

Menu & Buffetvorschläge

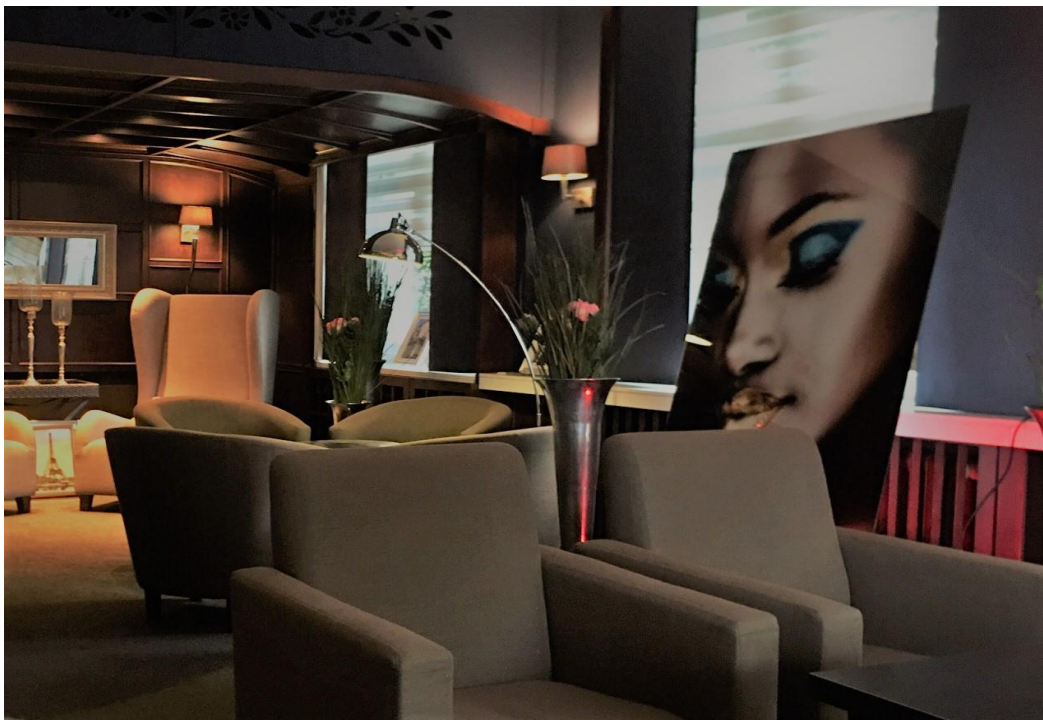
All Inklusive Angebote 2021 / 2022

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€
Suiten (40 – 45qm)	ab	160,00€
Familienzimmer (2DZ mit Verbindungstür, bei Belegung mit 2 Erwachsenen & 2 Kindern bis 16 Jahren)	ab	160,00€
70qm Appartement bis 4 Personen ab Oktober 2021	ab	250,00€

Preise zu den Messen OWL/Hannover

Einzelzimmer 17qm	ab	140,00€
Einzelzimmer 23qm	ab	150,00€
Doppelzimmer 23qm (für 2 Personen)	ab	160,00€
Suiten 40 – 50qm (für 2 Personen)	ab	200,00€
Appartement 70 qm (für 2 Personen)	ab	350,00€

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

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

Feiern können Sie bei uns bis maximal 24h nachts.

Sollte Ihre Feier

**nach 24 h enden, berechnen wir zusätzlich eine Servicepauschale von 30€ pro Mitarbeiter & Stunde
Mittags & sonntags haben wir geschlossen**

Für Gesellschaften ab 8 Personen | nur als einheitliches Menü zusammenstellbar

Vorspeisen

Jahreszeitlicher Salat mit Birne & kandierten 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
& gebratener Ziegenkäse, Pinienkerne, Rucola & Baguette € 11,50

gebratenes Zanderfilet auf feinem Gemüserisotto
an Korbelsauce & Parmesan € 14,50

Mediterrane Etagere:

Rucola mit 2 gebratenen Riesengarnelen p.P.
Tomate – Mozzarella, Vitello Tonato & gefüllte Champignons
dazu Baguette 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

Saisonal:

Kürbisrahmsuppe € 5,50

Cappuccino von der Marone mit Riesengarnele € 7,50

Spargelcremesuppe € 6,50

Für Gesellschaften ab 8 Personen | nur als einheitliches Menü zusammenstellbar

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 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

gebratene Gänsebrust & Keule an Honig Sesamsauce (**Winter**)
mit Rotkohl & Rosenkohl, kleine Kartoffelknödel € 23,50

Für Gesellschaften ab 8 Personen | nur als **einheitliches** Menü zusammenstellbar

Dessert

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce & Sahne	€ 6,50
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, Vanilleeis & Beeren	€ 8,50
Vanilleeis mit frischen Früchten & Zabaglione	€ 8,50
Bayrisch Creme mit frischen Früchten (je nach Saison)	€ 6,50
Zitronensobiet mit Sekt & Minze	€ 7,50

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

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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 Mozarella 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 September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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 & Kroketten

Dessert

Westfälische Quarkspeise mit Kirschen
Püfferchen mit Vanilleeis & Beerengrütze

Preis:

€ 40,00 pro Person

Käse zur Mitternacht mit Baguette & Butter

5,00€ p.P.

