

# *Festivitätenmappe*

## *2024*

*Anregungen für Ihre  
ganz persönliche Feier*



*Ringhotel Am Stadtpark*

*Kurt-Schumacher-Str. 43 – 44532 Lünen*

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

*<http://www.riepe.com> – E-Mail: [AmStadtpark@riepe.com](mailto:AmStadtpark@riepe.com)*

*Stand: Dezember 2023*

# Allgemeine Informationen

*Sehr geehrter Gast,*

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

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

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

- *Unsere **Menü- und Buffetvorschläge** geben Ihnen einen Einblick in unser kulinarisches Programm. Wir hoffen, dass schon beim Lesen die erste Vorfreude auf Ihr Fest in unserem Hause aufkommt. Bei der Speisenauswahl und bei individueller Zusammenstellung der Gerichte sind wir Ihnen gerne behilflich.*
- ***Buffets können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen anbieten.** Die in den Buffetvorschlägen vorgesehene Suppe kann zu Beginn des Essens (statt in Buffetform) auch gerne am Tisch serviert werden. Für diesen Service berechnen wir einen kleinen Aufpreis in Höhe von 2,50 € pro Person.*
- *Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein **einheitliches Menü** ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 40 ist es jedoch möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten.*
- *Die Personenzahl, die uns bis spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist auch **Berechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personenanzahl berechnet wird.*
- *Für die **Bereitstellung** unserer Räumlichkeiten berechnen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung **Raumkosten in Abhängigkeit von der Raumgröße**. Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie auf den Folgeseiten (Unser Raumangebot).*
- *Das **Service- und Küchenpersonal**, das für Ihre Feier bereitsteht und Sie betreut, wird nicht gesondert in Rechnung gestellt, sondern ist im Preis von Speisen und Getränken enthalten. Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihre **Trinkgeldgeschenke**, die wir i.d.R. zentral sammeln und gerecht zwischen Service und Küche aufteilen. Ihre Trinkgeldschenke symbolisieren Ihre Zufriedenheit mit den Leistungen unserer Service- und Küchenmannschaft – herzlichen Dank!*
- ***Tische / Tischordnung:** Es stehen je nach Raumgröße und vorhandener Fläche runde Tische (6 bis 8 Personen) oder rechteckige Tafeln (Personenzahl variabel) zur Verfügung. Für Ihre Tischordnung stellen wir Ihnen gerne eine Staffelei mit Bilderrahmen und passende Tischnummern bereit. Ebenfalls können Sie handgeschriebene Namens-Tischkärtchen von uns bekommen. Diese werden mit Stück 1,00 € berechnet.*
- ***Ende der Veranstaltung:** Jede Feier hat einmal ein Ende und dieses bestimmen Sie selbst. Allerdings darf in den Festräumen **bis maximal 3 Uhr** morgens gefeiert werden; danach bitten wir Sie an unsere Bar im Restaurant bzw. Foyer. Dort können noch die letzten Getränke bestellt werden.*
- ***Parkplätze:** Rund um unser Haus stehen Ihnen insgesamt 130 **kostenfreie** Parkplätze zur Verfügung. Falls diese Kapazitäten erschöpft sein sollten, befindet sich direkt am Hotel ein weiterer großer städtischer Parkplatz (kostenpflichtig; sonntags und nachts: kostenfrei). Einige, wenige überdachte und gesicherte Parkplätze bieten wir auch in unserer*

hoteleigenen Tiefgarage an (kostenpflichtig). Hier stehen auch insgesamt 10 Ladesäulen für E-Autos zur Verfügung.

