



Hochzeiten & Bankette 2022

Berliner Straße 10 – 25436 Uetersen
Telefon 04122 – 92180
SIE LIEFERN DEN ANLASS – WIR DIE IDEEN!

Von der Feier bis zum Himmelbett!
Das PARKHOTEL-Rosarium**** verwöhnt Sie und Ihre Gäste.

PAUSCHALEN FÜR HOCHZEITEN & BANKETTE

Wählen Sie Ihre persönliche Variante für Ihre Feier aus unseren Vorschlägen:

- Festlicher Empfang
- Buffet oder Menü
- Getränkepauschale
- Schmackhafter Mitternachtsimbiss
- Eine Nacht in einem unserer PARKHOTEL****-HOCHZEITSZIMMER
als Geschenk zu einer Feier mit mindestens 50 vollzahlenden Gästen!

STANDESAMTLICHE TRAUUNG

z.B. auf der Hochzeitsinsel im Rosarium vereinbaren Sie im Rathaus Uetersen.
Telefonzentrale: 04122 – 714-0

PROBEESEN

Preis nach Aufwand

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT

Gerne reservieren wir nach Verfügbarkeit folgende Zimmervarianten im
Westflügel,

alle Preise pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstücksbuffet:

kleines Einzelzimmer: € 64,00 (statt € 75,00)

großes Einzelzimmer: € 95,00 (statt € 100,50)
Doppelzimmer: € 125,00 (statt € 135,00)
Juniorsuite: € 149,00 (statt € 159,00)

Bitte denken Sie an die rechtzeitige Vorreservierung der Zimmer für Ihre Gäste! In der Hauptsaison können wir das Zimmerkontingent bis max. 12 Wochen vor dem Termin der Feier halten. Diese Preise gelten nur und ausschließlich bei Direktbuchung im Hotel (nicht über Online-Buchungs-Systeme)!

FEUERWERK

Wir können Ihnen ein Indoor-Feuerwerk in unseren Räumlichkeiten anbieten. Details dazu werden wir im Rahmen einer Besprechung gerne bekannt gegeben.

Wenn Sie ein Outdoor-Feuerwerk wünschen, wenden Sie sich bitte an einen Pyrotechniker Ihrer Wahl. Denken Sie daran, das Feuerwerk im Rosengarten bei der Stadt Uetersen (Tel. 04122-714-0) anzumelden.

HUSSEN

Unser bevorzugter Lieferant ist die Agentur Traumhaft. Die Preise entnehmen Sie

bitte der Website www.agentur-traumhaft.de, ebenso deren AGB.

Für das Aufziehen und das Abschnücken der Hussen berechnen wir eine Gebühr

von € 20,00 pro Arbeitsstunde unserer Mitarbeiter extra.

Die Annahme und das Zurücksenden erledigen wir für Sie kostenfrei!

FREMDDEKORATIONEN

Wir weisen drauf hin, dass das Verwenden von Konfetti, Glitzerstaub und frischen Blüten im gesamten Hotel- und Restaurantkomplex, sowie im Außenbereich nicht gestattet ist. Die Reinigung wird mit mindestens € 350,00 und darüber hinaus nach Aufwand in Rechnung gestellt

UMWELT

Bitte denken Sie auch an unsere Umwelt, fast alle Dekorationsartikel für Hochzeiten sind ca. 4x in Plastik eingepackt. Das muss nicht so sein, Vielen Dank!

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung zu erstellen. Gerne vereinbaren wir einen entsprechenden Beratungstermin!

Ihr Team vom
PARKHOTEL-Rosarium****

PAUSCHALANGEBOT I. (Buffet)

Aperitif

Prosecco & Orangensaft

Weine

Matile Bianco

frisch, fruchtig und trocken

Merlot Italien

Veneto, intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke

Kaffee, Tee

BUFFET

Suppe serviert: Hochzeitssuppe

Salatvariation

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Kalter Schweinebraten / Sauce Remoulade

Hackfleischbällchen

Brotsorten / Kräuterbrötchen

Butter / Pesto / Kräuterquark

gekräuterte Hähnchenbrust / Pilzrisotto / Kohlrabigemüse

Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

Rote Grütze / Vanillesauce

Schokoladencreme / Kirschragout

Zur Mitternacht

Gulaschsuppe

Preis pro Person € 95,00

PAUSCHALANGEBOT II. (Menü)

