

SEIT 1828



Bankett & Veranstaltungen



SEIT 1828

HERZLICH WILLKOMMEN

FEIERN MIT STIL UND AMBIENTE

IN UNBERÜHRTER NATUR MIT HÜGELN, WIESEN UND WÄLDERN LIEGT UNSER HOTEL & RESTAURANT AM SÜDHANG DES DÖRENBERG IM OSNABRÜCKER LAND. VERKEHRSGÜNSTIG AN DER B51, 14 KM SÜDLICH VON OSNABRÜCK, ZWISCHEN GEORGMARIENHÜTTE UND BAD IBURG GELEGEN, EIN IDEALER TREFFPUNKT FÜR IHRE FEIERLICHKEIT.

DAS FRISCHE UND MODERNE AMBIENTE UNSERER GASTRONOMIE LÄSST FÜR IHRE VERANSTALTUNG KEINE WÜNSCHE OFFEN.

FÜR IHRE FEIERLICHKEIT MIT FREUNDEN, BEKANNTEN ODER IHRER FAMILIE, STEHEN IHNEN INSGESAMT 4 STILVOLLE RÄUMLICHKEITEN ZUR VERFÜGUNG UND EIN RESTAURANT FÜR BIS ZU 80 PERSONEN.

WIR BIETEN IHNEN DIE OPTIMALE LOCATION FÜR IHRE GEBURTSTAGE, TAUFEN, KOMMUNIONEN, KONFIRMATIONEN, WEIHNACHTSFEIERN, JUBILÄEN, HOCHZEITEN UND ANDERE FESTLICHKEITEN.

DURCH UNSERE PROFESSIONELLE BERATUNG UND PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG, KÖNNEN SIE SICH ENTSPANNT ZURÜCKLEHNEN UND UNS DIE ARBEIT ÜBERLASSEN. OB BRUNCH, MITTAG- ODER ABENDESSEN, MIT UNS WIRD IHRE FEIER ZU EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS – WIR NEHMEN IHNEN ALLE SORGEN AB.

VON DER MENÜ- ODER BUFFETAUSWAHL BIS HIN ZUM OUTDOOR-EVENT ÜBERNEHMEN WIR GERN DIE ORGANISATION FÜR SIE. BEI DER PLANUNG UND AUSRICHTUNG DER VERANSTALTUNG SIND WIR IHNEN GERN BEHILFLICH, GEHEN AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE UND VORSTELLUNGEN EIN UND STEHEN IHNEN MIT RAT UND TAT ZUR SEITE. FÜR ALLE VERANSTALTUNGEN HALTEN WIR FÜR SIE DAS PASSENDE KOMPLETTANGEBOT BEREIT.

UM UNSEREN GÄSTEN GLEICHBLEIBENDE HÖCHSTE QUALITÄT BIETEN ZU KÖNNEN, VERWENDET UNSER HAUS AUSSCHLIEßLICH FRISCHE PRODUKTE, AUS HEIMISCHER JAGD, EIGENER SCHLACHTUNG SOWIE VON UNS KONTROLLIERTEN ERZEUGERN UND REGIONALEN LIEFERANTEN.

UNSERE KLEINE BANKETTMAPPE SOLL IHNEN ERSTE ANREGUNGEN GEBEN UND EINE KLEINE HILFESTELLUNG BIETEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPAß BEIM STÖBERN UND FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

WIR SORGEN DAFÜR, DASS IHRE VERANSTALTUNG GENAUSO EINZIGARTIG IST – WIE SIE SELBST!

IHR GASTHAUS ZUM DÖRENBERG TEAM



SEIT 1828

MENÜVORSCHLÄGE – KULINARISCHER GENUSS

ZU EINEM GELUNGENEN FEST GEHÖREN KULINARISCHE GENÜSSE SELBSTVERSTÄNDLICH DAZU. IN DIESER MAPPE SCHLAGEN IHNEN HOLGER BÄUMKER UND SEIN TEAM EINIGE TRAUMHAFTE MENÜS VOR, MIT DENEN SIE IHRE GÄSTE VERWÖHNEN KÖNNEN. GERN ERSTELLEN WIR IHNEN AUCH WEITERE, AUF IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE ABGESTIMMTE VORSCHLÄGE.