- **Wir erstellen auf Wunsch für Ihre Feier individuelle Menükarten**
  - z.B. Menükarten mit Schmuckhülle und Einlegeblatt pro Stück 2,50 €
  - Menükarten aus Pergamentpapier gerollt und geklebt zum Stellen um ein Teelicht, pro Stück 2,50 €
- **Dekorationswünsche**
  - Gerne bestellen wir nach Ihren Wünschen frische Blumen o.ä.
  - Beispiel Blumengestecke „Sommerlich“ oder „Rosengesteck“  
Preis nach Jahreszeit zwischen 20 und 30 € pro Gesteck
  - Hussen: passende Stuhlhussen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung  
(Preis 7,00 € pro Stück inkl. Auf- und Abdekorationen sowie Waschen und Bügeln)
- Der **Gedeckpreis** für selbst organisierten Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt 3,00 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.
- Unsere **Getränke-** und **Weinkarten** drucken wir Ihnen gerne aktuell an unserer Hotelrezeption aus.
- Informationen zur Buchung einer **Getränkepauschale** finden Sie in dieser Broschüre.
- **Kinderregelungen:** Hinsichtlich des Essens für Kinder gibt es mehrere Möglichkeiten. Kinder können am ausgewählten Buffet teilnehmen (Preise: 0-3 Jahre kostenfrei, 4-12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre voller Buffetpreis).  
Alternativ können die Kinder auch von unserer Kinderkarte auswählen (kleine Gerichte von ca. 9 bis 15 €).  
**Eine Getränkepauschale für Kinder wird nicht berechnet, sondern es werden nur die verzehrten, kindgerechten Getränke nach Verbrauch abgerechnet.**
- Gerne vermitteln wir Ihnen (falls gewünscht) Musiker, DJs, Kapellen, Pianisten, Fotografen etc.
- **Feuerwerk:** ein geeigneter Platz für ein eindrucksvolles Feuerwerk ist der angrenzende Stadtpark. Hierfür ist eine Genehmigung beim Ordnungsamt der Stadt Lünen notwendig. Zur Absprache der Details stehen wir gern bereit. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass wir über eine Brandmeldeanlage in allen Räumen verfügen und daher Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.ä. nicht verwendet werden dürfen.
- **Abrechnung:** Die Abrechnung aller Leistungen erfolgt i.d.R. vor Ort per Kartenzahlung oder per Überweisung nach Rechnungsstellung per Mail. Bei Feierlichkeiten über 50 Personen werden die Zahlungsmodalitäten vorab gemeinsam besprochen. Z.B. kann eine Vorauszahlung etwa 1 bis 2 Wochen vor der Veranstaltung in Höhe von 70 € pro Person/Gast vereinbart werden.
- **Alle aufgeführten Preise** sind gültig bis zum 31.12.2024. Für Veranstaltungen im folgenden Jahr dienen diese Preise ausschließlich als Richtwert. Übliche Preiserhöhungen bewegen sich im Bereich von 3 bis 5% pro Jahr.  
Die gültigen Preise für das kommende Jahr werden in der Festivitätenmappe 2025 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2024 zur Verfügung steht.  
Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern (derzeit 7% auf Logis, sowie 19% auf Getränke, Speisen, Raummieten u.a.).

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

*Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden in unserem Haus.*

*Ihre Gastgeber:*

*Familie Riepe*

*Benjamin Schulze-Borgmühl  
Hoteldirektor*

*Tamara Jerowitz  
Restaurantleiterin*



# Unser Raumangebot:

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

- *Unser **Palmengarten** hat eine Größe von 110 qm und empfiehlt sich für 50 bis max. 70 Personen. Er verfügt über eine großzügige Terrasse und einen angeschlossenen Garten. Die Raummiete beträgt 300 €. Da dieser Raum hauptsächlich als Restaurant für unsere à la carte Gäste dient, vergeben wir den großen Palmengarten in der Regel nur vormittags oder in den Ferien „exklusiv“ für Feierlichkeiten.*
- *Unser **Kleiner Palmengarten** hat eine Größe von 60 qm und ist bestens geeignet für 25 bis 35 Personen. Eine schöne Außenterrasse und ein direkter Zugang zum Garten sind ebenfalls vorhanden. Die Raummiete beträgt 210 €.*
- *Der **Wintergarten** hat eine halbrunde Form, einen schönen Blick in den Stadtpark und bietet Platz für 25 bis 35 Personen. Die Raummiete beträgt 210 €.*
- *Der **Musiksaal** hat eine Größe von 85 qm und kann für etwa 35 bis 60 Personen Platz bieten. Von der angeschlossenen kleinen Terrasse aus haben Sie direkten Zugang in den Stadtpark. Die Raummiete beträgt 290 €. Für größere Hochzeiten kann der Musiksaal als zusätzlicher Raum für Saal Verdi genutzt werden, z.B. für Buffetfläche, den Empfang, die Tanzfläche etc. Die Raummiete beträgt dann 220 €.*
- *Unser **Festsaal Verdi** hat eine Fläche von 170 qm und empfiehlt sich für Feierlichkeiten von 50 bis 120 Personen. Er verfügt über eine Tanzfläche, eine überdachte Außenterrasse und einen Zugang zum Stadtpark. Die Raummiete beträgt 375 €.*
- *Unser **Veranstaltungszentrum Hansesaal** mit insgesamt 1000 qm ist hervorragend geeignet für größere Veranstaltungen von 150 bis 350 Personen. Er verfügt über Parkett, eine höhenverstellbare Bühne, Tanzfläche, einen Außenbereich, sowie ein großzügiges Foyer mit eigener Bar. Die Raummiete beträgt 1.750 €. Je nach Gesamtumsatz bieten wir eine Ermäßigung auf die Raummiete an.*