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



alle Preise beinhalten die
MwSt. oder Preiserhöhung

Änderungen im Bereich der
Feier verändern

Brunch á la Mülser 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 bei
MwSt. oder Preisermäßigungen im Warenkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Preisveränderung

ich der

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) € 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,



16,50€ p.P.

inkl. einem Glas Sekt zu Beginn

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

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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
Saisonales Gemüse, Salzkartoffeln & Dauphinekartoffeln
**

Mousse au Chocolat an Beerenfrüchten
& Vanilleeis

Weinempfehlung

Rheinhessen
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.

Spirituosens sind im Preis nicht enthalten und würden separat abgerechnet.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser Ravensberger Buffet. Der Preis beträgt 85,00€ p.P.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser „Milser Krug“. Der Preis erhöht sich auf 99,00€ p.P.

anstelle des Menüs servieren wir Ihnen auch unser italienisches Buffet. der Preis erhöht sich auf 99,00€ 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 September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern



das kleine Menü

buchbar ab 8 Personen

Sektempfang mit Sekt &
Orangensaft

Rinderkraftsüppchen „Royal

Schweinefilet mit frischen
Champignons an feinem
Kräuterrahm

Geflügelsteaks in Marsala
gegart

Saisonaes 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 60,00€ p.P. /
Kinder 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€

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern



Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

„das kleine Fest“

ab 8 Personen

(11.00h – 15.00h / 18.00h – 22.00)

Sekttempfang mit Sekt & Orangensaft
alternativ auch gerne mit einem Schuss Aperol

Kartoffelsüppchen (servieren wir Ihnen am Tisch)

Vorspeisen von der Etagere oder als Buffet (abhängig von der Personenzahl)

Tomate Mozzarella, Vitello Tonato & Räucherlachs mit Graved Sauce

Bauernsalat mit Fetakäse & Oliven, Baguette & Quark

Hauptgänge vom Buffet

Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahm

Geflügelsteaks in Marsala gegart

gebratener Lachs an Zitronen Dillrahm

Saisonales Gemüse, Röstis & Gratin

Vanilleeis &

Pannacotta mit Früchten

(serviert)

Weinempfehlung

Rheinhessen

Westhofener Klosterberg

Grauer Burgunder, trocken

Baden

Bischoffinger Spätburgunder

Weissherbst, halbtrocken

weitere Getränke

Herforder Pils, Weizen, alkoholfreie Getränke, Wasser

Preis:	Erwachsene	65,00€ p.P. /
	Kinder	4 – 16 Jahre 30,00€ p. Kind / bis 3 Jahre ohne Brechnung
		(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€

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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

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 Inklusiv (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.

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Nach Ablauf von 3 Stunden wird der tatsächliche Verbrauch berechnet

Für eine florale Tischdekoration berechnen wir ab 10 Euro

Aperitif

Schloß Trier, Sekt 0,75l 22,00€

Geldermann Sekt, Grand Brut 0,2l 8,50€
sparkling wine grand brut

Geldermann Rosé, Grand Brut 0,2l 8,50€
sparkling rosé grand brut

Champagner Moët & Chandon 0,2l 24,50€
Moët & Chandon champagne

Aperol Sprizz 0,2l 8,50€
Aperol | Sekt | Wasser

Hugo 0,2l 8,50€
Sekt, Holunder, Limette&Minze
sparkling wine, elder, lime & mint

Milse Sprizz 0,2l 8,50€
Lillet, Sekt, Brombeere, Minze
Lillet, sparkling wine, blackberry, mint

Summer Cooler 0,2l 7,00€
Tonic, Zitronensprudel, Grapefruit
Limette & Minze
*tonic water, sprite, grapefruit,
lime&mint*

Van Nahmen Fruchtsecco (alkf.) 0,2l 7,50€
Apfel, Johannis-, Himbeere
apple, currant, raspberry
Apfel – Quitte
apple, quince

Campari Orange 0,2L 6,50€

Sherry Medium, Dry, Cream 5cL 4,50€

Portwein Tawny/ White 5cL 4,50€

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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

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 Tonic Water	0,2L	3,00€
---	------	-------

Bionade Holunder & Litschi Orangensaft <i>orange juice</i> Apfelsaft <i>apple juice</i> Multivitamin <i>multi vitamin juice</i>	0,33L 0,2L 0,2l	3,50€ 3,00€ 3,00€ 3,00€
--	-----------------------	----------------------------------

