Festivitätenmappe 2026

Anregungen für Ihre ganz persönliche Feier



Ringhotel Am Stadtpark
Kurt-Schumacher-Str. 43 – 44532 Lünen
Tel.: 02306 / 20 100
www.riepe.com – E-Mail: amstadtpark@riepe.com

Stand: Februar 2026

Allgemeine Informationen

Sehr geehrter Gast,
*für **Familienfeiern** wie Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen bietet sich unser **privat geführtes Ringhotel** außergewöhnlich gut an.*
Das Haus verfügt über ein großzügiges Restaurant, mehrere Wintergärten sowie verschiedene Festräume, in denen wir Ihre Festlichkeit ausrichten können.
Im angrenzenden Park lassen sich individuelle Ideen und Empfänge sehr gut durchführen. Wir sorgen für ein wunderbares Ambiente zum Wohlfühlen und Genießen.

- *Unsere **Menü- und Buffetvorschläge** geben Ihnen einen Einblick in unser kulinarisches Programm. Wir hoffen, dass schon beim Lesen die erste Vorfreude auf Ihr Fest in unserem Hause aufkommt. Bei der Speisenauswahl und bei individueller Zusammenstellung der Gerichte sind wir Ihnen gerne behilflich.*
- ***Buffets können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen anbieten.***
  Die in den Buffetvorschlägen vorgesehene Suppe kann zu Beginn des Essens (statt in Buffetform) auch gerne am Tisch serviert werden. Für diesen Service berechnen wir einen kleinen Aufpreis in Höhe von 2,50 € pro Person.
- *Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein **einheitliches Menü** ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 40 ist es jedoch möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten.*
- *Die Personenzahl, die uns bis spätestens fünf Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist auch **Berechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personenanzahl berechnet wird.*
- *Für die **Bereitstellung** unserer Räumlichkeiten berechnen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung **Raumkosten in Abhängigkeit von der Raumgröße**.*
  Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie auf den Folgeseiten (Unser Raumangebot).
- *Das **Service- und Küchenpersonal**, das für Ihre Feier bereitsteht und Sie betreut, wird nicht gesondert in Rechnung gestellt, sondern ist im Preis von Speisen und Getränken enthalten. Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihre **Trinkgeldgeschenke**, die wir i.d.R. zentral sammeln und gerecht zwischen Service und Küche aufteilen. Ihre Trinkgeldschenke symbolisieren Ihre Zufriedenheit mit den Leistungen unserer Service- und Küchenmannschaft – herzlichen Dank!*
- ***Tische / Tischordnung:** Es stehen je nach Raumgröße und vorhandener Fläche runde Tische (6 bis 8 Personen) oder rechteckige Tafeln (Personenzahl variabel) zur Verfügung.*
  Für Ihre Tischordnung stellen wir Ihnen gerne eine Staffelei mit Bilderrahmen und passende Tischnummern bereit. Ebenfalls können Sie handgeschriebene Namens-Tischkärtchen von uns bekommen. Diese werden mit Stück 1,50 € berechnet.
- ***Ende der Veranstaltung**: Jede Feier hat einmal ein Ende und dieses bestimmen Sie selbst. Allerdings umfasst die Raummiete lediglich die Zeit bis maximal 2 Uhr morgens. Falls der Wunsch besteht, die Feier länger als 2 Uhr morgens stattfinden zu lassen, kann nach vorheriger Absprache eine Verlängerungsstunde hinzugebucht werden. Die Kosten sind abhängig von der Anzahl der benötigten ServicemitarbeiterInnen.*

- ***Parkplätze**: Rund um unser Haus stehen Ihnen insgesamt 130 **kostenfreie** Parkplätze zur Verfügung. Falls diese Kapazitäten erschöpft sein sollten, befindet sich direkt am Hotel ein weiterer großer städtischer Parkplatz (kostenpflichtig; sonntags und nachts: kostenfrei). Einige, wenige überdachte und gesicherte Parkplätze bieten wir auch in unserer hoteleigenen Tiefgarage an (kostenpflichtig). Hier stehen auch insgesamt 10 Ladesäulen für E-Autos zur Verfügung.*
- ***Wir erstellen auf Wunsch für Ihre Feier individuelle Menükarten***
  - *z.B. Menükarten mit Schmuckhülle und Einlegeblatt pro Stück 2,80 €*
  - *Menükarten aus Pergamentpapier gerollt und geklebt zum Stellen um ein Teelicht, pro Stück 2,80 €*
- ***Dekorationswünsche***
  - *Gerne bestellen wir nach Ihren Wünschen frische Blumen o.ä.*
  - *Beispiel Blumengestecke „Sommerlich" oder „Rosengesteck"*
    Preis nach Jahreszeit zwischen 25,00 € und 35,00 € pro Gesteck
  - *Hussen: passende Stuhlhussen stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung*
    (Preis 7,00 € pro Stück inkl. Auf- und Abdekorieren sowie Waschen und Bügeln)
- *Der **Gedeckpreis** für **selbst organisierten** Kuchen beträgt 3,00 € pro Person.*
  Dieser Preis beinhaltet den Service am Tisch des Gastes, Geschirr etc. Bei „fremden" Kuchen, wird grds. ein Stück als Rückstellprobe tiefgekühlt von uns aufbewahrt, damit im Falle von Unverträglichkeiten ein Nachweis möglich ist. Bitte sorgen Sie im eigenen Interesse dafür, dass bei eigener Anlieferung von Kuchen, Torten etc. die Kühlkette eingehalten wird, damit die Ware auch einwandfrei bei uns ankommt.
- *Unsere **Getränke**- und **Weinkarten** drucken wir Ihnen gerne aktuell an unserer Hotelrezeption aus.*
- *Informationen zur Buchung einer **Getränkepauschale** finden Sie in dieser Broschüre.*
- ***Kinderregelungen:** Hinsichtlich des Essens für Kinder gibt es mehrere Möglichkeiten. Kinder können am ausgewählten Buffet teilnehmen (Preise: 0-3 Jahre kostenfrei, 4-12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre voller Buffetpreis).*
  Alternativ können die Kinder auch von unserer Kinderkarte auswählen (kleine Gerichte zu kinderfreundlichen Preisen).
  Eine Getränkepauschale für Kinder wird nicht berechnet, sondern es werden nur die verzehrten, kindgerechten Getränke nach Verbrauch abgerechnet.
- *Gerne vermitteln wir Ihnen (falls gewünscht) Musiker, DJs, Kapellen, Pianisten, Fotografen etc.*
- ***Feuerwerk**: ein geeigneter Platz für ein eindrucksvolles Feuerwerk ist der angrenzende Stadtpark. Hierfür ist eine Genehmigung beim Ordnungsamt der Stadt Lünen notwendig. Zur Absprache der Details stehen wir gern bereit. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass wir über eine Brandmeldeanlage in allen Räumen verfügen und daher Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.ä. nicht verwendet werden dürfen.*
- ***Abrechnung**: Die Abrechnung aller Leistungen erfolgt i.d.R. vor Ort per Kartenzahlung oder per Überweisung nach Rechnungsstellung per Mail. Bei Feierlichkeiten über 50 Personen werden die Zahlungsmodalitäten vorab gemeinsam besprochen. Z.B. kann eine Vorauszahlung etwa 1 bis 2 Wochen vor der Veranstaltung in Höhe von 70,00 € pro Person/Gast vereinbart werden.*

- ***Alle aufgeführten Preise*** *sind gültig bis zum 31.12.2026. Für Veranstaltungen im folgenden Jahr dienen diese Preise ausschließlich als Richtwert. Übliche Preiserhöhungen bewegen sich im Bereich von 3 bis 5% pro Jahr.*
  Die gültigen Preise für das kommende Jahr werden in der Festivitätenmappe 2027 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2026 zur Verfügung steht.
  Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern
  (derzeit 7% auf Logis und Speisen, sowie 19% auf Getränke, Raummieten u.a.).
- ***Für die Besprechung der Details Ihrer Veranstaltung ist ein Besprechungstermin bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung empfehlenswert.***
- ***Bitte vereinbaren Sie diesen Termin mit uns vorab telefonisch, damit wir ausreichend Zeit für Sie einplanen und in Ruhe alles Wichtige für Ihre Veranstaltung besprechen können.***

Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden in unserem Haus.

