



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, unserem Ausbau 2009 und der Modernisierung eines Traktes der Hotelzimmer stehen Ihnen ab Frühjahr 2026 insgesamt 41 komfortable und moderne Hotelzimmer, sowie Räumlichkeiten 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 31.12.2026 gültig.

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

Ihre Familie Robben und Mitarbeiter

Hotel Robben - Grollander Krug e.K.
Emslandstraße 30, 28259 Bremen, **Tel. 0421 514620**, Fax 0421 5146299
Geschäftsführer: Frank Robben, Sitz Bremen
Ust.-IdNr.: DE404857501, Steuer-Nr. 06026118687, Amtsgericht Bremen, HRA-Nr. 25957
Sparkasse Bremen, IBAN: DE10 2905 0101 0001 1540 61, BIC SBREDE22
Internet: www.hotel-robben.de, Mail: info@hotel-robben.de

Besonderer Tipp 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 € 14,90

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 1) | Bunte Blattsalate (<i>Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat</i>) | |
| | a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette | € 6,40 |
| | b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse | € 7,80 |
| | c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette | € 11,80 |
| 2) | Melonenkugelchen
mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken | € 7,80 |
| 3) | Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahne, Toast und Butter | € 8,50 |
| 4) | Geflügelcocktail mit Currysauce | € 8,50 |
| 5) | Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich | € 11,80 |
| 6) | Krabbencocktail Vinaigrette | € 12,50 |
| 7) | Antipasti:
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven
und gefüllte Peperoni, dazu Baguette | € 11,50 |
| 9) | Vorspeisentrilogie:
Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio
Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung | € 12,50 |
| 10) | Norddeutsche Tapas-Variation
Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes | € 12,90 |
| 11) | Rindercarpaccio
mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern | € 13,90 |
| 12) | Gebratenen Gambas
auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan
Kürbiskernöl und weißem Balsamico | € 13,90 |

Suppen

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

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>Hauptgericht</u>	<u>Zwischengericht</u>	
1)	Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis	€ 16,50	€ 23,90
2)	Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 16,50	€ 23,90
3)	Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	€ 15,50	€ 22,90
4)	Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 18,50	€ 27,50

HAUPTGERICHTE - Tellerservice

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

- | | | | |
|----|---|---|------------|
| 1) | Putensteak
mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen
Currysauce und Reis | € | 19,50 |
| 2) | Zwei Schweinemedallions im Speckmantel
mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce
und hausgemachten Kartoffelrösti | € | 23,90 |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon
mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise
und hausgemachten Kartoffelspalten | € | 29,50 |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust
mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin | € | 29,90 |
| 6) | Lammrücken
mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen
Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln
und Estragonsauce | € | 32,80 |
| 7) | Rinderfilet
mit mediterranem Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise | € | 42,50 |
| 8) | Rehrücken
mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren
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).

**Sollten Sie Gäste haben, die vegetarische/vegane Alternativen wünschen
und/oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an!**

- | | | | |
|-----|---|---|-------|
| 8a) | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)
von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Hähnchenbrust | € | 27,90 |
| 8b) | <i>Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust</i> | € | 30,80 |
| 9) | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis
mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen
dazu Kroketten und Sauce Hollandaise
(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € | 28,60 |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust | € | 36,50 |
| 11) | Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken
Rinderfilet und Entenbrust | € | 38,90 |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm | € | 39,90 |
| 13) | Entenbraten
dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren
Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat) | € | 33,90 |
| 14) | Wildplatte von Hirsch und Wildschwein, dazu Rinderrouladen
Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl | € | 36,50 |
| 15) | Land & Meer:
Schweinemedallions, Hähnchenbrust und gebratene Lachsschnitte
(Zusätzlich erhalten Sie eine Kräutersauce zum Fisch) | € | 34,50 |

Dessert

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

Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu 1-4)

Menüvorschlag 1 € 39,60

(mit Rinderrouladen € 42,50)

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Gemischter Braten von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust → € 39,60
oder

Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust → € 42,50
(mit Rinderrouladen statt Rinderbraten)

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Menüvorschlag 2 € 50,90

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 € 56,00

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 € 61,80

Melonenkugeln 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 € 57,30

Geflügelcocktail mit Currysauce

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

Schweinemedallions, Hähnchenbrust und gebratene Lachsschnitte
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

Tiramisuschnitte mit Beerenauswahl

Menüvorschlag 6 € 52,20

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Toast und Butter

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage

Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon mit grünem Spargel
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten

Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce

Menüvorschlag 7 € 49,60

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 € 70,80

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebssauce und Reis

Cassis-Sorbet (*ohne Berechnung*)

Lammrücken

mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons und Zwiebeln,
Herzoginkartoffeln und Estragonsauce

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

Menüvorschlag 9 € 84,80 (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 Magarine
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
Kasselernackern
Gemüseauswahl
Falafel
Bratkartoffeln *(mit Speck)*
Petersilienkartoffeln
Sauce

Dessert

Frischer Obstsalat
Quarkspeise

Preis pro Person € 39,80

Buffet „Schnitzel-Paradies“
(ab 15 Personen)

Klare Hühnerbrühe mit Einlage
(am Tisch serviert)

Panierte Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
(Auf Wunsch zusätzlich vegane Schnitzel)
Große Gemüseauswahl
Sauce Hollandaise
Champignon-Rahmsauce
Tomaten-Paprika-Zwiebel-Sauce
Bratkartoffeln (mit Speck)
Kroketten
Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Mousse au chocolat

€ 35,50 pro Person

Buffet „Oma’s Schlemmerbuffet“

(ab 20 Personen)

Geflügelcocktail

(am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter

Matjes mit Hausfrauensauce

Kleine Frikadellen

Spargel-Schinkenröllchen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Melonenschiffchen

Gefüllte Eier

Warme Speisen

Gedünsteter Kabeljau in Kräutersauce

Rinderrouladen

Schweine-Krustenbraten

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken

Große Gemüseauswahl

Rotkohl

Bratkartoffeln *(mit Speck)*, Salzkartoffeln, Kroketten

Bratensauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

€ 42,50 pro Person

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

Kasselernackten

Hähnchenbrust im Speckmantel

Mini-Rostbratwürstchen

Sauerkraut

Falafel

Große Gemüseauswahl

Bratkartoffeln *(mit Speck)* und Kartoffelpüree

Bratensauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 47,90

Mediterranes Buffet

(ab 25 Personen)

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

(am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter, Aioli, Avocado-Dip, Tomaten-Sugo

Antipasti

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

Garnelen in Knoblauch-Mayonnaise

Verschiedene Räucherfischpralinen

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat

Melonenkügelchen, dazu 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

Rosmarinkartoffeln, Penne

Estragonsauce, Bratensauce, Tomatensauce

Dessert

Käseauswahl

Limetten-Mousse

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mocca-Mousse

Preis pro Person € 57,80

Buffet Hotel Robben

(ab 25 Personen)

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

(am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter, Avocado-Dip, Tomaten-Sugo

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, dazu Serranoschinken

Tomaten mit Mozzarella

Warme Speisen

Gebratene Lachsschnitte

Garnelen in Knoblauchöl und Butter gebraten

Schweinefilet

Rosa gebratene Entenbrust

Chicken Crossies

Frische, gebratene Champignons

Große Gemüseauswahl

Falafel

Kartoffelrösti und Bratkartoffeln *(mit Speck)*

Bratensauce, Pfeffer-Cognac-Sauce, Sauce Hollandaise, Dillsauce

Dessert

Käseauswahlplatte

Frischer Obstsalat

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Preis pro Person € 59,80

Buffet Gourmet

(ab 30 Personen)

