

Speisenkarte  
für  
Familienfeiern  
Hochzeiten  
Geburtstage  
Betriebsfeiern  
und viele weitere Anlässe

Nutzen Sie unsere Beratung und Betreuung bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung. Ganz besonders freuen wir uns darauf Sie persönlich bei uns zu begrüßen, um Ihnen unser Haus zu zeigen und Ihre Fragen im Detail zu beantworten.

Für Terminvereinbarungen und Auskünfte stehen wir Ihnen unter  
Tel.: 0 57 33 / 9 11 30 wochentags von 8:00 - 17:00 Uhr zur Verfügung.

*S. Finkbeiner*

Verzeichnis:

1. Räumlichkeiten
2. Dekoration, zusätzliche Leistungen
3. Menüauswahl 1-6
4. Buffetauswahl
5. Kuchen/ Torten
6. Getränke

## Räumlichkeiten

### Raum „Vahrenbrink“ Größe: 34 m<sup>2</sup>

Gemütliche helle Umgebung, Tageslicht,

Licht dimmbar, Barrierefrei,

Modernes Lüftungssystem mit Temperaturgesteuerter

ausschließlicher Frischluft, bis 4-facher Luftwechsel

Klimatisierung Vollautomatisch

#### Empfohlene Tischform:

*U-Form bis 24 Personen,*

*Lange Reihe bis 20 Personen*

### Raum „Alte Backstube“ Größe :64 m<sup>2</sup>

Rustikal eingerichtet mit Fachwerkdekoration, Tageslicht,

separater Eingang, Licht dimmbar, Barrierefrei,

Modernes Lüftungssystem mit Temperaturgesteuerter

ausschließlicher Frischluft, bis 4-facher Luftwechsel

Klimatisierung Vollautomatisch

#### Empfohlene Tischform:

*U-Form bis 36 Personen*

*Blockform: 4 Tischgruppen á 8 Personen*

*Lange Reihe: 2- 4 Tischreihen á 10 Pers*

### Raum „Timmerberg“ Größe: von 68 m<sup>2</sup> bis 110 m<sup>2</sup>

Modern freundlich hell gestaltet, Tageslicht,

Modernes Lüftungssystem mit ausschließlicher Frischluft,

bis 4-facher Luftwechsel, Klimatisierung Vollautomatisch

Licht dimmbar mit Farbwahl möglich, Barrierefrei,

Getränketheke im Raum, Zugang zum Biergarten

#### Empfohlene Tischform:

*U-Form von 50 bis 80 Personen*

*Runde Tische(8-10 Pers.) 50 bis 90 Personen*

*Lange Reihen individuell bis 100 Personen*

### Biergarten Größe 40 m<sup>2</sup>

Nutzungszeit bis max. 22:00 Uhr

Rustikale Outdoor Möbel, Stühle und Bänke

Tischgröße bis 8 Pers.

## Dekoration, zusätzliche Leistungen

Für die Planung Ihrer Veranstaltung:

Gestaltung des gemieteten Raumes ist nur gestattet ohne bauliche Gegebenheiten und Einrichtungen zu verändern.

Blumen und andere Dekorationen(eingebrachte Dinge) sind zum Ende der Veranstaltung wieder zu entfernen.

In unserem Leistungspaket ist enthalten:

Vereinbarungen die schriftlich mindestens 14 Tage im Voraus erfolgen:

- Aufstellen der Tischform mit Stühlen
- Tischtuch in Weiß
- Tafel eingedeckt nach Vorgabe der Speisen und Getränkefolge
- Tafelkerzen oder Teelichter
- Serviette Papier (Duni-Qualität, Farbe saisonal, einfarbig)
- einfache Musikbeschallung, Deckenlautsprecher

buchbare Leistungen

- Änderungen der Tisch-Stuhlaufstellung bis 1 Tag Veranstaltung 45,00 EUR
- Tafeltuch andere Farbe (ausgenommen Runder Tisch) je Stück 4,00 EUR
- Kerzenleuchter 5-flammig, Silber 20 cm je Stück 5,00 EUR
- Kerzenleuchter 5 flammig, Silber 60 cm je Stück 15,00 EUR
- Stuhl Hussen fertig aufgezogen, pro Stuhl 4,80 EUR
- Stoffserviette nach Vorgabe gebrochen(gefaltet) je Stück 1,20 EUR
- Separate große PA-Anlage mit Mischpult 50,00 EUR
- Separater Platz für Foto-Box, anderer Raum 50,00 EUR
- Serviette Papier, gemustert oder Farbauswahl individuell je Stück 0,30 EUR

## Menüauswahl 1-6

### Menü 1

Gemüsesuppe Möhre-Ingwer mit Sahnetupfer

Zarte Schweinefilet Röllchen  
gefüllt mit Blattspinat und Parmesankäse  
umhüllt von würzigen Speckscheiben

Kikok-Hähnchenbrustfilet  
auf der Haut gebraten mit leichter Basilikum-Note

dazu servieren wir Sahnesauce mit Riesling verfeinert  
Gemüseauswahl mit 4 Sorten mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln in Butter geschwenkt  
Kartoffelkroketten

Blätterteigtasche gefüllt mit  
Creme Eis und Kiwischeiben  
Pro Person EUR 38,50

### Menü 2

Kraftbrühe vom Rind  
Einlage von Markklößchen, Eierstich

Rinderfilet Mignon  
zarte Medaillons vom Rinderfilet auf Burgunder-Butter-Sauce

Kalbssteak au Four  
Medaillons aus der Kalbskeule mit Champignonragout überbacken

Gemüseauswahl 4 Sorten mit Sauce Hollandaise  
Kartoffel-Sellerie-Stampf, Kartoffelkroketten

Weinschaum mit Aroma Marsala und Creme Eis Vanille  
Pro Person EUR 64,00

## Menüauswahl 1-6

### Menü 3

Geflügelkraftbrühe  
mit Spargel und Eierstich

Schweinefiletmedaillons mit Thymiannote  
dunkle Sauce mit Speckaroma

Rinderschmorbraten  
zart geschmort in Zwiebel-Selleriesud

Medaillons von der Hähnchenbrust  
ausgebacken in Weizenhülle

Gemüseauswahl 4 Sorten mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Eisrolle Fürst Pückler Art  
mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne  
Pro Person EUR 44,00

### Menü 4

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Roastbeef rosa gebraten mit einer  
Zwiebel-Pfefferkruste

Geschmorte Schweinebäckchen  
in herzhafter Schmorsauce

Zarte Kikok-Hähnchenbrust vom Grill  
Mit Tomaten-Kräuter-Pesto

dunkle Sauce mit Pfeffernote  
Gemüseauswahl 4 Sorten mit Sauce Hollandaise  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Eisrolle Vanille  
dazu Obstsalat mit Orangenlikör  
Pro Person EUR 51,00

## Menüauswahl 1-6

### Menü 5

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
dunkle Sauce fein mit Rübekraut und Apfelessig aromatisiert

Kalbskeule geschmort in Senf-Zwiebel-Sud  
zarte Note von Salbei

Maishähnchenbrustfilet auf der Haut gebraten

Gemüseauswahl mit Butternote 4 Sorten  
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten

Eierpfannkuchen „Denmark“  
Mit Schokoladensauce und Vanilleeis, Sahnepuffer  
Pro Person EUR 49,50

### Menü 6

Minestrone  
kräftige Rinderkraftbrühe mit Tomatenwürfeln

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Dunkle Sauce mit Italienischem Rotwein

Lamm Hüfte rosa  
in Olivenöl gebraten, Kräuter-Pesto

zartes Hähnchen-Ragout  
mit Früchten belegt, Sahnesauce

Gemüseauswahl 4 Sorten mit Sauce Hollandaise  
Risotto Reis, Kartoffelkroketten

Tiramisu  
Pro Person EUR 51,00

## Menüauswahl 1-6

Liebe Gastgeber,

ich hoffe, Ihre Genusswünsche getroffen zu haben, und eine Menükreation Ihr Gefallen findet.