Ihre Gastgeber:

Familie Riepe

Benjamin Schulze-Borgmühl
Hoteldirektor

Tamara Jerowitz
Restaurantleiterin







Unser Raumangebot:

Das Ringhotel Am Stadtpark mit Restaurant und angeschlossenem Hansesaal verfügt über vielfältige Veranstaltungsräume:

- *Unser **Palmengarten** hat eine Größe von 110 qm und empfiehlt sich für 50 bis max. 70 Personen. Er verfügt über eine großzügige Terrasse und einen angeschlossenen Garten. Die Raummiete beträgt 350,00 €. Da dieser Raum hauptsächlich als Restaurant für unsere à la carte Gäste dient, vergeben wir den großen Palmengarten in der Regel nur vormittags oder in den Ferien „exklusiv" für Feierlichkeiten.*

- *Unser **Kleiner Palmengarten** hat eine Größe von 60 qm und ist bestens geeignet für 25 bis 35 Personen. Eine schöne Außenterrasse und ein direkter Zugang zum Garten sind ebenfalls vorhanden.*
  Die Raummiete beträgt 240,00 €.

- *Der **Wintergarten** hat eine halbrunde Form, einen schönen Blick in den Stadtpark und bietet Platz für 25 bis 35 Personen.*
  Die Raummiete beträgt 240,00 €.

- *Der **Musiksaal** hat eine Größe von 85 qm und kann für etwa 35 bis 60 Personen Platz bieten. Von der angeschlossenen kleinen Terrasse aus haben Sie direkten Zugang in den Stadtpark.*
  Die Raummiete beträgt 320,00 €.
  Für größere Hochzeiten kann der Musiksaal als zusätzlicher Raum für Saal Verdi genutzt werden, z.B. für Buffetfläche, den Empfang, die Tanzfläche etc.
  Die Raummiete beträgt dann 250,00 €.

- *Unser **Festsaal Verdi** hat eine Fläche von 170 qm und empfiehlt sich für Feierlichkeiten von 50 bis 120 Personen. Er verfügt über eine Tanzfläche, eine überdachte Außenterrasse und einen Zugang zum Stadtpark*
  Die Raummiete beträgt 390,00 €.

- *Unser **Veranstaltungszentrum Hansesaal** mit insgesamt 1000 qm ist hervorragend geeignet für größere Veranstaltungen von 150 bis 350 Personen. Er verfügt über Parkett, eine höhenverstellbare Bühne, Tanzfläche, einen Außenbereich, sowie ein großzügiges Foyer mit eigener Bar.*
  Die Raummiete beträgt 1.950,00 €. Je nach Gesamtumsatz bieten wir eine Ermäßigung auf die Raummiete an.

Sämtliche Räume sind modern und elegant ausgestattet und verfügen über professionelle Klimaanlagen (Ausnahme: Hansesaal, gute Be- und Entlüftungsanlage) und Deckenlautsprecher für leichte musikalische Untermalung.

Unsere Technikangebote:

• Mobile Leinwand	kostenfrei	Fernseher (Flat-TV, 40-60 Zoll)	45,00 € - 65,00 €
• Pinnwand	kostenfrei	Mikrofonanlage inkl. Mikrofon	75,00 €
• Beamertisch	kostenfrei	Flügel (Saal Verdi, ohne Stimmung)	50,00 €
• Rednerpult	kostenfrei	E-Piano von Yamaha Modus1	75,00 €
• Beamer (4000 Lumen)	75,00 €	Soundtower Polar (Musikanlage)	95,00 €
		mit Bluetooth Mikrofon	105,00 €
• Mobile Tanzfläche für Saal Mozart-Wagner	125,00 €		



Ihre Feier in unserer Hotelbar "Harlekin"

Sie suchen einen gemütlichen Partyraum mit Baratmosphäre? Dann feiern Sie doch im modernen Stil und buchen unsere Hotelbar "Harlekin" exklusiv für Ihre nächste Veranstaltung. In lockerer Atmosphäre feiert es sich am besten.
Unser "Harlekin" bietet Ihnen Platz für 30 - 70 Gäste. Die gemütlichen Sitzgruppen laden genauso zum Verweilen ein, wie der großzügig gestaltete Thekenbereich. Eine kleine Tanzfläche und die drei zu buchbaren Kegelbahnen runden unser Angebot ab und verwandeln unsere Hotelbar für Sie in die ideale Party - Location.

Informationen zur Party-Location

- ✓ *Partyraum / Hotelbar mit Theke, Sitzgruppen, kleiner Tanzfläche*
- ✓ *Geeignet für 30 bis 70 Personen*
- ✓ *Musik in Eigenregie möglich (Aufbau auf kleiner Fläche)*
- ✓ *Musikanlage vorhanden; Anschluss per Laptop möglich;*

Raummiete Harlekin
325,00 € pauschal.



Wenn Sie die Kegelbahnen dazu mieten wollen, berechnen wir zusätzlich 200,00 € pauschal.





Übernachtungen:

- *Unser 4 Sterne Hotel verfügt über 124 moderne und exklusive Hotelzimmer, davon 4 Suiten, 3 Wellnesszimmer und eine Wellness-Suite.*

- *Zimmerpreise für das Jahr 2026:*
  - *Bitte beachten Sie die Preisübersicht auf der folgenden Seite.*
  - *Die genannten Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet und Schwimmbad- und Saunanutzung.*
  - *Für Nachtschwärmer und Langschläfer kann auch anstatt des Frühstücksbuffets zu einem Aufpreis von 21,50 € pro Person das Sonntagsbrunch-Buffet ab 12.00 Uhr gewählt werden.*
  - *Gäste, die in unserem Hause feiern, erhalten einen Rabatt auf den Zimmerpreis. Die Höhe des Rabatts ist abhängig von der Gesamtanzahl der Zimmer.*

Ab 10 Zimmern sind die Preise wie folgt:

Einzelzimmer Standard:	*ab 110,00 € inkl. Frühstück*
Doppelzimmer Standard:	*ab 135,00 € inkl. Frühstück*



Zimmerpreise 2026

Zimmer	Preis
Einzelzimmer	
Standard	114,00 €
Standard zum Park	124,00 €
Komfort	134,00 €
Superior	144,00 €
Doppelzimmer	
Standard	144,00 €
Komfort	154,00 €
Superior	164,00 €
Suite / Wellness-Zimmer	214,00 €
Wellness-Suite	315,00 € 285,00 € ab 2 Nächten

Die oben genannten Preise beinhalten die Übernachtung in der gebuchten Kategorie inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, Nutzung des Fitnessraums, Nutzung unseres Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Saunen und Dampfbad, kostenfreiem Internet per W-LAN und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle Zimmer entsprechen dem Dehoga-Klassifizierungsstandard 4 Sterne.

Die aufgelisteten Preise sind während Messen und besonderer Events nicht gültig.

Unsere Wochenend-Bonbons:
- Late Check-out am Sonntag bis 13.00 Uhr auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Wahlmöglichkeit Brunch am Sonntag statt Frühstück (ab 12.00 Uhr Zuzahlung 21,50 €)

Angebot für Familien:
Zwei Doppelzimmer mit Verbindungstür: Das Elternzimmer wird zum normalen Preis berechnet, z.B. am Wochenende 2 Personen inkl. Frühstück ab 141,00 €; für das zweite Doppelzimmer direkt nebenan und mit einer Verbindungstür direkt begehbar berechnen wir nur 90,00 € für beide Kinder (bis max. 16 Jahre) inkl. Frühstück.