Eine Suppe nach Wahl aus den Suppenvorschlägen

(am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten

Butter, Kräuterbutter, Tomaten-Sugo

Geräucherter Aal

Graved Lachs auf Pumpermickeltalern, dazu Senf-Honig-Dip

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Krabben natur

Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse

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

Frische, gebratene Champignons

Falafel

Bratkartoffeln *(mit Speck)*, Kartoffelecken, Spätzle

Pfeffer-Cognac-Sauce, Bratensauce, Krebsauce, Sauce Hollandaise

Dessert

Käseauswahlplatte

Himbeer-Mascarpone-Creme

Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Crème Bruleé

Preis pro Person € 71,80

Grillbuffet

(ab 30 Personen)

Kalte Speisen

Bauernsalat, Nudelsalat, Cole slaw

Tomaten mit Mozzarella

Antipasti

Ketchup, Senf, Barbecue-Sauce

Tzaziki

Kräuterquark, Kräuterbutter

Baguette

Warme Speisen

Garnelenspieße

Lachsschnitten

Verschiedene, marinierte Nackensteaks

Marinierte Hähnchenbrust

Kleine Rindersteaks

Spare Rips

Bauchspeck

Bratwurst

Grillkäse

Pfannengemüse

Kartoffelecken, Rosmarinkartoffeln

(auf Wunsch: vegane Bratwurst und/oder marinierter Tofu)

Dessert

Rote Grütze

Limettenmousse

Preis pro Person € 44,90

(Je nach Wetter wird von den Köchen in unserer Küche gegrillt!)

WEIHNACHTSBUFFET

(ab 25 Personen)

ab Mitte November erhältlich



Klare Hühnersuppe mit Einlage
(in der Terrine am Tisch serviert)

Kalte Speisen

Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter
Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dip
Räucherfischpralinen
Frische Salate mit verschiedenen Dressings und Schafskäse
Feldsalat mit Walnüssen und Birne
Roastbeef vom Hirsch mit Cumberlandsauce
Melonenkügelchen mit Serranoschinken
Tomaten mit Mozzarella

Warme Speisen

Filet vom Steinbeißer im Speckmantel, mit Senfsauce
Entenbraten
Schweinefilet
Rinderrouladen
Gemüseauswahl, Pilze, Rotkohl
Falafel
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis
Mandelkroketten, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
Saucen

Dessert

Käseauswahlplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce
Marzipan – Crème Brulée
Lebkuchenmousse

Preis pro Person € 54,50

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
Melonenkugeln mit Salaten der Saison und Serranoschinken
Tomaten mit Mozzarella
Käseauswahlplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 22,80

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	€ 5,80
Currycremesuppe mit Geflügelfleisch	pro Portion	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Salamielage	pro Portion	€ 6,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 6,90
Käseauswahlplatte	pro Portion	€ 8,50

Zu diesen Speisen reichen wir jeweils Brot.

Sahnetorten

Torte ø 28, 16 Stücke pro Torte **€ 52,50**
Kleine Torte ø 18, 8 Stück pro Torte € 32,00

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 **€ 44,50**
Kleine Torte ø18, 8 Stück pro Torte € 32,00
Stück (mind. 10 Stck) pro Stück **€ 4,20**

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

Saisonale Obstkuchen

Torte ø26 , 12 Stücke pro Torte **€ 46,50**
Kleine Torte ø18, 8 Stck pro Torte € 38,50
Stück (mind. 10 Stck) pro Stück € 4,20

Erdbeer-Obst (April-Juli)
Zwetschenkuchen Aug-Okt)
Wickelkuchen (nur im Advent)Stück. € 3,20

Kuchen – Stücke

Je mind. 10 Stücke pro Stück

Butterkuchen € 2,50
Gef. Pudding-Butterkuchen € 2,80
Bienenstich € 3,00
Quarkbällchen € 2,20
Streuselkuchen € 2,50
Berliner € 3,00
Gebackener Käsekuchen € 3,80

Diverse Kuchen

Gebackene Käse-Torte € 44,50
Frankfurter Kranz € 49,50
Zitronen-Bisquitrolle (8 Stücke) € 18,50
Himbeer-Bisquit-Rolle (8 Stücke) € 18,50
Topfkuchen, Marmor (10 Stücke) € 19,50
Topfkuchen, Rosinen (10 Stücke) € 19,50

Hochzeits- Geburtstagstorten

Gerne können Sie diese bei Ihrem Lieblingskonditor bestellen und anliefern lassen.

