



Wir wollen Hochzeit feiern!

Die angegebenen Preise sind Pauschalpreise und gelten, sofern nicht anders angegeben von 17.30 Uhr bis 2.00 Uhr. Danach werden anfallende Getränke nach dem tatsächlichen Verbrauch berechnet.

Maßgebend zur Berechnung ist die Personenzahl die Sie bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich oder per Fax oder persönlich mitteilen. Andere Absprachen gelten nicht.

Die angegebenen Preise der Pauschalangebote variieren nur durch die Speisenauswahl, bzw. durch den unterschiedlichen Beginn, die Getränke sind in allen Angeboten gleich. Grundsätzlich kommen unsere Pauschalangebote nur ab einer Personenzahl von 50 Gästen in Betracht.

Aktuell erheben wir unabhängig von der Pauschale ab 2.00 Uhr eine Servicepauschale je Servicemitarbeiter von 50,- € je Stunde. Wir bitten hier auch im Sinne eines guten Services um Ihr Verständnis. Bis max. 4 Uhr sind wir für Sie da und „feiern mit Ihnen“!

Ausstattung: Tische je nach Absprache rund oder Tafel, Tischwäsche und Stoffservietten in weiß, Platzteller, Silberbesteck, hochwertige Gläser, Menükarte, Stuhl-Hussen auf Wunsch: in weiß: 4,50 €/ Stück

Dekoration: individuell je Tisch: zusätzliche Kosten je Tisch 15,- - 25,- € oder auch eigene Dekoration der Tische / Raum möglich

Kinder: Bis zu 3 Jahren sind die Kinder kostenfrei !
Von 4-10 Jahren zahlen die Kinder pauschal 30,-€.
Ab 11 Jahren bis 14 Jahren zahlen die Kinder die Hälfte der ausgewählten Pauschale.

Stand Januar 2018 / Änderungen vorbehalten!



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG


Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de






Getränke: Biere: Stifts-Pils oder Brinkhoffs vom Fass
 Jever Fun alkoholfrei
 Weizenbier vom Fass / auch alkoholfrei
 Malzbier

Softgetränke: Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade
 Carolinen Mineralwasser Gourmetflasche
 Vaihinger Apfelsaft und Orangensaft

 Moselschampus brut – , Gebrüder Simon
Aperol Sprizz / Hugo
Appelsecco (alkoholfrei) Demeter-Qualität vom Obsthof Clostermann

Weine:  Sommerwein Cuvée von Riesling und Rivaner, trocken/ fruchtig
 Cuvée No. 1, Klumpp, Bruchsal, Baden (Rotwein)

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Macchiato

Spirituosen: Overkamps Alter Ellberger(Korn aus dem Eichenholzfass)
 Overkamps PRIVAT (Dortmunder Kräuter)
 Schladerer Himbeergeist
 Malteser Aquavit
 Fernet Branca

**Legen Sie wert auf bestimmte Getränke die hier nicht aufgeführt sind,
bieten wir Ihnen eine spezielle Getränkepauschale nach Ihren Wünschen an !**



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de





Speisen:

I. Vorschlag

79,50 €

Verschiedene Blattsalate mit Dressings,
dazu warme Poulardenbrust,
Matjesvariationen und Baumüllers Forellenfilets
mit entsprechenden Saucen,
Stangenbrot, Minibrötchen und Butter

Geschnetzeltes von der Fröndenberger Poulardenbrust „Züricher Art“
mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle,
„Pfeffersack“, gefüllter Neuland-Schweinenacknbraten
in leichter Pfefferrahmsauce,
Böhnchen, Broccoli und Möhren, Kartoffelgratin

Käseplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Mousse au chocolat, Fruchtmarksaucen

II. Vorschlag

79,50 €

Feldsalat mit Specksahnedressing,
Baumüllers buchenholzgeräuchertes Forellenfilet, Meerrettichlandrahm,
Charantaismelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Verschiedene Brotsorten und Butter

Fröndenberger Poulardenbrust
mit Spinat gefüllt auf Morchelrahm,
und geschmorter Tafelspitz „Esterhazy“ mit Burgundersauce,
frische Marktgemüse und Kartoffelgratin, Nußkartoffeln

Bayerische Creme mit Erdbeermark
Geflämmte Caramelcreme mit Früchten
Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Butter



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de





III. Vorschlag

ab 90 Personen buchbar

88,50 €

Fischvorspeise mit ganzem Stremellachs von Baumüller,
frische Nordseekrabben und Shrimps mit entsprechenden Saucen,
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,
frische Blattsalate mit diversen Dressings,
Brotkorb und Butter

Putenbrust fein gegart und saftig aus dem Ofen in Orangensauce,
Geschmorter Tafelspitz "Esterhazy" in Burgundersauce,
und Schweinefiletspitzen in Champignonrahm mit grünem Pfeffer,
feine Speckböhnchen, Broccoli und Möhrengemüse
Spätzle, Rösti und Kartoffelgratin

Käseauswahl mit Feigensenf
Marktfrischer Obstsalat mit Vanillerahmeis,
Unser braunes Mousse au chocolat, Joghurtgelee mit Mangosauce

IV. Vorschlag

ab 60 Personen

Italienisch

89,50 €

Charantaimelone mit Parmaschinken,
Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum,
eingelegte Pepperoni, Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse
Oliven gefüllt mit Mandeln, Zucchini- und Auberginescheiben
sowie Paprika vom Grill und eingelegt, marinierte Balsamzwiebeln
Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce

-Piccata von der Poulardenbrust mit Tomatenkräutersauce,
grüne Bandnudeln und Gemüse überbacken,
- Rinderfiletspitzen vom Grill „italienisch“ mit Gemüsestreifen

Tiramisu, Panna Cotta, Mascarponeschaum,

WESTFÄLISCH
genießbar

EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de





Hochzeits-Eistorte „Traumschiff“ von unseren Köchen präsentiert
mit Fruchtsaucen, Obst und Dekoration

VII. Vorschlag „Rundum-Sorglos-Pauschale“ 100,- €

Beginn 15.00 mit Sektempfang und gemeinsamen Kaffeetrinken
Ihre Hochzeitstorte und andere Kuchen nach gemeinsamer Absprache.
dazu Kaffee, Kakao, Tee und Kaffeespezialitäten

Im Anschluss im Garten oder auf der Terrasse
an Stehtischen diverse Kaltgetränke aus obigem Angebot.

Ab 18.00 Uhr werden kleine Lecka-bissen gereicht: Blätterteigkissen gefüllt mit
Tomate/Frischkäse, Lachsfilet, Minifrikadellen, Lauwarme Lauchtorte ...

Ab 19.00 Uhr vom Büffet:

Garnelenschwänze mit Knoblauch-Dipp,
Unsere Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,
Baumüllers Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Balsamicodressing
Frische Reibekuchen aus der Pfanne,
Wildkräutersalate mit Himbeeressigdressing
Brotbüffet mit Butter, Kräuterquark

Vom Büffet:

Angus Rinderfiletbraten – rosa - am Tisch aufgeschnitten, Rotweinschalottensauce,
Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen

und

Ragout von Edelfischen und Garnelen mit tourniertem Gemüse, wildem Reis

Vom Büffet:

Unser braunes und weißes Schokoladenmousse,
Joghurtgelee mit Mangosauce



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de





frischer Obstsalat mit Walnußeis und Marsalabayon am Tisch aufgeschlagen



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

Tel.0231/462736 Fax. 47001 e-mail: info@overkamp-gastro.de