Die Gemüseauswahl mit 4 Sorten beinhaltet:

Blumenkohl mit Sc. Hollandaise, Erbsen, Karotten, Prinzessbohnen.

Ihre besonderen Interpretationen sollten jedoch keine unlösbare Aufgabe sein.

Einige Ideen zum hinzufügen

Gemischte Blattsalate

mariniert mit Himbeeressig und Walnußöl pro Person 3,50 EUR

Hausgemachte Antipasti mit Oliven, Schafskäse pro Person 11,20 EUR

Melonenspalten mit Westf. Schinken pro Person 5,50 EUR

Vitello Tonato, zarte Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischdipp und Salatbouquet pro Person 9,80 EUR

Hausgebeizter Fjordlachs mit Meerrettich-Sahne pro Person 5,50 EUR

Gemischte Salate zusätzlich zum Menü pro Person 3,00 EUR

Erweiterung Gemüseauswahl:

Champignons Portion pro Person 2,80 EUR

Spitzkohl Portion pro Person 1,80 EUR

Bohnen im Speckmantel Stück 2,00 EUR

Pimentes Portion (kleine Schmorpaprika) pro Person 3,20 EUR

Broccoli Röschen Portion pro Person 2,40 EUR

Deutscher Spargel nur Saison Portion 300 Gr. Brutto pro Person 15,00 EUR

## Buffetauswahl

### *Fingerfood Buffet*

- Mango-Papaya Salat im Glas mit gegrillten Sesam-Scampi
- Crostini mit Lachstatar - das Crostini wird mit Salat, einer Zitronen-Kaperncreme und Lachstatar belegt
- Involcini del pane - Weizen Wraps werden unterschiedlich belegt, gerollt und zu kleinen Scheiben geschnitten
- Tricolorespießchen - Eine Queens Olive, eine Kirschtomate und eine Mozzarella Kugel werden, wie die italienische Flagge, auf einem Spieß gesteckt. Dazu Basilikum Pesto
- Köftespießchen - Rinderhackfleisch vom Grill mit roten Balsamico Zwiebeln, halbtrockener Tomate und Dijonnaise
- Datteln im Pancetta Mantel DER Klassiker! Datteln werden in einem Mantel von Pancetta gehüllt, gespießt und knusprig gebraten
- Kräuterhähnchen - Hähnchenbrustfilet wird in frischen Kräutern und Olivenöl mariniert, gespießt und gegrillt. Auf einer Guacamole angerichtet
- Zitronenschnitzel auf Buntem Spargelsalat - Minischnitzelchen werden in Zitronensaft mariniert mit einer Semmel-Parmesanpanade
- Melonenspalten mit Bonneberger Schinken - hauchdünn geschnittener Schinken mit Knoblauchsahne
- rosa Roastbeef in Scheiben mit Cornichon Gürkchen

Empfehlung ca. 10-11 Teile pro Person

je Teil 3,80 EUR

## Buffetauswahl

### *Canapee Buffet*

gebutterte Baguette Scheiben einzeln dekoriert,  
belegt mit:

Westfälischem Schinken	Stück	3,20 EUR
Italienischer Mettwurst	Stück	3,30 EUR
Luftgetrockneter Landmettwurst	Stück	3,20 EUR
geräuchertes Kasseler	Stück	3,30 EUR
Rosa Roastbeef	Stück	3,50 EUR
Tomatenscheibe und Mozzarella	Stück	3,10 EUR
Frischkäsecreme	Stück	2,80 EUR
Scheiben vom Hartkäse	Stück	3,20 EUR
Geräucherter Norweger Lachs	Stück	4,10 EUR
Geräuchertes Forellenfilet	Stück	4,10 EUR
hausgebeizter Fjordlachs	Stück	4,00 EUR