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

## Unsere Technikangebote:

• Mobile Leinwand	kostenfrei	Fernseher (Flat-TV, 40-60 Zoll)	45,00 € - 65,00 €
• Pinnwand	kostenfrei		
• Beamertisch	kostenfrei	Mikrofonanlage inkl. Mikro	75,00 €
• Rednerpult	kostenfrei	Flügel (Saal Verdi, ohne Stimmung)	50,00 €
		E-Piano von Yamaha Modus1	75,00 €
• Beamer (4000 Lumen)	75,00 €	Soundtower Mini (kleine Musikanlage / gut für Hintergrundmusik)	55,00 €
• Mobile Tanzfläche für Saal Mozart-Wagner	125,00 €	Soundtower Polar (Musikanlage)	95,00 €



# Ihre Feier in unserer Hotelbar "Harlekin"

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

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

## Informationen zur Party-Location

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

Raummiete Harlekin  
275 € pauschal.



# Übernachtungen:

- *Unser 4 Sterne Hotel verfügt über 124 moderne und exklusive Hotelzimmer, davon 4 Suiten, 1 Wasserbettstudio, 3 Wellnesszimmer und eine Wellness-Suite.*
- *Zimmerpreise für das Jahr 2023 am Wochenende:*
  - *Bitte beachten Sie die Preisübersicht auf der folgenden Seite*
  - *Die genannten Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet und Schwimmbad- und Saunanutzung.*
  - *Für Nachtschwärmer und Langschläfer kann auch anstatt des Frühstücksbuffets zu einem Aufpreis von 17,50 € pro Person das Sonntagsbrunch-Buffet ab 11.30 Uhr gewählt werden.*
  - *Gäste, die in unserem Hause feiern, erhalten einen Rabatt auf den Zimmerpreis. Die Höhe des Rabatts ist abhängig von der Gesamtanzahl der Zimmer.*

## *Ab 10 Zimmern sind die Preise wie folgt:*

<i>Einzelzimmer Standard:</i>	<i>ab 105,00 € inkl. Frühstück</i>
<i>Doppelzimmer Standard:</i>	<i>ab 125,00 € inkl. Frühstück</i>





# Zimmerpreise 2024

<b>Zimmer</b>	<b>Preis</b>
<b>Einzelzimmer</b>	
Standard	108,00 €
Standard zum Park	118,00 €
Komfort	128,00 €
Superior	138,00 €
<b>Doppelzimmer</b>	
Standard	138,00 €
Komfort	148,00 €
Superior	158,00 €
Suite / Wellness-Zimmer	210,00 €
Wellness-Suite	290,00 € 270,00 € ab 2 Nächten

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

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

## **Unsere Wochenend-Bonbons:**

- Late Check-out am Sonntag bis 13.00 Uhr auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Wahlmöglichkeit Brunch am Sonntag statt Frühstück (ab 11.30 Uhr Zuzahlung ca. 20 €)

## **Angebot für Familien:**

Zwei Doppelzimmer mit Verbindungstür. Das Elternzimmer wird zum normalen Preis berechnet, z.B. am Wochenende 2 Personen inkl. Frühstück ab 138,00 €; für das zweite Doppelzimmer direkt nebenan und mit einer Verbindungstür direkt begehbar berechnen wir nur 70,-- € für beide Kinder (bis max. 16 Jahre) inkl. Frühstück.

## **Extras**

Tiefgaragenstellplatz inkl. E-Ladesäule	11,00 €
Telefongebühr, Telefax Einheit	0,30 €
Hund (nur in Kategorie Komfort möglich) Nur auf telefonische Vorbestellung möglich.	10,00 €
Babybett (bis 3 Jahre) inkl. Frühstück	10,00 €
Zusatzbett für Kinder (4 bis einschl. 12 Jahre) inkl. Frühstück	20,00 €
Zusatzbett für Jugendliche (13 bis einschl. 17 Jahre) inkl. Frühstück	30,00 €
Zusatzbett für Erwachsene inkl. Frühstück (nur auf telefonische Vorbestellung möglich)	30,00 €
Extra-Frühstück	16,50 €
Halbpension - Abendessen als 4-Gang-Verwöhnmenü/Bufferet pro Person	44,00 €