ALTBEKANNTES UND REGIONALES

MENÜ I

CREMESÜPPCHEN VOM STRAUCHTOMATEN

...

„DÖRENBERG KRÜSTCHEN“

SCHNITZEL VON SCHWEINERÜCKEN UND PUTENBRUST/WALDPILZRAHMSAUCE

GEMISCHTEM SALATTELLER

LYONER BRATKARTOFFELN

...

BAYRISCHE SCHOKOLADENKREM MIT VANILLESAUCE

BEERENSORBET AUF EINGELEGTEN BEEREN

Ab 39,90 €

MENÜ „BAYRISCH“

„GRIESSNOCKERLSUPPE“ ODER „LEBERKNÖDELSUPPE“

KRAFTBRÜHE VOM RIND MIT GRIESSNOCKERLN

ODER

LEBERKNÖDEL UND GEMÜSERAUTEN

...

KNUSPRIG GEBRATENE SCHWEINSHAXE/KÖNIG-LUDWIGSAUCE

ZWEIERLEI KRAUT/KARTOFFELKNÖDEL

...

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN/APFEL-BEERENKOMPOTT

Ab 39,50 €

MENÜ „SCHWÄBISCH“

„FLÄDLESUPPE“/KRAFTBRÜHE VOM RIND MIT PFANNKUCHENSTREIFEN

...

TISCHBUFFET

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

RAHMSCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN MIT CHAMPIGNONSAUCE

WIENER WÜRSTL´ MIT LINSEN

KARTOFFELSALAT/HAUSGEMACHTE SPÄTZLE/SALATE DER SAISON

...

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER/VANILLESAUCE

Ab 47,20 €



SEIT 1828

MENÜ „IBURG“

„HÜHNERBRÜHE“

EIERNUDELN/GEMÜSERAUTEN/HÜHNERFLEISCH/EIERSTICH/SCHNITTLAUCH
IN DER TERRINE SERVIERT

...

TISCHBUFFET

HÜHNERFRICASSE MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS
ZARTES RINDERRAGOUT MIT GESCHMORTEM WURZELGEMÜSE
DEFTIGE KOHLROULADEN AN EINER ZWIEBELROTWEINSAUCE
PETERSILIENKARTOFFELN/REISVARIATION/BUTTERNUDELN
BLUMENKOHLGEMÜSE

...

WELFENSPEISE MIT WEINSCHAUM/MANDELEIS

Ab 51,90 €

MENÜ II

KRAFTBRÜHE VON STRAUCHTOMATEN
BASILIKUM/GEMÜSE/QUARK-POLENTANOCKEN

...

GEFÜLLTE MAIS-POULARDENBRÜST MIT GETROCKNETEN TOMATEN,
PINIENKERNEN UND KRÄUTERN
BALSAMICO-SCHALOTTENSAUCE/FRANZÖSISCHES SCHMORGEMÜSE
KARTOFFEL-ROSMARINGRATIN

...

TIRAMISU MIT EINGELEGTEN HIMBEEREN/MASCARPONEEIS

Ab 46,90 €

MENÜ III

KRAFTBRÜHE VOM RIND
HAUSGEMACHTER EIERSTICH/GEMÜSERAUTEN

...

GESCHMORTE SCHULTER UND FEINE ROULADEN VOM HOLPERDORPER RIND
BURGUNDERSAUCE/GESCHMORTE CHAMPIGNONS/MARKTGEMÜSE
PETERSILIENKARTOFFELN/KARTOFFEL-LAUCHPÜREE

...

HAUSGEMACHTES WALNUSS PARFAIT
EINGELEGTE ROTWEINZWETSCHGEN/SCHOKOLADENSCHAUM

Ab 48,90 €

MENÜ VEGETARISCH

CREMESÜPPCHEN VON BLUMENKOHLE & MANDELN

...

