

# *Festivitätenmappe*

## *2025*

*Anregungen für Ihre  
ganz persönliche Feier*



*Ringhotel Am Stadtpark*  
*Kurt-Schumacher-Str. 43 – 44532 Lünen*  
*Tel.: 02306 / 20 100*  
*[www.riepe.com](http://www.riepe.com) – E-Mail: [amstadtpark@riepe.com](mailto:amstadtpark@riepe.com)*

*Stand: Januar 2025*

# Allgemeine Informationen

*Sehr geehrter Guest,*

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 Personenzahl 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 umfasst die Raummiete lediglich die Zeit bis maximal 2 Uhr morgens. Falls der Wunsch besteht, die Feier länger als 2 Uhr morgens stattfinden zu lassen, kann nach vorheriger Absprache eine Verlängerungsstunde hinzugebucht werden. Die Kosten sind abhängig von der Anzahl der benötigten ServicemitarbeiterInnen.

- **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 20,00 € und 30,00 € pro Gesteck
  - Hussen: passende Stuhlhussen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung  
(Preis 7,00 € pro Stück inkl. Auf- und Abdekorianieren sowie Waschen und Bügeln)
- Der **Gedeckpreis** für selbst organisierten Kuchen beträgt 3,00 € pro Person.  
Dieser Preis beinhaltet den Service am Tisch des Gastes, Geschirr etc. Bei „fremden“ Kuchen, wird grds. ein Stück als Rückstellprobe tiefgekühlt von uns aufbewahrt, damit im Falle von Unverträglichkeiten ein Nachweis möglich ist. Bitte sorgen Sie im eigenen Interesse dafür, dass bei eigener Anlieferung von Kuchen, Torten etc. die Kühlkette eingehalten wird, damit die Ware auch einwandfrei bei uns ankommt.
- 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. 9,00 bis 15,00 €).  
**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 70,00 € pro Person/Gast vereinbart werden.

- Alle aufgeführten Preise sind gültig bis zum 31.12.2025. 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 2026 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2025 zur Verfügung steht.  
Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern (derzeit 7% auf Logis, sowie 19% auf Getränke, Speisen, Raummieter 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*



*Ringhotel Am Stadtpark – Kurt-Schumacher-Str. 43 – 44532 Lünen  
Telefon: 02306 / 20100 – [www.riepe.com](http://www.riepe.com) – E-Mail: [amstadtpark@riepe.com](mailto:amstadtpark@riepe.com)*

# **Unser Raumangebot:**

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

- *Unser **Palmen**garten 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 350,00 €. Da dieser Raum hauptsächlich als Restaurant für unsere à la carte Gäste dient, vergeben wir den großen Palmen Garten in der Regel nur vormittags oder in den Ferien „exklusiv“ für Feierlichkeiten.*  
*Die Raummiete beträgt 230,00 €.*
- *Unser **Kleiner Palmen**garten 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 230,00 €.*
- *Der **Wintergarten** hat eine halbrunde Form, einen schönen Blick in den Stadtpark und bietet Platz für 25 bis 35 Personen.*  
*Die Raummiete beträgt 230,00 €.*
- *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 310,00 €.*  
*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 250,00 €.*
- *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 390,00 €.*
- *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 1.850,00 €. Je nach Gesamtumsatz bieten wir eine Ermäßigung auf die Raummiete an.*

*Sämtliche Räume sind modern und elegant ausgestattet und verfügen über professionelle Klimaanlagen (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) E-Piano von Yamaha Modus1	50,00 € 75,00 €
•	Beamer (4000 Lumen)	75,00 €	Soundtower Mini (kleine Musikanzage / 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 zu buchbaren 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
- ✓ Musik in Eigenregie möglich (Aufbau auf kleiner Fläche)
- ✓ Musikanzage vorhanden; Anschluss per Laptop möglich;

*Raummiete Harlekin  
300,00 € pauschal.*



*Wenn Sie die Kegelbahnen dazu mieten wollen, berechnen wir zusätzlich 100,00 € pauschal.*



# Übernachtungen:

- Unser 4 Sterne Hotel verfügt über 124 moderne und exklusive Hotelzimmer, davon 4 Suiten, 3 Wellnesszimmer und eine Wellness-Suite.
- Zimmerpreise für das Jahr 2025:
  - Bitte beachten Sie die Preisübersicht auf der folgenden Seite.
  - Die genannten Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstückbuffet und Schwimmbad- und Saunanutzung.
  - Für Nachtschwärmer und Langschläfer kann auch anstatt des Frühstücksbuffets zu einem Aufpreis von 21,50 € pro Person das Sonntagsbrunch-Buffet ab 12.00 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:*

