



Landgasthof Hengstforder Mühle

26689 Apen – Hauptstrasse 302
Tel. 04489/9272-0 - Fax 9272-20
Robert Oberhauser Gastro GmbH
www.hengstforder-muehle.de
info@hengstforder-muehle.de

Menüvorschläge

Die Preise sind gültig vom 01.04.2026 bis zum 31.03.2028

Sehr geehrte Gäste,

diese Menüvorschläge sind für Ihren persönlichen feierlichen Anlass ausgearbeitet worden und darum auch so zusammengestellt, dass dem feierlichen Anlass entsprechend, Sie als Gastgeber das Menü vorher für alle Gäste gemeinsam auswählen. **Änderungen sind bei allen Menüs gegen Aufpreis möglich!**

Eine rechtzeitige Raum- bzw. Tischreservierung wäre ratsam; mit Ihrer Speisenauswahl können Sie sich dann bis zu 14 Tage vor dem bestellten Termin Zeit lassen.

Falls nichts anderes vereinbart wurde gilt, dass Sie zum Ende der Feier in bar oder per ec-Karte den gesamten Rechnungsbetrag bei Ihrer Bedienung bezahlen.

Bei den folgenden Angeboten, akzeptieren wir keine Kreditkarten! Wir bitten um Ihr Verständnis.

Für Kinder berechnen wir bei allen Menü's wie folgt:

0 – 2 Jahre	ohne Berechnung
3 – 5 Jahre	25 %
6 – 10 Jahre	50 %
11 – 14 Jahre	75 %

Falls die gesamte Feier abgesagt wird, berechnen wir Stornokosten wie folgt:

bis 21 Tage vorher	kostenlos
bis 14 Tage vorher	25 %
bis 7 Tage vorher	50 %
bis 24 Stunden vorher	75 %
ab 24 Stunden vorher	100 %

Falls nicht die ganze Feier abgesagt wird, sondern nur die Personenzahl nach unten korrigiert wird, ist dieses bis 24 Stunden vorher kostenlos. Bei einer späteren Korrektur der Personenzahl oder falls es bei Ankunft weniger Gäste sind, wird für die Differenzzahl ebenfalls 100 % berechnet.

Für das in uns gesetzte Vertrauen bedanken wir uns schon heute und verbleiben

mit gastfreundlichen Grüßen

Anika Gronbach, Sylke und Robert Oberhauser
und das Hengstforder Mühlenteam

PS: Sollten bei Ihren Gästen Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen, bitten wir Sie uns dieses bei der Bekanntgabe Ihrer Speisenauswahl mitzuteilen. Wir werden Ihnen im Anschluss mitteilen, ob eine Berücksichtigung möglich ist. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass **keine veganen Menüs oder Diabetikerkost** angeboten werden.

Festmenü Nr. 1

Entscheiden Sie sich für diese Menüvariante, können die Gäste zwischen den vier Hauptgerichten direkt hier vor Ort auswählen!

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagssuppe“ aus der Terrine

Hühnerbrühe mit Eierstich, Gemüsestreifen, Fleisch- und Grießklößchen

„Mühlenpfännchen“

Medaillons vom Schweinefilet auf knusprigen Bratkartoffeln
mit frischen Champignons in Kräuterrahm und Käse überbacken

oder

„Fischpfännchen“

Ragout von Meeresfischen auf Bratkartoffeln
belegt mit Gemüsestreifen in Krebschaumsauce, mit Käse gratiniert

oder

Wildpfännchen „Hubertus“

Medaillons aus der Hirschkeule auf Bratkartoffeln, mit
Rahmsauce von Waldpilzen, dazu Preiselbeerbirne

oder

„Vegetarisches Reispfännchen“

mit tomatisiertem südländischem Gemüse und gratiniertem Schafskäse

Zu jedem Pfännchen wird ein bunter Jahreszeiten-Salat serviert!

„Ostfriesen-Eisbecher“

Vanilleeis mit vielen Rum-Rosinen und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rhein Hessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde **„Hausschnaps“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

57,00 € inklusive der genannten Getränke

38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 2

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

„Festtagssuppe“ – in Terrinen serviert
Hühnerbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen
Eierstich und Gemüsestreifen

Gemischte Bratenplatte

mit Schweinebraten, Hähnchenbrust und Rindsrouladen
dazu zwei verschiedene Saucen, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, bunte Gemüseplatten und Apfel-Rotkohl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit Schlagsahne
dazu separat gereicht warme Waldbeersauce
und warme Schokoladensauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:
Rhein Hessischer Grauburgunder – trockener Weißwein
Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein
Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde **„Hausschnaps“**

Preise ab 8 Personen - pro Person

57,00 € inklusive der genannten Getränke
38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 3

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Rahmsuppe

von frischen Champignons
in Terrinen serviert

Gemischte Bratenplatte

vom Rind, Schwein und Wild
mit zwei verschiedenen Saucen
Preiselbeerbirne, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle
bunter Gemüseplatte und Apfel-Rotkohl

Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

62,00 € inklusive der genannten Getränke

43,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 4

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Spargelrahmsüppchen

in Terrinen serviert

„Fleischiges“ und „Fischiges“

Rindsrouladen und Schweinebraten – dazu separat zwei verschiedenen Bratensaucen
gebratene Lachsschnitten und gebratenes Knurrhahnfilet – dazu separat Dijon-Senf-Sauce

dazu servieren wir

einen Beilagensalat, Apfel-Rotkohl, bunte Gemüseplatten
Petersilienkartoffeln und Kroketten

Eisbecher „Birne Helene“

Vanilleeis, Williamsbirne, Sahnetupfer
und separat warme Schokosauce

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

62,00 € inklusive der genannten Getränke

43,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 5

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Broccolirahmsüppchen

in Terrinen serviert

Medaillons vom Schweinefilet

mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

Kräuterbutter, Grilltomate

Bratkartoffeln, Butterböhnchen

und buntem Salatteller

Hausgemachtes **Schwarzbrot-Eisparfait**

auf Spiegel von „Roter Grütze“

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende

hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

57,00 € inklusive der genannten Getränke

38,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 6

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Riesengarnelen

in Tomaten-Knoblauch-Oliven-Sauce

an Salatbouquet, Ciabatta

Erbsen-Curry-Rahmsüppchen

in Suppenterrine serviert

mit Bacon garniert

Roastbeef (warm)

im Ganzen zart-rosa gebraten

mit Sauce Bernaise, Pfefferrahmsauce

Grilltomate, Keniaböhnchen und Pommes Dauphine

Helles und dunkles Mousse au chocolat

garniert mit einer Auswahl von frischen Früchten

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rhein Hessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino und eine Runde „***Hausschnaps***“

Preise ab 8 Personen - pro Person

77,00 € inklusive der genannten Getränke

54,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 7

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Kartoffelplätzchen

mit Sauerrahm und Lachstartar

Steinpilzrahmsuppe

in Suppenterrine serviert

mit Blätterteigcroutons

„Jägerspieß“

Medaillons aus der Hirschkeule und vom Schweinefilet

mit durchwachsenem Speck – am Spieß

dazu Waldpilzrahmsauce und Preiselbeerbirne

auf hausgemachten Spätzle

serviert mit einem bunten Salatteller

Punschbirne

mit Marzipan und Rosinen gefüllt

auf warmen Rotweinspiegel

mit Walnusseis serviert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende

hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso

oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

77,00 € inklusive der genannten Getränke

54,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 8

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Grüne Gurkenrahmsuppe

mit Gurkenperlen

in Terrinen serviert

„Land und Meer“

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet

dazu separat Zwiebel und Champignons

Kräuterbutter und Pfefferrahmsauce

dreierlei gebratene Fischfilet's
vom Zander, Lachs und Knurrhahn
dazu separat Dijon-Senfsauce
und Sauce Bernaise

serviert mit einem Beilagensalat und buntem Pfannengemüse
Salz- und Bratkartoffeln

Helles und dunkles Mousse au chocolat

auf Fruchtmark

garniert mit einer Auswahl von frischen Früchten

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Hausschnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

77,00 € inklusive der genannten Getränke

58,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 9

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
und Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce
auf Salatbouquet, Ciabatta

Rahmsuppe
von Brunnenkresse
in Terrinen serviert

Hirschkeulenbraten
mit Edelpilzen in Cognacrahmsauce
serviert mit Rosenkohl, Apfelrotkohl
Spätzle und Zimt-Kartoffelbällchen

Schokoladenmousse auf Birnenkompott
mit weißer Raspelschokolade garniert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rhein Hessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Haus Schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

77,00 € inklusive der genannten Getränke

54,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Festmenü Nr. 10

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

½ Avocado

mit Creme Fraiche, Mangochutney
und Nordseekrabben gefüllt, dazu ofenfrisches Ciabatta

Wildkraftbrühe

in Suppentassen serviert
mit Gemüseperlen und Waldpilzravioli

Perlhuhnbrüstchen

auf Gemüsebeet
mit Spitzmorchelsauce
und Haselnußschupfnudeln

Mousse au chocolat

auf Marzipansauce
mit frischen Früchten garniert

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

77,00 € inklusive der genannten Getränke
54,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Spargelmenü

von Ende April bis Ende Juni

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Spargelrahmsuppe

in Terrinen serviert

Frischer 1-A-Ammerländer Stangenspargel

mit Schweineschnitzel, Schweinefilet,

Rumpsteak, Putensteak

Kochschinken, Ammerländer Knochenschinken,

Schinken-Pfannkuchen-Röllchen

gegrillten Lachsschnitten, Schollenfilet, Knurrhahnfilet,

zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln

Frische Erdbeeren

mit weißer Mousse au chocolat

Vanilleeis und Sahnetupfer

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils

das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus

sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen

Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

66,00 € inklusive der genannten Getränke

47,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Gänsemenü

von Anfang November bis Ende Januar

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Vorspeisenvariation

mit geräucherter Gänsebrust und Gänselebercreme Brûlée
an Feldsalat, mit gerösteten Nüssen und Himbeervinaigrette
serviert mit offenfrischem Ciabatta

