

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 von 19% und den Service.
Sie haben im Jahr 2021 ihre Gültigkeit.

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 Erdnusssauce, Antipasti und Tomaten mit Mozzarella

pro Person werden 4 Speisen gefertigt € 13,50

Vorspeisen

- 1) Bunte Blattsalate (*Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat*)
 - a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette € 4,60
 - b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse € 5,80
 - c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette € 8,90
- 2) Melonenkugelchen
mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken € 5,90
- 3) Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahne, Toast und Butter € 6,50
- 4) Gebratene Garnelen
auf Tomaten-Rucolasalat, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing € 6,90
- 5) Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich € 7,90
- 6) Krabbencocktail Vinaigrette € 8,50
- 7) Antipasti:
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven
und gefüllte Peperoni, dazu Baguette € 7,90
- 8) Vorspeisentrilogie:
Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio
Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung € 8,90
- 9) Norddeutsche Tapas-Variation
Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes € 9,50
- 10) Rindercarpaccio
mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern € 9,50
- 11) Gebratenen Gambas
auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan
Kürbiskernöl und weißem Balsamico € 9,50

Suppen

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

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>	
	<u>Hauptgericht</u>		
1)	Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis	€ 10,90	€ 16,90
2)	Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 10,90	€ 16,90
3)	Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	€ 9,90	€ 15,90
4)	Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 11,90	€ 18,90

HAUPTGERICHTE - Tellerservice

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

- 1) Putensteak
mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen
Currysauce und Reis € 14,90

- 2) Zwei Schweinemedallions im Speckmantel
mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce
und hausgemachten Kartoffelrösti € 16,50

- 4) Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon
mit Karottengemüse, Sauce Hollandaise
und hausgemachten Kartoffelspalten € 18,80

- 5) Rosa gebratene Entenbrust
mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin € 19,90

- 6) Lammrücken
mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen
Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln
und Estragonsauce € 20,80

- 7) Rinderfilet
mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise € 25,90

- 8) Rehrücken
mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren
dazu Rotkohl und Kroketten € 29,80

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).

- | | | |
|-----|---|--|
| 8) | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)
von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Burgunderbraten
(mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,50 pro Person) | € 19,40
€ (21,90) |
| 9) | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis
mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen
dazu Kroketten und Sauce Hollandaise
(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € 19,80 |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks | € 24,90 |
| 11) | Schweinemedaillons mit Ragout fin überbacken
Rinderfilet und Entenbrust | € 25,50 |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm | € 25,50 |
| 13) | Entenbraten oder Gänsebraten
dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren
Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat) | Entenbraten € 23,90
Gänsebraten € 30,90 |
| 14) | Wildplatte: Hirsch, Wildschwein und Rehkeule
Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl | € 22,90 |
| 15) | Rehkeule und Rinderfilet
Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl | € 25,80 |

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 1) Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne | € 3,90 |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne
(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren) | € 4,20 |
| 3) Rote Grütze | |
| a) mit Vanillesauce und Sahne | € 4,50 |
| b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne | € 5,80 |
| 5) Ananassorbet mit Minzpesto | € 4,80 |
| 6) Tiramisuschnitte
mit Beerenauswahl | € 4,80 |
| 7) Frischer Obstsalat
mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne | € 5,40 |
| 8) Stracciatella-Mousse
serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren | € 5,60 |
| 9) Zweierlei Mousse
von schwarzer und weißer Schokolade
an einem Saucenspiegel und Früchten | € 5,90 |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark | € 5,60 |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce | € 5,90 |
| 12) Hausgemachtes Schokoladenparfait
im Biskuitmantel, mit Vanillesauce | € 5,90 |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“
(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis
und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 8,90 |

Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu 1-4)

Menüvorschlag 1 € 28,10 (mit Rinderrouladen € 30,60)

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Gemischter Braten von Rind, Schwein und Pute

(mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,50 pro Person)

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Menüvorschlag 2 € 35,50

Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube

Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menüvorschlag 3 € 38,30

Feine, pürierte Erbsensuppe
mit einem Garnelenspieß und Creme fraiche

Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken, dazu Rinderfilet und Entenbrust

saisonale Gemüseauswahl, Sahnesalat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

