

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Menüvorschläge

*für Kommunionen
und Konfirmationen*





Menüvorschläge

<u>Menü A</u>	<p>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich</p> <p>Schnitzelchen vom Schweinerücken warme Früchte, Sauce Hollandaise, Zigeunersauce Krokette und Butterspätzle bunte Salatauswahl von Rohkost- und Blattsalaten</p> <p>Dessert</p>	22,00 €

<u>Menü B</u>	<p>Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich</p> <p>Schweinebraten in Landbiersauce Hähnchenbrustschnitzel mit Früchten, Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Röstinchen und Krokette</p> <p>Dessert</p>	25,00 €

<u>Menü C</u>	<p>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich</p> <p>Rinderschmorbraten in Burgundersauce Schweinebraten mit geschmorten Champignons und Rahmsauce bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Krokette und Butterkartoffeln</p> <p>Dessert</p>	26,50 €

<u>Menü D</u>	<p>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich</p> <p>Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce und geschmorten Champignons Hähnchenbrustschnitzel mit Früchten, Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Krokette und Röstinchen</p> <p>Dessert</p>	28,00 €

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Wählen Sie Ihr Dessert zum Menü

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm

Schokoladencreme mit Schlagsahne

Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schlagrahm

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Schlagrahm

Für die ersten frischen Erdbeeren zum Dessert berechnen wir 1,50 € Aufpreis pro Gedeck.

Eine zweite Sorte Dessert aus der obigen Auswahl berechnen wir ebenfalls mit 1,50 € pro Gedeck.

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Genießen Sie Ihr Fest bei uns

Ihren Festtagstisch decken wir mit weißen Tischdecken, Stoffservietten, Blumengestecken und Kerzen ein.

Möchten Sie Ihren Gästen zum Menü passende Weine zur Wahl anbieten, so erstellen wir Ihre Menükarten kostenlos.

Für Kinder berechnen wir anteilig:

0-3	Jahre	kostenlos
4-7	Jahre	ein Drittel des Menüpreises
8-13	Jahre	zwei Drittel des Menüpreises

Gerne servieren wir zusätzlich Blattsalate in Sahnesauce in Schüsseln dazu mit je 1,50 € Aufpreis.

Frischen Stangenspargel aus dem Münsterland berechnen wir mit 9,00 € pro 500g Portion. Wir empfehlen für 3 – 4 Personen je 500 g zusätzlich zum Menü.

Die Rechnung für Ihre Feier erstellen wir direkt. Sie können sie vor Ort bar oder auch gerne per EC-Karte begleichen.



Wir empfehlen Ihnen zum festlichen Menü

Weißweine

2014 er	Bechtheimer Pilgerpfad..... Weißburgunder, Kabinett, trocken Gutsabfüllung Ruppert-Deginther, Dittelsheim-Hessloch	19,50 €
2013 er	Steffens Riesling..... Hochgewächs, Qualitätswein, feinherb Erzeugerabfüllung Ernst Steffens, Zell-Merl	20,00 €

Rotweine

2015 er	Sasbachwaldener Alde Gott..... Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken Winzer-genossenschaft Alde Gott eG, Sasbachwalden	20,00 €
2015 er	Merlot Vallagarina..... Indicazione geografica tipica, trocken, fruchtig Cantina Valdadige S.c.a.r.l. Brentino Belluno	21,50 €

Roséweine

2015 er	Spätburgunder Weißherbst..... Qualitätswein, feinherb Gutsabfüllung Weingut Karl Andries, Ernst, Mosel	21,50 €
---------	--	---------

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere umfangreiche Weinkarte