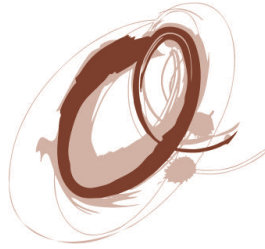


Liebe Gäste,
wie schön, dass Sie sich für unser
Haus entschieden haben!

Vorab einige wichtige Antworten auf oft gestellte Fragen:

Beginn	<p>Fangen Sie früher an ! Die Stunden werden fliegen ! Bei weiten Anreisen der Gäste zumal an einem Freitag etwas später, sonst auch gerne etwas früher. Planen Sie für einen Empfang mindestens ½ Stunde, besser 1 Stunde ein, die Gäste werden es Ihnen danken. Sollte es etwas länger gehen oder möchten Sie noch jeden einzelnen vorstellen, so bieten wir gerne kleine „Lecka-Bissen“ aus der Hand an um den Gästen den knurrenden Magen zu ersparen.</p>
Einzelne Tische oder Tafel	<p>Eine Tafel - ideal für kleinere Feierlichkeiten für max. 30 Gäste. Bei mehr Personen eignen sich runde Tische für 6 bis 12 Personen.</p>
Platzierung der Gäste	<p>bei kleineren Feiern ist es noch üblich die Gäste auch per Platzkarte zu setzen. Bei größeren Feiern hängt man eine Tischordnung aus und der Gast findet seinen Platz an Tisch 1 oder am Tisch „Familie“, „Tischtennis“ oder „Freiburg“. Am Tisch selbst hat er freie Platzwahl.</p>
Dekoration	<p>Tischwäsche ist in den Farben weiß, champagner- und gelb möglich. Auch ist es möglich Farbkombinationen zu wählen, z.B. weiß/gelb oder gelb/blau, weiß/rot. <u>Blau-weiß ist nicht vorhanden !</u> Die passende Blumendekoration stimmen wir gemeinsam darauf ab. Der Preis pro Blumengesteck liegt je nach Aufwand bei 20 € - 35 €. Kerzenständer empfehlen wir entweder Windlichter, 3er oder 5er Leuchter abhängig von der Tischgröße und dem Anlass. Auch die Kerzenfarbe kann angepasst werden.</p>
Menü oder Büffet	<p>Ein Menü hat immer einen festlicheren Charakter, ein Büffet fördert die Kommunikation Ihrer Gäste. Sehr beliebt ist eine Kombination von beidem: Z. B. eine servierte Vorspeise oder Suppe, anschließend wählen Ihre Gäste den Hauptgang und das Dessert am Büffet.</p>



- Wein** Grundsätzlich ist Wein immer empfehlenswert, auch wenn Sie absoluter Biertrinker sind! Die Weingläser und der Weinservice heben jede Veranstaltung. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ob Sie nur einen Wein, einen Rot- und Weißwein, zu jedem Gang einen anderen Wein, oder nur auf Wunsch ein Glas Wein anbieten, in der Auswahl beraten wir Sie gern; unsere Weinkarte bietet eine entsprechende Auswahl.
- Mineralwasser** Setzen wir heute bei den allermeisten Veranstaltungen als Gourmetflasche auf dem Tisch ein, Ihre Gäste können sich aus unseren Flaschenkühlern selbst bedienen. Zur Auswahl steht „Feinperlig“, „Medium“ oder „Still“. Auch Apfelschorle bietet sich hier vor allem in den Sommermonaten an.
- Kuchen** Kuchen und Torten in großer Auswahl. Gern stellen wir Ihnen ein Kuchenbuffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Der „Hingucker“ - festliche Torten für jeden Anlass. Lassen Sie uns über Ihre Wünsche sprechen! Grundsätzlich kommt der Kuchen zu Ihnen oder Sie und Ihre Gäste kommen zu Kuchen ?!
- Mitternachtsimbiss** Süß oder herzhaft? Hier reicht das Angebot von der süßen Torte über zünftige Käse- und Wurstplatten bis hin zur klassischen Mitternachtssuppe oder der „Currywurst“.
- Menükarten** Ihre persönliche Speisenfolge erstellen und drucken wir Ihnen auf Wunsch auf hauseigenem Papier. Hierfür kalkulieren wir pauschal 15,-€. Alternativ ist der Druck über unsere Druckerei - unabhängig von der Personenzahl, im Kleinformat, vierseitig, farbig, 80 €, im Großformat (DIN A5), 125 € - möglich.
- Musik & Show** Es darf getanzt werden! Als Untermalung oder zum Tanzen – ob Livemusik, Solisten oder DJ - gern stellen wir zu unseren langjährigen Partnern einen Kontakt her.
Für eine besondere Feier gibt es auch besondere Attraktionen: Von einem Feuerwerk mit begleitender Musik, dem Bann eines Zauberkünstlers, einem waghalsigen Akrobaten, einem Stimmenimitator und, und, und ...
Möglichkeiten gibt es viele, wir beraten Sie gerne!
- Service** Wir bedienen Sie gerne ! Sehr gerne !
Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir ab 2.00 Uhr nachts eine zusätzliche Servicepauschale je Servicemitarbeiter von 50,- €/ Stunde erheben. Sie können bis max. 4 Uhr bei uns feiern, sofern wir dies vereinbart haben.



