baguette & Pesto	14,50€ p.P.

### Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage	€ 6,50
Cappuccino von der Tomate mit Riesengarnele	€ 7,00
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	€ 6,00
Kresseschaumsuppe mit gebratenen Champignons	€ 6,50
<b>Saisonal:</b> Kürbisrahmsuppe	€ 5,50
Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele	€ 7,50
Spargelcremesuppe	€ 6,50

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

## Hauptspeisen

Filetgeschnitzeltes „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 Calvadossauce  
-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, 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**

## Kalt-Warmes Buffet „Mülser Krug“ (ab 15 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: € 60,00**

### **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**

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

## Italienisches Buffet

(ab 15 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 verschiedenem 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  
Panacotta mit Früchten & Tiramisu

**€ 60,00 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 15 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:**

**€ 40,00 pro Person**

Käse zur Mitternacht mit Baguette & Butter

5,00€ p.P.

<b>Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10,00€ pro Tisch</b>
---



alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit



# Brunch á la Milser Krug

(ab 15 Personen/ als separates Buffet)

Auswahl von verschiedenem 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 mit Zwiebeln & 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 29,50€ 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 Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

## Imbiss

kräftige Gulaschsuppe  
verschiedene Canapés (3 Stück p.P.)  
belegt mit Filetchen vom Schwein, Roastbeef, Lachs, Forelle, Käse & Tiefseegarnelen  
Dessertauswahl in kleinen Gläsern  
(auf Wunsch gerne auch eine andere Suppe) € 18,00

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	€ 10,80
1 Kanne Kaffee / Tee (1 Liter)	pro Kanne	€ 13,50
Wasser 0,7l	pro Flasche	€ 6,50
Rindersuppe oder Kartoffelsuppe:	pro Terrine	€ 5,50

**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 & Becel  
Verschiedene Marmeladen  
Joghurt, Müsli  
Frischer Obstsalat & 1 Orangensaft  
Rühreier oder gekochte oder 2 Spiegeleier  
Kaffee, Wasser,



inkl. einem Glas Sekt zu Beginn

16,50€ p.P.

19,50€ p.P.

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

## 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

**19,50€ p.P.**



### Heißgetränke

Liter Filterkaffee

13,50€

Liter Darjeeling Tee

13,50€

---

### Suppen

Rinder- oder Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Einlage

€ 6,50

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

75,00€ 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 „Milser Krug“. Der Preis erhöht sich auf 95,00€ p.P.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser italienisches Buffet. der Preis erhöht sich auf 95,00€ 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 24h Nachts.**

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

# 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**

**Kinder**

**60,00€ p.P. /**

**4 – 16 Jahre 35,00€ 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:	2,50€
Cappuccino:	3,00€
Latte Machiato	3,00€
grosse Kanne Kaffee (8 Tassen):	13,50€
Kännchen Tee	5,50€

**Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro**

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit





# 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)

**69€ p.P.**

Kinder bis 12 Jahre 34,00€

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**

## Getränkpreise

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 Apfelkorn	€ 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 Kirschgeist	€ 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	€ 3,00
Latte Macchiatto	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,50
doppelter Espresso	€ 3,50
heiße Schokolade	€ 3,00



## **Aperitif**

Sekt Schloss Trier auf Eis (Sparkling Wine)	0,15l 6,00€ 0,75L 22,00€
--	-----------------------------

Prosecco Villa Teresa Rosé (Organic)	0,15L 6,00€ 0,75L 22,00€
---	-----------------------------

<b>Aperol Sprizz (Sparkling Wine)</b>	<b>0,2L 7,00€</b>
---	-------------------

Sekt mit Peachtree auf Eis (Sparkling Wine)	0,15L 7,00€
--	-------------

Sekt mit Cassissée auf Eis (Sparkling Wine)	0,15L 7,00€
--	-------------

Campari Orange	0,2L 6,50€
----------------	------------

Sherry Medium, Dry, Cream	5cL 4,00€
---------------------------	-----------

Portwein Tawny/ White	5cL 4,00€
-----------------------	-----------

Martini Bianco/ Rosso/ Extra Dry	5cL 4,50€
-------------------------------------	-----------

<b>Hugo Prosecco, Hollunder, Limette &amp;Minze</b>	<b>0,2l 7,00€</b>
---	-------------------