Extras

Tiefgaragenstellplatz inkl. E-Ladesäule	11,00 € / zzgl. Laden
Telefongebühr, Telefax Einheit	0,30 €
Hund (nur in Kategorie Komfort möglich) Nur auf telefonische Vorbestellung möglich.	15,00 €
Babybett (bis 3 Jahre) inkl. Frühstück	15,00 €
Zusatzbett für Kinder (4 bis einschl. 12 Jahre) inkl. Frühstück	25,00 €
Zusatzbett für Jugendliche (13 bis einschl. 17 Jahre) inkl. Frühstück	45,00 €
Zusatzbett für Erwachsene inkl. Frühstück (nur auf telefonische Vorbestellung möglich)	60,00 €
Extra-Frühstück	19,50 €
Halbpension - Abendessen als 4-Gang-Verwöhnmenü/Buffet pro Person	45,00 €

Apéritifs zum Empfang

Riepe`s Hauscocktail: Granini Pink Grapefruit Saft mit Orangenlikör und Sekt aufgefüllt		7,10 €
Sekt Hausmarke		
"Riepe´s Privat Cuvée Langenbach"	0,75l	26,00 €
	0,1l	4,20 €
"Riepe´s Privat Rosé Langenbach"	0,75l	26,00 €
"Marke des Hauses", Brut	0,1l	4,20 €
Langenbach Sekt Riepe Privat alkoholfrei	0,75 l	6,00 €
"Marke des Hauses", trocken	0,1l	4,20 €
Prosecco Treviso D.O.C.	0,75 l	26,00 €
Pieve di Soligo	0,1 l	4,20 €
Crèmant de Loire Excellence	0,75 l	31,00 €
zarte Noten von Mandeln und Rauch	0,1 l	6,50 €
Appellation Crèmant D´Alsace Contrôlée		
R de Ruinart	0,75 l	77,00 €
Champagner Reims-France 1729	0,375 l	54,00 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail		
verschiedene Fruchtsäfte, Kokossirup	0,2 l	6,20 €
"Hugo Cocktail"		
Prosecco, Holunderblütensirup,		
Minze und Limette	0,2 l	7,10 €
Aperol Spritz		
Aperol, Mineralwasser und Sekt	0,2 l	7,10 €
Lillet Wild Berry		
Lillet Likör, Schweppes Wild Berry,		
Beeren	0,2 l	7,10 €
Campari Orange	0,2 l	6,80 €

Stand der Preise: Oktober 2025, Änderungen vorbehalten



Getränkepreise (auszugsweise)

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Selection / VIO still	0,75l	6,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33l	3,70 €
Spezi, Sprite	0,3 l	3,70 €
Granini Schorlen Apfel naturtrüb, Rhabarber	0,33 l	3,80 €
Granini "Die Limo" Limette-Zitrone,Orange-Lemongras	0,33 l	3,80 €
Granini Säfte	0,2 l	3,00 €

Unsere Biere

Veltins Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
Hövels Original	0,3 l	3,70 €
Grevensteiner Pils vom Fass	0,3 l	3,70 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,33l	3,70 €
Maisel´s Hefeweizen	0,5 l	4,90 €

Spirituosen 2cl

Kreutzkamp´s Cappenberger Tröpfchen / Wacholder/ Korn	2,20 €
Westenpörter	2,20 €
Kümmerling	2,20 €
Jägermeister	2,20 €
De Kuyper Bessen Genever	2,50 €
Baileys Irish Cream auf Eis	2,50 €
Molinari Sambuca	2,50 €
Ouzo 12	2,50 €
Grappa Frattina	2,50 €
Schladerer Himbeergeist / Williams-Birne, Kirschwasser	2,80 €
Asbach Uralt Weinbrand	2,50 €
Hennessy Very Special Cognac	3,00 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,50 €
Lysholm Linie Aquavit	2,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	2,50 €
Bacardi Rum	2,50 €
Havana Club Rum, 3 Jahre	2,50 €
Sierra Tequila Silver	2,50 €
Moskovskaya Osoboya Wodka	2,50 €
Smirnoff Triple Distilled Wodka	2,50 €
Berentzen Apfelkorn	2,20 €

Stand der Preise: Oktober 2025, Änderungen vorbehalten

Weinempfehlungen

Unsere Hausweine:

Weißwein:

2022	**Riepe´s Hauswein** Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	26,00 €
2022	Königschaffhausener **Grauer Burgunder** Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Königschaffhausen	0,75 l	26,00 €
2020	**Riesling,** Kabinett, trocken Maximin Grünhaus kräftig, rassig und fruchtig	0,75 l	28,50 €
2022	**Pinot Grigio,** DOC Tenuta Anselmi feinwürziges Bouquet, Aromen von Mirabellen	0,75 l	24,00 €
2022	**Lugana,** DOC Otella vielschichtiges Geschmacksspektrum mit würziger Note	0,75 l	29,00 €

****

Roséwein:

2021	Domaine de **Pellehaut Rosé** Familie Gaston Béraut Fils, Montréal du Gers Duft nach Erdbeeren und Sauerkirsche ,frisch und ausgewogen	0,75 l	25,00 €
2021	**Spätburgunder Weißherbst**, Kabinett, trocken Weingut Friedrich Kiefer frisch, fruchtig, feinherb	0,75 l	25,00 €
2021	**Dornfelder Rosé,** Qualitätswein, trocken Gutsabfüllung Weingut Karl Pfaffmann Aromen von Himbeere, Vanille und Pfirsich, ein Hauch von Kräutern	0,75 l	24,00 €

Rotwein:

2020	*Walsheimer Silberberg* ***Spätburgunder Rotwein**, im Holzfass gereift, QbA trocken* *elegant, frisch mit Aromen von Schattenmorellen* *und einem Hauch Mokka* *Weingut Karl Pfaffmann*	*0,75 l*	*25,00 €*
2021	***Ursprung Rotwein Cuvée**, 70% Cabernet Sauvignon, 1* *5 % Portugieser, 15 % Merlot, Qualitätswein, trocken* *Markus Schneider* *feinwürzig, versprüht viel Charme* *und hat einen langen Nachhall*	*0,75 l*	*28,00 €*
2020	***"Black Print" Cuvée**, Qualitätswein, trocken* *Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon,* *Blaufränkisch und Syrah,* *komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Kirschen,* *Hauch von Kaffee*	*0,75 l*	*34,00 €*
2020	***Bordeaux Rouge** AOC* *La Grand Chapelain* *Verführerisches Bukett, langanhaltender Duft,* *fruchtig mit Spuren von Schoko und Vanille*	*0,75 l*	*25,00 €*
2021	***Merlot** - La Forge Estate, Vin de Pays d'Oc – Barrique* *Domaine Jean-Claude Mas* *tiefrote Farbe, ausladender Duft von schwarzen Beeren*	*0,75 l*	*25,00 €*
2018	***Tempranillo,** DOC, Castilla-La Mancha* *Finca Antigua* *feines elegantes Aroma von roten und schwarzen Früchten* *ausgeprägte Frucht, voller, runder Geschmack*	*0,75 l*	*25,00 €*
2021	***Chianti,** DOC* *Weingut Ricasoli Bettino* *Duft nach roten Früchten, würzig weich*	*0,75 l*	*26,00 €*
2023	***Primitivo Hyria** ,IGP* *Pietra Pura, beeriger Duft, komplex,* *harmonisch, elegant und weich*	*0,75l*	*29,00 €*
2019	***„Barolo"** Nebbiolo DOCG* *Weingut Giacosa Fratelli* *reichhaltige Düfte von schwarzen Kirschen,* *Nuancen von getoasteter Eiche*	*0,75 l*	*44,00 €*

Stand der Preise: Oktober 2025 Änderungen vorbehalten
Die Jahrgänge können sich im Zeitverlauf entsprechend ändern.