## Buffetauswahl

### *Late -Night -Snack*

Currywurst

geschnitten im Chafing Dish mit Reihenbrötchen 3,90 EUR

Käseplatte

verschiedene Weich- und Hartkäse  
mit Trauben Feigensenf

Baguette Scheiben und Landbutter pro Person 9,00 EUR

Chili con Carne mit Reihenbrötchen Portion 5,20 EUR

Gemüstick mit

Ofendrillingen(warm) und Sourcream Portion 3,50 EUR

Snackteller

Mini-Frikadellen, Geflügelspieße, Pflaumen im Speckmantel

Käsespieße mit Oliven, Frischkäse Cracker, kleine Pfefferbeißer

Trauben und Brusccetta Portion 9,80 EUR

## Buffetauswahl

### *Buffet Bonneberg*

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen  
wahlweise vom Buffet oder am Tisch serviert

Salatauswahl einzeln angerichtete Blattsalate und  
marinierte Gemüsesalate, Salatdressings

Tomatenscheiben mit Mozzarella Basilikum-Pesto

Antipasti Gemüse gebraten in Olivenöl und fein mariniert  
Baguette Scheiben

Schweineschinkenkrustenbraten geschmort in Zwiebel-Fenchel-Sud

Zarte Scheiben vom Kikok-Hähnchenbrustfilet  
in pikanter Mango-Chili-Sauce

Rinderschmorbraten in Zwiebel-Sellerie-Sauce

Gemüseauswahl 4 Sorten mit Hollandaise

Basmatireis

Petersilienkartoffeln

Kartoffelkroketten

Vanillemousse

Waldbeergrütze mit Vanillesauce

pro Person 47,00 EUR

## Buffetauswahl

### *Festtags -Buffet*

Bonneberger Rindfleischsuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen

wahlweise vom Buffet oder am Tisch serviert

Honigmelonenspalten mit Westfälischem Schinken

Knackige Blatt- und Gemüsesalate, Salatsaucen

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

gebeizter Fjordlachs mit Senf-Dill-Sauce

hauseigene geräucherte Lachsstremelchen

Baguette Scheiben

Gemüselasagne mit Kräutersahne

Schweinefiletmedaillons mit Sauce von grünem Pfeffer

Kikok-Hähnchenbrustfilet in Riesling-Sahne-Sauce

Roastbeef rosa gebraten warm aufgeschnitten

dazu eine Sauce Bearnaise, Schalottenrotweinsauce

Norweger Lachs Medaillons auf Sahnspinat

Gemüseauswahl 4 Sorten mit Sauce Hollandaise

Petersilienkartoffeln

Butterspätzle

Kartoffelkroketten

Kartoffelgratin

Bayrische Creme mit Himbeertopping

Obstsalat mit exotischen Früchten

hausgemachtes Schokoladen Mousse

pro Person 59,00

## Buffetauswahl

### *Italienischer Traum*

Tomatensuppe mit Sahnehaube und Aceto Balsamico  
wahlweise vom Buffet oder am Tisch serviert

Rucola Salat mit Parmesanraspeln

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone  
Antipasti

in Olivenöl gebratene fein marinierte Gemüse  
hausgebeizter Grappa-Lachs mit leichter Aioli

Vitello Tonato  
zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Dipp

Strauchtomatenscheiben mit Mozzarella mit Genoveser Pesto  
Büffel-Mozzarella mit Mango Streifen mit Basilikum  
Ciabatta Brot

Pikata Milanese  
zarte Scheiben vom Kikok-Hähnchen in Eihülle gebacken

Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzola überbacken  
dazu leichte Bratensauce mit Primitivo

Dorade Royal Filet auf Sahnspinat

Garnelen in Oliven-Knoblauchöl gebraten  
in kräftiger Tomatensauce

frisches Karottengemüse  
Prinzessbohnen  
Blumenkohlröschen mit Pinienkernen  
Risotto  
Ofendringlinge in Rosmarin-Olivenöl  
Kartoffelkrokette