GEBACKENER BRIKTEIGSTRUDEL MIT KÜRBIS, KARTOFFELN & ZUCCHINI
GEBRATENER BROCCOLI/COUS COUS/KOKOS-CURRYSCHAUM

...

PANNA COTTA VON SAUERRAHM/BANANENBEIGNETS
HONIGSAUCE/MANGOSORBET

Ab 48,90 €



SEIT 1828

MENÜ IV

GERÄUCHERTES FORELLENFILET VON DER RÄUCHEREI WESTMEYER/HAGEN
FELDSALAT/KARTOFFEL-MEERRETTICHSCHAUM/PREISELBEERCREME

...

CREMESÜPPCHEN VON FRISCHEN WALDPILZEN/CROUTONS/KRÄUTER

...

DUETT VOM SCHWEINEFILET „SPECK & CREPE“/COGNAC-
PFEFFERRAHMSAUCE/MARKTGEMÜSE/KARTOFFELPLÄTZCHEN

...

MOUSSE AU CHOCOLAT/MANGOSORBET/PASSIONSFRUCHTSÜPPCHEN

3-GANG MENÜ MIT SUPPE Ab 46,90 €

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE Ab 54,40 €

4-GANG MENÜ Ab 64,90 €

MENÜ V

„HOCHZEITSSUPPE“/KRAFTBRÜHE VOM RIND/MARKKLÖßCHEN/EIERSTICH/GEMÜSERAUTEN/EIERNUDELN
PFANNKUCHENSTREIFEN/SCHNITTLAUCH
IN DER TERRINE SERVIERT

...

TISCHBUFFET

GESCHMORTE RINDERSCHULTER/CHAMPIGNON-ROTWEINSAUCE/BLUMENKOHL „POLNISCH“
SCHEIBEN VOM SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL/PFEFFERRAHMSAUCE/BOHNEN-ZUCCHINIGEMÜSE
GEBRATENE POULARDENBRUST/APFEL-MANDELSAUCE/WIRSINGRAHMGEMÜSE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE/KARTOFFEL-ROSMARINGRATIN

...

BAYRISCHE SCHOKOLADENKREM/VANILLESAUCE/WELFENKREM/WEINSCHAUM
IN GLÄSERN AM TISCH SERVIERT

Ab 48,90 €

MENÜ VI

SCHEIBEN VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST
FELDSALAT/CROUTONS/PINIENKERNEN/SAUCE CUMBERLAND

...

CREMESÜPPCHEN VON KARTOFFELN & PETERSILEINWURZELN
GEMÜSERAUTEN/SPECK/CROUTONS

...

ROSA GEBRATENES ARGENTINISCHES ROASTBEEF/WILDKRÄUTERKRUSTE
MARKTFRISCHES GEMÜSE/KARTOFFELPLÄTZCHEN

...

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/VANILLESAUCE
HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADEN-ORANGENEIS

3-GANG MENÜ MIT SUPPE Ab 59,20€

3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE Ab 67,60 €

4-GANG MENÜ Ab 78,60 €



SEIT 1828

MENÜ VII

TARTAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS
KARTOFFEL-WASABISCHAUM/APFELRELISH/SAKURA-KRESSE

...

CREMESÜPPCHEN VON APFEL UND SELLERIE
APFEL-MANDEL-FRÜHLINGSROLLE

...

ROSA GEBRATENE BARBERIE-ENTENBRUST
ORANGEN-PORTWEINSAUCE/ZWERGORANGEN/SPITZKOHL,
GESCHMORTE PETERSILIENWURZELN/KARTOFFEL-ROSMARINGRATIN

...

MOUSSE VON JOGHURT IM MANGOSÜPPCHEN/GEFLÄMMTE
ANANAS/MELONENKUGELN/HEIDELBEEREN/PASSIONSFRUCHTSORBET

3-GANG MENÜ MIT SUPPE	AB 55,90 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	AB 63,70 €
4-GANG MENÜ	AB 73,60 €

MENÜ VIII

SALAT VON WILDKRÄUTERN/HIMBEER-BALSAMICO-DRESSING
ROSMARIN-CROUTONS/PINIENKERNEN

...