*Einzelzimmer Standard: ab 105,00 € inkl. Frühstück*

*Doppelzimmer Standard: ab 130,00 € inkl. Frühstück*



# Zimmerpreise 2025

<i>Zimmer</i>	<i>Preis</i>
<b>Einzelzimmer</b>	
<i>Standard</i>	111,00 €
<i>Standard zum Park</i>	121,00 €
<i>Komfort</i>	131,00 €
<i>Superior</i>	141,00 €
<b>Doppelzimmer</b>	
<i>Standard</i>	141,00 €
<i>Komfort</i>	151,00 €
<i>Superior</i>	161,00 €
<i>Suite / Wellness-Zimmer</i>	211,00 €
<i>Wellness-Suite</i>	310,00 €
	280,00 € 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 WLAN 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 12.00 Uhr Zuzahlung 21,50 €)

## **Angebot für Familien:**

Zwei Doppelzimmer mit Verbindungstür: Das Elternzimmer wird zum normalen Preis berechnet, z.B. am Wochenende 2 Personen inkl. Frühstück ab 141,00 €; für das zweite Doppelzimmer direkt nebenan und mit einer Verbindungstür direkt begehbar berechnen wir nur 90,00 € für beide Kinder (bis max. 16 Jahre) inkl. Frühstück.

## **Extras**

<i>Tiefgaragenstellplatz inkl. E-Ladesäule</i>	11,00 € / zzgl. Laden
<i>Telefongebühr, Telefax Einheit</i>	0,30 €
<i>Hund (nur in Kategorie Komfort möglich)</i>	15,00 €
<i>Nur auf telefonische Vorbestellung möglich.</i>	
<i>Babybett (bis 3 Jahre) inkl. Frühstück</i>	15,00 €
<i>Zusatzbett für Kinder (4 bis einschl. 12 Jahre) inkl. Frühstück</i>	25,00 €
<i>Zusatzbett für Jugendliche (13 bis einschl. 17 Jahre) inkl. Frühstück</i>	45,00 €
<i>Zusatzbett für Erwachsene inkl. Frühstück (nur auf telefonische Vorbestellung möglich)</i>	45,00 €
<i>Extra-Frühstück</i>	19,50 €
<i>Halbpension - Abendessen als 4-Gang-Verwöhnmenü/Buffet pro Person</i>	45,00 €

# Apéritifs zum Empfang

<i>Riepe's Hauscocktail: Granini Pink Grapefruit Saft mit Orangenlikör und Sekt aufgefüllt</i>		6,80 €
<i>Sekt Hausmarke</i>		
<i>"Riepe's Privat Cuvée Langenbach"</i>	0,75l	26,00 €
	0,1l	4,20 €
<i>"Riepe's Privat Rosé Langenbach"</i>	0,75l	26,00 €
	0,1l	4,20 €
<i>Prosecco Treviso D.O.C.</i>	0,75 l	26,00 €
<i>Pieve di Soligo</i>	0,1 l	4,20 €
<i>Crémant de Loire Excellence</i>	0,75 l	31,00 €
<i>zarte Noten von Mandeln und Rauch</i>	0,1 l	6,50 €
<i>Appellation Crémant D'Alsace Contrôlée</i>		
<i>R de Ruinart</i>	0,75 l	77,00 €
<i>Champagner Reims-France 1729</i>	0,375 l	54,00 €
<i>Alkoholfreier Fruchtcocktail</i>		
<i>verschiedene Fruchtsäfte, Kokossirup</i>	0,2 l	6,20 €
<i>Hugo Cocktail</i>		
<i>Prosecco, Holunderblüten sirup, Minze und Limette</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Aperol Spritz</i>		
<i>Aperol, Mineralwasser und Sekt</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Lillet Wild Berry</i>		
<i>Lillet Likör, Schweppes Wild Berry, Beeren</i>	0,2 l	6,80 €
<i>Kir Royal</i>		
<i>Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt</i>	0,1 l	5,00 €
<i>Martinicocktail</i>		
<i>Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt</i>	0,1 l	6,80 €
<i>Martini</i>		
<i>Bianco, Extra Dry, Rosso</i>	0,05 l	5,00 €
<i>VW: Vermuth mit Williams</i>	0,05 l	5,00 €
<i>Sandemann Sherry</i>		
<i>Seco, Cream, Medium Dry</i>	0,05 l	4,00 €
<i>Campari Orange</i>	0,2 l	6,80 €