Empfang

Prosecco, Orangensaft und Lillet Wildberry
dazu Bruschetta oder Crostini (2 Stück pro Person)

Weine

Matile Bianco
frisch und fruchtig, trocken

Casa Defra Merlot
Veneto, intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
Kaffee, Tee

MENÜ

Klare Tomatensuppe / Basilikumklößchen

Brust von der Maispoularde / Calvadosauce / Apfelspalten
Gemüsekorbchen / Kartoffelsoufflé

zweierlei Mousse
Früchte der Saison

Zur Mitternacht

Gulaschsuppe
Käse vom Brett / verschiedene Brotsorten / Butter

Preis pro Person € 104,50

PAUSCHALANGEBOT III. (Buffet)

Empfang

Prosecco, Orangensaft und Lillet Wildberry
dazu Bruschetta oder Crostini (2 Stück pro Person)

Weine

Matile Bianco
frisch und fruchtig, trocken

Casa Defra Merlot
Veneto, intensives Bouquet, trocken

dazu

Biere, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke
Kaffee, Tee

BUFFET

Hochzeitssuppe

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Holsteiner Wurst / Schinkenspezialitäten

Rauchfischauswahl / Sahnemeerrettich

Blattsalate / zweierlei Dressing

Braten vom jungen Landschwein / Spitzkohl / Kartoffelklöße

gekräuterte Hähnchenbrust / Pilzrisotto / Kohlrabigemüse

Lasagne von Lachs / Wels / Blattspinat

Brotvariationen / Brötchen / Butter / Kräuterquark / Pesto

Schokoladencreme / Kirschragout

Rote Grütze / Vanillesauce

Obstsalat / Obstbrand

Zur Mitternacht

Gulaschsuppe

Käse vom Brett / verschiedene Brotsorten / Butter

Preis pro Person € 104,50

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Aperitif:

Prosecco mit Orangensaft, Campari-Orange
oder ein alkoholfreier Cocktail € 5,50

oder

Sekt mit Orangensaft, Campari-Orange
oder ein alkoholfreier Cocktail € 6,80

oder

Crement oder Kir Royal
dazu 3 köstliche Fingerfood pro Person: 1 Obstspieß, 1 Geflügelspieß mit
Sweet Chilisauce und ein Scampispieß im Kartoffelmantel € 21,00

Weine: Wir bieten Ihnen hier eine Auswahl aus unserer Weinkarte an:

Eine Auswahl an Weißweinen und Rotweinen
aus Deutschland und International aus unserer Weinkarte
dazu: Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke.
Preis pro Person € 45,00

Spirituosen-Pauschale pro Person € 16,50

GUT ZU WISSEN

Alle Buffets gelten ab 50 voll zahlenden Gästen, bei weniger Teilnehmern berechnen wir +€ 5,00 pro Person. Alle Menüs gelten ab 10 voll zahlenden Gästen. Alle Pauschalen sind berechnet für einen Anlass von 10 Stunden. Möchten Sie länger feiern, organisieren wir Ihnen gerne die gewünschte Verlängerung.

Pro angebrochene Stunde berechnen wir: € 8,00 pro Person.

Die Preise sind kalkuliert auf einheitliche Buffets und Menüs. Wenn Sie innerhalb der Gänge verschiedene Gerichte zur Auswahl wünschen, erhöht sich der Preis.

Die angegebenen Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen.

Wir möchten Sie bitten, uns die genaue Personenzahl bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Wir berechnen sonst die vollen Gedecke.

Bette beachten Sie, dass auf alle Veranstaltungen mit Musik eine Gebühr von € 66,00 für die GEMA zu entrichten ist.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass die Hotelleitung Einfluss auf die Lautstärke der Musik nehmen kann.

Für Einzelbestellungen halten wir für Sie unsere tagesaktuelle Speisekarte bereit.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der PARKHOTEL-Rosarium**** GmbH, einsehbar im Internet unter www.parkhotel-rosarium.de.

MINDESTUMSATZ pro Raum an Speisen und Getränken je nach Saison und Auslastung

Hochsaison von Mai bis Oktober

Rosenzimmer: ab: € 8.000,00

Klosterstube: ab: € 3.500,00

Berliner Zimmer: ab: € 3.500,00

Außerhalb der Saison gelten die Mindestumsätze nicht.