KRAFTBRÜHE VON HIRSCH
WALDPILZE/PISTAZIENCREPE

...

GESCHMORTE WILDSCHWEINSSCHULTER UND ROSA GEBRATENE REHKEULE
PREISELBEER-PFEFFERSAUCE/RAHMWIRSING/MANDELBROCCOLI/APFELROTKOHL
HERZOGINKARTOFFELN

...

HAUSGEMACHTES ORANGEN-SCHOKOLADENPARFAIT IM HASELNUSSMANTEL
GEEISTES SÜPPCHEN VON ORANGEN UND GRAPEFRUIT

3-GANG MENÜ MIT SALAT	AB 51,60 €
3-GANG MENÜ MIT SUPPE	AB 51,60 €
4-GANG MENÜ	AB 62,60 €

MENÜ IX

CARPACCIO VOM RINDERFILET
PARMESAN/RUCOLA/TOMATEN/BASILIKUMPESTO/OLIVEN

...

CREMESÜPPCHEN VON TOMATEN UND ORANGEN/VANILLECROUTONS

..

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET/PARMASCHINKEN/SALBEI
MEDITERRANEM GEMÜSE/GEBRATENER POLENTA

...

PANNA COTTA MIT FRISCHEN BEEREN
PASSIONSFRUCHTSORBET

3-GANG MENÜ MIT SUPPE	AB 49,40 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	AB 59,30 €
4-GANG MENÜ	AB 69,20 €



SEIT 1828

VEGETARISCHES MENÜ

GEEISTES TOMATEN-ORANGENSÜPPCHEN MIT GESCHMORTER PAPRIKA/UND ORANGENTHYMIAN

...

EINTOPF VON WURZELGEMÜSE MIT SAFRAN/UND KORINTHEN

...

LASAGNE VON AUBERGINEN, ZUCCHINI UND TOMATEN/OLIVENTAPENADE/ROSMARINGNOCCHI

...

TAGLIATELLE MIT LAUCHZWIEBELN UND PETERSILIENWURZELCHIPS/NOILLY PRATSAUCE

...

GEBACKENER KARTOFFELSTRUDEL/KOHLRABIRAGOUT/MIT PETERSILIENSALSA

...

DESSERT DER SAISON NACH IHRER WAHL

3 GÄNGE 45,00 €

4 GÄNGE 60,50 €

5 GÄNGE 74,80 €

6 GÄNGE 89,10 €



SEIT 1828

FEINES AUS DER GEHOBENEN LANDHAUSKÜCHE

FRÜHLINGSMENÜ I

TRANCHE VOM GEBEIZTEN SCHOTTISCHEM LACHS/EINGELEGTEM SPARGEL/CREME FRAICHE/LACHSKAVIAR

...

CAPPUCCINO VON PETERSILIENWURZELN/GEBRATENE JACOBSMUSCHEL

...

POCHIERTES RINDERFILET/GLASIERTEM KOHLRABI/MORCHEL-BACKENRAVIOLI
GEBRATENER LAUCH/ERBSEN-KARTOFFELSTAMPF

...

MILLE FEU VON MASCARPONE/KROKANTBLÄTTER/MARINIERTE BLAUBEEREN/BLAUBEERSORBET
Ab 81,30 €

FRÜHLINGSMENÜ II

KRAFTBRÜHE VON DER BAUERNPOULARDE/SPARGEL/MORCHELN/RAVIOLI VON FLUSSKREBSEN

...

GEPFEFFERTER ROCHENFLÜGEL/ERBSEN/PÜREE/LIMETTENSCHAUM

...

ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ/RAHMKOHLRABI/FRÜHLINGSLAUCH
BÄRLAUCHPESTO/POMMES RISOLEE´

...

GEEISTES PROSECCOSÜPPCHEN/MARINIERTE
ERDBEEREN/BLAUBEEREN/HIMBEEREN/HOLUNDERBLÜTENSORBET
Ab 76,90 €

FRÜHLINGSMENÜ III

CARPACCIO VOM KALBSFILET/BÄRLAUCH-ROUILLE/GETROCKNETE TOMATEN/GEBRATENE JACOBSMUSCHEL

...