Cocktails und Longdrinks

Cocktails

Sex on the Beach
Wodka, Pfirsichlikör, Crème des Cassis, Orangensaft und Ananassaft — *8,50 €*

Touch Down
Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice,Grenadine und Maracujasaft — *8,50 €*

Bahama Mama
Rum, Pepino Peach, Kokossirup, Orangensaft und Ananassaft — *8,50 €*

Caipirinha
Limette, Lime Juice, Cachaca, brauner Zucker — *8,50 €*

Mojito
Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser — *8,50 €*

Long Island Icetea
Rum, Wodka, Tequila, Gin, Cointreau, Zitronensaft und Cola — *9,50 €*

Pina Colada
Rum, Kokossirup, Sahne und Ananassaft — *8,50 €*

Swimmingpool
Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne und Ananassaft — *8,50 €*

Pink Lady
Xuxu, Likör 43, Kokossirup, Sahne und Maracujasaft — *8,50 €*

Whiskey Sour
Whiskey, Zitrone, Eiweiß (vegan) und Rohrzucker — *10,00 €*

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema
Ginger Ale, Limette, Lime Juice und brauner Zucker — *6,50 €*

Virgin Mojito
Frische Minze, Limette, Apfelsaft, Holunderblütensirup und Ginger Ale — *6,50 €*

Coconut Kiss
Kokossirup, Sahne und Ananassaft — *6,50 €*

Stand der Preise: Oktober 2025, Änderungen vorbehalten

Longdrinks

Cuba Libre *Havana Club, Limette und Cola*	*7,00 €*
Wodka Lemon *Smirnoff Wodka und Bitter Lemon*	*6,00 €*
Southern Ginger Ale *Southern Comfort und Ginger Ale*	*6,00 €*
Whiskey Cola *Jack Daniels und Cola*	*7,50 €*
Tanqueray, Thomas Henry Tonic Water	*8,00 €*
Bombay Sapphire, Thomas Henry Tonic Water	*8,00 €*
Hendrick´s Gin, Thomas Henry Tonic Water	*10,50 €*

Stand der Preise: Oktober 2025 Preisänderungen vorbehalten.



Informationen zu Getränkepauschalen
(ab 50 Personen)

Getränkepauschalen zum Empfang

- Dauer: 1 bis 1,5 Stunden, z.B. 17.30 bis 19.00 Uhr
- Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser
- Preis pro Person 8,50 €

Ergänzungen gegen Aufpreis

- Alkoholfreier Cocktail + 2,00 €
- Bier und Biermixgetränke + 2,50 €
- Kaffee und Kaffeespezialitäten + 2,50 €

Getränkepauschale für nachmittags

- Dauer: 3 bis 3,5 Stunden, z.B. 15.30 bis 19.00 Uhr
- Sekt „Hausmarke“ Langenbach, Orangensaft, Mineralwasser
- Bier, Biermixgetränke
- Kaffee und Kaffeespezialitäten
- Softgetränke
- Preis pro Person 17,00 €



Getränkepauschale für den Abend

Dauer:	**7 Stunden, z.B. 19 bis 2 Uhr**
Preis.	**35,00 € pro Person**

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

Weine
ein trockener Weißwein
ein halbtrockener Weißwein
ein fruchtiger Rosé
ein trockener Rotwein

Alkoholfreie Getränke:
Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Spezi, Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte, Apfelsaftschorle, Mineralwasser

Biere:
Pils, Alster, Radler , Krefelder, alkoholfreies Bier, Weizenbier

Spirituosen (eine der folgenden Sorten):

Korn Fürst Bismarck
De Kuyper Bessen Genever
Xuxu Erdbeerlimes
Apfelkorn
Baileys
Grappa Frattina
Ouzo
Fernet Branca
Malteser Kreuz
Linie Aquavit
Jubiläums Aquavit

Nach Ende der Pauschale erfolgt die Abrechnung der Getränke gemäß Verbrauch. Für Kinder wird keine Getränkepauschale berechnet. Hier erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.

Mögliche Erweiterungen der Pauschale:

- Eine weitere zusätzliche Spirituose aus obiger Liste:
  Preis: 4,50 € pro Person

- Pauschale mit insgesamt 4 Spirituosen aus obiger Liste
  Preis: 7,00 € pro Person

- Kaffee, Espresso und Kaffeespezialitäten
  Preis: 3,50 € pro Person

- Verlängerungsstunde 6,00 € pro Person

Spirituosen / Flaschenpreise
als Ergänzung zur Getränkepauschale

Spirituosen	Flaschenpreise
Wodka	
Moskowskaya 1l	57,00 €
Gorbatschow 0,7 l	43,00 €
Smirnoff 0,7l	45,00 €
Whiskey	
Jim Beam 0,7 l	48,00 €
Jack Daniels 0,7 l	57,00 €
Rum	
Bacardi 0,7 l	44,00 €
Havana Club Rum 0,7l	46,00 €
Gin 0,7 l	
Tanqueray	47,00 €
Bombay Sapphire	55,00 €
Hendrick's	62,00 €
Monkey 47	95,00 €
Ramazzotti 0,7 l	47,00 €
Korn	
Fürst Bismarck 0,7 l	42,00 €
Jägermeister 0,7 l	45,00 €
Baileys 0,7 l	45,00 €
Xuxu Erdbeerlimes 1 l	44,00 €
Ouzo 0,7 l	47,00 €

Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch.
Stand der Preise: Oktober 2025, Änderungen vorbehalten

Kaffee und Kuchen

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Kaffee Hag	2,50 €
Glas Tee	3,70 €
Heiße Schokolade mit/ohne Sahne	4,30 €/4,80 €
Cappuccino	3,10 €
Espresso	2,30 €
Latte Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	3,60 €

Kuchenauswahl

Omas Landkuchen „Apfel“	3,90 € / Stück
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.	
Omas Landkuchen „Pflaume“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsch Mandel“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Mandarine“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Blaubeere“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Mohn Schmand“	3,90 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Aprikose“	3,90 € / Stück
Apfelstreuselkuchen, Butterkuchen, Bienenstich, Donauwelle	2,60 € / Stück

Torten (14 Stücke)

Himbeersahne	4,10 € / Stück
Frankfurter Kranz	4,10 € / Stück
Schwarzwälder Kirsch	4,10 € / Stück
Herrencrème	4,10 € / Stück
Käsesahnetorte	4,10 € / Stück
Zitronen-Mango-Torte	4,10 € / Stück
Kiwi-Sahne-Torte	4,10 € / Stück
Mandarinen-Sahne-Torte	4,10 € / Stück
Eierlikör-Torte	4,10 € / Stück

Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	6,50 € / Stück

- Der **Gedeckpreis** für **selbst organisierten** Kuchen beträgt 3,00 € pro Person.
  Dieser Preis beinhaltet den Service am Tisch des Gastes, Geschirr etc.
  Bei „fremden“ Kuchen, wird grds. ein Stück als Rückstellprobe tiefgekühlt von uns aufbewahrt, damit im Falle von Unverträglichkeiten ein Nachweis möglich ist. Bitte sorgen Sie im eigenen Interesse dafür, dass bei eigener Anlieferung von Kuchen, Torten etc. die Kühlkette eingehalten wird, damit die Ware auch einwandfrei bei uns ankommt.

