

Angebot - Ihre Feier – Ideen zum Kaffee und Abendessen

Ansprechpartner:	Unser Gast
Adresse:	
E-Mail und Telefon:	
Stand:	Aktuelles Datum
Personenzahl:	Personen
Raum:	Wintergarten , Restaurant, Clubraum?
Uhrzeit:	
Dekoration:	- Tafel am Eingang: „Herzlich Willkommen ...“ - Geschenketisch ? - Blumen?



Möchten Sie mit einem Empfang beginnen?

Sektempfang:

- Weingut Eppelmann Riesling Sekt trocken
- Alkoholfreier Sekt (Bio-Appleretif)
- Prosecco, Eppelmann "Crisecco", Rheinhessen
- Bellini – das Original aus Venedig. milder Prosecco und weißem Pfirsichmark



€ 21,90 / 0,75 l

€ 21,90/ 0,75 l

€ 21,90/ 0,75 l

€ 22,50 / 0,75 l

Dekoration: festlich, Gala- Kerzen, Stoffservietten in naturbraunem Leinen, Edelstahlserviettenringe, Blumenschmuck vom Floristen.

links: Farbvorschlag A) creme - grün, Gräser, hoch und schlank, mit Callas.
rechts: Farbvorschlag B) altrosa-weiß, mit altrosa-Rosen. Laut Florist wird der Schmuck im Raum und auf den Stehtischen (Empfang) 50-80 € kosten. Auf Wunsch werden wir genauer nachfragen.





Menü-Angebot

Vorspeise

(servieren wir, bitte eine Sorte Suppe auswählen)

Baguettes mit hausgemachtem Kräuterdip auf den Tischen

Spargelcrème Suppe mit Spargelspitzen (saisonal)

oder

Tomatensuppe mit Crème Fraîche

oder

Helle, milde Riesling-Mangold-Crèmesuppe



Vorspeisen auf Etageren

(stellen wir auf die Tische, damit wird das Menü zu einem 4-Gänge Menü)

Grissini-Stangen mit Parmaschinken umwickelt

Runde Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäse-Crème und Wildlachs/Meerrettich

Ziegenkäsebällchen in Nüssen gerollt mit Feigensenf

kleine Miniwraps, gefüllt mit Frühlings-Crème fraîche, Lachs oder Avocado

Crostinis (geröstetes Ciabatta, Tomatenstückchen, Büffelmozzarella, Pesto)

Mediterranes Grillgemüse mit Parmesan (Zucchini, Paprika, etc.)

+ 6,50 € / Person

Hotel Baumann's Hof OHG Inhaber Astrid Unger & Ulf Meyer - Kuppendorfer Str. 2 - 27245 Kirchdorf

Telefon: 04273 / 930 10 - Fax: 04273 / 930 199 - info@baumanns-hof.de

Volksbank Sulingen IBAN DE71 2569 1633 1029 5674 00

Steuer-Nummer: 2345 / 221 / 03300 - Ust.-IdNr.: 299 224 797



Hauptgang Mittagessen

(servieren wir als Plattenservice auf die Tische oder ab 20 Personen als Buffet, bitte wählen Sie 3 Gerichte)

Gegrillter Wildlachs auf herzhaft, cremigen Mangold-Gemüse mit Prosecco-Orangen Sauce und hausgemachten Kartoffelrösti oder Reis

Oder

Kirchdorfer Heidespargel, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise Kartoffeln, mit gekochtem Honigschinken und rohem Serranoschinken, panierte Schnitzel vom Schwein, in Butter gebraten (saisonal April - Juni) (+4,00 € p.P.)

Oder

Schweinefilet oder Hähnchen (bitte wählen) im Serranoschinken- Salbeimantel auf Basilikum mit mediterraner Gemüsepfanne von Kirschtomaten, Oliven, Paprika, Zucchini, Knoblauch. Dazu Grillkartoffeln.