## Apéritifs zum Empfang

<i>Riepe's Hauscocktail: Granini Pink Grapefruit Saft mit Orangenlikör und Sekt aufgefüllt</i>		6,80 €
<i>Sekt Hausmarke "Riepe's Privat Cuvée Langenbach"</i>	0,1l 0,75l	4,00 € 22,50 €
<i>Prosecco Treviso D.O.C. Pieve di Soligo</i>	0,75 l 0,1 l	22,50 € 4,00 €
<i>Crémant de Loire Excellence zarte Noten von Mandeln und Rauch Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée</i>	0,75 l 0,1 l	29,00 € 6,50 €
<i>R de Ruinart Champagner Reims-France 1729</i>	0,75 l 0,1 l	68,00 € 14,00 €
<i>Alkoholfreier Fruchtcocktail verschiedene Fruchtsäfte, Kokossirup</i>	0,1 l	6,10 €
<i>"Hugo Cocktail" Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Limette</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Aperol Spritz Aperol, Mineralwasser und Sekt</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Lillet Wild Berry Lillet Likör, Schweppes Wild Berry, Beeren</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Kir Royal Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt</i>	0,1 l	5,00 €
<i>Martinicocktail Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt</i>	0,1 l	6,80 €
<i>Martini Bianco, Extra Dry, Rosso</i>	0,05 l	5,00 €
<i>VW: Vermuth mit Williams</i>	0,05 l	5,00 €
<i>Sandemann Sherry Seco, Cream, Medium Dry</i>	0,05 l	4,00 €
<i>Campari Orange</i>	0,2 l	6,80 €

*Stand der Preise: Dezember 2023, Änderungen vorbehalten*

# Getränkpreise (auszugsweise)

## Alkoholfreie Getränke

<i>Apollinaris Selection</i>	0,75l	6,50 €
<i>Apollinaris Silence still</i>	0,75l	6,50 €
<i>Coca Cola, Coca Cola light</i>	0,33l	3,30 €
<i>Spezi, Sprite</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Bio Vio Orange</i>	0,3 l	3,70 €
<i>Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-, Trauben- und Tomatensaft</i>	0,2 l	2,80 €

## Unsere Biere

<i>Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Hövels Original</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Grevensteiner Pils vom Faß</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Schlösser Alt vom Faß</i>	0,3 l	3,30 €
<i>Veltins Pils alkoholfrei</i>	0,33l	3,30 €
<i>Maisel's Hefeweizen</i>	0,5 l	4,70 €

## Spirituosen 2cl

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

Stand der Preise: Dezember 2023, Änderungen vorbehalten

# Weinempfehlungen

## Unsere Hausweine:

### Weißwein:

2022	<i>Königschaffhausener <b>Grauer Burgunder</b> Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen</i>	0,75 l	26,00 €
2022	<i><b>Chardonnay</b> - La Forge Estate Vin de Pays d'Oc – Barrique Domaines Paul Mas Aromen von exotischen Früchten</i>	0,75 l	26,00 €

\*\*\*\*

### Roséwein:

2021	<i>Domaine de <b>Pellehaut Rosé</b> Familie Gaston Béraut Fils, Montréal du Gers Duft nach Erdbeeren und Sauerkirsche, frisch und ausgewogen</i>	0,75 l	24,00 €
------	--	--------	---------

\*\*\*\*

### Rotwein:

2020	<i>Walsheimer Silberberg <b>Spätburgunder Rotwein</b>, im Holzfass gereift, QbA trocken elegant, frisch mit Aromen von Schattenmorellen und einem Hauch Mokka Weingut Karl Pfaffmann</i>	0,75 l	25,00 €
2021	<i><b>Montepulciano</b> d'Abruzzo "Le Morge" DOC, trocken Colli Di Poggiofiorito Di Camillo rubinrot mit dezenten Beerendaromen</i>	0,75 l	24,00 €

*Stand der Preise: Dezember 2023, Änderungen vorbehalten  
Die Jahrgänge können sich im Zeitverlauf entsprechend ändern.*

# Cocktails und Longdrinks

## Cocktails

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



## Alkoholfreie Cocktails

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

*Stand der Preise: Dezember 2023, Änderungen vorbehalten*

# Longdrinks

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

*Stand der Preise: Dezember 2023 Preisänderungen vorbehalten.*



# Informationen zu Getränkepauschalen (ab 50 Personen)

## Getränkepauschalen zum Empfang

- Dauer: 1 bis 1,5 Stunden, z.B. 17.30 bis 19.00 Uhr
- Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser
- Preis pro Person 8,00 €

### Ergänzungen gegen Aufpreis

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

## Getränkepauschale für nachmittags

- Dauer: 3 bis 3,5 Stunden, z.B. 15.30 bis 19.00 Uhr
- Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser
- Bier, Biermixgetränke
- Kaffee und Kaffeespezialitäten
- Softgetränke
- Preis pro Person 16,50 €