Hochzeitstorte

Gerne organisieren wir für Sie Ihre traumhafte Hochzeitstorte:

Beispiel für 50 Personen:

Hochzeitstorte mit 4 Etagen und 4 Kuchensorten:
Erdbeersahne, Schwarzwälder Kirsch, Mango-Zitronen-Sahne, Nuss.
Oberfläche aus Marzipan, Sahne oder Fondant (Zuckermasse).
Deko: Marzipanrosen; Farben: weiß & rosa

Preis pro Person: *ca. 6,00 bis 7,00 €*



Beispielfoto

Hochzeitstorte als Erdbeerherz

Erdbeerherz auf großem Spiegel dekoriert
mit frischen Erdbeeren auf Biskuit mit Vanillepudding.

Preis pro Person: *ca. 8,00 € bis 9,50 €*
ab 30 Personen



Zu Ihrem Cocktail-Empfang empfehlen wir:

Canapées auf ofenfrischem Baguette

mit	gekochtem Schinken Salami Bresso Camembert	je Stück	3,20 €
mit	Räucherlachs Roastbeef Kalbsbraten Shrimps mit Dill Forellenfilet (geräuchert)	je Stück	3,70 €
mit	Tatar vom Rind Gänseleberparfait Aal Scampi	je Stück	4,50 €

Kleine Knabbereien

Käsegebäck, Oliven und Erdnüsse als Portion	6,00 €
Frische Salzmandeln (100g)	7,00 €

Warme Snacks

- Datteln mit Speck 3,00 €
- Kurpflaume mit Speck 3,00 €
- Fleischbällchen in pikanter Sauce 3,00 €
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum 3,00 €
- Mini-Pizza 3,50 €
- Vegetarische Mini-Frühlingsrollen 2,50 €
- Lammfrikadelle mit Rosmarin 3,50 €
- Putenfrikadelle mit Mozzarella 3,00 €
- Garnelen im Kartoffelmantel 4,50 €
- Lauch-Lachs-Quiche 4,00 €

Italienischer Imbiss

- Bruschetta mit Tomate und Olive 3,00 €
- Ciabatta mit Melone und Parmaschinken 4,00 €
- Grissini mit Parmaschinken 3,50 €
- Anti-Pasti (geschmorte Paprika, Zucchini, Aubergine etc.) 4,00 €
- Scampi im Knuspermantel mit Knoblauchdip 4,00 €
- Pikante Minis (Plunderteig mit Käse, Paprika, Salami) 3,00 €

Französischer Imbiss

- Quiche Lorraine 4,00 €
- Canapés mit Roquefort 4,00 €
- Canapés mit gebratener Maispoularde und Früchten 4,50 €
- Elsässer Flammkuchen 4,00 €
- Pflaume im Speckmantel 3,00 €
- gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-fraîche 4,50 €
- Lachspraline 3,50 €

Mitternachtssnacks

- Herzhafte Gulaschsuppe mit Baguette 6,50 €
- Chili Con Carne mit frisch gebackenem Baguettebrot 6,50 €
- Currywurst „Ruhrpott“ mit scharfer Sauce und Baguette 4,50 €
- Käseplatte mit Baguette und Weintrauben 10,00 bis 17,00 €
  (in Buffetform, Preis pro Person, ab 15 Personen)

Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

Vorspeisen

Rose vom Räucherlachs,
Kräuter Crème Fraîche, Lachskaviar
und gebackenen Kartoffelscheiben — 16,00 €

Roh marinierter Kohlrabi und Gurke
mit drei gebratenen Jakobsmuscheln und frittierter Petersilie — 18,00 €

Tapas Teller
Manchego-Käse, Kräuteroliven, Serrano-Schinken und Garnele
dazu Brot und Butter — 17,50 €

Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl, Parmesan und Rucola — 15,50 €

Lachsspaziergang
mit Räucherlachs, Graved Lachs und Lachstatar an Preiselbeersahne — 17,50 €

Suppen

Kokos-Currycrèmesuppe
mit gebratener Garnele — 8,00 €
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele) — 7,00 €

Steinpilzcrèmesuppe
mit Streifen von der geräucherten Entenbrust — 7,50 €

Karotten-Ingwer Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Crème Fraîche — 7,00 €

Lüner Hochzeitssuppe
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,
Fleischeinlage und Eierstich — 7,50 €

Luftige Salate

Salatteller „Palmengarten“
frischer Salatteller in Orangenvinaigrette
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,
Radieschen und Parmesankäse 16,50 €

Feldsalat
mit Kartoffeldressing, Kirschtomaten, Kürbiskernen
und gebratenem Speck 12,50 €

Wildkräutersalat
mit Avocado, Fenchel, Quinoa
und Orangendressing 14,50 €

Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Brot und Dip.

Kleiner gemischter Salatteller als Beilagensalat zum Hauptgang 7,50 €

Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang

Mango– Sorbet 6,00 €
Himbeer– Sorbet 6,00 €
Zitronen– Sorbet 6,00 €
Alle Sorbets werden mit Sekt aufgefüllt (ca. 0,05 Liter, halbes Sektglas).
Alternativ für Kinder etc. kann auch mit Orangensaft aufgefüllt werden.

Frische Pastagerichte

Tagliarini „Gorgonzola“
mit Gorgonzolasauce, Walnuss, Birne
und Zwiebellauch 17,50 €
auf Wunsch mit Rinderfiletstreifen 24,50 €

Breite Bandnudeln
mit Pilzen in Weißweinsauce, Rucola und Parmesan 16,50 €
auf Wunsch mit drei Garnelen 21,50 €

Tagliarini „Rindfleisch“
mit Rindfleischstreifen, Trüffelsauce, Spinat,
Pilzen, Zwiebeln, Tomate 18,50 €

Pappardelle „Lachs“
mit gebratenem Lachsfilet, Rahmsauce, Spinat, roten Zwiebeln,
Tomate, Walnuss und Lauch 19,00 €

Vegane Hauptgerichte

Thai-Curry von der Süßkartoffel
mit Kichererbsen, Spitzpaprika und Zwiebellauch — 19,50 €

Gebratener Blumenkohl Teriyaki
mit Sojasauce, gesalzenen Erdnüssen und Basmatireis — 18,50 €

Fleisch

Bio Schweinelendchen
mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Schwerter Senf-Jus — 28,50 €

Medaillons vom Kalbsfilet
mit Paprikakartoffeln, Prinzessbohnen
und Sauce Choron — 31,50 €

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone
Rahmsauce, kalt gerührten Preiselbeeren
und knusprigen Bratkartoffeln — 30,50 €

Schnitzel „König Ludwig“
paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit gebackenem Camembert an Preiselbeersauce
mit Herzoginkartoffeln und Salatgarnitur — 25,50 €

Gebratene Kalbsleber
mit gebratener Pflaume, Schalotten, Kartoffelpüree
und Rotweinjus — 26,00 €

Lammkarree
mit mediterranem Grillgemüse, knusprigen Wedges
auf Rotwein-Thymian-Sauce — 32,50 €

Entenbrust auf gebratenem Staudensellerie
mit Pilzen gebratenen Drillingen
und Feigensauce — 29,50 €

Ochsenbäckchen
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree — 27,00 €

Saftige Maishähnchenbrust
mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen und Kartoffelkrapfen — 26,00 €

Steaks

Rinderfiletsteak		
das edle Stück, saftig und zart	200 g	31,00 €
	300 g	38,00 €
	400 g	45,00 €
Rumpsteak		
ein Stück mit schmalem Fettrand,		
herzhaft, kräftig und aromatisch	200 g	27,00 €
	300 g	36,00 €
	400 g	45,00 €
Rib-Eye		
das Entrecote, saftig mit einer		
nussigen Note	300 g	38,00 €
	400 g	45,00 €
Putensteak	220 g	21,00 €

Zu allen Steaks servieren wir: Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat), knackiges Pfannengemüse.

