

## Sehr geehrter Gast!

Das 4-Sterne Hotel Robben - Grollander Krug ist ein privat geführtes Hotel, welches seit 1965 im Besitz der Familie Robben ist.

Seit unserem Neubau im Jahr 1996 und unserem Ausbau 2009 stehen Ihnen 41 komfortable Hotelzimmer und mehrere Räume in stilvollem Ambiente für Feierlichkeiten und Veranstaltungen jeglicher Art für bis zu 150 Personen zur Verfügung.

Die familiäre Atmosphäre und die gepflegte Gastlichkeit sollen dazu beitragen, Ihnen und Ihren Gästen schöne Stunden der Freude und des Genießens zu bereiten.

So sind wir bestrebt, mit Küche, Keller und Service beste Leistungen zu bringen, um Sie zufrieden zu stellen.

Diese Mappe soll Ihnen bei der Planung Ihrer Feierlichkeit behilflich sein und Ihnen einen Überblick über unser Angebot liefern.

Komplette Menüs servieren wir Ihnen für Gruppen ab 10 Personen, Buffets für Gruppen ab 20 Personen.

Alle genannten Preise gelten jeweils pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und den Service.

**Die Preise sind bis zum 31.12.2023 gültig.**

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Feier gestalten zu dürfen.

Ihre Familie Robben und Mitarbeiter

## Besonderer Tip des Hauses: „FLYING BUFFET“

Während Ihres Empfang reicht unser Service-Personal Ihren Gästen leckere Kleinigkeiten, die direkt (ohne Besteck) verzehrt werden können.

Serviert wird ein bunter Mix aus: Garnelen auf Aioli, Lachsrouladen, Rindercarpaccio

Hähnchenbrustspießen mit Erdnussauce, Antipasti und Tomaten mit Mozzarella

pro Person werden 4 Speisen gefertigt € 13,50

## Vorspeisen

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 1)  | Bunte Blattsalate ( <i>Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat</i> )                                       |         |
|     | a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette  | € 5,50  |
|     | b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse                                   | € 6,90  |
|     | c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette   | € 9,90  |
| 2)  | Melonenkugelchen<br>mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken                                 | € 6,90  |
| 3)  | Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Preiselbeersahne, Toast und Butter  | € 7,50  |
| 4)  | Gebratene Garnelen<br>auf Tomaten-Rucolasalat, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing                                | € 8,40  |
| 5)  | Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs<br>Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich                                  | € 9,90  |
| 6)  | Krabbencocktail Vinaigrette   | € 10,90 |
| 7)  | Antipasti:<br>Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven<br>und gefüllte Peperoni, dazu Baguette   | € 9,40  |
| 8)  | Vorspeisentrilogie:<br>Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio<br>Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung | € 10,40 |
| 9)  | Norddeutsche Tapas-Variation<br>Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes  | € 10,90 |
| 10) | Rindercarpaccio<br>mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern  | € 11,80 |
| 11) | Gebratenen Gambas<br>auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan<br>Kürbiskernöl und weißem Balsamico            | € 11,80 |

## Suppen

- |                                      |  |   |      |
|--------------------------------------|--|---|------|
| 1)                                   | Klare Hühnerkraftbrühe ( <i>Hochzeitssuppe</i> ) mit Einlage<br>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 5,20 |
| 2)                                   | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage<br>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert)                           | € | 5,50 |
| 3)                                   | Minestrone<br>(Italienische Gemüsesuppe) (vegetarisch)   | € | 5,70 |
| 4)                                   | Champignoncremesuppe<br>mit Sahnehaube   | € | 5,90 |
| 5)                                   | Tomatencremesuppe<br>mit Basilikum und Sahnehaube (vegetarisch), (ohne Sahne vegan)                          | € | 5,90 |
| 6)                                   | Gazpacho<br>(kalte, spanische Gemüsesuppe) (vegan)   | € | 5,90 |
| 7)                                   | Grüne Pfeffercremesuppe<br>mit Sahnehaube (vegetarisch)  | € | 5,90 |
| 8)                                   | Lachscremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € | 6,80 |
| 9)                                   | Kokos-Currycremesuppe<br>mit frischer Ananas<br>und Streifen von gebratener Hähnchenbrust                    | € | 7,40 |
| 10)                                  | Feine, pürierte Erbsensuppe<br>mit einem Garnelenspieß und Creme fraîche                                     | € | 7,90 |
| <u>Mitte April bis Ende Juni</u>     |  |   |      |
| 11)                                  | Frische Spargelcremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € | 6,20 |
| <u>Mitte Oktober bis Weihnachten</u> |  |   |      |
| 12)                                  | Kürbiscresmesuppe<br>mit einem Garnelenspieß und Kürbiskernöl  | € | 7,50 |