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

Menüvorschlag 4 € 42,50

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

Hausgemachtes Schokoladenparfait im Biskuitmantel mit Vanillesauce

Menüvorschlag 5 € 24,00

Tomatencremesuppe
mit Basilikum und Sahnehaube

Putensteak mit Papaya, Litchis, Mangos und gebackenen Bananen

Currysauce und Reis

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Menüvorschlag 6 € 32,70

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

Ananassorbet mit Minzpesto

Menüvorschlag 7 € 35,20

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich

Minestrone

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

Stracciatella-Mousse
serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren

Menüvorschlag 8 € 45,40

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse

Klare Hühnerkraftbrühe mit Einlage

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebssauce und Reis

Cassis-Sorbet (*ohne Berechnung*)

Rindermedaillon und Schweinemedaillon mit Karottengemüse
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menüvorschlag 9 € 59,80 (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
Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Sauce

Dessert

Frischer Obstsalat
Quarkspeise

Preis pro Person € 27,50

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

Große Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kartoffelpüree

Bratensauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrische Creme

Preis pro Person € 32,90

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

Mediterrane Gemüseauswahl

Frische, gebratene Champignons

Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Rosmarinkartoffeln, Penne und Gnocchis

Aioli, Estragonsauce, Bratensauce, Tomatensauce

Dessert

Käseauswahl

Kokos-Milchreis mit Mangopüree

Limetten-Mousse

Panna Cotta

Preis pro Person € 39,80

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

Melonenkügelchen mit Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

Warme Speisen

Pochierter Lachs mit Dillsauce

Garnelen in Knoblauchöl und Butter gebraten

Schweinefilet

Rosa gebratene Entenbrust

Chicken Crossies

Frische, gebratene Champignons

Große Gemüseauswahl

Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Bratensauce und Pfeffer-Cognac-Sauce

Dessert

Käseauswahlplatte

Frischer Obstsalat

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 41,80

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 Pumpernickelstücken, dazu Senf-Honig-Dip

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabben natur

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Gebratener Rehrücken mit verschiedenen Früchten und Cumberlandsauce

Melonenkügelchen 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

Gemüse-Curry mit Kokosmilch

Frische, gebratene Champignons

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Reis

Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratensauce, Tomatensauce

Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Crème Bruleé

Preis pro Person € 51,80

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 € 15,50

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	€ 3,90
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 4,50
Kartoffelsuppe mit Salameinlage	pro Portion	€ 4,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 4,50
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 5,50

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.

Offene Weine

Weißweine

			<u>Preise in Euro</u>
2018	Bacchus Kabinett lieblich		
	<i>Bergzaberner Wonneberg, Pfalz, Q.b.A. mit Prädikat</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll & Vogel</i>	0,2 l	4,60
	<i>leicht und duftig</i>	1,0 l Fl.	20,50
2018	Silvaner halbtrocken		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy</i>	0,2 l	4,90
	<i>fruchtig</i>	1,0 l Fl.	22,--
2017	Riesling trocken		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Abfüller Weinhaus Meßmer KG</i>	0,2l	4,90
	<i>klare und frische Frucht</i>	1,0l Fl.	22,--
2017	Weißburgunder trocken		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Bernhart</i>	0,2 l	5,20
	<i>lebhaft Frische und gehaltvoll</i>	1,0 l Fl.	23,50
2018	Chardonnay trocken		
	<i>I.G.T., Veneto, Guiseppe Campagnola</i>	0,2 l	4,90
	<i>elegant weich und sehr typisch</i>	1,0 l Fl.	22,--

Roséweine

2017	Portugieser Weißherbst halbtrocken		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy,</i>	0,2 l	5,20
	<i>fruchtig und herzhaft</i>	1,0 l Fl.	23,50