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren und Mango  
Marsala-Weinschaum  
Schlagsahne

pro Person 65,00 EUR

## Kuchen / Torten

### *Kuchen mit 16er Teilung*

Apfelkuchen mit Butterstreusel	32,00 EUR
Gemischter Obstboden	38,00 EUR
Kirschkuchen mit Butterstreusel	32,00 EUR
Käse-Kuchen	32,00 EUR
Schlesische Mohntorte	38,00 EUR
Stachelbeer-Krokant-Streusel	32,00 EUR
Schlagsahne je Kuchen ( 0,5 Liter)	10,00 EUR

### *Sahnetorten mit 16er Teilung*

Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen	53,00 EUR
Cappuccino-Torte	53,00 EUR
Frankfurter Kranz	58,00 EUR
Mohn-Preiselbeeren-Sahne	53,00 EUR
Joghurt-Sahne mit Topping von Himbeeren oder Blaubeeren	53,00 EUR
Stachelbeer-Torte, eigenes Rezept	56,00 EUR
Nuss-Sahne-Torte	53,00 EUR
Schokoladen-Birnen-Torte	58,00 EUR
Ananas-Biskuit-Kuppel	58,00 EUR
Erdbeer-Sahne (Saison)	58,00 EUR
Schwarzwälder-Kirsch-Torte, mit Alkohol	58,00 EUR
Eierlikörtorte, mit Alkohol	43,00 EUR
Maracuja-Torte	48,00 EUR

Kuchen den Sie selber mitbringen je Kuchen (nur durchgebackene Kuchen ohne Sahne und Creme)	28,00 EUR
Torten (nur von gewerbetreibenden/Lieferschein) je Torte	15,00 EUR
Hochzeitstorte, Lagerung und Präsentation	40,00 EUR
Wir übernehmen für selbst organisierten Kuchen/Torten keine Gewährleistung für Schäden und Lagerungsqualität.	

## Getränke

### *Bier vom Fass*

Mengenzähler ermöglichen uns die genauen Liter Verbrauch zu ermitteln.

Eine besondere Biersorte nach Ihrer Vorgabe wird nicht im Anbruch berechnet.

Herforder Pils Ltr.	12,80 EUR
König Ludwig Weizen Ltr.	13,40 EUR
König Ludwig dunkel Ltr.	13,40 EUR
Flaschenbier	
König Ludwig Weizen Alkoholfrei Flasche 0,5 Ltr.	5,20 EUR
Warsteiner Herb Alkoholfrei Flasche 0,33 Ltr.	3,20 EUR

### *Alkoholfreie Getränke / Säfte*

Cola, Cola Light, Rote Brause Ltr.	5,80 EUR
Graf Metternich Zitrone / Orange Flasche 0,7 Ltr	4,80 EUR
Graf Metternich Mineralwasser Classic / Still Flasche 0,75 Ltr	5,20 EUR
Schweppes Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Wild Berry Ltr.	8,50 EUR
Apfelsaft / Orangensaft Ltr.	8,00 EUR
Trauben- / Johannisbeer- Fruchtnektar Ltr.	8,00 EUR
Tomatensaft, Bananennektar Einheit 0,2 Ltr.	3,00 EUR
Energydrink Ltr.	12,90 EUR

### *Sekt* Keine Anbruchabrechnung

Sekt Hausmarke Trocken / Halbtrocken Flasche 0,75 Ltr.	22,00 EUR
Prisecco verschiedene Sorten Flasche 0,75 Ltr.	28,00 EUR
Prosecco DOC Valdoca Flasche 0,75 Ltr.	19,00 EUR

### *Weißwein / Rosé* Abrechnung nach Verbrauch

Rosé Portico Flasche 0,75 Ltr	26,00 EUR
Sauvignon Blanc QbA fein herb Flasche 0,75 Ltr.	29,00 EUR
Kesselring Grauer Burgunder Flasche 0,75 Ltr.	29,00 EUR
Martinthal Riesling, Ortswein Flasche 0,75 Ltr.	29,00 EUR
Weißer Burgunder QbA trocken Flasche 0,75 Ltr.	29,00 EUR