*Stand der Preise: Dezember 2024, Änderungen vorbehalten*

# Getränkepreise (auszugsweise)

## **Alkoholfreie Getränke**

<i>Apollinaris Selection / VIO still</i>	0,75l	6,70 €
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</i>	0,33l	3,50 €
<i>Spezi, Sprite</i>	0,3 l	3,50 €
<i>VIO Bio Schorlen</i>	0,3 l	3,80 €
<i>Apfel, Rhabarber, Johannisbeere,</i>		
<i>Orange, Zitrone-Limette</i>		
<i>Granini Säfte</i>	0,2 l	2,80 €

## **Unsere Biere**

<i>Veltins Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,50 €
<i>Hövels Original</i>	0,3 l	3,50 €
<i>Grevensteiner Pils vom Fass</i>	0,3 l	3,50 €
<i>Veltins Pils alkoholfrei</i>	0,33l	3,50 €
<i>Maisel's Hefeweizen</i>	0,5 l	4,90 €

## **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>	6,50 €
<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 2024, Änderungen vorbehalten*

# Weinempfehlungen

## Unsere Hausweine:

### Weißwein:

2022 **Riepe's Hauswein**

*Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay  
Deutscher Qualitätswein, trocken  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz*

*0,75 l      25,00 €*

2022 **Königschaffhausener Grauer Burgunder**

*Qualitätswein, trocken  
Winzergenossenschaft Königschaffhausen*

*0,75 l      26,00 €*

2022 **Chardonnay - La Forge Estate**

*Vin de Pays d'Oc – Barrique  
Domaines Paul Mas  
Aromen von exotischen Früchten*

*0,75 l      26,00 €*

\*\*\*\*\*

### Roséwein:

2021 **Domaine de Pellehaut Rosé**

*Familie Gaston Béraut Fils, Montréal du Gers  
Duft nach Erdbeeren und Sauerkirsche, frisch  
und ausgewogen*

*0,75 l      24,00 €*

\*\*\*\*\*

### Rotwein:

2020 **Walsheimer Silberberg**

*Spätburgunder Rotwein, im Holzfass gereift, QbA trocken  
elegant, frisch mit Aromen von Schattenmorellen  
und einem Hauch Mokka  
Weingut Karl Pfaffmann*

*0,75 l      25,00 €*

2021 **Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge"**

*DOC, trocken  
Colli Di Poggiofiorito Di Camillo  
rubinrot mit dezerten Beerenaromen*

*0,75 l      24,00 €*

*Stand der Preise: Dezember 2024, Änderungen vorbehalten  
Die Jahrgänge können sich im Zeitverlauf entsprechend ändern.*

# Cocktails und Longdrinks

## *Cocktails*

*Tequila Sunrise* 7,50 €  
*Tequila, Orangensaft, Grenadine und Zitronensaft*

*Long Island Iced Tea* 9,50 €  
*Rum, Wodka, Tequila, Gin, Cointreau,  
Zitronensaft und Cola*

*Sex on the Beach* 8,50 €  
*Wodka, Pfirsichlikör, Crème des Cassis, Orangensaft  
und Ananassaft*

*Caipirinha* 8,50 €  
*Limette, Lime Juice, Cachaca, brauner Zucker*

*Mojito* 8,50 €  
*Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser*

*Pina Colada* 8,50 €  
*Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft*

*Swimmingpool* 8,50 €  
*Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup,  
Sahne und Ananassaft*



## *Alkoholfreie Cocktails*

*Ipanema* 6,50 €  
*Ginger Ale, Limette, Lime Juice und brauner Zucker*

*Virgin Colada* 6,50 €  
*Kokossirup, Sahne und Ananassaft*

*Fruchtcocktail* 6,50 €  
*Kokossirup, Grenadine, Orangensaft,  
Ananassaft und Apfelsaft*

*Stand der Preise: Dezember 2024, 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 2024 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 8,50 €

*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 17,00 €

# *Getränkepauschale für den Abend*

**Dauer:** 7 Stunden, z.B. 19 bis 2 Uhr  
**Preis:** 33,00 € 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 Kuyper Bessen Genever	oder
Xuxu Erdbeerlimes	oder
Apfelskorn	oder
Baileys	oder
Grappa Julia	oder
Ouzo	oder
Fernet Branca	oder
Malteser Kreuz	oder
Linie Aquavit	oder
Jubiläums Aquavit	oder