Zusätzliche Beilagen:	
Kleiner Salatteller vom Buffet	7,50 €
Pommes Frites traditionell	4,20 €
Bratkartoffeln	4,20 €

Palmengarten Filetburger
120 gr. Rinderfilet, medium gebraten, Brioche Brötchen, Salat, Gurke, Tomate, Rotweinschalotten, Barbecuesauce und Cheddar-Käse — 25,00 €

Fisch

Schollenfilet auf Curry-Spinat
überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln — 25,50 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Risotto mit konfierten Tomaten und gebratenem Pancetta — 29,00 €

Gebratener Wolfsbarsch
auf schwarzem Risotto mit wildem Brokkoli und Safransauce — 27,50 €

Dessert

Der Genussmoment:
Kleines Glas Vanillecrème mit Kirschgrütze
und einem Espresso *7,50 €*

Bananen-Tonkabohnen Parfait
mit Bitterschokolade und Mandelcrunch *9,50 €*

Joghurt-Walnusstörtchen
auf Pflaumensauce mit Schokoladeneis *9,00 €*

Marillenknödel
mit Vanilleeis *9,00 €*

„Schokotraum"
warmes Schokoladentörtchen
mit flüssigem Kern und Vanilleeis *9,50 €*

Eis und Heiß
mit Vanilleeis und heißen Kirschen *8,50 €*

Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet
mit frischen Früchten der Saison *9,00 €*

Wählen Sie drei Kugeln aus folgenden Sorten:
Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss,
Stracciatella, Mango-Joghurt
Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango

Käsedessert
Feine Käseplatte (ca. 125 g, französische Auswahl),
Brotkörbchen, Butter *15,50 €*

Menü-Vorschlag 4 Gänge

Carpaccio vom Rind
mit Olivenöl, Parmesan und Rucola *15,50 €*

******

Steinpilzcrèmesuppe
mit Streifen von der geräucherten Entenbrust *7,50 €*

******

Bio Schweinelendchen
mit regionalem Marktgemüse, Butterkartoffeln
und Schwerter Senf-Jus *28,50 €*

******

„Schokotraum"
warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis *9,50 €*



Saal Verdi

Spargel-Menü

Saisonales Angebot

von unserem Biobauern

Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage
und Mandelblättchen
9,00 €

Portion frischer Spargel
mit pochiertem Lachsfilet oder Schweinelendchen,
neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise
28,00 bis 33,00 €

Marinierte Erdbeeren mit
Mascarpone-Limonen-Crème
10,00 €



Buffet "Bayern"

Geräucherte Bachforelle mit Sahnemeerrettich
Fleischwurst mit Zwiebelmarinade und Gartenkräutern
Kalter Schweinebraten mit Radieschen-Vinaigrette
Würziger Obazda (bayerische Käsespezialität mit Paprika)
Kartoffel-Lauch-Salat
Eiersalat mit Gewürzgurken und Pfefferschrot
Bayrischer Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel
Frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
Ofenfrische Semmel und Laugenbrezel
mit Salzbutter und Griebenschmalz

⋆⋆⋆

Leberknödelsuppe

⋆⋆⋆

Knuspriger Spanferkelbraten frisch aus dem Rohr
mit Dunkelbiersauce, Wirsing in Rahm
und Petersilienkartoffeln

Allgäuer Käsespätzle
mit goldgelben Röstzwiebeln

Rahmschwammerl
mit Semmelknödeln (vegetarisch)

Leberkäse vom Brett
mit Ananas-Sauerkraut und Stampfkartoffeln

⋆⋆⋆

Bayerische Crème mit Beerensauce
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Topfenschaum mit Birnenkompott
Zwetschgenkuchen mit Schlagsahne

Pro Person (3 Hauptgänge) 42,00 €
Pro Person (4 Hauptgänge) 45,00 €
(ab 30 Personen)

Regionales Heimat- und Genuss-Buffet

Geräuchertes aus Fluss und Meer
Pfeffer-, Zwiebelmakrele und geräucherter Lachs mit Dillsenfsauce
Spargelsalat mit Tomaten-Vinaigrette
und Kochschinkenstreifen
Kleine Party-Schnitzel und Mettwürstchen mit zweierlei Senf
Putenbrustfilets mit frischen Früchten garniert
Würzige Frikadellen mit Senfgurken
Frische Rohkostplatte mit dreierlei Dressings
Farmersalat mit Karotten
Kartoffel-Lauch-Salat
Körner-, Roggen- und Kürbisbrot mit Salzbutter

⁂

Gulaschsuppe mit Paprika und Tomatenwürfeln

⁂

Jungschwein-Rücken am Stück mit Rahmsauce,
Gemüseauswahl mit Hollandaise und Kartoffel-Gratin

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsahnesauce,
Bouillon-Kartoffeln und Roter Bete

Zartes Butterfischfilet in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Kräuter-Reis

⁂

Zitronencrème
Welfenspeise
Rote Grütze mit Vanillesauce
Omas Schokopudding mit Mandelsplitter

Pro Person (2 Hauptgänge) 41,50 €
Pro Person (3 Hauptgänge) 45,50 €
(ab 30 Personen)

Buffet Madrid

Spanischer Serranoschinken mit sonnengereifter Melone
Manchegokäse mit eingelegten Tomaten
Paprikasalami auf rustikalem Holzbrett
„Albondigas“ - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce
„Escabeche“ - Doradenfilet mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch
Apfel-Fenchelsalat
Hirtensalat mit Oliven
Gartenfrische Rohkostsalate mit drei Dressings
Baguette mit Aioli und Knoblauchbutter

⋆⋆⋆

Geschmorte Lammkeule in Brandysauce mit Mandelbrokkoli
und Meersalzkartoffeln
Garnelenspieß mit Gemüse und Aioli
Original Paella mit Safranreis,
Hühnchen, Fischspezialitäten und Erbsen

⋆⋆⋆

Spanische Schokoladentorte
Frischer Obstsalat
Crema Catalana
Marinierte Melone mit Minze

Pro Person 42,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet Neapel

Auswahl an hausgemachten Antipasti
von Zucchini, Paprika, Pilzen und Auberginen
eingelegte Peperoni und Kräuteroliven
Melonenschiffchen à la Bergamo mit italienischem Landschinken
Mailänder Salami mit würzigen Gürkchen
Bruschetta mit Parmesanblättern
Variation von frischen knackigen Salaten
dazu reichen wir Kräuter- und Balsamico-Dressing
Italienischer Nudelsalat mit Erbsen und Schinken-Streifen
Mediterraner Kartoffelsalat
Gratinierter Ziegenkäse

⋆⋆⋆

Minestrone

⋆⋆⋆

Kalbsbäckchenragout mit Paprika, Kirschtomaten
und frittierter Petersilie dazu Butter-Nudeln

Geschnetzeltes vom Schwein in Pinot-Grigio-Weißweinsauce
mit Mandelbrokkoli und gegrillter Polentaschnitte

Vegetarische Spinat-Lasagne mit Knoblauch und Käse überbacken

Linguine mit Pistazien und Scampi

⋆⋆⋆

Panna Cotta mit Himbeermark
Stracciatella-Mousse
Prosecco-Crème mit Cantuccini
Schokomousse

Pro Person 44,00 €
(ab 30 Personen)

Winzerin Buffet

Barschfilet in einer milden Rieslingmarinade
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert
Pfälzer Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen
Handkäs mit Musik
Salatbuffet aus der Ingelheimer Rhein-Ebene
Gurken-, Kraut-, Rettich-, Radieschen- und Karottensalat
sowie Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kräutern,
gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln
Brotauswahl mit gesalzener Butter

⋆⋆⋆

Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen
mit Apfel

⋆⋆⋆

Pfälzer Spießbraten mit Specksauce
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Rhein-Hessischer Entenbraten mit Traubensauce
dazu Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Zander mit Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