<b>Milse Sprizz Lillet, Sekt, Brombeersirup, Sprite Brombeeren &amp; Minze</b>	<b>0,2l 7,00€</b>
--	-------------------

<b>Summer Cooler Sprite, Tonic Water, Grapefruitsirup, Limette &amp; Minze</b>	<b>0,2l 7,00€</b>
--	-------------------

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

## Alkoholfreie Getränke (Non-alcoholic Beverages)

Carolinen Gourmet	0,2L	2,50€
Mineralwasser	0,75L	6,50€
San Pellegrino	0,5L	5,50€
Carolinen Gourmet	0,2L	2,50€
Apfelschorle	0,4L	3,50€
Coca Cola/Fanta	0,2L	2,50€
Spezi/Sprite	0,4L	3,50€

Schweppes Ginger-Ale/Bitter Lemon TonicWater	0,2L	3,00€
---	------	-------

Bionade		
Holunder & Litschi	0,33L	3,50€
Orangensaft (Orange juice)	0,2L	3,00€
Traubensaft (Grape juice)	0,2l	3,00€
Apfelsaft (Apple juice)	0,2l	3,00€
Multivitamin (Multi vitamin juice)	0,2l	3,00€

Rhabarberschorle (Rhubarb with sprakling water)	0,33l	3,50€
--	-------	-------

## **Bier vom Fass (beer from the barrel)** **Flaschen Bier (bottled beer)**

Herforder Pils	(Fass/barrel)	0,25l	2,60€
		0,40l	3,80€

Alster	(Fass/barrel)	0,25l	2,60€
		0,40l	3,80€

Altbiere	(Flasche / bottle)	0,33l	3,00€
Vitalmalz	(Flasche / bottle)	0,33l	3,00€

Herforder Alkoholfrei (non-alcoholic)	(Flasche / bottle)	0,33l	3,00€
--	--------------------	-------	-------

König Ludwig Weissbier	(Flasche / bottle)	0,50l	4,00€
König Ludwig Dunkel	<b>(Fass/ barrel)</b>	0,30l	3,20€
König Ludwig alkoholfrei (non-alcoholic)	(Flasche / bottle)	0,50l	4,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

## **Digestif & Spirituosen (Spirits)**

Malteser	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Jubiläums Akvavit	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Underberg	2cl	2,50 €
Smirnoff Wodka	2cl	3,50 €
Sambuca	2cl	3,50 €
Grand Marnier	2cl	3,50 €
Ouzo 12	2cl	2,50 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Southern Comfort	2cl	4,00 €

### **Whiskey|**

Johnny Walker (Red Label)	4 cl	3,50 €
Ballantines	4 cl	3,50 €
Jim Beam	4 cl	3,50 €
Tullamore Dew	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,00 €
Talisker 10 Years	4 cl	9,00 €
Glenmorangie Lasanta	4 cl	12,50 €
Oban 14 Years	4 cl	12,50 €
Glenfiddich 15 Years	4 cl	10,50 €
Lagavulin 16 Years	4 cl	14,50 €

### **Cognac**

Hennessy Fine de Cognac	4 cl	10,50€
Hine Rare VSOP	4 cl	12,50€

### **Gin**

Hendrick's	4cl	7,50€
Bombay	4cl	5,50€

### **Grappa**

Psenner Grappa Selezione	2 cl	2,50€
Psenner Grappa Barrique	2 cl	3,00€

### **Armagnac / Brandy**

Cles des Ducs VSOP	4cl	6,50€
Carlos I	4cl	6,50€

### **Calvados**

Père Magloire VSOP	4cl	5,50€
--------------------	-----	-------

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

## Obstbrände & Geiste

Williamsbirne /Schladerer	2cl	4,00€
Waldhimbeergeist /Schladerer	2cl	4,50€
Kirschwasser /Schladerer	2cl	4,50€
Mirabellenbrand /Schladerer	2cl	4,50€
Obstwasser /Schladerer	2cl	4,50€

Alte Zwetschge /Ziegler	2cl	8,00€
-------------------------	-----	-------

## Cocktails (0,2l)

### ohne Alkohol(non-alcoholic):

je 7,50€

Sportsman (Ananas & Maracuja)

Strawberry Colada (Erdbeere, Kokos & Sahne)