Klares Gänsesüppchen

in Suppentassen serviert
mit Kräuterklößchen und Gemüsejulienne

Klassischer Gänsebraten

mit leckerer Füllung, Bratäpfeln, Rotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelknödeln

Winterliche Dessertvariation

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rheinhessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Auf Wunsch auch gerne TIDE-Pils
das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus
sowie Alster, Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen
Schneiderweizen, diverse Säfte und Softdrinks

Nach dem Essen servieren wir Kaffee, Tee, Espresso
oder Cappuccino und eine Runde „**Haus schnaps**“

Preise ab 8 Personen - pro Person

77,00 € inklusive der genannten Getränke

54,00 € ohne Getränke (auch ohne Begrüßungsdrink)

Mühlenpauschale

Mittagsmenü und Kaffeetafel – zeitlich begrenzt von 12.00 h – 17.00 h

Begrüßungsdrink – Sie und Ihre Gäste wählen zwischen folgendem Angebot:

Cassisco – spritziger Johannisbeer-Sektcocktail 6 %

Appléritif – alkoholfreier Apfelsaft-„Sekt“

Moritz - deutscher trockener „Prosecco“ 11,0 %

Mittags

„Festtagssuppe“ – in Terrinen serviert
Hühnerbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen
Eierstich und Gemüsestreifen

Gemischte Bratenplatte

mit Schweinebraten, Hähnchenbrust und Rindsrouladen
dazu zwei verschiedene Saucen, Petersilienkartoffeln
Kartoffelkroketten, bunte Gemüseplatten und Apfel-Rotkohl

„Eis und Heiß“

Vanilleeis mit Schlagsahne
dazu separat gereicht warme Waldbeerensauce
und warme Schokoladensauce

Nachmittags

„Kuchenbüfett“

reichlich Auswahl an Obstkuchen und Blechkuchen

Zum Essen werden Ihnen Mineralwasser und folgende
hochwertige Weine aus biologischem Anbau gereicht:

Rhein Hessischer Grauburgunder – trockener Weißwein

Württembergischer Spätburgunder Weißherbst – ½ trockener Roséwein

Spanischer Bobal y Tempranillo – trockener Rotwein

Sonstige Getränke:

TIDE-Pils das süffige Faßbier vom Vareler Brauhaus, sowie Alster
Jever-Fun, Erdinger alkoholfreies Weizen, Schneiderweizen
diverse Säfte und Softdrinks und allerhand Kaffee- und Teespezialitäten
Hullmann's „Alter Korn“, Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Fernet Branca
Goldbirne, Chilli-Kirsch-Likör, Ramazotti auf Eis, Baileys auf Eis
Aperol Spritz, Captain Morgan-Cola, „Charly“, Havana Club-Cola
Alle Getränke von Anfang bis Ende der Feier (max. 17.00 h)!

Preise ab 30 voll zahlenden Gästen - pro Person

75,00 € inklusive aller aufgeführten Leistungen

Im Preis inbegriffen sind eine festlich gedeckte Tafel, Menükarten und natürlich
aufmerksames Bedienungspersonal. Blumenschmuck wird separat in Rechnung gestellt!

Möchten Sie den Kuchen gerne selbst mitbringen ist dieses auch möglich,
der Preis verringert sich dann um 3,00 € pro Person.

Kaffeetafel für Gesellschaften ab 12 Personen

nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen

Kaffee oder Tee „satt“

Obstkuchen
ofenfrischer Blechkuchen
und separat Schlagsahne

Preise pro Person

15,00 €

Falls Sie eine Sahnetorte oder auch mehrere möchten, können Sie diese gerne mitbringen, wir bieten diese dann Ihren Gästen ebenfalls an, schneiden und servieren die Torten. Unser Kaffeetafelpreis bleibt unverändert!

Einzelpreise für Kuchen

großer Käsekuchen – 16 Stück
großer Apfelkuchen – 16 Stück
großer Kirschstreuselkuchen – 16 Stück
großer Pflaumenkuchen – 16 Stück (saisonbedingt)
großer Käse-Mohn-Kuchen – 16 Stück
großer Erdbeer-Rhabarberkuchen – 16 Stück (saisonbedingt)
jeweils 45,00 €

Erdbeer-Obstkuchen (saisonbedingt) – 12 Stück
Waldfrucht-Obstkuchen – 12 Stück
jeweils 45,00 €

Schlagsahne zusätzlich pro Person 1,10 €

**Alle Kuchen nur auf Vorbestellung
(mindestens 1 Woche)!**