⋆⋆⋆

Weinschaumcrème mit Birnen-Vanilleragout
Mousse vom Weinbergpfirsich
Pfälzer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person (2 Hauptgänge) 42,00 €
Pro Person (3 Hauptgänge) 48,00 €
(ab 30 Personen)

Verlobungs-Buffet

Geräuchertes und gebeiztes aus Fluss und Meer
Lachs, Forelle, Makrele mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Zweierlei Atlantik-Shrimps:
Klassisch und mediterran
Bressaola und gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat
Rasa gebratene Tranchen vom Schweinefilet mit Paprikamark
Buntes Salatbuffet der Saison mit zweierlei Dressings
Korb mit verschiedenen Brot- und Buttersorten

⋆⋆⋆

Zitronengras-Apfelcrèmesuppe
mit vegetarischer Frühlingsrolle

⋆⋆⋆

Geschmorter Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce,
Vichykarotten und gratinierten Kartoffelscheiben in Sahne

Maishähnchenbrust in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle

Saltimbocca vom Zander und Lachs, Rieslingsauce,
Gemüsestreifen und Petersilien-Kartoffeln

⋆⋆⋆

After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade
Cocos Mousse mit Batida de Coco
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Rotweinmousse mit Hippengebäck

2 Hauptgerichte pro Person 44,00 €
3 Hauptgerichte pro Person 47,00 €

Spezialitäten Buffet
aus dem Périgord

Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland
Schwarzbrottaler mit Entenleber
Lachs im Ganzen pochiert mit Pommery-Senfsauce
Fischterrine mit Kräutersauce
Französische Maishähnchenbrust in Aromaten gebraten
und Roquefortdip
Rosa gebratenes Rindfleisch an Sauce Tatar
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Baguette und Salzbutter

⋆⋆⋆

Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

⋆⋆⋆

Rinderbraten nach Art des Périgord
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin in Madeirasauce,
grünen Böhnchen, Blumenkohl, feinen Erbsen
und Kartoffelkroketten

Wolfsbarschfilet gebraten auf Gemüsestreifen mit Pernodsauce
mit gegrillten Austernpilzen und Kräuterquark
wilder und weißer Reis,
kleine Meersalzkartoffeln

⋆⋆⋆

Weiße und braune Schokoladenmousse
Erdbeercrème mit Kirschwasser
Gestürzte Karamellcrème
Schokoladentörtchen mit Grand-Manier-Sauce

Pro Person 45,00 €
(ab 30 Personen)

Schlemmer-Buffet

Lachsvariationen mit Kräuterschmand
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip
Lammbällchen mit Schafskäsefüllung und roter Pestosauce
Parmaschinken auf Wassermelone und Mandel
Bruschetta mit Parmesan gratiniert
Verschiedene frische und angemachte Salate
mit zweierlei Dressings
Diverse Brotspezialitäten mit Kräuterbutter

⋆⋆⋆

Tomatencrèmesuppe mit „Hendrick's Gin" verfeinert
und Sahnehaube

⋆⋆⋆

Roastbeef am Stück gebraten, Rotwein-Schalottensauce,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Zanderstreifen in Butter gebraten mit Gemüserauten,
Noilly Prat Sauce, wilder und weißer Reis

Gebratene Entenbrust mit Pfefferrahm
Champignon-Blumenkohlgemüse und Pfannenkartoffeln

oder

Linguine mit Kalbsgeschnetzeltem in
Trüffelrahm und grünem Spargel

⋆⋆⋆

Crèmiges Bourbon Vanilleeis mit frischen Früchten
Orangenmousse mit Pistazien
Himbeercrème mit Schokotopping

2 Hauptgerichte pro Person 50,00 €
3 Hauptgerichte pro Person 53,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet Bella Roma

Antipasti: gefülltes Gemüse mit Frischkäse
Coppa mit Galiamelone
Mozzarella mit Tomate und Balsamicoreduktion
Mailänder Salami mit Steinpilzvinaigrette
Lachsfilet mit Kräutern und Grappa gebeitzt
Tortellinisalat in Käsesauce mit Gemüsestreifen
Spirelligemüsesalat in Kräuternvinaigrette
Jahreszeitliches Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Hausgebackenes Hefebrot mit Pecorino

⋆⋆⋆⋆

Paprikacrèmesuppe

⋆⋆⋆⋆

Puten-Piccata an Tomatensauce
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbeisauce
Meersalzkartoffeln

Gebackene Lachsschnitte mit Chili und Rosmarin
an Peperonata und Kräuterrisotto

⋆⋆⋆⋆

Cappuccinocrème mit Cantuccini
Stracciatellamousse mit Amarettini
Tiramisu
Mascarpone-Limonen Crème

Pro Person 45,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet „Am Stadtpark“

Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs
Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
Ananasschiffchen mit Geflügelsalat und frischer Ananas
Matjesvariation „Am Stadtpark“
Schweinebraten mit Back-Pflaume gefüllt
Parmaschinken mit Melone
Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat
Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressings
Brotkorb mit Butter

⋆⋆⋆⋆

Festtagssuppe

⋆⋆⋆⋆

Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahmsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelkroketten

Saltimbocca von der Pute mit Jus,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Basmatireis

⋆⋆⋆⋆

Eisbombe „à la Traumschiff“
mit Feuerwerk und frischem Obstsalat
oder
Dessert-Auswahl:
Weiße und braune Mousse
Schokobrunnen mit frischen Früchten
Windbeutel mit Zwetschgen-Kompott
Crème Karamell

bei 2 Hauptgerichten pro Person 45,00 €
bei 3 Hauptgerichten pro Person 48,00 €

(ab 30 Personen)
Internationale Käseauswahl
8,50 € pro Person

Pasta Buffet

Gebratene Garnelen mit Paprika in Olivenöl
Prosciutto Cotto, Bressaola Rukola
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln, Shrimps
in Kräuteröl
Gratinierter Ziegenkäse mit Tomatensugo
Lachsmedaillons mit Pesto Genovese mariniert
Gorgonzola mit Rotweinreduktion und Birne

⋆⋆⋆⋆

Rinderkraftbrühe Brodo mit Tortellini

⋆⋆⋆⋆

Tagliatelle mit Austernpilzen, Kirschtomaten und Lachsfilet
Spaghetti aglio e olio
Tortellini a la Panna mit Schinken Sahnesauce
Penne in scharfer Arrabbiatasauce

⋆⋆⋆⋆

Latte Macchiatomousse im Glas
Mascarponecrème mit Limone verfeinert
Panna-Cotta im Glas mit Fruchtmark
Fruchtcocktail mit Amarettolikör

pro Person 37,00 €
(ab 30 Personen)

Grillbuffet

Gegrilltes Gemüse mit Aioli

Tomate-Mozzarella, Eismeergarnelen mit Früchten
und Limonen-Joghurtsauce

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven

Buntes Salatbuffet „Am Stadtpark“
mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings,
dazu Kartoffelsalat und Cole Slaw-Salat
Baguette mit Butter

⋆⋆⋆

Auswahl von marinierten Steaks vom Grill

- *Rinderhüftsteak*
- *Schweinenackensteak*
- *Putensteak*
- *Rostbratwurst*
- *Lachsfilet in Folie*
- *Garnelen-Gemüsespieß*

dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Beilagen: *Champignonköpfe, Maiskolben, Grilltomaten,*
Baked Potatoes, Kartoffelwedges und Rosmarin-Kartoffelspieß

⋆⋆⋆

Eisstation mit Eisspezialitäten
nach Ihrer Wahl
mit dreierlei Fruchtsaucen

Pro Person 43,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet Düsseldorf

Ganz gefüllte Lachsforelle garniert mit Sahne-Meerrettich
und Flusskrebsschwänzen
Marinierter Thunfisch an Wasabi-Kräutercrème
Black Tiger Garnelen mit Chili und Knoblauch gebraten
an Balsamico-Schalottenkonfit
Roastbeef rosa gebraten und Remouladensauce
Melone mit mild geräuchertem Schinken
Minireibekuchen mit Entenbrust und Quitten-Chutney
Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuterdressing und Tomatenvinaigrette
mit Croûtons und verschiedenen Sprossen