Sollten Sie Ihren eigenen Lieblingsskuchen mitbringen wollen, können Sie dies gerne machen!
Für die Bereitstellung des Geschirrs, der Sahne, etc. berechnen wir eine Service-Pauschale von € 4,50 pro Person!

Offene Weine

Weißweine

			<u>Preise in Euro</u>
2023	Bacchus Kabinett lieblich (<i>leicht und duftig</i>)		
	<i>Bergzaberner Wonneberg, Pfalz, Q.b.A. mit Prädikat</i>	0,2 l	5,80
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll & Vogel</i>	1,0 l Fl.	26,00
2023	Silvaner halbtrocken (<i>fruchtig</i>)		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>	0,2 l	6,30
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy</i>	1,0 l Fl.	28,50
2024	Riesling trocken (<i>klare und frische Frucht</i>)		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>	0,2 l	6,30
	<i>Abfüller Weinhaus Meßmer KG</i>	1,0 l Fl.	28,50
2023	Weißburgunder trocken (<i>lebhaft Frische und gehaltvoll</i>)		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>	0,2 l	6,70
	<i>Gutsabfüllung Weingut Bernhart</i>	1,0 l Fl.	30,50
2024	Chardonnay trocken (<i>elegant weich und sehr typisch</i>)		
	<i>I.G.T., Veneto</i>	0,2 l	6,30
	<i>Guiseppe Campagnola</i>	1,0 l Fl.	28,50
2024	Grauburgunder trocken (<i>kernig, erdig, leicht</i>)		
	<i>Kaiserstuhl, Baden, Q.b.A.,</i>	0,2 l	7,20
	<i>Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten</i>	1,0 l Fl.	33,00

Roséweine

2024	Portugieser Rosé halbtrocken (<i>fruchtig und herzhaft</i>)		
	<i>Pfalz, Q.b.A.</i>	0,2 l	6,60
	<i>Gutsabfüllung Weingut Nauerth-Gnägy</i>	1,0 l Fl.	30,00
2024	Rosé de France „Les Rivages“ trocken (<i>leicht, zarte Frucht</i>)		
	<i>Cuvée</i>	0,2 l	6,50
	<i>Mis en bouteille pour Maître Olivier</i>	1,0 l Fl.	29,50

Rotweine

2022	Spätburgunder halbtrocken (<i>füllig und tiefrot</i>)		
	<i>Ihringer Vulkanfelsen, Baden, Q.b.A.</i>	0,2 l	7,20
	<i>Erzeugerabfüllung Friedrich Kiefer, Eichstetten</i>	1,0 l Fl.	33,00
2022	Dornfelder trocken (<i>aromatisch-fruchtig</i>)		
	<i>Bergzaberner Kloster Liebfrauenberg, Pfalz, Q.b.A.</i>	0,2 l	6,50
	<i>Gutsabfüllung Weingut Knöll & Vogel</i>	1,0 l Fl.	29,50
2023	Cabernet Sauvignon „Villa des Pins“ trocken (<i>kräftig</i>)		
	<i>Vin de pays d'Oc</i>	0,2 l	6,50
	<i>Mis en bouteille et élevé par Pierjaco Astruc</i>	1,0 l Fl.	29,50
2023	Merlot „Les Rivages“ trocken (<i>vollmundig und weich</i>)		
	<i>Vin de pays d'Oc, Les Domaines Auriol</i>	0,2 l	6,50
	<i>Mis en bouteille à Claude Vialade</i>	1,0 l Fl.	29,50