# Getränkepauschale für den Abend

**Dauer:** 7 Stunden, z.B. 19 bis 2 Uhr  
**Preis:** 32,00 € pro Person

**Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:**

## **Weine**

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

## **Alkoholfreie Getränke:**

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

## **Biere:**

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

## **Spirituosen (eine der folgenden Sorten):**

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

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

## **Mögliche Erweiterungen der Pauschale:**

- Eine weitere zusätzliche Spirituose aus obiger Liste:
  - Preis: 4,50 € pro Person
- Pauschale mit insgesamt 4 Spirituosen aus obiger Liste
  - Preis: 7,00 € pro Person
- Kaffeeoptionen:
  - Kaffee, Espresso und Kaffeespezialitäten      Preis: 3,50 € pro Person
- Verlängerungsstunde: 5,50 € pro Person



# *Spirituosen / Flaschenpreise als Ergänzung zur Getränkepauschale*

<u><i>Spirituosen</i></u>	<u><i>Flaschenpreise</i></u>
<i>Wodka</i>	
<i>Moskowskaya 1l</i>	50,00 €
<i>Gorbatschow 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Smirnoff 0,7l</i>	38,00 €
<i>Whiskey</i>	
<i>Jim Beam 0,7 l</i>	42,00 €
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	50,00 €
<i>Rum</i>	
<i>Bacardi 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Havana Club Rum 0,7l</i>	38,00 €
<i>Gin 0,7 l</i>	
<i>Gordon's</i>	38,00 €
<i>Tanqueray</i>	41,00 €
<i>Bombay Sapphire</i>	48,00 €
<i>Hendrick's</i>	55,00 €
<i>Ramazotti 0,7 l</i>	38,00 €
<i>Korn</i>	
<i>Fürst Bismarck 0,7 l</i>	36,00 €
<i>Jägermeister 0,7 l</i>	38,00 €
<i>Baileys 0,7 l</i>	38,00 €
<i>Xuxu Erdbeerlimes 1 l</i>	36,00 €
<i>Ouzo 0,7 l</i>	38,00 €

***Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.***

*Stand der Preise: Dezember 2023, Änderungen vorbehalten*

# Kaffee und Kuchen

## Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Kaffee Hag	2,30 €
Glas Tee	3,50 €
Tasse Schokolade mit/ohne Sahne	4,00 €/4,50 €
Tasse Cappuccino	2,90 €
Tasse Espresso	2,30 €
Latte Macchiato	3,40 €
Café au lait (Kaffee mit geschäumter Milch)	3,40 €

## Kuchenauswahl

Omas Landkuchen „Apfel“ Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Pflaume“	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsch Mandel“	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Mandarine“	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Blaubeere“	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Mohr Schmand“	3,80 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Aprikose“	3,80 € / Stück
Apfelstreuselkuchen, Butterkuchen, Bienenstich, Donauwelle	2,50 € / Stück

## Torten

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

## Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,00 € / Stück
---	----------------

- Der **Gedeckpreis** für **selbst organisierten** Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt 3,00 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.

# Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie Ihre traumhafte Hochzeitstorte:

Beispiel für 50 Personen:

**Hochzeitstorte mit 4 Etagen und 4 Kuchensorten:**

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

Oberfläche aus Marzipan, Sahne oder Fondant (Zuckermasse).

Deko: Marzipanrosen; Farben: weiß & rosa

Preis pro Person: ca. 6,00 bis 7,00 €



Beispielfoto

# Hochzeitstorte als Erdbeerherz

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

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



# Zu Ihrem Cocktail-Empfang empfehlen wir:

## Canapées auf ofenfrischem Baguette

mit	gekochtem Schinken Salami Bresso Camembert	je Stück	3,00 €
mit	Räucherlachs Roastbeef Kalbsbraten Shrimps mit Dill Forellenfilet (geräuchert)	je Stück	3,50 €
mit	Tatar vom Rind Gänseleberparfait Aal Scampi	je Stück	4,30 €

## Kleine Knabbereien

Käsegebäck, Oliven und Erdnüsse als Portion	6,00 €
Frische Salzmandeln (100g)	7,00 €

## Warme Snacks

• Datteln mit Speck	2,50 €
• Kürpflaume mit Speck	2,50 €
• Fleischbällchen in pikanter Sauce	2,50 €
• Bruschetta mit Tomate und Basilikum	2,50 €
• Mini-Pizza	3,00 €
• Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	2,00 €
• Lammfrikadelle mit Rosmarin	3,00 €
• Putenfrikadelle mit Mozzarella	2,50 €
• Garnelen im Kartoffelmantel	4,00 €
• Lauch-Lachs-Quiche	3,50 €