Das Mitbringen von Speisen und Getränken aller Art wird wie folgt gehandhabt:

Laut HACCP und Lebensmittelhygieneverordnung darf der Gast Speisen und Getränke grundsätzlich NICHT mitbringen.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet („Servicepauschale“).

VORSPEISEN

Feldsalat / geröstete Pinienkerne
Bruschetta / Tomate / Basilikumdressing € 9,50

Carpaccio vom gebratenen Kalbsrücken
Bulgursalat / orientalische Gewürze € 16,90

Matjestatar / Kartoffelreibekuchen
Wildkräutersalat / Meerrettichsahne € 15,90

Gebackene Avocado
mit einem Salat von Garnelen und Mango € 18,50

SUPPEN

Weißer Tomatensuppe / Scampi im Kartoffelmantel	€ 8,50
Hochzeitsuppe / Eierstich / Rindfleischklößchen	€ 8,00
Hamburger Krebsuppe / Flusskrebsschwänze	€ 9,50
Karottensuppe / Ingwer / Mozzarellaperlen	€ 8,40

SAISONALE SUPPEN

Gazpacho Andaluz	€ 7,50
Suppe von frischem Bärlauch / Lachsklößchen	€ 8,50
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	€ 8,50
Spargelsuppe mit eigener Einlage / Krebschwänzen	€ 8,50
Crèmesuppe vom Muskatkürbis / Kürbiskernöl	€ 8,00

WARME VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Spaghetti / Krebschwänze / Kirschtomaten / Rucola	€ 15,90
Tatin von mediterranem Gemüse / Pesto	€ 12,50
Gekräuterter Matjes / Apfel / Kartoffelrösti	€ 13,90
Hechtklößchen / Blattspinat / Hummerschaum	€ 17,50

SORBETS

Cassissorbet / Prosecco	€ 5,90
Apfelsorbet / Sekt	€ 5,90
Sauerkirschorbet / Kirschwasser	€ 7,90
Limettensorbet / Wodka	€ 7,90

HAUPTGÄNGE

Perlhuhnbrust / Serranoschinken / Gemüsepolenta € 23,90

Medaillons von Rind / Schwein / Pute / Sauce Béarnaise
Gemüsekorbchen / Kartoffelgratin € 29,90

Rumpsteak Strindberg / Zwiebel-Senfkruste
Bohnen / Speckmantel / Kartoffelstrudel € 31,50

Barbarie Entenbrust / Apfelgemüse / Kartoffelsoufflé € 29,50

Medaillons vom Schweinefilet / Speckmantel
Thymianjus / Gemüsekorbchen / Kartoffelroulade € 28,90

AUS DEM MEER

Kabeljau gedünstet / Kresseschaum
Gemüseperlen / Wildreis mit Nüssen € 23,90

Zanderfilet auf der Haut / Schnittlauchsauce
Kräuterseitlinge / Risotto € 23,90

Fjord- Lachs gegrillt / gedünstete Gurke / Dill / Tiefseekrabben
Kartoffelstampf mit Rote Bete € 22,90

Rotbarschfilet gebraten / Senfkruste
Kartoffelstampf / Zwiebellauch / Kirschtomaten € 21,50

VEGETARISCH

Salat von Strauchtomaten / Büffelmozzarella
Basilikum-Vinaigrette / Olivenbrot € 12,90

Gebratener Chicorée / Ziegenkäse / Mangold € 13,90

Gemüse aus dem Wok / Ingwer / Zitronengras
Kokosmilch / Teriyaki Sauce / Duftreis € 13,50

Spätzlepfanne / Bergkäse / geröstete Zwiebeln
verschiedene Salate € 13,90

WILDSAISON

Wildconsommé / Nussklößchen € 7,50

Steinpilzsuppe / geröstete Maronen € 8,50

Vierländer Ente / Apfelrotkraut / Kartoffelknödel / Preiselbeersauce
€ 24,90

Frischlingskeule / Pastinaken / Pilz-Flan € 25,50

Hirschgulasch / Steinpilze / Rosenkohl / Haselnussspätzle € 21,90

DESSERTS

Rote Grütze / flüssige Sahne / Vanillesauce € 6,50

Vanilleeis / Pfirsich / Erdbeersmoothie € 7,50

Crème Brûlée / Himbeerschaum € 7,50

Crêpes / Kirschragout / Vanilleschaum € 7,90

Apfel Crumble / Vanillesauce € 7,90

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs bieten wir Ihnen ab 10 Personen.
Bei kleineren Gruppen wählen Sie bitte Ihr Wunschmenü
aus unserer aktuellen Tageskarte.