Rotweine

2016	Spätburgunder halbtrocken		
	<i>Ihringer Vulkanfelsen, Baden, Q.b.A.</i>		
	<i>Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten</i>	0,2 l	5,60
	<i>füllig und tiefrot, ein Genuss!</i>	1,0 l Fl.	25,--
2017	Dornfelder trocken		
	<i>Bergzaberner Kloster Liebfrauenberg, Pfalz, Q.b.A.</i>		
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll & Vogel</i>	0,2 l	5,10
	<i>aromatisch-fruchtig</i>	1,0 l Fl.	23,--
2017	Cabernet Sauvignon „Villa des Pins“ trocken		
	<i>Vin de pays d'Oc</i>		
	<i>Mis en bouteille et élevé par Pierjaco Astruc</i>	0,2 l	5,10
	<i>kräftig</i>	1,0 l Fl.	23,--
2018	Merlot „Les Rivages“ trocken		
	<i>Vin de pays d'Oc, Les Domaines Auriol</i>		
	<i>Mis en bouteille à Claude Vialade</i>	0,2 l	5,10
	<i>vollmundig und weich</i>	1,0 l Fl.	23,--

Aperitifs und Longdrinks

		<u>alle Preise in Euro</u>
Martini bianco, oder extra dry	5 cl	3,70
Sandemann Sherry trocken, med. oder cream	5 cl	3,90
Portwein, weiß	5 cl	4,20
Glas Sekt Hausmarke trocken	0, 1 l	3,40
Kir Royal	0, 1 l	4,20
Aperol-Sprizz oder Lillet Wild Berry	0, 2 l	5,50
Hugo oder Rosato Mio	0, 2 l	5,50
Piccolo trocken, Fürst von Metternich	0, 2 l	9,50
Campari ¹ - Orange		5,80
Fruchtcocktail, alkoholfrei	0, 1 l	3,50
Whisky, Weinbrand, Wodka, Gin, Brandy		
Bacardi Havana Club oder Pernod ¹ mit einem Softdrink z. B.	4 cl	
Pepsi-Cola ^{1,4} , Tonic Water ⁶ , Orangensaft oder Bitter Lemon ⁶		5,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50	Kännchen Kaffee	4,50
Espresso	2,50	Espresso Macchiato	3,--
Dop. Espresso	4,50		
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,50	Kännchen Kaffee entkoffeiniert	4,50
Thermoskanne Kaffee	12,80	Thermoskanne Tee	12,80
Glas Tee	2,50	Kännchen Tee	4,50
Cappuccino	3,30	Latte Macchiato	4,40
Gr. Tasse Schokolade mit Sahne	4,20	Kännchen Schokolade	
Gr. Tasse Milchkaffee	4,20	mit Sahne	4,90
Eiskaffee	5,40	Eisschokolade	5,40
Glühwein	3,90	Grog	5,40

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola ^{1,4} , Mirinda ^{1,2,5} , 7up ² , Spezi ^{1,2,4,5}	0, 20 l	2,50
Pepsi-Cola light ^{2,3,4}	0, 20 l	2,50
Pepsi-Cola ^{1,4} , Mirinda ^{1,2,5} , 7up ² , Spezi ^{1,2,4,5}	0, 40 l	4,50
Pepsi-Cola light ^{2,3,4}	0, 40 l	4,50
Schweppes Bitter Lemon ⁶ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁶	0, 20 l	3,20
Vilsa Mineralwasser (still oder normal)	0, 25 l	2,50
Vilsa Mineralwasser, (still, medium oder normal)	0, 75 l	5,80
Fachingen	0, 25 l	2,70
Glas Milch	0, 20 l	2,50
Apfelsaft / Orangensaft	0, 20 l	3,--
Apfelsaft / Orangensaft (Karaffe)	0, 50 l	6,20
Orangensaft, frisch gepresst	0, 20 l	5,50
Traubensaft rot, Tomatensaft	0, 20 l	3,20
Johannisbeer-Nektar, Ananas-Nektar, Mango-Nektar	0, 20 l	3,20
Pfirsich-Nektar, Maracuja-Nektar, Marillen-Nektar	0, 20 l	3,20
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Rhabarber-Nektar	0, 20 l	3,20
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 20 l	2,60
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 40 l	4,60
Kirsch-Banane	0, 20 l	3,20
Kirsch-Banane	0, 40 l	5,50

