

# *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 Gast,*

*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 Personenanzahl 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 Schmuckfülle 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 Abdekorianen 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 Getränkpauschale 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, Raummieten 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*



# Unser Raumangebot:

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

- *Unser **Palmengarten** 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 Palmengarten in der Regel nur vormittags oder in den Ferien „exklusiv“ für Feierlichkeiten.*
- *Unser **Kleiner Palmengarten** 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 Klimaanlage (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)	50,00 €
			E-Piano von Yamaha Modus1	75,00 €
•	Beamer (4000 Lumen)	75,00 €	Soundtower Mini (kleine Musikanlage / 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)
- ✓ Musikanlage 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 Frühstücksbuffet 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:*

<i>Einzelzimmer Standard:</i>	<i>ab 105,00 € inkl. Frühstück</i>
<i>Doppelzimmer Standard:</i>	<i>ab 130,00 € inkl. Frühstück</i>





# Zimmerpreise 2025

<b>Zimmer</b>	<b>Preis</b>
<b>Einzelzimmer</b>	
Standard	111,00 €
Standard zum Park	121,00 €
Komfort	131,00 €
Superior	141,00 €
<b>Doppelzimmer</b>	
Standard	141,00 €
Komfort	151,00 €
Superior	161,00 €
Suite / Wellness-Zimmer	211,00 €
Wellness-Suite	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 W-LAN 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**

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

# Getränkpreise (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, 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	<b>Riepe's Hauswein</b> Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	25,00 €
2022	<b>Königschaffhausener Grauer Burgunder</b> Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen	0,75 l	26,00 €
2022	<b>Chardonnay - La Forge Estate</b> Vin de Pays d'Oc – Barrique Domaines Paul Mas Aromen von exotischen Früchten	0,75 l	26,00 €

\*\*\*\*

### Roséwein:

2021	<b>Domaine de Pellehaut Rosé</b> Familie Gaston Béraut Fils, Montréal du Gers Duft nach Erdbeeren und Sauerkirsche, frisch und ausgewogen	0,75 l	24,00 €
------	--	--------	---------

\*\*\*\*

### Rotwein:

2020	<b>Walsheimer Silberberg</b> <b>Spätburgunder Rotwein</b> , im Holzfass gereift, QbA trocken elegant, frisch mit Aromen von Schattenmorellen und einem Hauch Mokka Weingut Karl Pfaffmann	0,75 l	25,00 €
2021	<b>Montepulciano d'Abruzzo "Le Morge"</b> DOC, trocken Colli Di Poggiofiorito Di Camillo rubinrot mit dezenten Beerendaromen	0,75 l	24,00 €

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

# Cocktails und Longdrinks

## Cocktails

<i>Tequila Sunrise</i> <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine und Zitronensaft</i>	7,50 €
<i>Long Island Icetea</i> <i>Rum, Wodka, Tequila, Gin, Cointreau, Zitronensaft und Cola</i>	9,50 €
<i>Sex on the Beach</i> <i>Wodka, Pfirsichlikör, Crème des Cassis, Orangensaft und Ananassaft</i>	8,50 €
<i>Caipirinha</i> <i>Limette, Lime Juice, Cachaca, brauner Zucker</i>	8,50 €
<i>Mojito</i> <i>Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser</i>	8,50 €
<i>Pina Colada</i> <i>Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	8,50 €
<i>Swimmingpool</i> <i>Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	8,50 €



## Alkoholfreie Cocktails

<i>Ipanema</i> <i>Ginger Ale, Limette, Lime Juice und brauner Zucker</i>	6,50 €
<i>Virgin Colada</i> <i>Kokossirup, Sahne und Ananassaft</i>	6,50 €
<i>Fruchtcocktail</i> <i>Kokossirup, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft und Apfelsaft</i>	6,50 €

*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 Kuiper Bessen Genever	oder
Xuxu Erdbeerlimes	oder
Apfelkorn	oder
Baileys	oder
Grappa Julia	oder
Ouzo	oder
Fernet Branca	oder
Maltaser Kreuz	oder
Linie Aquavit	oder
Jubiläums Aquavit	

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

## **Mögliche Erweiterungen der Pauschale:**

- Eine weitere zusätzliche Spirituose aus obiger Liste:
  - Preis: 4,50 € pro Person
- Pauschale mit insgesamt 4 Spirituosen aus obiger Liste
  - Preis: 7,00 € pro Person
- Kaffeeoptionen:
  - Kaffee, Espresso und Kaffeespezialitäten Preis: 3,50 € pro Person
- Verlängerungsstunde: 6,00 € pro Person