# FISCH

## Zwischengerichte und Hauptgerichte - Tellerservice

*Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.*

*Zwischengericht: Das Zwischengericht wird nach der Vorspeise/Suppe und vor dem Hauptgericht serviert.*

**Zu allen Fisch-Hauptgerichten servieren wir zusätzlich eine Gemüsesorte nach Wahl.**

		<u>Zwischengericht</u>	
	<b><u>Hauptgericht</u></b>		
1)	Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis	€ 14,50	<b>€ 20,90</b>
2)	Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 14,50	<b>€ 20,90</b>
3)	Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	€ 12,90	<b>€ 19,50</b>
4)	Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 15,90	<b>€ 23,50</b>

## HAUPTGERICHTE - Tellerservice

*Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.*

- |    |   |   |            |
|----|---|---|------------|
| 1) | Putensteak<br>mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen<br>Currysauce und Reis   | € | 16,90      |
| 2) | Zwei Schweinemedallions im Speckmantel<br>mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce<br>und hausgemachten Kartoffelrösti     | € | 20,50      |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon<br>mit Karottengemüse, Sauce Hollandaise<br>und hausgemachten Kartoffelspalten    | € | 23,50      |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust<br>mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen<br>und Kartoffelgratin                                     | € | 23,90      |
| 6) | Lammrücken<br>mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen<br>Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln<br>und Estragonsauce | € | 24,80      |
| 7) | Rinderfilet<br>mit mediterranem Gemüse<br>Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise   | € | 32,90      |
| 8) | Rehrücken<br>mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren<br>dazu Rotkohl und Kroketten                                    |   | Tagespreis |

## HAUPTGERICHTE – Plattenservice

*Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches auf Platten bzw. in Schalen serviert und nachgereicht.*

**Zu allen Gerichten servieren wir eine Gemüseplatte, Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und zwei Saucen**  
(Bratensauce und Cognac-Pfefferrahmsauce).

Sie können wählen zwischen einer „*SAISONALEN GEMÜSEPLATTE*“ (4-5 Sorten, je nach Saison) und einer „*MEDITERRANEN GEMÜSEPLATTE*“  
(Auberginen, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Champignons).

Des Weiteren haben Sie die Wahl zwischen einem „*gemischten Salat*“ oder einem „*Sahnesalat*“ (Eisbergsalat mit Sahnesauce und Mandarinen).

\*\*\*\*\*

- |     |   |   |       |
|-----|---|---|-------|
| 8a) | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)<br>von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Hähnchenbrust  | € | 23,90 |
| 8b) | <i>Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust</i>   | € | 26,40 |
| 9)  | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis<br>mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen<br>dazu Kroketten und Sauce Hollandaise<br>(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € | 24,50 |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust   | € | 29,90 |
| 11) | Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken<br>Rinderfilet und Entenbrust  | € | 30,90 |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  | € | 31,90 |
| 13) | Entenbraten<br>dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren<br>Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat)   | € | 28,90 |
| 14) | Wildplatte: Hirsch, Wildschwein und Rehkeule<br>Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl   | € | 27,50 |
| 15) | Rehkeule und Rinderfilet<br>Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl   | € | 31,90 |

## Dessert

- |   |         |
|---|---------|
| 1) Vanilleeis<br>mit heißer Schokoladensauce und Sahne  | € 4,90  |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne<br>(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren)        | € 5,20  |
| 3) Rote Grütze  |         |
| a) mit Vanillesauce und Sahne   | € 5,20  |
| b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne   | € 6,80  |
| 4) Mocca-Mousse   | € 5,50  |
| 5) „Saure Sünde“<br>Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet  | € 6,20  |
| 6) Tiramisuschnitte<br>mit Beerenauswahl  | € 6,40  |
| 7) Frischer Obstsalat<br>mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne  | € 6,50  |
| 8) Stracciatella-Mousse<br>serviert mit Waldbeeren und Sahne  | € 6,50  |
| 9) Zweierlei Mousse<br>von schwarzer und weißer Schokolade<br>an einem Saucenspiegel und Früchten                       | € 6,90  |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark   | € 6,90  |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce  | € 7,40  |
| 12) Hausgemachtes Pfefferminzparfait<br>mit Schokoladensauce  | € 7,40  |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“<br>(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis<br>und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 10,80 |

## Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu 1-4)

### Menüvorschlag 1 € 34,30

(mit Rinderrouladen € 36,80)

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitsuppe) mit Einlage  
\*\*\*

Gemischter Braten von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust → € 34,30  
oder

Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust → € 36,80  
(mit Rinderrouladen statt Rinderbraten)

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen  
\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

---

### Menüvorschlag 2 € 42,30

Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*

Medaillons von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen  
\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

### Menüvorschlag 3 € 45,70

Feine, pürierte Erbsensuppe  
mit einem Garnelenspieß und Creme fraiche  
\*\*\*

Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken, Rinderfilet und Entenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, Sahnesalat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen  
\*\*\*

Zweierlei Mousse von schwarzer und weißer Schokolade  
an einem Saucenspiegel und Früchten

---

### Menüvorschlag 4 € 50,90

Melonenkugelchen mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken  
\*\*\*

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*

Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  
mediterrane Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen  
\*\*\*

„Saure Sünde“: Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet

---

### Menüvorschlag 5 € 27,70

Tomatencremesuppe  
mit Basilikum und Sahnehaube  
\*\*\*

Putensteak mit Papaya, Litchis, Mangos und gebackenen Bananen  
Currysauce und Reis  
\*\*\*

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne



**Menüvorschlag 6 € 41,60**

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette  
\*\*\*

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage  
\*\*\*

Rindermedaillon und Schweinemedailon mit Karottengemüse  
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten  
\*\*\*

Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce

---

**Menüvorschlag 7 € 42,60**

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs  
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich  
\*\*\*

Minestrone  
\*\*\*

Zwei Schweinemedallions im Speckmantel  
mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce und hausgemachten Dauphinkartoffeln  
\*\*\*

Stracciatella-Mousse  
serviert mit Waldbeeren und Sahne

---

**Menüvorschlag 8 € 53,80 (Sonderpreis)**

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen  
Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse  
\*\*\*

Klare Hühnerkraftbrühe mit Einlage  
\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Kressensauce und Reis  
\*\*\*

Cassis-Sorbet (*ohne Berechnung*)  
\*\*\*

Rindermedaillon und Schweinemedailon mit Karottengemüse  
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten  
\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

**Menüvorschlag 9 € 69,80 (Sonderpreis)**

Bunte Blattsalate mit warmer Entenbrust und Himbeervinaigrette  
\*\*\*

Kokos-Currycremesuppe mit frischer Ananas  
und Streifen von gebratener Hähnchenbrust  
\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce und Kartoffelgnocchi  
\*\*\*

Champagner-Zitronen-Sorbet (*ohne Berechnung*)  
\*\*\*

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise  
\*\*\*

Dessertvariation „Hotel Robben“

## Brunch

*(ab 20 Personen)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten  
mit Butter und Margarine  
Verschiedene Sorten Konfitüren, Honig, Nutella  
Verschiedene Käse- und Aufschnittsorten  
Verschiedene Cerealien und Müslisorten  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Melonenschiffchen  
Fleischsalat  
Zwiebelmett  
Tomaten mit Mozzarella  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
und Senf-Honig-Dip  
Geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

### Warme Speisen

Gekochte Eier  
Rührei  
Speck  
Mini-Rostbratwürstchen  
Kasselernackeln  
Gemüseauswahl  
Falafel  
Bratkartoffeln  
Petersilienkartoffeln  
Sauce

### Dessert

Frischer Obstsalat  
Quarkspeise

Preis pro Person € 33,80

## Buffet Rustikal

*(ab 20 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

*(am Tisch serviert)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Matjes mit Hausfrauensauce

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dip

Kleine Frikadellen

Zwiebelmett

Roastbeef mit Remouladensauce

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Käse-Fleischsalat

Tomate mit Mozzarella

### Warme Speisen

Gebratener Seehecht in Senfsauce

Kasselernacken

Hähnchenbrust im Speckmantel

Mini-Rostbratwürstchen

Sauerkraut

Falafel

Große Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

Bratensauce

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 39,90

## Mediterranes Buffet

*(ab 25 Personen)*

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube  
*(am Tisch serviert)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