## *Italienischer Imbiss*

- *Bruschetta mit Tomate und Olive* 2,50 €
- *Ciabatta mit Melone und Parmaschinken* 3,50 €
- *Grissini mit Parmaschinken* 3,00 €
- *Anti-Pasti (geschmorte Paprika, Zucchini, Aubergine etc.)* 3,50 €
- *Scampi im Knuspermantel mit Knoblauchdip* 3,50 €
- *Pikante Minis (Plunderteig mit Käse-, Paprika-, o Salami* 2,50 €

## *Französischer Imbiss*

- *Quiche Lorraine* 3,50 €
- *Canapés mit Roquefort* 3,50 €
- *Canapés mit gebratener Maispoularde und Früchten* 4,00 €
- *Elsässer Flammkuchen* 3,50 €
- *Pflaume im Speckmantel* 2,50 €
- *gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-fraîche* 4,00 €
- *Lachspraline* 3,00 €

## *Mitternachtssnacks*

- *Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette* 6,50 €
- *Chili Con Carne mit frisch gebackenem Baguettebrot* 6,50 €
- *Currywurst „Ruhrpott“ mit scharfer Sauce und Baguette* 4,50 €
  - *Auf Wunsch mit Saucenbrunnen*
- *Käseplatte mit Baguette und Weintrauben* 8,00 bis 12,00 €  
*(in Buffetform, Preis pro Person, ab 15 Personen)*



# Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden  
Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

## Vorspeisen

<b>Geräucherte Entenbrust an Feldsalat,</b> Kartoffeldressing und Madeira-Pfeffergelee	16,00 €
<b>Rote-Bete-Carpaccio mit Haselnuss, Birne,</b> Frisséesalat und mit Kaffeesalz gewürztem Lachsfilet,	17,50 €
<b>Mariniertes Tatar vom Rind</b> mit Kapern, Schalotten, Sardelle, Gewürzgurke, Senf und Ei, Pumpenickel und Blattsalat	19,50 €
<b>Lachsspaziergang</b> mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne	17,50 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen	16,50 €

## Suppen

<b>Crèmesuppe von der Topinambur</b> mit Speck (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Speck)	 8,00 €
<b>Kafir-Pastinakencrèmesuppe</b> mit gegrillter Jakobsmuschel (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Jakobsmuschel)	 9,00 € 8,00 €
<b>Klare Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen,</b> Madeira und Chesterstange	8,00 €
<b>Lüner Hochzeitssuppe</b> Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Fleischeinlage und Eierstich	7,50 €

## *Luftige Salate*

### *Salatteller „Palmengarten“*

*frischer Salatteller in Orangenvinaigrette  
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,  
Radieschen und Parmesankäse*

16,00 €

### *Tomatencarpaccio*

*mit gebratenen Calamaris- Ringen, Knoblauchdip und Rucola*

16,00 €

### *Gezupfte Blattsalate*

*mit gerösteten Pinienkernen,  
Kirschtomaten und Parmesanspänen*

14,00 €



*Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Körnerbrot und Dip.*

*Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang*

7,00 €

## *Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang*

*Mango- Sorbet*

6,00 €

*Himbeer- Sorbet*

6,00 €

*Zitronen- Sorbet*

6,00 €

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

## *Frische Pastagerichte*

*Pappardellenudeln mit Lammstreifen,*

*Teriyaki- Sauce und Zucchini*

18,50 €

*(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Lammstreifen)*

16,00 €

*Tagliarini Gamberi*

*mit Trüffel-Parmesansauce, Tomate,*

*Zwiebellauch und gebratenen Garnelen (4 Stück)*

20,50 €

*(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen)*

17,50 €



## Vegane Hauptgerichte

### Gegrillter Tofu

mit Spitzpaprika-Ragout von geschmorten Kirschtomaten



16,00 €

### Blumenkohl-Bulgur mit Rosinen,

Apfel, Kürbiskernen und Kaiserschoten



15,50 €

## Fleisch

### Rinderfilet 200g „Surf and Turf“

mit Garnele, grünem Pfeffer, Sauce Choron,  
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln

36,00 €

### Medaillons vom Rind und Schwein

an Dörripflaumen-Balsamico-Jus  
mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern

27,50 €

### Schnitzel „Holstein“ mit Spiegelei,

Rahmsauce, wildem Brokkoli und knusprigen Bratkartoffeln

24,50 €

### Kalbsleber „Berliner Art“

mit Apfel- und Zwiebelringen an Kartoffelpüree

26,00 €

### Lammrücken „Strindberg“ unter der Zwiebelkruste

mit Speckbohnenbündchen, Pfannkartoffeln  
und Rotweinsauce

31,00 €

### Entenbrust auf Pastinakengemüse

mit Pinienkernen, Drillingen und Rotweinsauce

29,50 €

### Ochsenbäckchen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus  
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree

27,00 €

### Saftige Maishähnchenbrust

mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen und Kartoffelkräpfen

26,00 €

## Steaks

<b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	31,00 €
<b>Rumpsteak</b>	200 g	27,00 €
<b>Putensteak</b>	220 g	21,00 €

*Zu allen Steaks servieren wir: Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat), knackiges Pfannengemüse, Kartoffelwedges.*

## Fisch

<b>Schollenfilet auf Curry- Spinat</b> überbacken mit Sauce Bearnaise und Röstkartoffeln	24,00 €
<b>Garnele und Jakobsmuscheln</b> auf Safran-Orangerisotto mit Blumenkohl	29,50 €
<b>Filet vom Lachs</b> auf Schwarzwurzelgemüse, lila Kartoffeln und Weißwein-Buttersauce	28,00 €

## Dessert

<b>Schokoladen-Kirschmousse mit Weinbrand</b> und Pistazieneis	9,50 €
<b>Mascarpone- Glühwein- Tarte</b> mit Apfelspalten und Zimtrumble	8,50 €
<b>Kokos-Grießflammerie mit Tonkabohne aromatisiert</b> und Heidelbeeren	9,00 €
<b>„SchokoTraum“</b> warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	9,50 €
<b>Eis und Heiß</b> mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 €
<b>Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet</b> mit frischen Früchten der Saison Genießer Eisbecher von Langnese Wählen Sie aus folgenden Sorten drei aus: Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss, Stracciatella, Pfirsich-Joghurt, Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango	9,00 €
<b>Kaffee Crème Brûlée</b> mit winterlichen Früchten und Walnusseis	9,50 €
<b>Käsedessert</b> Feine Käseplatte (ca. 125 gr., französische Auswahl), Baguette- und Brotkörbchen, Butter	15,50 €



# Menü-Vorschlag 4 Gänge

## *Gezupfte Blattsalate*

*mit gerösteten Pinienkernen,  
Kirschtomaten und Parmesanspänen*

\*\*\*\*\*

14,00 €

## *Klare Tafelspitzbouillon*

*mit Madeira und Chesterstange*

\*\*\*\*\*

8,00 €

## *Medaillons vom Rind und Schwein*

*an Dörripflaumen-Balsamico-Jus  
mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern*

\*\*\*\*\*

27,50 €

## *„Schocktraum“*

*warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis*

9,50 €



*Saal Verdi*

# Spargel-Menü

## Saisonales Angebot

*von unserem Biobauern*



*Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage  
und Mandelblättchen*

*9,00 €*

*Portion frischer Spargel  
mit pochiertem Lachsfilet oder Schweinelendchen,  
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise  
27,00 bis 32,00 €*

*Marinierte Erdbeeren mit  
Mascarpone-Limonen-Crème*

*10,00 €*

# Buffet "Bayern"

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

\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*

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

Allgäuer Käsespätzle  
mit goldgelben Röstzwiebeln

Rahmschwammerl  
mit Semmelknödeln (vegetarisch)

Leberkäse vom Brett  
mit Ananas-Sauerkraut und Stampfkartoffeln

\*\*\*

Bayerische Crème mit Beerensauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Topfenschaum mit Birnenkompott  
Zwetschkuchen mit Schlagsahne

Pro Person (3 Hauptgänge) 41,00 €  
Pro Person (4 Hauptgänge) 44,00 €  
(ab 30 Personen)

# *Regionales Heimat- und Genuss-Buffer*

*Geräuchertes aus Fluss und Meer  
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsensauce  
Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette  
und Kochschinkenstreifen  
Kleine Party-Schnitzel und Mettwurstchen mit zweierlei Senf  
Putenbrustfilets mit frischen Früchten garniert  
Würzige Frikadellen mit Senfgurken  
Frische Rohkostplatte mit dreierlei Dressings  
Farmersalat mit Karotten  
Kartoffel-Lauch-Salat  
Körner-, Roggen- und Kürbisbrot mit Salzbutter*

\*\*\*

*Gulaschsuppe mit Paprika und Tomatenwürfeln*

\*\*\*

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

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

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

\*\*\*

*Zitronencreme*

*Welfenspeise*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Omas Schokopudding mit Mandelsplitter*

*Pro Person (2 Hauptgänge) 40,00 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 44,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Buffet Madrid*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

*Pro Person 41,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet Neapel*

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

\*\*\*

*Minestrone*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

*Pro Person 43,00 €  
(ab 30 Personen)*



# *Winzerin Buffet*

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

\*\*\*

*Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen  
mit Apfel*

\*\*\*

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

\*\*\*

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

*Pro Person (2 Hauptgänge) 41,00 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 47,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Verlobungs-Bufferet*