Zum Auftakt:

*Feiner Holunderblütensirup oder Weinbergpfirsichlikör
aufgefüllt mit „Leichtsinn“, unserem feinperlendem
Rheingauriesling*

6,95 €

*Overkamps Tafelspitzsülze
mit Gartenkräutersauce und kleinem Salatbukett*

ORNO

*Passiertes Linsensüppchen
mit Spieß von pikanten Flußkrebsschwänzen*

ORNO

*Möhneseezander im Speckmantel
auf Rahmsauerkraut
mit glasierten Apfelspalten*

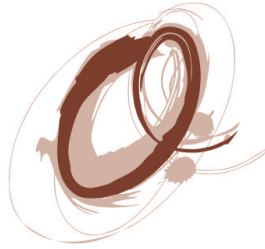
ORNO

*Leicht geräuchertes Schweinefilet
mit Schalottensauce, dazu Kartoffelplätzchen
und Gemüsebukett*

ORNO

*Westfälische Stippmilch
mit Beerengrütze*

€ 56 (Menüpreis)



Menü 2

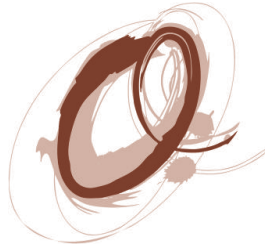
<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing (saisonal mit Spinatsalat) gerösteten Brotwürfeln</i>	€ 9,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen (mit Streifen von Wickeder Forellenfilet) (mit Streifen vom Räucheraal)</i>	€ 7,95 (€ 9,95) (€ 9,95)
<i>Fröndenberger Hof-Entenbraten – aus dem Ofen – auf Wunsch am Tisch tranchiert – mit frischem Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 32,95
<i>Welfenspeise</i>	€ 8,95

Menü 3

<i>Unsere Blutwurstterrine mit Majoransauce und glasierten Apfelspalten</i>	€ 11,95
<i>Möhrencremesüppchen mit roten Perlzwiebeln</i>	€ 7,95
<i>Rinderfiletbraten auf Lauchgemüse mit Rübenkrautsauce und Reibekuchen</i>	€ 39,95
<i>Buttermilchpfannkuchen mit Preiselbeersahne</i>	€ 8,95

Menü 4

<i>Reibeküchelchen mit Tatar von Baumüllers Räucherlachs</i>	€ 16,95
<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseperlen</i>	€ 7,95
<i>Gefüllte Fasanenbrust mit glasierten Weintrauben auf Champagnerkraut, Kartoffelpüree</i>	€ 32,95
<i>Quarkklöße mit Mandelsauce</i>	€ 8,95