# *Spirituosen / Flaschenpreise als Ergänzung zur Getränkepauschale*

<u><i>Spirituosen</i></u>	<u><i>Flaschenpreise</i></u>
<i>Wodka</i>	
<i>Moskowskaya 1l</i>	55,00 €
<i>Gorbatschow 0,7 l</i>	41,00 €
<i>Smirnoff 0,7l</i>	43,00 €
<i>Whiskey</i>	
<i>Jim Beam 0,7 l</i>	46,00 €
<i>Jack Daniels 0,7 l</i>	55,00 €
<i>Rum</i>	
<i>Bacardi 0,7 l</i>	42,00 €
<i>Havana Club Rum 0,7l</i>	44,00 €
<i>Gin 0,7 l</i>	
<i>Gordon's</i>	42,00 €
<i>Tanqueray</i>	45,00 €
<i>Bombay Sapphire</i>	53,00 €
<i>Hendrick's</i>	60,00 €
<i>Ramazotti 0,7 l</i>	45,00 €
<i>Korn</i>	
<i>Fürst Bismarck 0,7 l</i>	40,00 €
<i>Jägermeister 0,7 l</i>	43,00 €
<i>Baileys 0,7 l</i>	43,00 €
<i>Xuxu Erdbeerlimes 1 l</i>	42,00 €
<i>Ouzo 0,7 l</i>	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“ Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.	3,90 € / Stück
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
Schwarzwälder 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 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.

# 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 €*



*Beispielfoto*

# 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:

## Canapées auf offenfrischem Baguette

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

## Kleine Knabbereien

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

## Warme Snacks

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

<b>Räucherlachs auf Kartoffelwaffel</b> mit Rote-Beete-Meerrettichcrème und Feldsalat	16,00 €
<b>Tapas Teller</b> Manchego-Käse, Kräuteroliven, Serrano-Schinken und Garnele dazu Brot und Butter	17,50 €
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit Olivenöl, Parmesan und Rucola	15,50 €
<b>Lachsspaziengang</b> mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne	17,50 €

## Suppen

<b>Kokos-Currycrèmesuppe</b> mit gebratener Garnele (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele)	8,00 € 7,00 €
<b>Zwiebel-Kaffeecrèmesuppe mit Speck</b>	7,50 €
<b>Klare Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen und Madeira	8,00 €
<b>Lüner Hochzeitssuppe</b> 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,  
Zwiebellauch und gebratenen Garnelen (4 Stück) 20,50 €  
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen) 17,50 €

## Vegane Hauptgerichte

### **Mandel-Polentaschmitte**

mit wildem Brokkoli und Knoblauchtomaten



17,50 €

### **Rote Beete Risotto**

mit veganen Filetstreifen und Babyspinat



18,50 €

## Fleisch

### **Bio Schweinefiletchen**

mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln  
und Schwerter Senf-Jus



28,50 €

### **Medaillons vom Rind und Schwein**

an Dörripflaumen-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 Kartoffelkräpfen

26,00 €

## Steaks

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

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

### *Zusätzliche Beilagen:*

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

## Fisch

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

## Dessert

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

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

# *Regionales Heimat- und Genuss-Buffer*

*Geräuchertes aus Fluss und Meer  
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsensauce  
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 Salzbuter*

*\*\*\**

*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*

*\*\*\**

*Zitronencreme*

*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  
Apfel-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  
Hühnchen, 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 frittiertes 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  
Handkäs 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 Paprikamark  
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,  
Gemüwestreifen und Petersilien-Kartoffeln*

\*\*\*

*After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade  
Cocos Mousse mit Batida de Coco  
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Rotweinformousse 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  
Fischterrinerie mit Kräutersauce  
Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten  
und Roquefortdip  
Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar  
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Salzbutte*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

*Weißer und brauner Schokoladenmousse  
Erdbeercreme mit Kirschwasser  
Gestürzte Karamellcreme  
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce*

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

# *Schlemmer-Buffer*

*Lachsvariationen mit Kräuterschmand  
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip  
Lammällchen 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*

\*\*\*

*Tomatencrèmesuppe 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*

\*\*\*

*Crémiges 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 gebeizt  
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:*

*Weiß 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, Eismeergarnelen 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-Kräutercreme*

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

*Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce*

*Melone mit mild geräuchertem Schinken*

*Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney*

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuter dressing 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  
Champagnercreme 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 Frühstücksteil*

\*\*\*\*

*Suppe*

\*\*\*\*

*Blattsalate mit diversen Dressings  
und angemachte Salate*

\*\*\*\*

*Deliziose 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.*