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

#### *Mögliche Erweiterungen der Pauschale:*

# *Spirituosen / Flaschenpreise als Ergänzung zur Getränkepauschale*

## Spirituosen

## Flaschenpreise

### *Wodka*

<i>Moskowskaya 1l</i>	55,00 €
<i>Gorbatschow 0,7 l</i>	41,00 €
<i>Smirnoff 0,7l</i>	43,00 €

### *Whiskey*

<i>Jim Beam 0,7 l</i>	46,00 €
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	55,00 €

### *Rum*

<i>Bacardi 0,7 l</i>	42,00 €
<i>Havana Club Rum 0,7l</i>	44,00 €

### *Gin 0,7 l*

<i>Gordon's</i>	42,00 €
<i>Tanqueray</i>	45,00 €
<i>Bombay Sapphire</i>	53,00 €
<i>Hendrick's</i>	60,00 €

### *Ramazzotti 0,7 l*

45,00 €

### *Korn*

### *Fürst Bismarck 0,7 l*

40,00 €

### *Jägermeister 0,7 l*

43,00 €

### *Baileys 0,7 l*

43,00 €

### *Xuxu Erdbeerlimes 1 l*

42,00 €

### *Ouzo 0,7 l*

45,00 €

**Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.**

Stand der Preise: Dezember 2024, Änderungen vorbehalten

# Kaffee und Kuchen

## Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Kaffee Hag	2,50 €
Glas Tee	3,70 €
Tasse Schokolade mit/ohne Sahne	4,30 €/4,80 €
Tasse Cappuccino	3,10 €
Tasse Espresso	2,30 €
Latte Macchiato	3,60 €
Café au lait (Kaffee mit geschäumter Milch)	3,60 €

## Kuchenauswahl

Omas Landkuchen „Apfel“	3,90 € / Stück
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.	
Omas Landkuchen „Pflaume“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsch Mandel“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Mandarine“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Blaubeere“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Mohn Schmand“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Aprikose“	3,90 € / Stück

Apfelstreuselkuchen, Butterkuchen, Bienenstich,  
Donauwelle

2,60 € / Stück

## Torten (14 Stücke)

Himbeersahne	4,10 € / Stück
Frankfurter Kranz	4,10 € / Stück
Schwarzwalder Kirsch	4,10 € / Stück
Herrencreme	4,10 € / Stück
Käsesahnetorte	4,10 € / Stück
Zitronen-Mango-Torte	4,10 € / Stück
Kiwi-Sahne-Torte	4,10 € / Stück
Mandarinen-Sahne-Torte	4,10 € / Stück
Eierlikör-Torte	4,10 € / Stück

## Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept  
mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

5,20 € / Stück

- Der Gedeckpreis für selbst organisierten Kuchen beträgt 3,00 € pro Person.  
Dieser Preis beinhaltet den Service am Tisch des Gastes, Geschirr etc.  
Bei „fremden“ Kuchen, wird grds. ein Stück als Rückstellprobe tiefgefroren von uns aufbewahrt, damit im Falle von Unverträglichkeiten ein Nachweis möglich ist. Bitte sorgen Sie im eigenen Interesse dafür, dass bei eigener Anlieferung von Kuchen, Torten etc. die Kühlkette eingehalten wird, damit die Ware auch einwandfrei bei uns ankommt.