#### Antipasti

*(eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, gefüllte Paprika, gefüllte Oliven)*

Garnelen in Knoblauch-Mayonnaise

Verschiedene geräucherte Makrelenfilets

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat

Melonenkugelchen mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

### Warme Speisen

Riesengarnelen in Knoblauchsahnesauce

Gebratene Zanderfilets

Lammrücken

Gratinierte Schweinemedallions

*(mit Schinken und Zwiebeln, Ananas und Mandarinen, mit Käse überbacken)*

Datteln im Speckmantel

Falafel

Mediterrane Gemüseauswahl

Frische, gebratene Champignons

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis

Rosmarinkartoffeln, Penne und Gnocchis

Aioli, Estragonsauce, Bratensauce, Tomatensauce

### Dessert

Käseauswahl

Limetten-Mousse

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mocca-Mousse

Preis pro Person € 48,80

# Buffet Hotel Robben

*(ab 25 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

*(am Tisch serviert)*

## Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Geräucherte Forellenfilets

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dip

Geräucherter Aal

Krabbensalat

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Roastbeef mit Remouladensauce

Melonenkugeln mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

## Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte mit Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl und Butter gebraten

Schweinefilet

Rosa gebratene Entenbrust

Chicken Crossies

Frische, gebratene Champignons

Große Gemüseauswahl

Falafel

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Bratensauce und Pfeffer-Cognac-Sauce

## Dessert

Käseauswahlplatte

Frischer Obstsalat

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 50,80

## Buffet Gourmet

*(ab 30 Personen)*

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

*(am Tisch serviert)*

### Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter und Kräuterbutter

Geräucherter Aal

Graved Lachs auf Pumpnickeltalern, dazu Senf-Honig-Dip

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabben natur

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Gebratener Rehrücken mit verschiedenen Früchten und Cumberland sauce

Melonenkugelchen mit Salaten der Saison und Serranoschinken

Antipasti

*(eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken und Paprika)*

### Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste

Gambas in Paprika-Knoblauch-Sahnesauce

Entenbrust (rosa gebraten)

Schweinefilet im Speckmantel

Rinderfilet (medium gebraten)

Große Gemüseauswahl

Falafel

Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Frische, gebratene Champignons

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Reis

Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratensauce, Krebssauce

### Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Crème Bruleé

Preis pro Person € 63,80

## Mitternachtsbuffet

*(nur notwendig, wenn das Hauptessen als Menü serviert wird)*

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter  
Kleine Frikadellen  
Schweineschnitzel  
Zwiebelmett  
Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Dip  
Geräucherte Forellenfilets  
Frische Salate mit verschiedenen Dressings  
Melonenkügelchen mit Salaten der Saison und Serranoschinken  
Tomaten mit Mozzarella  
Käseauswahlplatte  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 18,80

Zu späterer Stunde servieren wir Ihnen alternativ zum Mitternachtsbuffet auch gerne folgende Speisen zur Ergänzung Ihres Buffets oder Menüs:

Currywurst (geschnitten in Ketchup-Currysauce)	pro Portion	€ 4,90
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Salameinlage	pro Portion	€ 5,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 5,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 7,20

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.

## Sahnetorten

Torte ø 28, 16 Stücke pro Torte € 48,50  
Kleine Torte ø 18, 8 Stck pro Torte € 29,00

Amaretto-Sahne-Torte (mit Alkohol)  
Ananas-Sahne-Torte  
Eierlikörtorte (mit Alkohol)  
Erdbeer-Sahne  
Friesentorte (Rosinen, Rum, Van.-Sahne)  
Herrentorte (Schokolade, Rum, Marzipandecke)  
Himbeer-Sahne-Torte  
Käse-Sahne-Torte  
Kapuzinertorte (Baiser, Kirschwasser)  
Mocca-Sahne-Torte  
Nuss-Sahne-Torte  
Sachertorte (Schokolade, Aprikosentorte)  
Schoko-Sahne-Torte  
Schwarzwälder-Kirsch-Torte  
Schwedische Apfeltorte  
Zitronen-Sahne-Torte

## Obstkuchen (Mürbeteig mit Obstbelag)

Torte ø 26, 12 Stücke pro Torte € 40,50  
Kleine Torte ø 18, 8 Stück pro Torte € 29,00  
Stück (mind. 10 Stck) pro Stck € 3,80