Menü 5

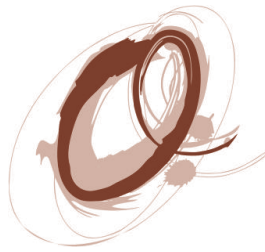
<i>„Westfälischer Burger“ Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben und Reibekuchen</i>	€ 12,95
<i>Sehr grünes Erbsensüppchen mit frischen Flusskrebsschwänzen am Spieß</i>	€ 9,95
<i>Feines Schweinebäckchen - aus dem Ofen - auf Schmorgemüse mit Rübenkrautsauce, Kartoffelplätzchen</i>	€ 17,95
<i>Griessflammerie mit Früchten als Dessertteller</i>	€ 11,95

Menü 6

<i>Carpaccio vom gekochten Tafelspitz - westfälisch-süß-sauer angemacht</i>	€ 14,95
<i>Bonbon von der Bachforelle mit Gartenkräuterpesto</i>	€ 16,95
<i>Kumpel Antons Gefüllter Kaninchenbraten auf Estragon-Graupenrisotto, Spätburgundersoße</i>	€ 19,90
<i>Weißer „Kalte Schnauze“ mit Rhabarbersoße</i>	€ 9,95

Menü 7

<i>Hauchdünne Scheiben von der Fröndenberger Poulardenbrust vom Grill mit Waltroper Mozzarella, Mango und Cashewkernen</i>	€ 16,95
<i>Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 7,95
<i>Tafelspitz geschmort „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Burgundersauce, Nusskartoffeln, frisches Marktgemüse</i>	€ 22,95
<i>Frischer Obstsalat mit Vanillerahmeis (oder in der Babyananas)</i>	€ 8,95 (€ 9,95)



Menü 8

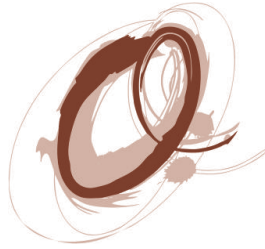
<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing und Brotcroutons (saisonal Spinatsalat)</i>	€ 9,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen (mit Räucheraal)</i>	€ 7,95 (€ 9,95)
<i>Potpourri von Rinder- und Schweinefilet, gebratener Poulardenbrust mit verschiedenen Garnituren und Saucen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Mandelbällchen</i>	€ 24,95
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€ 8,95

Menü 9

<i>Lauwarmer Stremellachs frisch aus dem Räucherofen mit Rotkäppchens Landrahm und Blattsalaten, Stangenbrot und Butter (oder mit kleinen Reibekuchen)</i>	€ 16,95
<i>Lauchcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	€ 9,95
<i>Kalbshaxenbraten in Rahmsauce, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln (Ganze Kalbshaxen am Tisch tranchiert (gleiche Beilagen))</i>	€ 24,95 (€ 28,95)
<i>Dekorierter Dessertteller: Bayerische Creme im Saucenspiegel</i>	€ 11,95

Menü 10

<i>Blattsalat mit Himbeeressig-Dressing und Fröndenberger Entenbrust aus der Pfanne „rosa“ gebraten, dazu Brot und Butter</i>	€ 15,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	€ 9,95
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise, Waldpilzen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 22,95
<i>Dessertteller: Caramelcreme mit frischen Früchten</i>	€ 11,95



Menü 11

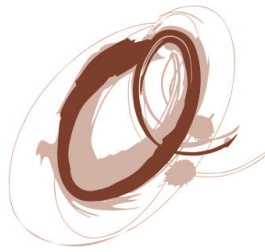
<i>Westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone</i>	€ 14,95
<i>Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten</i>	€ 8,95
<i>Rinderfiletbraten mit Sc. Béarnaise und Burgundersauce, frischen Gemüse und Nusskartoffeln</i>	€ 39,95
<i>Walnusseis mit frischen Früchten und Marsalabayon</i>	€ 11,95

Menü 12

<i>Klare Tomatensuppe mit Broccolikleßchen und Basilikum</i>	€ 8,95
<i>Baumüllers Forellenfilet leicht geräuchert und kurz angebraten, mit Sauce Hollandaise nappiert dazu kleine Nusskartoffeln</i>	€ 14,95
<i>Fröndenberger Poulardenbrüstchen mit Blattspinat gefüllt auf Morchelrahm, hausgemachte Spätzle und/oder Bandnudeln</i>	€ 19,95
<i>Dekorierter Dessertteller: Tiramisu mit frischen Früchten</i>	€ 11,95