⋆⋆⋆

Hummersahnesüppchen mit Nordseekrabben

⋆⋆⋆⋆

Rinderfilet im Ganzen gebraten in Portweinjus
mit Speckbohnenbündchen und Dauphine Kartoffeln

Tagliarini mit gebratenen Scampi, Zwiebellauch,
Trüffelsahnesauce, Parmesankäse

Seezungenröllchen auf Champagnerschaum
mit tournierten Zucchini und Kräutergnocchi

⋆⋆⋆⋆

Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,
Partybrötchen und Feigensenf
Champagnercrème mit karamellisierten Kirschen
Nougat Lasagne
Frischer Obstsalat

Pro Person 59,00 €
(ab 50 Personen)

Buffet Palmengarten

Gebratene Pimentos mit Champignons und Meersalz
Geräucherter Rinderschinken an Orangenfilets
Gemüse Quichewürfel mit Ziegenkäse und Crème Fraîche
Hähnchenmedaillons auf indonesischem Gemüsesalat mit Currycrème
Garnelenspieße und Dorsch im Wirsingblatt mit Gurken-Senfkorndip
Verschiedene frische und angemachte Salate mit zweierlei Dressings

⋆⋆⋆⋆

Fenchelcrème mit Pastis

⋆⋆⋆⋆

Rib-Eye Steak am Buffet tranchiert mit geräucherter Paprikasauce,
Kartoffelgratin und Ofengemüse
Schweinefilet mit Rotweinjus,
Perlzwiebeln und grünen Bohnen, dazu Kroketten
Gebratenes Forellenfilet auf Knoblauchspinat
mit konfierten Tomaten und kleinen Pfannenkartoffeln

⋆⋆⋆⋆

Aprikosenmousse im Gläschen
Biscoffcrème mit Erdbeermark
Himbeercrème mit Schokosplittern
Schokoladen-Brownies mit Dessertsauce

Pro Person 47,00 €
(ab 30 Personen)

Westfälisches Buffet

Ziegenkäse auf Linsensalat mit Gemüsestreifen,
Petersilie und Aprikosenschmand
Roher Bauernschinken mit Blut- und Leberwurst mit Perlgraupensalat
Geräuchertes Forellenfilet und Matjes mit roter Zwiebel und Preiselbeersahne
Rosa gebratenes Rindfleisch mit Remoulade,
mariniertem Sellerie und Feldsalat
Kasslerbraten auf Spitzkohlsalat mit Backpflaumen -Senfcrème
Buffet von frisch angemachten Salaten
Brotkorb von verschiedenen Roggen- und Weizen-Broten
mit Butter und Schmalz

⋆⋆⋆⋆

Rinderkraftbrühe mit Einlage

⋆⋆⋆⋆

Kalbsbällchen in feiner Zitronen-Kapernsauce,
Salzkartoffeln und Gewürzgurke
Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Dicke Bohnen mit Mettwurst und Kassler
in Sahnesauce mit Speck und Zwiebel
Kabeljaufilet mit Petersiliensauce, Butterreis und Karottengemüse

⋆⋆⋆⋆

Quarkspeise mit Erdbeermark
Herrencrème mit Rum und Kirschen
Milchreis „Trauttmansdorff“ mit Früchten
Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Mandeln

Pro Person 43,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet Feinschmecker

Französische Flugentenbrust mit gebratener Essigpflaume und Ackersalat
Variation von der geräucherten Makrele mit Spitzkohlsalat und Karotte
Grüner Spargel mit spanischem Manchego und Kräuteroliven
Rindfleisch mit geräuchertem Paprikamark und Endiviensalat
Garnelenspieße mit Cocktaildressing und Früchten garniert
Reichhaltiges Buffet von Blatt- und Rohkostsalaten mit zwei Dressings
Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

⋆⋆⋆⋆

Artischockencrèmesuppe
mit Petersilie und Knoblauch

⋆⋆⋆⋆

Maishähnchenbrust mit Cassissauce, glasierten Karotten und Kroketten
Iberico-Schweinelendchen mit Rotwein-Rosmarinsauce,
Zucchinigemüse und Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Doradenfilet mit wildem Brokkoli ,Weißweinsauce und Pfannenkartoffeln
Gegrillter Hallumi-Käse auf roter Zwiebel mit Zweierlei von der Erbse

⋆⋆⋆⋆

Karamelltörtchen iberische Art
Krokantcrème mit Mangosauce
Weißes Schokoladenmousse mit Orangengelée

Pro Person 47,00 €
(ab 30 Personen)

Buffet Mailand

Verschieden herzhaft gefüllte Blätterteigkissen Linsen Spinat und Lachs
Tramezzini vom Räucherlachs und gebratene Sardinen
mit fruchtiger Feigencrème und Ruccolasalat
Parmaschinken mit Grissini, kalter Galiamelone und Melonenkugeln
Mozzarella auf Tomaten-Knoblauchragout mit Basilikum
Rosa gegrilltes Rindfleisch mit Balsamicocrème und Grana Padanospänen
Gegrilltes und gefülltes Anti-Pasti-Gemüse mit Aioli
Verschiedene frische Blattsalate mit Hausdressing
Stangenbrot mit Knoblauch und Kräutercrème

⋆⋆⋆⋆

Tomaten-Mozzarellacrèmesuppe

⋆⋆⋆⋆

Schweinelendchen mit Prosciutto Cotto und Pesto Genovese gefüllt,
Pinot Grigiosauce und weißen Bandnudeln
Kalbsbraten „Milanese“ in Tomaten-Gemüsesauce mit Safranrisotto
Wolfsbarschfilet in Zitronen-Kapernsauce mit Fregola Sarda und Auberginen
Pilzlasagne mit Käse überbacken

⋆⋆⋆⋆

Honig-Mandelcrème
Tiramisu vom Nougat mit Haselnüssen
Zabaglionecreme mit Früchten
Mascarpone-Zitronencrème

Pro Person 44,00 €
(ab 30 Personen)

Brunch im Restaurant Riepe

Jeden Sonntag von
12.00 – 14.30 Uhr

Kleiner Frühstücksanteil

****

Suppe

****

Blattsalate mit diversen Dressings
und angemachte Salate

****

Deliziöse kalte Vorspeisen

****

Individuelle warme Gerichte mit Beilagen

****

Auswahlreiches Dessertbuffet

****

Kaffee und Tee

Preis pro Person 31,50 € (Stand Dezember 2025)
(Kinder 0-3 Jahre kostenfrei,
4-12 Jahre halber Preis)

Candle-Light-Dinner -
Nicht nur für Verliebte



Wir verwöhnen Sie mit einer
exquisiten ***Menü- und Buffetkombination.***

Beginnen Sie Ihr Dinner und wählen Sie feine Vorspeisen,
das Süppchen sowie knackige Salate von unserem raffinierten Buffet.

Anschließend servieren wir Ihnen ein Hauptgericht
(wahlweise: Fleisch, Fisch oder vegetarisch)
und ein Traumdessert an Ihrem Platz.

Das Dinnererlebnis wird abgerundet mit einer Käsevariation vom Buffet.

Der Preis beträgt
pro Person 45,00 € für 5 Gänge.
(Preis: Stand Dezember 2025)

Gerne halten wir eine passende Weinauswahl für Sie bereit.

Um Reservierung wird gebeten!

Dieses Angebot eignet sich ideal für einen
herrlichen Abend zu zweit,
aber auch für ein entspanntes Erlebnis
mit Familie und Freunden.