



Pauschalangebot 1

(Getränke Selbstbedienung)

Als Buffet:

*Emsländische Hochzeitssuppe und deftige Gulaschsuppe
Partybrötchen, Baguette, Kräuterbutter und Tzaziki*

Getränke :

*Warsteiner Pils vom Fass, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör, Green Power,
Schröders Alte Liebe, HKT , Steinhäger
Alle kalten nicht alkoholischen Getränke*

Preis :

26,00 € pro Person bis 60 Personen

25,00 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahren halben Preis)

Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 80,00 € pro Gesellschaft. Preis incl. 19% MwSt.

Pauschalangebot 2

(Getränke Selbstbedienung)

Als Buffet :

*Kleine Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersauce
Hähnchenpfanne in einer Zwiebelsahnesauce gratiniert
Verschiedene frische Salate, Reis , Kartoffelgratin, Kroketten*

Getränke:

*Warsteiner Pils vom Fass, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör, Green Power,
Schröders Alte Liebe, HKT, Steinhäger, alle kalten nicht alkoholischen Getränke*

Preis :

29,00 € pro Person bis 60 Personen

28,00 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahren halben Preis)

Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 80,00 € pro Gesellschaft. Preis incl. 19 % MwSt.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen die Bedienung, die dann gesondert in Rechnung gestellt wird!!



Pauschale „ Emsländisch“

Als Buffet:

*Backschinken mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und gedünsteten Zwiebeln
Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses und Butterreis
frische Salate, Kroketten und Bratkartoffeln
Herrencreme und Vanilleeis imit heißen Kirschen*

Getränke:

*Warsteiner Pils vom Fass, Berentzen Korn, Wollbrink Likör, Green Power,
Schröders Alte Liebe, Steinhäger, HKT, Wacholder, Maria cron
alle kalten nicht alkoholischen Getränke*

Preis :

32,00 € pro Person bis 60 Personen

31,00 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahren halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir
I hnen pauschal 100,00 € pro Gesellschaft.
Preis ist incl. Bedienung und 19% MwSt.*

Pauschale „I talienisch“

Als Buffet:

*Schweinesteak „Picata“ in Käse - Eihülle mit grünen Bandnudeln
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
Pizza mit Ananas, Thunfisch, Salami und Pilzen belegt
Spagetti mit Bolognese, Carobonara - und Tomatensauce
I talienisches Salatbuffet und Antipasti, Brote, Dips, usw.
Amarenacreme und Pana Cotta mit Früchten*

Getränke :

*Warsteiner Pils vom Fass, Wein , Sekt, Berentzen Korn, Wollbrink Likör, Green Power,
Sambucca, Ramazotti, Schröders Alte Liebe, HKT, Wacholder,
alle kalten nicht alkoholischen Getränke*

Preis :

33,50 € pro Person bis 60 Personen

32,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahren halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunden berechnen wir I hnen
Pauschal 100,00 pro Gesellschaft. Preis incl. Bedienung und 19 % MwSt.*



Pauschalangebot 3

Am Tisch serviert:

Emsländische Hochzeitssuppe

Als Buffet:

*Lachsauflauf mit Blattspinat und Käse überbacken
Schweinefilet mit frischen Champignons und Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Currysauce
Butterreis, Kartoffelgratin, Kroketten, Bratkartoffeln
Gemüseplatte, frische Salate vom Buffet
Herrencreme und rote Grütze mit Vanillesauce*

Mitternachtsimbiss:

*Schnittchen belegt mit Schinken, Käse, Fisch, Mett, usw.
Kaffee und Tee*

Getränke :

*Sektempfang, Warsteiner Pils vom Fass, Wein, Korn, Likör,
Gren Power, HKT, Steinhäger, Fernet Branca, Wacholder, Weinbrand,
alle nicht alkoholischen Getränke*

Preis :

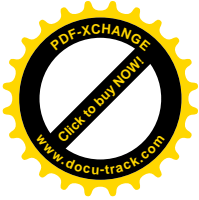
38,50 € pro Person bis 60 Personen

37,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahre halber Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde
berechnen wir Ihnen pauschal 100,00 € pro Gesellschaft.*

Preis incl. Bedienung und 19 % MwSt.



Pauschalangebot „ Hochzeit“

Menü:

Emsländische Hochzeitssuppe

*

*Rindfleisch mit Zwiebelsauce nach Art des Hauses
sowie frische Salatplatten*

*

*Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln
Schweinenackenbraten mit frischen Champignons
Hähnchenbrustfilet mit Früchten in Currysauce
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Kroketten*

*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen
Herrencreme*

Nachts:

*Verschiedene Schnittchen mit Schinken, Käse, Fisch, Mett usw. belegt
Kaffee und Tee*

Getränke:

*Sektempfang, Warsteiner Pils vom Fass, Wein, alle ortsüblichen
Spirituosen, alle alkoholfreien Getränke*

Preis :

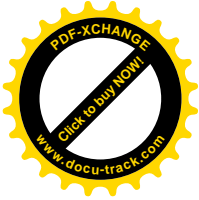
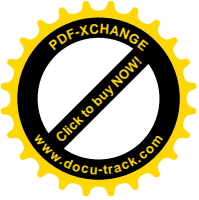
42,50 € pro Person bis 60 Personen

41,50 € pro Person ab 60 Personen

(Kinder bis 10 Jahren halben Preis)

*Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde
berechnen wir Ihnen pauschal 100,00€ pro Gesellschaft.*

Preis incl. Bedienung und 19% MwSt.



Pauschalangebot "Griechisch"

Griechisches Buffet:

Gyros mit Zwiebeln und Tomatenreis

Bifteki gefüllt mit Schafskäse

Griechischer Kartoffelauflauf mit Zucchini und Aubergine

Kartoffelspalten und Pommes Frites

Griechisches Salatbuffet, Tzaziki, Dips, Fladenbrot, Brotkorb, usw.

Grießpudding mit Früchten Zitronenspeise

Getränke:

Warsteiner Pils vom Fass, Sekt, Wein, Berentzen Korn, Wollbrink Likör,

Schröders Alte Liebe, Green Power, Ouzo, HKT, Steinhäger,

alle kalten nicht alkoholischen Getränke

Preis :

33,50 € pro Person bis 60 Personen

32,50 € pro Person ab 60 Personen

Unser Angebot gilt für 9 Stunden. Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir Ihnen pauschal 100,00 € pro Gesellschaft: Preis incl. Bedienung und 19 % MwSt.

Rustikaler Frühstücksbrunch

Für Gruppen ab 10 Personen

Kaffee, Tee, Orangensaft, Brotkorb, verschiedene Brötchen, Aufschnittplatte,

Käseplatte, Schinkenplatte, Fischplatte, Marmelade, Nutella, Obstsalat, Quark,

Rohkostplatte (Tomate, Gurke, Paprika, etc.)

Rühreier, Spiegeleier, gekochte Eier, Speck, Bratwürstchen

Emsländische Hochzeitssuppe

Herrencreme Rote Grütze mit Vanillesauce

Alles „ zum Satt essen“ für 12,00 €

(Kinder bis 12 Jahre 0,50 € pro Lebensjahr)