



**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.

Verzeichnis:

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

Räumlichkeiten

Raum „Vahrenbrink“ Größe: 34 m²

Gemütliche helle Umgebung, Tageslicht,
Licht dimmbar, Barrierefrei,
Modernes Lüftungssystem mit Temperaturgesteuerter
ausschließlicher Frischluft, bis 4-facher Luftwechsel
Klimatisierung Vollautomatisch

Empfohlene Tischform:

*U-Form bis 25 Personen,
Lange Reihen bis 20 Personen*

Raum „Alte Backstube“ Größe :64 m²

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 m² bis 110 m²

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 Reihe individuell bis 100 Personen*

Biergarten Größe 40 m²

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 erfolgten:

- Aufstellen der Tischform mit Stühlen
- Tischtuch in Weiß
- Tafel eingedeckt nach Vorgabe der Speisen und Getränkefolge
- Tafelkerzen oder Teelichter
- Serviette Papier (Duni-Qualität)
- 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

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 32,50

Menü 2

Kraftbrühe vom Rind
Einlage von Markklößchen

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 55,00

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 39,00

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 41,00

Menüauswahl 1-6

Menü 5

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
dunkle Sauce fein mit Rübekraut und Apfelessig aromatisiert

Kalbsbäckchen 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, Sahnetupfer
Pro Person EUR 39,50

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 44,00

Bankett 2023, Gasthaus Bonneberger Hof

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 3,20 EUR

Hausgemachte Antipasti mit Oliven, Schafskäse pro Person 10,80 EUR

Melonenspalten mit Westf. Schinken pro Person 5,20 EUR

Vitello Tonato, zarte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischdipp und Salatbouquet pro Person 7,90 EUR

Hausgebeizter Fjordlachs mit Meerrettich-Sahne pro Person 7,10 EUR

Gemischte Salate zusätzlich zum Menü pro Person 2,90 EUR

Erweiterung Gemüseauswahl:

Champignons Portion pro Person 2,20 EUR

Spitzkohl Portion pro Person 1,50 EUR

Bohnen im Speckmantel Stück 1,80 EUR

Pimentos Portion (kleine Schmorpaprika) pro Person 2,40 EUR

Broccoli Röschen Portion pro Person 1,80 EUR

Deutscher Spargel nur Saison Portion 300 Gr. Brutto pro Person 12,00 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 - Weizenwraps 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 Cornichongürkchen

Empfehlung ca. 10-11 Teile pro Person

je Teil 2,80 EUR

Buffetauswahl

Canapee Buffet

gebutterte Baguette Scheiben einzeln Dekoriert
belegt mit:

Westfälischem Schinken	Stück	2,80 EUR
Italienischer Mettwurst	Stück	2,90 EUR
Luftgetrockneter Landmettwurst	Stück	2,80 EUR
geräuchertes Kasseler	Stück	2,90 EUR
Rosa Roastbeef	Stück	3,20 EUR
Tomatenscheibe und Mozzarella	Stück	2,70 EUR
Frischkäsecreme	Stück	2,50 EUR
Scheiben vom Hartkäse	Stück	2,80 EUR
Geräucherter Norweger Lachs	Stück	3,40 EUR
Geräuchertes Forellenfilet	Stück	3,60 EUR
hausgebeizter Fjordlachs	Stück	3,40 EUR

Buffetauswahl

Late -Night -Snack

Currywurst

geschnitten im Chafing Dish mit Reihenbrötchen 3,50 EUR

Käseplatte

verschiedene Weich- und Hartkäse
mit Trauben Feigensenf

Baguette Scheiben und Landbutter pro Person 9,00 EUR

Chili con Carne mit Reihenbrötchen Portion 4,00 EUR

Gemügesticks 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 9,00 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 42,00 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 52,00

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

Kartoffelkroketten

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren und Mango

Marsala-Weinschaum

Schlagsahne

pro Person 58,00 EUR

Kuchen / Torten

Kuchen mit 16er Teilung

Apfelkuchen mit Butterstreusel	29,00 EUR
Gemischter Obstboden	34,00 EUR
Kirschkuchen mit Butterstreusel	29,00 EUR
Käse-Kuchen	29,00 EUR
Schlesische Mohntorte	34,00 EUR
Stachelbeer-Krokant-Streusel	29,00 EUR
Schlagsahne je Kuchen (0,5 Liter)	9,00 EUR

Sahnetorten mit 16er Teilung

Käse-Sahne-Torte mit Mandarinen	48,00 EUR
Cappuccino-Torte	48,00 EUR
Frankfurter Kranz	52,00 EUR
Mohn-Preiselbeeren-Sahne	48,00 EUR
Joghurt-Sahne mit Topping von Himbeeren oder Blaubeeren	48,00 EUR
Stachelbeer-Torte, eigenes Rezept	49,00 EUR
Nuss-Sahne-Torte	48,00 EUR
Schokoladen-Birnen-Torte	52,00 EUR
Ananas-Biskuit-Kuppel	52,00 EUR
Erdbeer-Sahne (Saison)	52,00 EUR
Schwarzwälder-Kirsch-Torte, mit Alkohol	52,00 EUR
Eierlikörtorte, mit Alkohol	48,00 EUR
Maracuja-Torte	48,00 EUR