# 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 €*



*Beispieffoto*

# 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:*

## *Canapés auf ofenfrischem Baguette*

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

## *Kleine Knabberereien*

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

## *Warme Snacks*

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

### *Räucherlachs auf Kartoffelwaffel*

*mit Rote-Beete-Meerrettichcrème und Feldsalat*

*16,00 €*

### *Tapas Teller*

*Manchego-Käse, Kräuteroliven, Serrano-Schinken und Garnelen*

*dazu Brot und Butter*

*17,50 €*

### *Carpaccio vom Rind*

*mit Olivenöl, Parmesan und Rucola*

*15,50 €*

### *Lachsspaziergang*

*mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne*

*17,50 €*

## *Suppen*



### *Kokos-Currycremesuppe*

*mit gebratener Garnelen*

*(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen)*

*8,00 €*

*7,00 €*

### *Zwiebel-Kaffeecremesuppe mit Speck*

*7,50 €*

### *Klare Rinderkraftbrühe*

*mit Gemüsestreifen und Madeira*

*8,00 €*

### *Lüner Hochzeitssuppe*

*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 €

### *Tomate mit Burrata*

auf Rucola und Feldsalat mit dunklem Balsamico

16,00 €



### *Wildkräutersalat*

mit Rote Beete, Walnuss, Croûtons  
und Feigendressing

14,00 €

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

*Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang*

7,50 €

## *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*

### *Spaghettoni mit Kokos-Currysauce,*

*Paprika und Rinderfiletstreifen*

18,50 €

### *Tagliarini Gamberi*

mit Trüffel-Parmesansauce, Tomaten,  
Zwiebeln und gebratenen Garnelen (4 Stück)  
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen)

20,50 €

17,50 €

## Vegane Hauptgerichte

### Mandel-Polentaschnitte

mit wildem Brokkoli und Knoblauchtomaten



17,50 €

### Rote Beete Risotto

mit veganen Filetstreifen und Babyspinat



18,50 €

## Fleisch

### Bio Schweinelendchen

mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln  
und Schwerter Senf-Jus



28,50 €

### Medaillons vom Rind und Schwein

an Dörrpflaumen-Balsamico-Jus

mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern

27,50 €

Schnitzel „Blumenmädchen“ mit Spiegelei,  
Rahmsauce, buntem Röschengemüse  
und knusprigen Bratkartoffeln

24,50 €

Iberico Schweinefilet mit Erbsenschoten,  
Schalotten, Drillingen und Jus

26,00 €

Lammhüfte auf Paprika-Olivengemüse,  
mit Knoblauchkartoffeln und Thymiansauce

31,00 €

### Entenbrust auf gebratenen Austernpilzen

mit Knoblauch, Kirschtomaten, Pfannenkartoffeln  
und Rotweinjus

29,50 €

### Ochsenbäckchen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus  
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree

27,00 €

### Saftige Maishähnchenbrust

mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen und Kartoffelkräppen

26,00 €

## *Steaks*

<i>Rinderfiletsteak</i>		
	200 g	31,00 €
	300 g	38,00 €
<i>Rumpsteak</i>		
	200 g	27,00 €
	300 g	36,00 €
<i>Putensteak</i>	220 g	21,00 €

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

*Zusätzliche Beilagen:*

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i>	7,50 €
<i>Pommes Frites traditionell</i>	4,20 €
<i>Bratkartoffeln</i>	4,20 €

## *Fisch*

<i>Schollenfilet auf Curry-Spinat</i>	
überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln	25,50 €
<i>Bachforelle im Speckmantel</i>	
auf buntem Bohnengemüse mit Buttersauce und Drillingen	27,00 €
<i>Lachsfilet gebraten auf Pastinake</i>	
mit getrockneten Tomaten, Weißweinsauce und gebackenen Kartoffelperlen	28,00 €

## *Dessert*

<i>Der Genussmoment</i>	
Kleines Glas Vanillecrème mit Kirschgrütze und einem Espresso	7,50 €
<i>„Beeren- Charlotte“</i>	
mit Cognacrahm und Himbeereis	9,50 €
<i>Limonen-Schokoladenparfait</i>	
mit Mango und Minzpesto	9,00 €
<i>„Schokotraum“</i>	
warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	9,50 €
<i>Eis und Heiß</i>	
mit Vanilleeis und heißen Kirschen	8,50 €
<i>Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet</i>	
mit frischen Früchten der Saison	9,00 €
<i>Wählen Sie drei Kugeln aus folgenden Sorten:</i>	
Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss, Stracciatella, Mango-Joghurt	
Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango	

## *Käsedessert*

Feine Käseplatte (ca. 125 gr., französische Auswahl), Baguette- und Brotkörbchen, Butter	15,50 €
---	---------

# Menü-Vorschlag 4 Gänge



## Wildkräutersalat

mit Rote Beete, Walnuss, Croûtons  
und Feigendressing

14,00 €

\*\*\*\*\*

## Klare Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Madeira

8,00 €

\*\*\*\*\*

## Medaillons vom Rind und Schwein

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

27,50 €

\*\*\*\*\*

## „Schokotraum“

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  
28,00 bis 33,00 €*

*Marinierte Erdbeeren mit  
Mascarpone-Limonen-Crème  
10,00 €*

# **Buffet "Bayern"**

*Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich  
Fleischwurst mit Zwiebelmarinade und Gartenkräutern  
Kalter Schweinebraten mit Radieschen-Vinaigrette  
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 Birnenkompost  
Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 42,00 €  
Pro Person (4 Hauptgänge) 45,00 €  
(ab 30 Personen)*