## Cocktails (0,2l)

### mit Alkohol (with Alcohol)

je 8,50€

Swimming Pool (Rum, Ananas (pineapple),  
Cocos, blue Curacao)

Pina Colada (Rum, Ananas (pineapple),  
Cocos, Sahne(cream))

Sex on the beach (Vodka, Ananas (pineapple),  
Orange , Zitrone(lemon), Grenadine)

MaiTai (Orange, Rum, Limette, Zucker(sugar))

## Heißgetränke

### Hot beverage

Kaffee "Crème" oder „Filterkaffee“	3,50€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee (Milkcoffee)	3,50€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,50€
Chociato (Espresso & hot chocolate)	3,50€
Heiße Schokolade (hot chocolate)	3,50€
Kaffee HAG	3,50€

### Teehaus Ronnefeld

Kännchen Tee (pot of tea) 6,50€

Earl Grey, Summer Darjeeling, English Breakfast, Fitness Tea

Oriental Olong, Pear & Peach, Mint & fresh,

Morgentau, Sweet berries, Orange Cream

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung /

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer zum Zeitpunkt der Feierlichkeit

## Weine 0,2l / wine 0,2l

### Baden

Bischoffinger Rosé

Spätburgunder-Weißherbst halbtrocken

*Rosé wine semi dry*

0,2l

6,50€

### Rheinhessen:

Westhofener Bergkloster

Grauer Burgunder , Trocken & Fruchtig

*Gray burgundy, dry & fruity*

0,2l

6,50€

### Rheingau:

Schloss Vollrads

Riesling „Volratz“ ,QbA Trocken

*Riesling, dry*

0,2l

8,00€

### Frankreich / France

Sauvignon blanc, Val de Loire

Weißwein, trocken

White wine, dry

0,2l

8,00€

### Italien / Italy

Weingut Campagnola Rotwein (red wine)

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Trocken / dry

0,2l

6,50€

Primitivo, Doppio Passo

Rotwein (red wine), trocken / dry

0,2l

8,00€

### Frankreich / France

Cotes du Rhone

Rotwein, trocken

Redwine / dry

0,2l

9,00€

# Wein 0,75l / wine 0,75l

## Deutschland (Germany)

### Baden

Bischoffinger Rosé

Spätburgunder-Weißherbst Halbtrocken

*Rosé wine semi dry*

0,75 l

20,50€

Waldulmer Pinot Noir Rotwein (red wine)

Spätburgunder, QbA trocken

*Pinot Noir / red wine*

0,75 l

23,50€

### Württemberg:

Weingut Sonnenhof Rotwein (red wine)

Trollinger, QbA Trocken

*Trollinger red wine / dry*

0,75 l

20,50€

### Pfalz:

Ruppertsberger

Riesling, Kabinett halbtrocken

*Riesling wine / semi dry*

0,75l

19,50€

### Rheinhessen:

Westhofener Bergkloster

Grauer Burgunder , Trocken

*Gray burgundy, dry*

0,75l

20,50€

### Rheingau:

Schloss Vollrads

Riesling „Volratz `` ,QbA Trocken

*Riesling wine / dry*

0,75 l

21,50€

## Italien (Italy):

Weingut Campagnola

Chardonny

Weisswein / white wine

Trocken / dry

0,75 l

22,50€

Weingut Campagnola Rotwein (red wine)

Montepulciano d'Abbruzzo DOC

Trocken / dry

0,75 l

22,50€

Primitivo

Rotwein (red wine),

Trocken / dry

0,75 l

23,50€

# Wein 0,75l / wine 0,75l

## Frankreich (France):

Sauvignon, Val de Loire  
Weißwein, trocken  
*White wine, dry*

0,75l 23,50€

Cotes du Rhone  
Rotwein, trocken  
*Redwine / dry*

0,75l 26,00€

La Grange Classique  
Pays d'oc Rotwein (red wine),  
fruchtig (fruity)

0,75l 24,00€

## Spanien (Spain):

Conde Valdemar  
Crianza / Rioja  
Rotwein / trocken  
*Redwine / dry*

0,75l 27,50€

## Süd Afrika (South Africa):

Lion`s Pride Reserve Rotwein (red wine)  
Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Piontage & Merlot

0,75l 28,50€