Apfel-Guss  
Apfel-Spalten  
Apfel-Streusel  
Bunte-Obst (helle Früchte)  
Himbeer-Obst  
Kirsch-Obst  
Wildfrucht-Obst (Waldbeeren)

## Saisonale Obstkuchen

Torte ø 26, 12 Stücke pro Torte € 46,50  
Kleine Torte ø 18, 8 Stck pro Torte € 38,50  
Stück (mind. 10 Stck) pro Stck € 4,00

Erdbeer-Obst  
Zwetschenkuchen

## Kuchen – Stücke

Je mind. 10 Stücke pro Stück

Butterkuchen € 2,20  
Gef. Pudding-Butterkuchen € 2,40  
Bienenstich € 2,80  
Quarkbällchen € 1,80  
Streuselkuchen € 2,20  
Berliner € 2,50  
Gebackener Käsekuchen € 3,50  
Wickelkuchen (nur im Advent) € 2,90

## Diverse Kuchen

Gebackene Käse-Torte € 39,50  
Frankfurter Kranz € 46,50  
Zitronen-Bisquitrolle (8 Stücke) € 15,50  
Himbeer-Bisquit-Rolle (8 Stücke) € 15,50  
Topfkuchen, Marmor (10 Stücke) € 17,50  
Topfkuchen, Rosinen (10 Stücke) € 17,50

## Hochzeits- Geburtstagstorten

1-stöckig (ø 28) € 75,--  
2-stöckig (ø 18 + 28) € 139,--  
3-stöckig (ø 18 + 26 + 28) € 189,--  
4-stöckig (ø 18 + 26 + 28 + 36) € 229,--



## Offene Weine

### Weißweine

			<u>Preise in Euro</u>
<b>2021</b>	<b>Bacchus Kabinett lieblich</b>		
	<i>Bergzaberner Wonneberg, Pfalz, Q.b.A. mit Prädikat</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll &amp; Vogel</i>	0,2 l	5,30
	<i>leicht und duftig</i>	1,0 l Fl.	24,00
<b>2020</b>	<b>Silvaner halbtrocken</b>		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy</i>	0,2 l	5,80
	<i>fruchtig</i>	1,0 l Fl.	26,00
<b>2020</b>	<b>Riesling trocken</b>		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Abfüller Weinhaus Meßmer KG</i>	0,2l	5,80
	<i>klare und frische Frucht</i>	1,0 l Fl.	26,00
<b>2021</b>	<b>Weißburgunder trocken</b>		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Bernhart</i>	0,2 l	6,20
	<i>lebhaft Frische und gehaltvoll</i>	1,0 l Fl.	28,00
<b>2021</b>	<b>Chardonnay trocken</b>		
	<i>I.G.T., Veneto, Guiseppe Campagnola</i>	0,2 l	5,80
	<i>elegant weich und sehr typisch</i>	1,0 l Fl.	26,00

### Roséweine

<b>2021</b>	<b>Portugieser Rosé halbtrocken</b>		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy,</i>	0,2 l	6,10
	<i>fruchtig und herzhaft</i>	1,0 l Fl.	27,50

### Rotweine

<b>2018</b>	<b>Spätburgunder halbtrocken</b>		
	<i>Ihringer Vulkanfelsen, Baden, Q.b.A.</i>		
	<i>Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten</i>	0,2 l	6,60
	<i>füllig und tiefrot, ein Genuss!</i>	1,0 l Fl.	29,50
<b>2018</b>	<b>Dornfelder trocken</b>		
	<i>Bergzaberner Kloster Liebfrauenberg, Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll &amp; Vogel</i>	0,2 l	6,00
	<i>aromatisch-fruchtig</i>	1,0 l Fl.	26,50
<b>2018</b>	<b>Cabernet Sauvignon „Villa des Pins“ trocken</b>		
	<i>Vin de pays d'Oc</i>		
	<i>Mis en bouteille et élevé par Pierjaco Astruc</i>	0,2 l	6,00
	<i>kräftig</i>	1,0 l Fl.	26,50
<b>2020</b>	<b>Merlot „Les Rivages“ trocken</b>		
	<i>Vin de pays d'Oc, Les Domaines Auriol</i>		
	<i>Mis en bouteille à Claude Vialade</i>	0,2 l	6,00
	<i>vollmundig und weich</i>	1,0 l Fl.	26,50

