

Ihre Oase zum Ausruhen,

Entspannen & Genießen



Menüvorschläge

*für Kommunionen
und Konfirmationen*





Menüvorschläge

<u>Menü A</u>	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich Schnitzelchen vom Schweinerücken warme Früchte, Sauce Hollandaise, Zigeunersauce Kroketten und Butterspätzle bunte Salatauswahl von Rohkost- und Blattsalaten Dessert	34,00

<u>Menü B</u>	Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich Schmorbraten vom Schweinenacken in Landbiersauce Hähnchenschnitzel mit warmen Früchten, Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Röstinchen und Kroketten Dessert	39,00

<u>Menü C</u>	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich Rinderschmorbraten in Burgundersauce Schweinebraten mit geschmorten Champignons und Kräuterrahmsauce bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln Dessert	41,00

<u>Menü D</u>	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce und geschmorten Champignons Hähnchenschnitzel mit warmen Früchten, Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Kroketten und Röstinchen Dessert	42,00

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 2,00 € Aufpreis pro Gedeck.

Eine zweite Sorte Dessert aus der obigen Auswahl berechnen wir ebenfalls mit 2,00 € 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.

Korrekturen bei der Personenzahl erbitten wir bis spätestens drei Tage vorm Termin.

Am Tag ausgefallene Gedecke berechnen wir anteilig zur Hälfte.

Für Kinder berechnen wir anteilig:

0-2	Jahre	kostenlos
3-5	Jahre	nach Bedarf / Kinderteller
6-8	Jahre	halber Menüpreis
9-13	Jahre	zwei Drittel des Menüpreises

Gerne servieren wir zusätzlich Blattsalate in Sahnesauce in Schüsseln dazu mit je 2,50 € Aufpreis.

Frischen Stangenspargel aus dem Münsterland berechnen wir mit 14,00 € pro 500g Portion. Wir empfehlen für 3 bis 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

2020 er	Bechheimer Pilgerpfad Weißburgunder, Kabinett, trocken Gutsabfüllung Ruppert-Deginther, Dittelsheim-Hessloch	23,00
2020 er	Steffens Riesling Hochgewächs, Qualitätswein, feinherb Erzeugerabfüllung Ernst Steffens, Zell-Merl	24,00

Rotweine

2019 er	Sasbachwaldener Alde Gott Spätburgunder, Qualitätswein, halbtrocken Winzer-genossenschaft Alde Gott eG, Sasbachwalden	24,00
2020 er	Merlot Vallagarina Indicazione geografica tipica, trocken, fruchtig Cantina Valdadige S.c.a.r.l. Brentino Belluno	24,00

Roséweine

2021 er	Cabernet Sauvignon Rosé Qualitätswein, feinherb Gutsabfüllung Ruppert-Deginther, Dittelsheim-Heßloch	23,00
---------	--	-------

Gerne zeigen wir Ihnen auch unsere umfangreiche **Weinkarte**.