CREMESÜPPCHEN VOM KOHLRABI/TARTAR VOM GERÄUCHERTEN SCHOTTISCHEN LACHS

...

BRUST UND KEULE VOM STUBENKÜKEN/MORCHELSCHAUM/RAGOUT SPARGEL/RADIESCHEN
FRÜHLINGSLAUCH/NEUE KARTOFFELN

...

TUMBLER VON FRISCHEN ERDBEEREN UND MASCARPONE
MIT ALTEM BALSAMICO UND RHABARBERSORBET
Ab 75,80 €

FRÜHLINGSMENÜ IV

TRANCHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS AUS DEM BUCHENRAUCH/GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL
MOUSSE VON WEIßEM SPARGEL

...

EINTOPF VON DER KALBSSTELZE/KRÄUTERSAITLINGS/FRÜHLINGSLAUCH/KOHLRABI/ALTER MADEIRA

...

RÜCKEN VOM IRISCHEN LAMM/OLIVENCRUMBLE/SCHALOTTEN/PAPRIKA
BOHNEN/KARTOFFEL-RÖSTZWIEBELSTAMPF

...

GEEISTES SAUERRAHMSÜPPCHEN/MARINIERTE
HONIGMELONE/NEKTARINEN/ZITRONENMELISSE/GEWÜRZTRAMINERSORBET
Ab 82,40 €



SEIT 1828

SOMMERMENÜ I

MILLE FEU VON GEBRATENEN SCAMPI UND ROTBARBEN/TOMATEN/ZUCCHINI/BASILIKUM
...
GEEISTES SÜPPCHEN VON DER CHARENTAISER MELONE/MARINIERTEN GURKENKUGELN/HUMMER IM GLAS
...
ROSA GEBRATENE KEULE VOM IRISCHEN LAMM IM PINIENKERNCREPE/OLIVENTAPENADE/ZWEIERLEI
PAPRIKA/AUBERGINENKAVIAR/GNOCCHI
...
CAPPUCCINO VON ANANAS UND PASSIONSFRUCHT/MIT KOKOSMILCHEIS
Ab 86,80 €

SOMMERMENÜ II

GEBEIZTES FILET VON BACHSAIBLING/SALAT VON FRISCHEN
PFIFFERLINGEN/GRAPEFRUIT/RUCOLA/PINIENKERNVINAIGRETTE
...
IN OLIVENÖL CONFERTES KABELJAUFILLET/FRITTIERTEN KAPERN
GESCHMOLZENE TOMATEN/KARTOFFEL-LIMONENSCHAUM
...
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN UNTER DER SCHALOTTENKRUSTE/MADEIRA-
MORCHELJUS/LAUCHZWIEBELN
GERÖSTETER BLUMENKOHL/PARISER KARTOFFELN
...
GEBRANNTER CREMESCHNITTE NACH KATALANISCHER ART/MIT NEKTARINEN-ORANGENSORBET
Ab 80,20 €

SOMMERMENÜ III

GAZPACHO ANDALUZ/GEEISTE SPANISCHE SUPPE AUS PAPRIKA, TOMATEN UND GURKEN
GEBACKENEM SCAMPI
...
FILET VOM SEETEUFEL/MARINIERTER ZUCCHINISPAGHETTI/SAFRAN-ANANASCHUTNEY
...
RINDERFILET IM STRUDELBLATT GEBACKEN/ KARTOFFEL-
PFIFFERLINGSRAGOUT/LAUCHZWIEBELN/RADIESCHEN
...
DREIERLEI VOM PFIRSICH
KLEINE TARTE VOM PFIRSICH/TUMBLER VON MARINIERTEM PFIRSICH UND BEEREN
PFIRSICHORBET
Ab 93,40 €