Aperitifs und Longdrinks

alle Preise in Euro

Martini bianco, oder extra dry	5 cl	4,90
Sandemann Sherry trocken, med. oder cream	5 cl	5,50
Portwein, weiß	5 cl	5,80
Glas Sekt Hausmarke trocken	0, 1 l	4,50
Kir Royal	0, 1 l	4,90
Aperol-Sprizz oder Lillet Wild Berry	0, 2 l	7,40
Hugo oder Rosato Mio	0, 2 l	7,40
Piccolo trocken, Fürst von Metternich	0, 2 l	12,90
Campari ¹ - Orange		7,60
Fruchtcocktail, alkohlfrei	0, 2 l	5,80
Whisky, Weinbrand, Wodka, Gin, Brandy		
Bacardi Havanna Club oder Pernod ¹	4 cl	
mit einem Softdrink z. B.		
Pepsi-Cola ^{1,4} , Tonic Water ⁶ , Orangensaft		
oder Bitter Lemon ⁶		7,60

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,30	Kännchen Kaffee	6,00
Espresso	3,30	Espresso Macchiato	3,90
Dop. Espresso	5,50		
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,30	Kännchen Kaffee entkoffeiniert	6,00
Thermoskanne Kaffee	16,90	Thermoskanne Tee	16,90
Glas Tee	3,30	Kännchen Tee	6,00
Cappuccino	4,40	Latte Macchiato	5,60
Gr. Tasse Schokolade mit Sahne	5,50	Kännchen Schokolade	
Gr. Tasse Milchkaffee	5,50	mit Sahne	7,00
Eiskaffee	7,20	Eisschokolade	7,20
Glühwein	5,50	Grog	7,00

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola ^{1,4} , Mirinda ^{1,2,5} , 7up ² , Spezi ^{1,2,4,5}	0, 20 l	3,30
Pepsi-Cola light ^{2,3,4}	0, 20 l	3,30
Pepsi-Cola ^{1,4} , Mirinda ^{1,2,5} , 7up ² , Spezi ^{1,2,4,5}	0, 40 l	6,00
Pepsi-Cola light ^{2,3,4}	0, 40 l	6,00
Schweppes Bitter Lemon ⁶ , Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁶	0, 20 l	4,40
Schweppes Wild Berry mit Wildfrüchten	0, 20 l	4,50
Vilsa Mineralwasser (still oder normal)	0, 25 l	3,30
Vilsa Mineralwasser, (still, medium oder normal)	0, 75 l	7,90
Fachingen	0, 25 l	3,50
Glas Milch	0, 20 l	3,30
Apfelsaft / Orangensaft	0, 20 l	4,00
Apfelsaft / Orangensaft	0, 40 l	6,60
Apfelsaft / Orangensaft (Karaffe)	0, 50 l	8,00
Orangensaft, frisch gepresst	0, 20 l	7,50
Traubensaft rot, Tomatensaft	0, 20 l	4,20
Johannisbeer-Nektar, Ananas-Nektar, Mango-Nektar	0, 20 l	4,20
Pfirsich-Nektar, Maracuja-Nektar,	0, 20 l	4,20
Bananen-Nektar, Kirsch-Nektar, Rhabarber-Nektar	0, 20 l	4,20
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 20 l	3,60
alle Säfte oder Nektare als Schorle	0, 40 l	6,00
Kirsch-Banane	0, 20 l	4,20
Kirsch-Banane	0, 40 l	7,20

Biere vom Fass

alle Preise in Euro

Haake - Beck Pils	0, 30 l	4,40
Haake - Beck Pils	0, 40 l	5,40
Kräusen Pils	0, 30 l	4,70
Störtebeker Dunkel	0, 30 l	4,70
Alster ²	0, 30 l	4,40
Alster ²	0, 40 l	5,40
Bier mit Schuß	0, 30 l	4,40
Bier mit Schuß	0, 40 l	5,40