Biere vom Fass

alle Preise in Euro

Haake - Beck Pils	0, 30 l	3,30
Haake - Beck Pils	0, 40 l	3,90
Kräusen Pils	0, 30 l	3,50
Kräusen Pils	0, 40 l	4,10
Störtebeker Dunkel	0, 30 l	3,50
Alster ²	0, 30 l	3,30
Alster ²	0, 40 l	3,90
Bier mit Schuß	0, 30 l	3,30
Bier mit Schuß	0, 40 l	3,90

Flaschenbiere

Beck's Bier, alkoholfrei oder Green Lemon	0, 33 l	3,30
Vitamalz	0, 33 l	2,90
Erdinger alkoholfrei, naturtrüb oder dunkel	0, 50 l	4,40
Berliner Weiße mit Schuss (grün ¹ oder rot)	0, 33 l	3,90

Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	2,--	Mariacron	2 cl	2,60
Roter, Saurer, Green Power	2 cl	2,--	Asbach Uralt	2 cl	2,90
Maracuja Mackenstedter	2 cl	2,20	Springer Urvater	2 cl	2,50
Fürst Bismark	2 cl	2,60	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,--
Steinhäger	2 cl	2,60	Cognac Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	5,--
Rum ¹ 40%	2 cl	2,60	Brandy 103	2 cl	3,--
Bacardi	4 cl	5,--			
Havanna Club	4 cl	5,--	Tullamore Dew ¹	2 cl	3,20
Captain Morgan	4 cl	5,--	Tullamore Dew ¹	4 cl	5,50
			Johnnie Walker ¹	2 cl	2,80
Wodka Parliament	2 cl	2,80	Johnnie Walker ¹	4 cl	5,--
Wodka Parliament	4 cl	4,80	Jim Beam	2 cl	2,80
Wodka Smirnoff	2 cl	2,80	Jim Beam	4 cl	5,--
Wodka Smirnoff	4 cl	4,80	Chivas Regal ¹	2 cl	4,60
Wodka Absolut	2 cl	3,20			
Wodka Absolut	4 cl	5,20	Cointreau	2 cl	3,50
Bommerlunder Aquavit	2 cl	2,80	Amaretto	2 cl	2,80
Malteser Aquavit	2 cl	2,90	Bailey's ¹	2 cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20	Sambuca Molinari	2 cl	2,70
Linie Aquavit	2 cl	3,30	Ramazotti	2 cl	2,90
Kirschwasser	2 cl	3,20	Ramazotti	4 cl	5,20
Himbeergeist	2 cl	3,20	Averna	2 cl	2,90
Williams-Birne	2 cl	3,20	Averna	4 cl	5,20
Mirabellenbrand	2 cl	3,20	Fernet Branca	2 cl	2,90
Haselnussbrand	2 cl	3,20	Fernet Menta	2 cl	2,90
Papidoux Calvados	2 cl	3,--	Stonsdorfer	2 cl	2,90
Gin Gordon	2 cl	2,80	Jägermeister	2 cl	2,90
Gin Tanqueray	2 cl	3,20	Gammeldansk	2 cl	3,--
Grappa	2 cl	3,20	Kümmerling	2 cl	3,20
Ouzo 12	2 cl	2,50	Underberg	2 cl	3,50
Pernod	2 cl	3,20	Berliner Luft	2 cl	2,40
Tequila Sierra	2 cl	2,80	Bullenschluck	2 cl	4,20

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

2=mit Konservierungsstoff
4=koffeinhaltig
6=chinhaltig

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 € 22,50

abends: 18:00 bis 02:00 Uhr € 29,50

Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 3,50

„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 € 27,50

abends: 18:00 bis 02:00 Uhr € 35,50

Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 4,--

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 € 18,-- pro Stück oder kleinere Blattsträuße zu € 12,-- 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 € 0,50 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 € 75,--

Doppelzimmer € 95,--

Am Wochenende (Freitag – Sonntag)

Einzelzimmer € 70,--

Doppelzimmer € 90,--

Mehrbettzimmer (3 – 5 Personen) sind möglich.

Aufpreis für die 3. Person + € 20,--, Aufpreis für die 4. Person + € 10,-- (großes Schlafsofa)

Aufpreis für ein Zustellbett + € 20,--

Zusätzliche Babybetten werden mit jeweils € 10,-- 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.