Kuchen den Sie selber mitbringen je Kuchen	24,00 EUR
Torten (nur von gewerbetreibenden/Lieferschein) je Torte	12,00 EUR
Hochzeitstorte, Lagerung und Präsentation	32,00 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

Coca Cola, Coca Cola Light, Rote Brause Ltr.	5,20 EUR
Graf Metternich Zitrone / Orange Falsche 0,7 Ltr	4,00 EUR
Graf Metternich Mineralwasser Classic / Still Falsche 0,75 Ltr	5,00 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

Sekt Keine Anbruchabrechnung

Sekt Hausmarke Trocken / Halbtrocken Flasche 0,75 Ltr.	22,00 EUR
Prisecco verschiedene Sorten Flasche 0,75 Ltr.	24,00 EUR
Prosecco DOC Valdoca Flasche 0,75 Ltr.	19,00 EUR

Weißwein / Rosé Abrechnung nach Verbrauch

Rosé Portico Falsche 0,75 Ltr	21,00 EUR
Sauvignon Blanc QbA fein herb Flasche 0,75 Ltr.	26,00 EUR
Rivaner QbA trocken Flasche 0,75 Ltr.	20,00 EUR
Feldstärke Grauer Burgunder Flasche 0,75 Ltr. Bio/Vegan	28,00 EUR
Riesling QbA Urschiefer fein herb Flasche 0,75 Ltr.	26,00 EUR
Weißer Burgunder QbA trocken Flasche 0,75 Ltr.	26,00 EUR
Grauer Burgunder Kabinett trocken Flasche 0,75 Ltr.	28,00 EUR
Chardonnay VdP Flasche 0,75 Ltr.	22,00 EUR

Rotwein Abrechnung nach Verbrauch

Spätburgunder QbA trocken Flasche 0,75 Ltr.	28,00 EUR
Merlot VdP Flasche 0,75 Ltr.	21,00 EUR
Primitivo Terre Avare IGT Flasche 0,75 Ltr.	21,00 EUR
Trollinger/Lemberger QbA trocken Flasche 1,0 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	Falsche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Rhabarber	Falsche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Waldmeister	Falsche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Bienenstich	Falsche 0,7 Ltr	20,00 EUR
Eierlikör	Falsche 0,7 Ltr	25,00 EUR
Saurer	Falsche 1,0 Ltr	35,00 EUR
Aperol	Falsche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Lillet	Falsche 0,7 Ltr	48,00 EUR

Kategorie B Spirituosen mit max. 40% Vol. Alkohol

Jubiläums Akvavit	Falsche 0,7 Ltr	68,00 EUR
Malteser Kreuz	Falsche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Wacholder	Falsche 0,7 Ltr	28,00 EUR
Weizenkorn	Falsche 1,0 Ltr	36,00 EUR
Baileys	Falsche 0,7 Ltr	44,00 EUR
Marille-Pfirsich-Likör	Falsche 1,0 Ltr	44,00 EUR
Alpenschnaps Marille	Falsche 1,0 Ltr	44,00 EUR
Cellini Grappa	Falsche 0,7 Ltr	36,00 EUR
Campari	Falsche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Tequila Silver	Falsche 0,7 Ltr	45,00 EUR
Wodka Absolut	Falsche 0,7 Ltr	44,00 EUR
Ouzo I2	Falsche 0,7 Ltr	44,00 EUR
Sambuca	Flasche 0,7 Ltr	48,00 EUR
Ramazzotti	Falsche 0,7 Ltr	44,00 EUR
Jägermeister	Falsche 0,7 Ltr	45,00 EUR
Kümmerling	Falsche 0,02 Ltr	2,00 EUR
Schöttker Hexentrunk	Falsche 0,5 Ltr	35,00 EUR
Fernet Branca/ Menta	Falsche 0,7 Ltr	45,00 EUR

Getränke

Schnäpse / Spirituosen

Whiskey/ Rum / Branntwein / Gin

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

Scheibels Sortiment

Williams Brand	Falsche 0,7 Ltr	84,00 EUR
Kirschwasser	Falsche 0,7 Ltr	80,00 EUR
Himbeergeist	Falsche 0,7 Ltr	84,00 EUR
Altes Pflümli	Falsche 0,7 Ltr	80,00 EUR
Obstbrand	Falsche 0,7 Ltr	80,00 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.	14,00 EUR
Espresso	2,20 EUR
Cappuccino	3,20 EUR
Latte Macciato	3,90 EUR
Glas Tee	2,40 EUR
heiße Schokolade	3,90 EUR
Cafe Crema	2,40 EUR
Große Tasse Milchkaffee	3,90 EUR