SOMMERMENÜ IV

GEBEIZTES FILET VON DER KALTGERÄUCHERTEN DORADE
BLUMENKOHL-VANILLEMUSSELINE/NOILLY PRATSIRUP
...
KRAFTBRÜHE VON DER STRAUCHTOMATE
BASILIKUM/GEMÜSERAUTEN/QUARKNOCKEN/RAVIOLI VON GETROCKNETEN TOMATEN
...
GESCHMORTE KEULE UND RÜCKEN VOM KANINCHEN
RAGOUT VON BOHNEN/TOMATEN/OLIVEN/CREMIGER POLENTA
...
PANNA COTTA VON FRISCHKÄSE/FRISCHE BEEREN/MANGOSORBET
Ab 81,30 €



SEIT 1828

HERBSTMENÜ I

GEBEIZTER HEILBUTT
LAUWARME TOMATENVINAIGRETTE/SCHNITTLAUCH/PANCETTABRÖSEL

...

EINTOPF VON DER HIRSCHKALBSSTELZE/MARONENTORTELLINI
GESCHMORTES WURZELGEMÜSE

...

KOTELETT VON DER TAUBE/PORTWEINBUTTER/WIRSINGFLECKERLN
ZWEIERLEI SELLERIE/NUSSKARTOFFELN

...

LAUWARMER TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG/ZWETSCHGENRÖSTER/PFLAUMENSORBET
AB 87,90 €

HERBSTMENÜ II

KRAFTBRÜHE VOM REHBOCK
STRUDEL VON KRÄUTERSAITLINGEN & GESCHMORTER SCHULTER

...

SOUS VIDE GEGARTE ENTENBRUST
SOJA-HONIGVINAIGRETTE/GERÖSTETE CASHEWKERNE/ZWEIERLEI KÜRBIS

...

POCHIERTER WILDHASENRÜCKEN UND RAGOUT VON DER HASENSCHULTER/BALSAMICOWZETSCHGEN/MAIS
GESCHMORTER FELDSALAT/KARTOFFELGNOCCHI

...

MARINIERTER FEIGEN IN ROTEM PORTWEIN/MANDELHIPPE/MARZIPANEIS
WEIßER SCHOKOLADENSCHAUM
AB 86,80 €

HERBSTMENÜ III

LAUWARM MARINIERTER UND GEBACKENE RIESENGARNELEN
LINSENVINAIGRETTE/GETROCKNETE/TOMATEN/KORIANDER

...

FILET VOM FLUSSZANDER
GEGRILLTE/ BIRNE/KROSSEM SPECK/PFIFFERLINGE

...

GEBRATENES FILET VOM WILDSCHWEIN/PISTAZIENCRUMBLE/GESCHMORTER
SPITZKOHL/CRANBERRIES/POLENTA

...

VARIATION VON DER ZWETSCHGE/GEEISTES
ZWETSCHGENSÜPPCHEN/ZWETSCHGENTARTE/ZWETSCHGENSORBET
AB 80,20 €

HERBSTMENÜ IV

GEPFEFFERTER MARINierter WOLFSBARSCH/ZWERGORANGEN/PINIENKERNEN/ZWEIERLEI RAUKE

...

FILET VOM SCHOTTISCHEN LACHS/SAFRANSCHALOTTEN-FENCHELMARMELADE/KARTOFFEL-VANILLE-SCHAUM

...

ROULADE VOM PERLUHN/PORTWEIN-
PFEFFERJUS/BRATAPFELRAGOUT/PETERSILIENWURZELN/SEMMELEKNÖDEL

...

TARTE TARTIN VON DER BIRNE/TIMBAL VON WEIßEM PRALINENEIS/NOUGATSCHAUM
AB 76,90 €



SEIT 1828

WINTERMENÜ I

KRAFTBRÜHE VON DER BAUERNENTE/GEBACKENE BRATAPFELROULADE
...
ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE/PETERSILIENWURZELN/KARTOFFELSUD
...
POCHIERTER HIRSCHKALBSRÜCKEN/PORTWEINGLACÉ/ZWEIERLEI
SCHWARZWURZELN/NEKTARINEN/KARTOFFELKRAPPEN
...
GEBRANNTER MANDELCREME/PUNSCH-APFELRAGOUT/RUM-ROSINEN-EIS/GEBACKENE MANDELHIPPE
Ab 80,20 €