# *Regionales Heimat- und Genuss-Buffet*

*Geräuchertes aus Fluss und Meer*

*Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce*

*Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette*

*und Kochschinkenstreifen*

*Kleine Party-Schnitzel und Mettwürstchen 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*

\*\*\*

*Zitronencrème*

*Welfenspeise*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Omas Schokopudding mit Mandelsplitter*

*Pro Person (2 Hauptgänge) 41,50 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 45,50 €*

*(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  
Äpfel-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  
Hähnchen, Fischspezialitäten und Erbsen*

\*\*\*

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

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

# **Buffet Neapel**

*Auswahl an hausgemachten Antipasti  
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 frittierter 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 44,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Winzerin Buffet*

*Barschfilet in einer milden Rieslingmarinade*

*Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert*

*Pfälzer Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen*

*Handkäse 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) 42,00 €*

*Pro Person (3 Hauptgänge) 48,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Verlobungs-Buffet*

*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 Paprikamarck  
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,  
Gemüsestreifen und Petersilien-Kartoffeln*

\*\*\*

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

*2 Hauptgerichte pro Person 44,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 47,00 €*

# *Spezialitäten Buffet aus dem Périgord*

*Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland*

*Schwarzbrottaler mit Entenleber*

*Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce*

*Fischterrine mit Kräutersauce*

*Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten*

*und Roquefortdip*

*Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar*

*Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings*

*Baguette und Salzbutter*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

*Weisse und braune Schokoladenmousse  
Erdbeercreme mit Kirschwasser  
Gestürzte Karamellcreme  
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce*

*Pro Person 45,00 €  
(ab 30 Personen)*

# **Schlemmer-Buffet**

*Lachsvariationen mit Kräuterschmand  
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip  
Lammhälfchen 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*

\*\*\*

*Tomatencremesuppe 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*

\*\*\*

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

*2 Hauptgerichte pro Person 50,00 €  
3 Hauptgerichte pro Person 53,00 €  
(ab 30 Personen)*

# ***Buffet Bella Roma***

*Antipasti: gefülltes Gemüse mit Frischkäse  
Coppa mit Galiamelone  
Mozzarella mit Tomate und Balsamicoreduktion  
Mailänder Salami mit Steinpilzvinaigrette  
Lachsfilet mit Kräutern und Grappa gebeitzt  
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 45,00 €  
(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:*

*Weisse und braune Mousse  
Schokobrunnen mit frischen Früchten  
Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott  
Crème Karamell*

*bei 2 Hauptgerichten pro Person 45,00 €  
bei 3 Hauptgerichten pro Person 48,00 €*

*(ab 30 Personen)*

*Internationale Käseauswahl  
8,50 € 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 37,00 €*

*(ab 30 Personen)*

# *Grillbuffet*

*Gegrilltes Gemüse mit Aioli*

*Tomate-Mozzarella, Eismeer-garnelen 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 43,00 €  
(ab 30 Personen)*

# **Buffet Düsseldorf**

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

*Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercrème*

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

*Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce*

*Melone mit mild geräuchertem Schinken*

*Minreibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney*

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuterdressing 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*

*Champagnercrème mit karamellisierten Kirschen  
Nougat Lasagne  
Frischer Obstsalat*

*Pro Person 59,00 €  
(ab 50 Personen)*

# **Brunch im Restaurant Riepe**

*Jeden Sonntag von  
12.00 – 14.30 Uhr*

*Kleiner Frühstücksanteil*

\*\*\*\*\*

*Suppe*

\*\*\*\*\*

*Blattsalate mit diversen Dressings  
und angemachte Salate*

\*\*\*\*\*

*Deliziöse kalte Vorspeisen*

\*\*\*\*\*

*Individuelle warme Gerichte mit Beilagen*

\*\*\*\*\*

*Auswahlreiches Dessertbuffet*

\*\*\*\*\*

*Kaffee und Tee*

*Preis pro Person 31,50 € (Stand Dezember 2024)  
(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 45,00 € für 5 Gänge.  
(Preis: Stand Dezember 2024)*

*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.*