

## Angebot - Ihre Feier – Ideen zum Kaffee und Abendessen

<b>Ansprechpartner:</b>	Unser Gast
<b>Adresse:</b>	
<b>E-Mail und Telefon:</b>	
<b>Stand:</b>	Aktuelles Datum
<b>Personenzahl:</b>	Personen
<b>Raum:</b>	Wintergarten , Restaurant, Clubraum?
<b>Uhrzeit:</b>	
<b>Dekoration:</b>	- 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-Zitronenweißweinsauce 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