WINTERMENÜ II

CREMESÜPPCHEN VOM KÜRBIS/STEIRISCHEM KERNÖL
GEBACKENE NUSS-GARNELE
...
KROSS GEBRATENER SCHWEINEBAUCH/VANILLE-STECKRÜBENPÜREE
HONIG-SOJAGLACÉ/GEBRATENE JACOBSMUSCHEL
...
GEBRATENE FASANENBRUST UND STRÜDEL VON DER GESCHMORTEN KEULE
SPECK/GLASIERTE WEINTRAUBEN/RAHMKRAUT/KARTOFFELMOUSSELINE
...
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN/SÜßEM MANDARINENCOULIS
ANANAS-ANIS-SORBET
Ab 84,60 €

WINTERMENÜ III

DUETT VON DER JACOBSMUSCHEL/SÜSS-SAUER EINGELEGTEN KÜRBIS
GERÖSTETE CASHEWKERNE/KÜRBISSORBET
...
GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER/KORINTHEN/ZWERGORANGEN/SELLERIESCHAUM
...
GESMOKTES RINDERFILET AUS DEM MONOITH
GLASIERTER CHICOREÉ/LAUCHZWIEBELN/STEINCHAMPIGNONS/KARTOFFELWÜRFELN
...
RAGOUT VON ORANGEN, BLUTORANGEN UND CLEMENTINEN
SCHOKOLADENPARFAITZYLINDER/PISTAZIEN/ORANGENSORBET
Ab 102,20 €

WINTERMENÜ IV

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN HIRSCHRÜCKEN/PISTAZIEN
PREISELBEEREN/VANILLE-PORTWEINREDUKTION/CRANBERRIES
EMINCÉ VOM SCHOTTISCHEN HEILBUTT/FENCHEL/NOILLY PRAT-SCHAUM
CREPINETTE VOM REBHUHN/NELKENJUS/ROSENKOHL/SPECKCHIP/KARTOFFEL-PETERSILIENWURZELPÜREE
GEBRANNTER KAFFEECREME/MOCCAEIS/GEEISTER CAPPUCCINO
Ab 93,40 €



SEIT 1828

SPEZIALITÄTENBUFFETS

WIR MÖCHTEN, DASS IHRE VERANSTALTUNG ERFOLGREICH IST. DESHALB SORGT UNSER BANKETT-TEAM FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF UND UNTERBREITET IHNEN AUCH GERN KREATIVE VORSCHLÄGE, VOM FEINEN BUFFET BIS ZUM PRÄCHTIGEN GALADINNER. DAMIT SIE SICH WIRKLICH UM NICHTS KÜMMERN MÜSSEN, AUßER UM IHRE GÄSTE.

AUS UNSEREN ZAHLREICHEN BUFFETVORSCHLÄGEN KÖNNEN SIE GERN IHR WUNSCHBUFFET FREI ZUSAMMENSTELLEN.

ALLE ANGEBOTENEN BUFFETS KÖNNEN AB EINER MINDESTTEILNEHMERZAHL VON 30 PERSONEN BESTELLT WERDEN. DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND KALKULIERT AB EINER PERSONENZAHL VON MIND. 80. GERNE UNTERBREITEN WIR IHNEN AUCH EIN ANGEBOT FÜR EINE GERINGERE PERSONENZAHL.