### *Rotwein* Abrechnung nach Verbrauch

Merlot VdP Flasche 0,75 Ltr.	32,00 EUR
Primitivo Terre Avare IGT Flasche 0,75 Ltr.	29,00 EUR
Tierracalar Tempranillo Flasche 0,75 Ltr.	28,00 EUR
Korkgeld für Wein, Sekt pro Flasche	18,00 EUR

## Getränke

### *Spirituosen / Schnäpse*

berechnet wird der tatsächliche Verbrauch jeder angefangenen Flasche.

#### Kategorie A Softspirituosen

Kirschlikör mit Sauernote	Flasche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Rhabarber	Flasche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Waldmeister	Flasche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Bienenstich	Flasche 0,7 Ltr	20,00 EUR
Eierlikör	Flasche 0,7 Ltr	25,00 EUR
Saurer	Flasche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Aperol	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Lillet	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR

#### Kategorie B Spirituosen mit max. 40% Vol. Alkohol

Jubiläums Akvavit	Flasche 0,7 Ltr	72,00 EUR
Malteser Kreuz	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Wacholder	Flasche 0,7 Ltr	28,00 EUR
Weizenkorn	Flasche 1,0 Ltr	36,00 EUR
Baileys	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Marille-Pfirsich-Likör	Flasche 1,0 Ltr	58,00 EUR
Alpenschnaps Marille	Flasche 1,0 Ltr	58,00 EUR
Cellini Grappa	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Campari	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Tequila Silver	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Wodka Absolut	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Ouzo I2	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Sambuca	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Ramazzotti	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Jägermeister	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR
Kümmerling	Flasche 0,02 Ltr	2,00 EUR
Schöttker Hexentrunk	Flasche 0,5 Ltr	35,00 EUR
Fernet Branca/ Menta	Flasche 0,7 Ltr	58,00 EUR

## Getränke

### *Schnäpse / Spirituosen*

#### Whiskey/ Rum / Branntwein / Gin

Laphroaig 10 Jahre	Flasche 0,7 Ltr	120,00 EUR
Buschmilles 10 Jahre	Flasche 0,7 Ltr	110,00 EUR
Southern Comfort	Flasche 0,7 Ltr	80,00 EUR
Jack Daniels	Flasche 0,7 Ltr	64,00 EUR
Mariacron	Flasche 0,7 Ltr	36,00 EUR
Papidou Calvados	Flasche 0,7 Ltr	45,00 EUR
Havanna Club	Flasche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Veterano Osborn	Flasche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Gin Henderson	Flasche 0,7 Ltr	44,00 EUR
Gin Tanqueray	Flasche 0,7 Ltr	78,00 EUR

#### Scheibels Sortiment

Williams Brand	Flasche 0,7 Ltr	110,00 EUR
Kirschwasser	Flasche 0,7 Ltr	110,00 EUR
Himbeergeist	Flasche 0,7 Ltr	110,00 EUR
Altes Pflüml	Flasche 0,7 Ltr	130,00 EUR
Obstbrand	Flasche 0,7 Ltr	94,00 EUR
Marillenbrand	Flasche 0,7 Ltr	140,00 EUR

### *Mixgetränke*

für die Zubereitung pro Glas	1,90 EUR
die Zutaten erfolgen nach der Flaschen/Mengenberechnung	

### *Heiße Getränke*

Brühkaffee pro Thermoskanne ca. 1,0 Ltr.	16,00 EUR
Espresso	2,20 EUR
Cappuccino	3,20 EUR
Latte Macciato	3,80 EUR
Glas Tee	2,40 EUR
heiße Schokolade	3,80 EUR
Cafe Crema	3,00 EUR
Große Tasse Milchkaffee	3,80 EUR