Flaschenbiere

Beck`s Bier, alkoholfrei oder Green Lemon	0, 33 l	4,40
Vitamalz	0, 33 l	4,20
Erdinger alkoholfrei, naturtrüb oder dunkel	0, 50 l	5,70
Berliner Weiße mit Schuss (grün ¹ oder rot)	0, 33 l	5,20

Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	2,80	Mariacron	2 cl	3,50
Roter, Saurer, Waldmeister	2 cl	2,80	Asbach Uralt	2 cl	3,80
Maracuja Schnaps	2 cl	3,00	Springer Urvater	2 cl	3,30
Fürst Bismark	2 cl	3,50	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,60
Steinhäger	2 cl	3,50	Cognac Courvoisier V.S.O.P.	2 cl	6,60
Berliner Luft	2 cl	3,40	Brandy 103	2 cl	4,00
Bacardi	4 cl	6,40	Jack Daniels	2 cl	4,90
Rum ¹ 40%	2 cl	3,50	Jack Daniels	4 cl	8,40
Havana Club	4 cl	6,40	Tullamore Dew ¹	2 cl	4,40
Captain Morgan	4 cl	6,40	Tullamore Dew ¹	4 cl	6,80
			Johnnie Walker ¹	2 cl	3,70
Wodka Parliament	2 cl	3,70	Johnnie Walker ¹	4 cl	6,40
Wodka Parliament	4 cl	6,40	Jim Beam	2 cl	3,70
Wodka Smirnoff	2 cl	3,70	Jim Beam	4 cl	6,40
Wodka Smirnoff	4 cl	6,40	Chivas Regal ¹	2 cl	6,00
Wodka Absolut	2 cl	4,10	Cointreau	2 cl	4,50
Wodka Absolut	4 cl	6,90	Amaretto di Saronno	2 cl	4,00
Bommerlunder Aquavit	2 cl	3,70	Bailey`s ¹	2 cl	3,70
Malteser Aquavit	2 cl	3,70	Pernod	2 cl	4,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	4,20	Eierlikör	2 cl	3,40
Linie Aquavit	2 cl	4,40	Ramazotti / Aversa	2 cl	3,70
Kirschwasser	2 cl	4,20	Ramazotti / Aversa	4 cl	6,40
Himbeergeist	2 cl	4,20	Sambuca Molinari	2 cl	4,00
Williams-Birne	2 cl	4,20	Papidoux Calvados	2 cl	3,60
Mirabellenbrand	2 cl	4,20	Fernet Branca	2 cl	3,70
Haselnussbrand	2 cl	4,20	Fernet Menta	2 cl	3,70
Marillenbrand	2 cl	4,20	Stonsdorfer	2 cl	3,90
Gin Gordon	2 cl	3,70	Jägermeister	2 cl	3,70
Gin Tanqueray	2 cl	4,60	Gammeldansk	2 cl	4,20
Grappa	2 cl	4,20	Kümmerling	2 cl	4,20
Ouzo 12	2 cl	3,70	Underberg	2 cl	4,60
Tequila Sierra (weiß oder gold)	2 cl	3,70	Bullenschluck	2 cl	5,90

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 € 30,00

abends: 18:00 bis 02:00 Uhr € 38,00

Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 5,50

„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 € 35,00

abends: 18:00 bis 02:00 Uhr € 44,00

Verlängerung – pro angefangene Stunde/ anwesende Person € 6,50

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).

Endgültige Personenanzahl - Angemeldete, aber nicht erschienen Personenzahl

Die endgültige Personenanzahl muss 48 Stunden vor der Feier bekannt gegeben werden.

Da die Speisen für die jeweils angemeldete Personenzahl vorbereitet werden, müssen wir die Personen, die trotz Zusage zu Ihrer Feier nicht erscheinen, 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 € 27,-- pro Stück oder kleinere Blattsträuße zu € 18,-- 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 € 105,00

Doppelzimmer € 130,00

Am Wochenende (Freitag – Sonntag)

Einzelzimmer € 95,00

Doppelzimmer € 120,00

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 „nachgeholten“ Feierlichkeit verrechnet.