Menü 1

Blattsalate / Ziegenkäse / Honig / Joghurtdressing

Zanderfilet / Gemüseperlen / Kräuterseitlinge / Risotto

Preis pro Person € 29,50

Menü 2

Weißer Tomatensuppe / Flusskrebsschwänze

Perlhuhnbrust / Serranoschinken / gedünsteter Mangold /
Rosmarinkartoffeln

Preis pro Person € 31,90

Menü 3

Zitronengrassuppe / Ingwer / Kaiserschoten

Surf and Turf vom Rinderfilet / Scampi / Kräuterseitlinge / Kartoffelsoufflé

Schokoladenmousse / Baiser / Himbeersauce

Preis pro Person € 53,50

Menü 4

Suppe vom Zwiebellauch / Flusskrebsschwänze

Schweinefilet / Thymian / Speck / Gemüsekorbchen / Herzoginkartoffeln

Crêpes / karamellisierter Apfel / Vanilleschaum

Pro Person € 42,90

Menü 5

Carpaccio von Roter Bete / Honigschmand / Forellenkaviar

Zitronengrassuppe / Basilikum Wan Tan

Saltimbocca von der Putenbrust / italienischer Landschinken / Salbei
Ratatouille / Kräutergnocchi

Holunderblütenparfait

Preis pro Person € 43,90

Menü 6

Terrine vom Frischkäse / Wildkräutersalat / gegrillte Kirschtomaten

Hechtklößchen / Blattspinat / Anisschaum

Cassissorbet

Kalbsrücken / Gartenkräuter / Gemüsekorbchen / Kartoffelroulade

Mousse von weißer Schokolade

Preis pro Person € 62,50

Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet / Parmesansplitter / Rucola

Hamburger Krebsuppe / Flusskrebsschwänze

Zander / Limette / Koriander / Kräuterrisotto

Sauerkirschorbet

Vierländer Entenbrust / Holsteiner Apfelgemüse / Kartoffelsoufflé

Birnentarte / Schokolade

Preis pro Person € 69,50

MENÜS ZUR SPARGELZEIT

Menü 8

Frischkäseterrine / Matjes / grüner Apfelsalat

Helgoländer Hummersuppe / Cognacsahne

Sorbet / Zitrone / Thymian

Spargel aus der Lüneburger Heide / Sauce Hollandaise / zerlassene Butter
Kalbsfilet vom Grill / neue Kartoffeln

Karamellflammeri / Schokolade / Frucht / Curry

Preis pro Person € 69,90

DIE HYMNE AUF DEN SPARGEL

Menü 9

Lachstatar / Wildkräuter / Dillschmand / grüner Spargel

Klares Spargelsüppchen / Tomatennocken

Gebratener Stangenspargel / dünne Kalbsfiletscheiben / Parmesan
neue Kartoffeln / zerlassene Butter

Erdbeeren / Joghurtmousse / karamellisierte Spargelspitzen
Preis pro Person € 55,50

MENÜS ZUR WEIHNACHTSZEIT

Menü 10

Klare Wildkraftbrühe / Pistazienklöße

Vierländer Ente / Preiselbeerrotkraut / Kartoffelklöße / Zimtapfel

Lebkucheneis / Orangensalat / grüner Pfeffer

Preis pro Person € 44,50

Menü 11

Rosenkohlsuppe / Maronen

Rumpsteak Strindberg / Kräuterkruste / Senf
Gemüsekörbchen / Kartoffelstrudel

Baumkuchenterrine / Zimtsabayon

Preis pro Person € 47,50

Menü 12

Weißer Tomatencremesuppe / Tomatenstückchen

Hirschkeule / Waldpilze / Preiselbeeren / Rotkohl / Kartoffelstrudel

Geeister Christstollen / Zimtpflaumen

Preis pro Person € 49,50

BUFFETVORSCHLÄGE

BRUNCHBUFFET

Marmelade / Honig

Rührei / Bacon / Nürnberger Würstchen

Müsli / Quark / Joghurt / Obst

Blattsalat / Rohkostsalat

Apfel / Sellerie / Walnüsse

mediterranes Gemüse

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Hausgebeizter Lachs / geräucherter Lachs / Sahnemeerrettich