Menü 13

<i>Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing, Tomaten und Parmesankäse gehobelt</i>	€ 9,95
<i>Tomatencremesüppchen mit Basilikum</i>	€ 7,95
<i>Perlhuhnbrüstchen im Wirsingmantel mit Bandnudeln und Rahmsauce</i>	€ 28,95
<i>Dessertteller: Amarettoparfait im Saucenspiegel</i>	€ 11,95



Menü 14

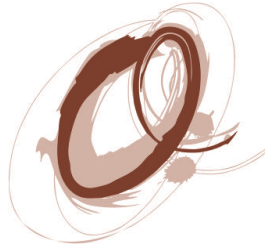
Overkamps Terrine von Edelfischen, dazu Brot und Butter (oder unsere Ententerrine mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce)	€ 16,95 (€ 16,95)
Sauerländer Forellencremesüppchen	€ 9,95
Gekochter Tafelspitz „Flämisch“ mit Apfelmeerrettichsauce, Porree, Sellerie, Möhren, Wirsingbällchen, Nusskartoffeln	€ 22,50
Dessertteller: Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel	€ 11,95

Menü 15

Crème brûlée von der Entenleber (SAISON!) feiner Blattsalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Brioche	€ 13,95
Kalbschwanzessenz „Lady Curzon“ - kleine Tasse -	€ 9,95
Jacobsmuschel vom Grill auf Lauchstreifen mit Hummersauce und Wildreis	€ 14,95
<u>alternativ:</u> (Filet vom Kaiserbarsch vom Grill auf tomatisiertem Blattspinat (oder auf getrüffeltem Nudelnest)	(€ 12,95)
Wildschweinkeule aus dem Ofen in Steinpilzsauce, Spätzle, Mandelbällchen, Williamsbirne mit Preiselbeeren, frisches Gemüse	€ 24,95
Großer Dessertteller „Overkamp“	€ 11,95

Menü 16 „Westfälisches Menü“

Terrine von Westfälischer Blutwurst mit Zwiebel-Apfel-Marmelade Majoransauce	€ 12,95
Kartoffelrahmsüppchen mit Schinkenstreifen (oder Passiertes Linsensüppchen mit Flusskrebsspieß)	€ 7,95 (€ 9,95)
Leicht geräuchertes Schweinefilet in Kräuterrahm mit Kartoffelplätzchen, Broccoligemüse (oder Westfälische Dicke Bohnen)	€ 22,95
Welfenspeise (oder Pumpnickelcreme mit lauwarmem Pflaumenragout)	€ 9,95 (€ 9,95)



Menü 17 „Unser Italienisches Menü“

Vorspeiseteller mit Melone /Parmaschinken, Tomate/Mozzarella, Vitello Tonnato und Rucolasalat mit Parmesan, dazu Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce	€ 16,95
Klare Tomatensuppe mit Basilikum	€ 9,95
„Saltim Bocca“ Gefülltes Kalbschnitzel mit Salbei und Schinken mit grünen Nudeln, Tomatenkräutersauce, gebackenen Auberginen- und Zucchinischeiben	€ 22,95
Dessertteller mit Tiramisu /Panna Cotta mit Früchten (oder Italienischer Käsedessert mit Früchten)	€ 9,95 (€ 11,95)

Menü 18. „Unser Rosenmenü“

(ab 2 Pers. - bis 8 Pers. nur Hauptgang Schweinefilet möglich)

Rose von Baumüllers gebeiztem Lachs	€ 14,95
Liebesperlensüppchen	€ 9,95
Feiner Braten vom Landschwein mit orientalischen Gewürzen aus dem Ofen, dazu Zuckererbsenschoten mit Kichererbsen, Herzchennudeln	€ 19,95
(oder Schweinefilet vom Grill mit Spinat und Mozzarella überbacken, Tomatenkräutersauce, Herzchennudeln)	(€ 22,95)
Dessertteller mit Himbeer-Rosenblüteneis	€ 11,95

Stand Mai 2022 / Änderungen vorbehalten!