Oder

Gebratene Hähnchenbrust vom saftigen Fleischhähnchen mit fruchtiger Safransauce und gegrillten, frischen Früchten, dazu Langkorn und Wildreis

Oder

Kross gebratener Honig-Schweinerücken, langsam gegart, aus dem Oldenburger Land auf zartem Rahm-Spitzkohlgemüse

Oder

Hochwertiges Roastbeef - zart, innen rosa und fein: langsam geschmortes, zartrosa Roastbeef mit Honigkräuter-Öl in einer Rotwein-Thymian-Jus. Dazu passend: cremiges Kartoffelgratin, Marktgemüse (+7,00 € p.P.)

Oder

Zartes Lammfilet mit Kräuterkruste aus dem Ofen auf Kartoffel-Möhren- stampf, Honig-Rotweinsauce und frischem Markt-Buttergemüse (+44,00 € p.P.)

Oder

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm-Zitronenweißweinsöße und frischen Kräutern, Marktgemüse, hausgemachte Rösti oder Krokette

Oder

Kleine, feine Rinderrouladen vom, klassisch gefüllt, in herzhafter Malzbiersauce.
Dazu Rotkohl oder Rahmkohlrabi-Gemüse, dazu Klöße oder Salzkartoffeln

Oder

Maishähnchenbrust aus dem Oldenburger Land mit Tomaten- Kräuter Sauce und
Farfalle-Pasta, frischen Tomatenstückchen und Basilikum

Oder

Große Halbmondravioli mit einer erfrischenden Ricotta-Orangen- und
Zitronenfüllung. In cremiger Salbeibutter geschwenkt. Mit in Kräutern gebratenen
Riesen-Garnelen

Dessertvariation

(servieren wir, bitte eine Sorte auswählen)

Feines aus der Patisserie mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren (saisonal)

Oder

„Dessertvariation“ - mit klassischem Tiramisu und frischen Früchten

Oder

„Dessertvariation“ - weiße und dunkle Schokoladenmousse und frischen Früchten

Oder

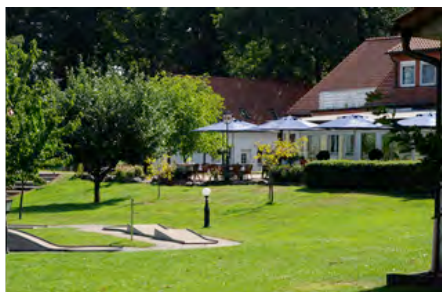
Frischer Obstsalat mit Eis

Anschließend fragen wir nach Kaffeespezialitäten, Kräuterschnäpsen





Anschließend fragen wir nach Kaffeespezialitäten, Kräuterschnäpsen, etc
Möglichkeit nach dem Essen: Auf der Terrasse werden Gespräche weitergeführt, die Stehtische stehen für Sie dort zur Verfügung.



Idee: Spielnachmittag: Nicht nur Kinder sind herzlich willkommen auf unserem großen Gelände, an dem keine Straße stört. Ein großer Minigolfplatz, viel Rasen unter alten Eichen und 2 Spielplätze machen es allen leicht, entspannt zu feiern. Die Kinder können auf dem Spielplatz spielen, Minigolf spielen und sind in Sichtweite zu Ihnen.

Gegen 14.30 / 15.00 Uhr servieren wir auf Wunsch das Kuchenbuffet
Kuchen & Kaffee satt:

Kaffeekannen stehen auf den Tischen, weitere Getränke per Tischservice. Ein Kuchenbuffet ist aufgebaut, Gäste können die Kuchen sehen, aussuchen, wir bringen unbegrenzt zum Tisch.

Wir backen z.B. Apfel-Weißweintorte mit Sahnecreme, Apfel-Walluskuchen, Orangen-Joghurttorte, Zitronen-Thymian Tarte, Käsesahnetorte, Schokokuchen, Blaubeer-Vanilletorte, Erdbeerkuchen, Butterkuchen.



Zur Auswahl würden wir 4-5 Kuchen/Torten präsentieren.

Bitte lesen Sie sich alles genau durch. Bei Fragen oder Änderungswünschen freuen wir uns auf Ihre Antwort, gerne per Mail oder telefonisch.

Ulf Meyer / Astrid Unger