Krabben / Früchte / Curry

Matjes „Hausfrauen Art“

Holsteiner Wurst / Käsevariationen

Hackfleischbällchen / kalter Braten vom Schweinerücken

Suppe der Saison

Hähnchenbrust / Orangen-Curry / marktfrisches Gemüse / Kräuterreis

Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

Brotauswahl / Brötchen / Croissants

Säfte / Kaffee / Tee

Hamburger Rote Grütze / Vanillesauce

Mousse von zweierlei Schokoladen / frischer Obstsalat

Preis pro Person € 39,90

Petit de Brunch

Marmelade / Honig

Rührei / Bacon / Nürnberger Würstchen

Wurstsalat / Eiersalat

Müsli / Joghurt / Quark / Obst

Blattsalat / Rohkostsalat

Mediterranes Gemüse

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Geräucherte Makrele / geräucherter Lachs / Sahnemeerrettich

Matjes „Hausfrauen Art“

Holsteiner Wurst / Käsevariationen

Hackfleischbällchen

kalter Braten vom Schweinerücken

Hähnchenbrust / Orangen-Curry / marktfrisches Gemüse / Kräuterreis

Hamburger Fischpfanne / körnige Senfsauce / Bratkartoffeln

Brotauswahl / Brötchen / Croissants

Butter

Säfte / Kaffee / Tee

Rote Grütze / Vanillesauce

Preis pro Person € 34,00

BUFFET "ROSARIUM International"

Mediterran gegrilltes Gemüse / Kräuter / weißer Balsamico
Ogenmelone / Serranoschinken
Krabbensalat indisch / Curry / Früchte
Orientalisch gebeizter Lachs
Marktfrische Salate / verschiedene Saucen

Amerikanische Muschelsuppe

Schweinefilet / Calvados / Apfel
gekräutertes Perlhuhnbrüstchen / Tomate / Oliven / Artischocken
Tranchen vom Fjordlachs / gedünsteter Chicorée
Adlerfisch / Meeralgen / Zitronenpfeffer
Pariser Kartoffeln / Couscous / gratinierter Kartoffelauflauf

Brotsorten / Partybrötchen
Butter / Pesto / Kräuterquark

Tiramisu
Schokoladenmousse / Amaretto
Crema Catalana

Preis pro Person € 55,50

GRILLBUFFET INTERNATIONAL

Mediterranes Gemüse
Geflügelsalat / Curry / Früchten
Guacamole / Tortilla Chips
Parmaschinken / Galiamelone
Pflaume / Speckmantel
Salatvariation
Orangen-Ingwerdressing / Tomaten-Balsamicoessig
Tomaten mit Büffelmozzarella

Gegrillte Lammspieße
Orientalisch gewürzter Lachs in der Folie gegart
Rindersteaks / Tasmanischer Bergpfeffer
Putensteaks / Paprika / Curry
verschieden marinierte Nackensteaks
Grillsaucen

kleine Pellkartoffeln / Salz
Ofenkartoffeln / Sourcreme
Brot / Partybrötchen
Knoblauchbrot

Crema Catalana
Passionsfruchtmousse
Orangen-Melonensalat

Preis pro Person € 55,50

ORIENTALISCHES BUFFET

Couscous Salat / Oliven / Schafskäse
Marokkanischer Kartoffelsalat
Curry / Krautsalat
Gebratenen Auberginen / Tomatensauce
Datteln / Speck
Indischer Reissalat

Hähnchenbrust / Limetten / Curry / Zitronengras
Lammspieße / Dörripflaumen
Hackfleischspieße / Schafskäse
Rindersteaks / Kreuzkümmel
Adlerfisch / Oliven / Mandeln

Tomaten-Pesto
Joghurt Dip / Koriander
Paprikasauce
Avocado-Tomaten Dip

Brot / Fladenbrot / Kräuterbrot
Butter / Kräuterquark

Orangen / Limettensalat
Mandelpudding / karamellisierte Feigen
Joghurttörtchen / Honig / Pistazien