### Aperitifs und Longdrinks

#### alle Preise in Euro

Martini bianco, oder extra dry	5 cl	4,50
Sandemann Sherry trocken, med. oder cream	5 cl	4,90
Portwein, weiß	5 cl	5,20
Glas Sekt Hausmarke trocken	0, 1 l	4,20
Kir Royal	0, 1 l	4,90
Aperol-Sprizz oder Lillet Wild Berry	0, 2 l	6,60
Hugo oder Rosato Mio	0, 2 l	6,60
Piccolo trocken, Fürst von Metternich	0, 2 l	11,90
Campari <sup>1</sup> - Orange		6,90
Fruchtcocktail, alkoholfrei	0, 1 l	4,20
Whisky, Weinbrand, Wodka, Gin, Brandy		
Bacardi Havana Club oder Pernod <sup>1</sup>	4 cl	
mit einem Softdrink z. B. Pepsi-Cola <sup>1,4</sup> , Tonic Water <sup>6</sup> , Orangensaft oder Bitter Lemon <sup>6</sup>		6,90

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,00	Kännchen Kaffee	5,50
Espresso	3,00	Espresso Macchiato	3,60
Dop. Espresso	5,20		
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,00	Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,50
Thermoskanne Kaffee	15,50	Thermoskanne Tee	15,50
Glas Tee	3,00	Kännchen Tee	5,50
Cappuccino	3,90	Latte Macchiato	5,20
Gr. Tasse Schokolade mit Sahne	5,00	Kännchen Schokolade	
Gr. Tasse Milchkaffee	5,00	mit Sahne	6,20
Eiskaffee	6,50	Eisschokolade	6,50
Glühwein	4,90	Grog	6,50

### Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola <sup>1,4</sup> , Mirinda <sup>1,2,5</sup> , 7up <sup>2</sup> , Spezi <sup>1,2,4,5</sup>	0, 20 l	3,00
Pepsi-Cola light <sup>2,3,4</sup>	0, 20 l	3,00
Pepsi-Cola <sup>1,4</sup> , Mirinda <sup>1,2,5</sup> , 7up <sup>2</sup> , Spezi <sup>1,2,4,5</sup>	0, 40 l	5,50
Pepsi-Cola light <sup>2,3,4</sup>	0, 40 l	5,50
Schwepes Bitter Lemon <sup>6</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>6</sup>	0, 20 l	3,90
Vilsa Mineralwasser (still oder normal)	0, 25 l	3,00
Vilsa Mineralwasser, (still, medium oder normal)	0, 75 l	7,40
Fachingen	0, 25 l	3,20
Glas Milch	0, 20 l	3,00
Apfelsaft / Orangensaft	0, 20 l	3,60
Apfelsaft / Orangensaft (Karaffe)	0, 50 l	7,20
Orangensaft, frisch gepresst	0, 20 l	6,80
Traubensaft rot, Tomatensaft	0, 20 l	3,80
Johannisbeer-Nektar, Ananas-Nektar, Mango-Nektar	0, 20 l	3,80
Pfirsich-Nektar, Maracuja-Nektar, Marillen-Nektar	0, 20 l	3,80
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Rhabarber-Nektar	0, 20 l	3,80
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 20 l	3,20
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 40 l	5,60
Kirsch-Banane	0, 20 l	3,80
Kirsch-Banane	0, 40 l	6,60

## Biere vom Fass

alle Preise in Euro

Haake - Beck Pils	0, 30 l	4,00
Haake - Beck Pils	0, 40 l	4,90
Kräusen Pils	0, 30 l	4,20
Kräusen Pils	0, 40 l	5,20
Störtebeker Dunkel	0, 30 l	4,20
Alster <sup>2</sup>	0, 30 l	4,00
Alster <sup>2</sup>	0, 40 l	4,90
Bier mit Schuß	0, 30 l	4,00
Bier mit Schuß	0, 40 l	4,90

## Flaschenbiere

Beck`s Bier, alkoholfrei oder Green Lemon	0, 33 l	4,00
Vitalmalz	0, 33 l	3,80
Erdinger alkoholfrei, naturtrüb oder dunkel	0, 50 l	5,20
Berliner Weiße mit Schuss (grün <sup>1</sup> oder rot)	0, 33 l	4,80

## Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	2,50	Mariacron	2 cl	3,20
Roter, Saurer, Green Power	2 cl	2,50	Asbach Uralt	2 cl	3,50
Maracuja Mackenstedter	2 cl	2,70	Springer Urvater	2 cl	3,00
Fürst Bismark	2 cl	3,20	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90
Steinhäger	2 cl	3,20	Cognac Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	5,90
Rum <sup>1</sup> 40%	2 cl	3,20	Brandy 103	2 cl	3,80
Bacardi	4 cl	5,90	Tullamore Dew <sup>1</sup>	2 cl	4,00
Havanna Club	4 cl	5,90	Tullamore Dew <sup>1</sup>	4 cl	6,20
Captain Morgan	4 cl	5,90	Johnnie Walker <sup>1</sup>	2 cl	3,40
Wodka Parliament	2 cl	3,40	Johnnie Walker <sup>1</sup>	4 cl	5,90
Wodka Parliament	4 cl	5,90	Jim Beam	2 cl	3,40
Wodka Smirnoff	2 cl	3,40	Jim Beam	4 cl	5,90
Wodka Smirnoff	4 cl	5,90	Chivas Regal <sup>1</sup>	2 cl	5,60
Wodka Absolut	2 cl	3,80	Cointreau	2 cl	4,20
Wodka Absolut	4 cl	6,40	Amaretto	2 cl	3,60
Bommerlunder Aquavit	2 cl	3,40	Bailey`s <sup>1</sup>	2 cl	3,40
Malteser Aquavit	2 cl	3,40	Sambuca Molinari	2 cl	3,60
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80	Ramazotti	2 cl	3,40
Linie Aquavit	2 cl	3,90	Ramazotti	4 cl	5,90
Kirschwasser	2 cl	4,00	Averna	2 cl	3,40
Himbeergeist	2 cl	4,00	Averna	4 cl	5,90
Williams-Birne	2 cl	4,00	Fernet Branca	2 cl	3,40
Mirabellenbrand	2 cl	4,00	Fernet Menta	2 cl	3,40
Haselnussbrand	2 cl	4,00	Stonsdorfer	2 cl	3,60
Papidoux Calvados	2 cl	3,60	Jägermeister	2 cl	3,40
Gin Gordon	2 cl	3,40	Gammeldansk	2 cl	3,80
Gin Tanqueray	2 cl	4,20	Kümmerling	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	4,00	Underberg	2 cl	4,20
Ouzo 12	2 cl	3,40	Berliner Luft	2 cl	3,00
Pernod	2 cl	3,60	Bullenschluck	2 cl	5,50
Tequila Sierra	2 cl	3,40			

1=mit Farbstoff  
3=mit Süßungsmitteln  
5=mit Antioxidationsmittel

2=mit Konservierungsstoff  
4=koffeinhaltig  
6=chininhaltig

## **Weitere Informationen, die Sie für die Ausrichtung Ihres Festes benötigen:**

### **Getränkepauschalangebot**

Sie können wählen, ob Sie die Getränke nach Verzehr  
oder in einer Getränke-Pauschale abgerechnet haben möchten.

Folgende Getränkepauschalen bieten wir pro Person an:

#### **„Soft-Pauschale“**

Empfangsgetränke, Sekt, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Softgetränke, Kaffee, Tee,  
Kaffeespezialitäten

tagsüber:	11:00 bis 17:00 Uhr	€ 27,50
abends:	18:00 bis 02:00 Uhr	€ 35,50
Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 5,00		

#### **„All-inklusive-Pauschale“**

Empfangsgetränke, Sekt, Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Softgetränke, Kaffee, Tee,  
Kaffeespezialitäten

Longdrinks, Spirituosen (ausgenommen sind nur Cognac, Chivas Regal und Champagner)

tagsüber:	11:00 bis 17:00 Uhr	€ 32,50
abends:	18:00 bis 02:00 Uhr	€ 41,50
Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 6,00		

### **Berechnung der Speisen und Getränke für Kinder**

Da Kinder nicht so viel essen können wie Ihre erwachsenen Gäste, werden diese auch anders berechnet: Kinder bis 5 Jahre speisen kostenfrei. Für die Speisen der Kinder zwischen 6 und 11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Diese Vergünstigungen gelten nur, wenn die Kinder die gleiche Speisenfolge erhalten wie die anderen Gäste auch. Evtl. Sonderbestellungen werden gesondert berechnet.

Die gleiche Art der Abrechnung erfolgt auch bei einer Getränkepauschale.