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

\*\*\*

*Zitronengras-Apfelcrèmesuppe  
mit vegetarischer Frühlingsrolle*

\*\*\*

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

*Maishähnchenbrust in Apfel-Calvadosrahm  
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle*

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

\*\*\*

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

*2 Hauptgerichte pro Person 43,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 46,00 €*

# *Spezialitäten Buffet aus dem Périgord*

*Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland  
Schwarzbrotaler mit Entenleber*

*Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce  
Fischterrinerie mit Kräutersauce*

*Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten  
und Roquefortdip*

*Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar  
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Salzbutte*

\*\*\*

*Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons*

\*\*\*

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

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

\*\*\*

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

*Pro Person 44,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Schlemmer-Buffer*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

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

*Gebratene Entenbrust mit Pfefferrahm  
Champignon-Blumenkohlgemüse und Pfannenkartoffeln  
oder*

*Linguine mit Kalbsgeschnetzeltem in  
Trüffelrahm und grünem Spargel*

\*\*\*

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

*2 Hauptgerichte pro Person 49,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 52,00 €  
(ab 30 Personen)*

# Buffet Bella Roma

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

\*\*\*\*\*

*Paprikacrèmesuppe*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

*Pro Person 44,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Buffet „Am Stadtpark“*

*Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs*

*Eismeergarnelen mit Cocktailsauce*

*Ananasschiffchen mit Geflügelsalat und frischer Ananas*

*Matjesvariation „Am Stadtpark“*

*Schweinebraten mit Back-Pflaume gefüllt*

*Parmaschinken mit Melone*

*Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat*

*Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings*

*Brotkorb mit Butter*

\*\*\*\*\*

*Festtagssuppe*

\*\*\*\*\*

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

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

*Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce  
mit Blattspinat und Basmatireis*

\*\*\*\*\*

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

*Dessert-Auswahl:*

*Weiß und braune Mousse*

*Schokobrunnen mit frischen Früchten*

*Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott*

*Crème Karamell*

*bei 2 Hauptgerichten pro Person 44,00 €*

*bei 3 Hauptgerichten pro Person 47,00 €*

*(ab 30 Personen)*

*Internationale Käseauswahl*

*7,80 € pro Person*

# *Pasta Buffet*

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

\*\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe Brodo mit Tortellini*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

*pro Person 36,00 €  
(ab 30 Personen)*

# Grillbuffet

*Gegrilltes Gemüse mit Aioli*

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

*Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven*

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

\*\*\*

*Auswahl von marinierten Steaks vom Grill*

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

*dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter*

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

\*\*\*

*Eisstation mit Eisspezialitäten  
nach Ihrer Wahl  
mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Pro Person 42,00 €  
(ab 30 Personen)*



# *Buffet Düsseldorf*

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

*Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercreme*

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

*Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce*

*Melone mit mild geräuchertem Schinken*

*Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney*

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

\*\*\*

*Hummersahnesüppchen mit Nordseekrabben*

\*\*\*\*

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

*Tagliarini mit gebratenen Scampi, Zwiebellauch,  
Trüffelsahnesauce, Parmesankäse*

*Seezungenröllchen auf Champagnerschaum  
mit tournierten Zucchini und Kräutergnocchi*

\*\*\*\*

*Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,  
Partybrötchen und Feigensenf  
Champagnercreme mit karamellisierten Kirschen  
Nougat Lasagne  
Frischer Obstsalat*

*Pro Person 58,00 €  
(ab 50 Personen)*

# *Brunch im Restaurant Riepe*

*Jeden Sonntag von  
11.30 – 14.30 Uhr*

*Kleiner Frühstücksteil*

\*\*\*\*\*

*Suppe*

\*\*\*\*\*

*Blattsalate mit diversen Dressings  
und angemachte Salate*

\*\*\*\*\*

*Deliziose kalte Vorspeisen*

\*\*\*\*\*

*Individuelle warme Gerichte mit Beilagen*

\*\*\*\*\*

*Auswahlreiches Dessertbuffet*

\*\*\*\*\*

*Kaffee und Tee*

**Preis pro Person 30,00 € (Stand Oktober 2023)**

*(Kinder 0-3 Jahre kostenfrei,  
4-12 Jahre halber Preis)*

# *Candle-Light-Dinner - Nicht nur für Verliebte*



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

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

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

*Das Dinnererlebnis wird abgerundet mit einer Käsevariation vom Buffet.*

*Der Preis beträgt  
pro Person 44,00 € für 5 Gänge.  
(Preis: Stand Dezember 2023)*

*Gerne halten wir eine passende Weinauswahl für Sie bereit.*

*Um Reservierung wird gebeten!*

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