Preis pro Person € 55,50

Buffet Orientale

Couscous Salat mit Oliven und Schafskäse

Marokkanischer Kartoffelsalat

Curry Krautsalat

César Salat

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto

Rucola Salat

Indischer Reissalat

Qabuli (Brauner Reis mit Rosinen, Karotten und Lammfleisch)

Weisser Basmatireis mit Berberitzen und Safranhaube)

Du Piase (Lammfleisch aus der Keule in einem Zwiebelsud)

Seekh Kebab (Putenspieße)

Djudje Kebab (Hähnchenspieße in einer Safran- Limettenmarinade)

Sabsi (Spinat nach afghanischer Art)

Adana Kebab (Hackspieße)

Bonjon (Auberginen in einer Tomaten-Joghurt-Sauce)

Kebab Murg (Hähnchen aus dem Ofen)

Mantu (Teigtaschen gedämpft)

Gemüse Spieße und Garnelen Spieße

Ganzer Lachs in einer Limettenmarinade

Brot, Fladenbrot, Kräuterbrot, Butter und Kräuterquark

Candy-Bar

Baklava

Preis pro Person € 58,50

VEGETARISCHES BUFFET

mediterran gegrilltes Gemüse / Knoblauch / frische Kräuter

Mozzarellaspieße / Strauchtomaten
Rohkostsalate / verschiedene Dressings
Avocado / Tomate
Hirtensalat / Fetakäse
Gurkensalat / Dillschmand

Brot / Butter / Pesto

Karotten-Ingwersuppe

Kartoffelgratin / Lauch / Safransauce
Spätzlepfanne / Bergkäse / geröstete Zwiebeln
Kartoffelklöße / Spinat / Parmesan / Nüsse / braune Butter
Gemüse aus dem Wok / Glasnudeln / Sojabratlinge
Piccata vom Tofu / Tomatenspaghetti

Gratin von frischen Früchten
Joghurtterrine
Rote Grütze / Vanillesauce

Preis pro Person € 43,50

KALTE UND WARME KLEINIGKEITEN

CANAPÉS belegt mit

Bruschetta	€ 3,20
Tiefseekrabben / Currycreme	€ 3,80
Roastbeef / Sauce Remoulade	€ 4,40
Parmaschinken / Feigen	€ 4,40
Geräucherter Lachs / Keta Kaviar	€ 4,20
Graved Lachs / Senf / Dillsauce	€ 4,40
Roquefortkäse / Trauben	€ 3,90

PARTYBRÖTCHEN belegt mit

gekochtem oder rohem Schinken	€ 4,30
Roastbeef	€ 4,40
Camembert	€ 3,20
Edelschimmelkäse	€ 3,50
Thüringer Mett	€ 2,90
Kräuterbraten	€ 3,30
Kassler	€ 3,30
Mettwurst	€ 2,90
Bierschinken	€ 2,80

WARME SPEISEN

Yakitorispieß	€ 4,30
Scampispiß / Olive	€ 5,50
Rostbratwürstchen	€ 3,50
gefüllte Champignonköpfe / Sherry / Shrimps	€ 3,90
Mini Schaschlik / Schweinefilet / Rinderfilet / Lammrücken	€ 7,00
Fleischbällchen pikant gewürzt	€ 3,20
Königinpastete / Ragout Fin	€ 14,90

RUSTIKALE SPEISEN

Landjäger	€ 2,80
Schwarzbrotecken / Matjes	€ 3,30
kleine Fleischbällchen	€ 3,30
gefüllte Champignons	€ 2,70
verschieden belegte Laugenbrötchen	€ 4,50
Hähnchenflügel pikant gewürzt	€ 3,50

ZUR MITTERNACHT

Hochzeitssuppe	€ 6,90
weiße Tomatencremesuppe	€ 8,90
Gulaschsuppe	€ 7,90
Kartoffelsuppe	€ 6,90
Currywurst Pommes	€ 8,90
Mini Burger	€ 8,50
Petits fours	Stück € 3,90
Käsebrett / Trauben / Nüsse / Baguettebrot / Butter	pro Pers. € 17,90
Obstspieße	€ 4,20