### **Verzehr-Berechnung der Musiker, Fotografen, Künstler...**

Der Verzehr der Musiker, Fotografen und Künstler, die während Ihrer Feier auftreten, wird Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Dabei werden diese Personen wie Kinder zwischen 6 und 11 Jahren berechnet (halber Preis).

### **Angemeldete, aber nicht erschienen Personenzahl**

Da die Speisen für die jeweils angemeldete Personenzahl vorbereitet werden, müssen wir die Personen, die trotz Zusage zu Ihrer Feier nicht erschienen, mit dem halben Menü- und Buffetpreis berechnen.

Sollten mehr Personen als angemeldet erscheinen, wird die tatsächliche Personenzahl abgerechnet.

## **Blumendekoration**

Zu einer festlich gedeckten Tafel gehört auch Blumenschmuck.  
Gerne bestellen wir für Ihre Feierlichkeit bei unserer Floristin Blumengestecke zu € 22,- pro Stück oder kleinere Blattsträuße zu € 15,- pro Stück.  
Die Farbe der Blumendekoration bestimmen Sie, wir richten danach die Servietten- und Kerzenfarbe.

## **Platzteller und Stoffservietten**

Gerne decken wir Ihre Tafeln besonders festlich mit Platztellern und/oder Stoffservietten ein.  
Hierfür berechnen wir jeweils einen Zuschlag von € 0,80 pro Gedeck.

## **Stuhlhussen**

Gerne können wir Ihre Veranstaltung mit weißen Stuhlhussen ausstatten.  
Hierfür berechnen wir einen Zuschlag von € 4,90 pro Person.

## **Menü- bzw. Buffetkarten**

Für Ihre Feier erhalten Sie die Karten kostenfrei (ca. 1 Karte für 4 Personen).

## **Musik**

Sollten Sie für Ihre Feier eine Live-Band oder einen DJ wünschen, können Sie gerne Musiker Ihrer Wahl organisieren.  
Auf Nachfrage können wir Ihnen auch unsere Referenz-Musikerliste aushändigen.

## **Hotelzimmer**

Den Gästen, die an einer Feierlichkeit in unserem Haus teilnehmen, stellen wir unsere komfortablen Hotelzimmer zu Sonderpreisen zur Verfügung.

In der Woche (Montag – Donnerstag)	
Einzelzimmer € 95,00	Doppelzimmer € 120,00
Am Wochenende (Freitag – Sonntag)	
Einzelzimmer € 85,00	Doppelzimmer € 110,00

Mehrbettzimmer (3 – 5 Personen) sind möglich.  
Aufpreis für die 3. Person + € 20,00, Aufpreis für die 4. Person + € 10,00 (großes Schlafsofa)  
Aufpreis für ein Zustellbett + € 20,00  
Zusätzliche Babybetten werden mit jeweils € 10,00 berechnet.

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Gebühren und Abgaben, unserem Frühstücksbuffet und gelten jeweils pro Zimmer, pro Nacht.

Sollte es trotz aller Planungen und Vorbereitungen zu einer Absage einer gebuchten Feierlichkeit in unserem Haus kommen, bitten wir Sie, die reservierten Räumlichkeiten frühestmöglich zu stornieren, um eventuell anfallende Kosten für Sie so gering wie möglich zu halten.

Im Folgenden finden Sie hier unsere

### **STORNIERUNGSBEDINGUNGEN:**

- Stornierung der gebuchten Veranstaltung bis 6 Monate im Voraus: → kostenfrei

- Stornierung der gebuchten Veranstaltung 6 - 3 Monat/e im Voraus:

Gebuchte Veranstaltung bis 35 Personen → kostenfrei

Gebuchte Veranstaltung ab 35 Personen → EUR 300,-- Stornogebühr

- Stornierung der gebuchten Veranstaltung 3 - 1 Monate im Voraus:

Gebuchte Veranstaltung bis 35 Personen → EUR 250,-- Stornogebühr

Gebuchte Veranstaltung ab 35 Personen → EUR 600,-- Stornogebühr

- Stornierung der gebuchten Veranstaltung weniger als 1 Monat im Voraus:

es werden 50% des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes berechnet.

Sollte eine Feierlichkeit krankheitsbedingt abgesagt bzw. verschoben werden, werden die Stornogebühren bei der Abrechnung der „nachgeholt“en Feierlichkeit verrechnet.