Rhabarberschorle <i>rhabar soda</i>	0,33l	3,50€
--	-------	-------

Bier vom Fass (beer from the barrel) (*enthält Gerste / Weizen) Flaschen Bier (bottled beer)

Herforder Pils*	0,25l	2,60€
	0,40l	3,80€

Alster*	0,25l	2,60€
	0,40l	3,80€

Altbier*	0,33l	3,00€
Vitamalz	0,33l	3,00€

Barre Alkoholfrei* <i>non-alcoholic beer</i>	0,33l	3,00€
---	-------	-------

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

König Ludwig Weissbier*	0,50l	4,00€
König Ludwig Dunkel*	0,30l	3,20€
König Ludwig alkoholfrei*	0,50l	4,00€
<i>non alcolice white beer</i>		

Digestif & Spirituosen (Spirits)

Malteser	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	3,00 €
Jubiläums/Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	3,00 €
Absolut Wodka	2cl	4,00 €
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	4,00 €
Tullamore Dew	4 cl	4,00 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €
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 Duys VSOP	4cl	6,50€
Carlos I	4cl	6,50€

Calvados

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

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

Rum

Don Papa	4cl	8,00€
----------	-----	-------

Obstbrände & Geiste

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

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€
---------------------------	-------

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Earl Grey, Summer Darjeeling, English Breakfast, Fitness Tea
Oriental Olong, Pear & Peach, Mint & fresh,
Morgentau, Sweet berries, Orange Cream

Offene Weißweine

Schwedhelmer Zellertal, Chardonnay , trocken, Weingut Schwedhelm, Pfalz	0,2l	8,50€
Westhofener Bergkloster Grauer Burgunder , trocken, Weinkontor Westhofen, Rhein Hessen	0,2l	7,00€
Schloss Vollrads Riesling , trocken Weingut Schloss Vollrads, Rheingau	0,2l	8,00€
Sauvignon Blanc , Frankreich Qualitätswein, trocken Domaine de la Foilette, Val de Loire ,	0,2l	8,00€

Offene Roséweine

Bischoffinger Vulkanfelsen Spätburgunder Weissherbst , trocken Bischoffingen-Endingen eG, Baden	0,2l	6,50€
---	------	-------

Offene Rotweine

Doppio Passo , Italien Primitivo , trocken Casa Vinicola Botter, Apulien	0,2l	8,00€
Montepulciano D'abruzzo , Italien Qualitätswein, trocken Campagnola Villa Rocca, Venetien	0,2l	6,50€

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

La Rocaille Cotes du Rhone, Frankreich Grenache - Mourvedre - Syrah , trocken Cellier de Princess, Rhone	0,2l	9,00€
---	------	-------

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

Weißweine

Ruppertsberger Reiterpfad Riesling , Kabinett, halbtrocken Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg eG, Pfalz	0,75l	20,50€
Westhofener Bergkloster Grauer Burgunder , trocken Weinkontor Westhofen, Rhein Hessen	0,75l	21,50€
Riesling Qualitätswein, trocken Weingut Schloss Vollrads, Rheingau	0,75l	25,50€
Sauvignon Blanc , Frankreich Qualitätswein, trocken Domaine de la Foilette, Val de Loire ,	0,75l	26,50€
Schwedhelmer Zellertal, Chardonnay , trocken, Weingut Schwedhelm, Pfalz	0,75l	25,50€
San Benedetto Lugana , trocken Zenato, Peschiera del Garda, Italien	0,75l	26,00€

Roséwein

Bischoffinger Vulkanfelsen, Spätburgunder Weissherbst , trocken Bischoffingen-Endingen eG, Baden	0,75l	20,50€
--	-------	--------

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer & Bedienung

Rotweine

Waldulmer Pfarrberg, Spätburgunder , trocken Winzer-genossenschaft Waldulmen, Baden	0,75l	23,50€
Trollinger Qualitätswein, trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg	0,75l	20,50€
Doppio Passo, Italien Primitivo , trocken Casa Vinicola Botter, Apulien	0,75l	26,50€
Montepulciano D'abruzzo , Italien Qualitätswein, trocken Campagnola Villa Rocca, Venetien	0,75l	21,50€
La Rocaille Cotes du Rhone, Frankreich Grenache - Mourvedre - Syrah , trocken Cellier de Princess, Rhone	0,75l	27,00€
La Grange Merlot , trocken Domaine La Grange, Languedoc-Rousillon	0,75l	24,00€
Conde Valdemar, Spanien Tempranillo Crianza Bodegas Valdemar, Rioja	0,75l	27,50€
Lions Pride, Süd Afrika Cabernet Sauvignon - Shiraz - Merlot Stellenrust Wine Estate, Stellenbosch	0,75l	26,50€

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern

alle Preise beinhalten die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer September 2021 | etwaige Änderungen im Bereich der MwSt. oder Preiserhöhungen im Wareneinkauf können den Endpreis zum Zeitpunkt der Feier verändern