BAYRISCHES BUFFET

BROT & BUTTER

VORSPEISE – AUF BRETTL´ UND SCHÜSSELN AM TISCH SERVIERT

BAYRISCHER WURSTSALAT/KALTER SCHWEINSBRATEN/OBATZDA
WIENER WÜRSTL´/WEISSWURST/2ERLEI SENF/
BROT & BREZN

SUPPE IN DER TASSE AM TISCH SERVIERT

LEBERKNÖDELSUPPE ODER FRITATTENSUPPE (PFANNKUCHENSUPPE)

HAUPTGANGBUFFET

GEBACKENER LEBERKÄS,

KNUSPRIGE SPANFERKELSCHULTER AN EINER KÖNIG-LUDWIGSAUCE

GEBRATENE SCHWEINSWÜRSTL

GEKOCHTES OCHSENFLEISCH AN EINER MEERRETTICHSAUCE

SEMMEL- UND KARTOFFELKNÖDEL, BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN,
ROTKOHL, GESCHMORTER WIRSING UND SAUERKRAUT

DESSERT AM TISCH SERVIERT

SCHMANKERLTeller VON KAISERSCHMARRN´/GEBACKENE APFELKIACHERL
VANILLESAUCE/VANILLEEIS

AB 80 PERSONEN 49,90 €



SEIT 1828

TEUTOBURGER WALD BUFFET

BROT & BUTTER

VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

GERÄUCHERTES FORELLENFILET/PREISELBEEREN/MEERRETTICH
FELDSALAT/KARTOFFELDRESSING/SPECK/CROUTONS/RADIESCHEN
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF/SAUERRAHM/SENF/KRÄUTERN

SUPPE IN DER TASSE AM TISCH SERVIERT

FEINES CREMESÜPPCHEN VON FRISCHEN CHAMPIGNONS + AUSTERNPILZEN
KRÄUTER/SCHALOTTEN

HAUPTGANGBUFFET

GESCHMORTE OCHSENBACKEN IN EINER DORNFELDER-SCHALOTTENSAUCE
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL/SHERRYRAHMSAUCE
FILET VOM FLUSSZANDER/POMMERY-SENFKRUSTE/RIESLINGSAUCE
KARTOFFEL-WURZELRAGOUT/HAUSGEMACHTE SPÄTZLE/KARTOFFEL-LAUCHPÜREE
RAHMKOHLRABI/GESCHMORTE KAROTTEN/WIRSING MIT SPECK UND ZWIEBELN

DESSERT AM TISCH SERVIERT

WELFENSPEISE MIT WEINSCHAUM
HAUSGEMACHTES MANDELEIS/MANDELHIPPE

AB 80 PERSONEN 69,90 €



SEIT 1828

ITALIENISCHES BUFFET

BROT & BUTTER

VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

DUETT VON RIND & KALB

ROH MARINIERTES RINDERFILET/BALSAMICO-PILZE/BASILIKUMPESTO
TOMATEN/PARMESAN

VITELLO TONNATO VOM KALBSTAFELSPITZ/LEICHTE THUNFISCHSAUCE
FRITIERTE KAPERN & PETERSILIE

SUPPEN - AM TISCH SERVIERT

ECHTE MINISTRONE AUS FRISCHEN TOMATEN UND GEMÜSE
BASILIKUM/PANCETTA/TEIGKRAPPEN
AM TISCH SERVIERT

HAUPTGANGBUFFET

GEBRATENE BRUST VON DER BARBERIE-ENTE/PINIENKERNE
FENCHEL-ORANGENSAUCE

AUF DER GRÄTE GEBRATENE STÜCKE VON DER MITTELMEER-DORADE
OLIVENTAPENADE/PINOT GRIGIOSAUCE

HOCHRIPPE VOM RIND / FIORENTINER ART IM GANZEN
GEBRATEN/TOMATENSALSA/MEERSALZ/GESCHROTETER PFEFFER

WALDPILZ RISOTTO/TOMATEN-TAGLIATELLE/GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN

GESCHMORTES ITALIENISCHES GEMÜSE/GRÜNE BOHNEN IM PANCETTAMANTEL

DESSERT AM TISCH SERVIERT

PANNA COTTA MIT BEEREN, TIRAMISU + MASCARPONEEIS
SÜDTIROLER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE,

AB 80 PERSONEN 79,50 €



SEIT 1828

BARBECUE BUFFET VON DER MONOLITH GRILL STATION I KLASSIK

BROT & BUTTER

...

SUPPE – AM TISCH SERVIERT

SUPPE VON ENTE, CURRY UND GARNELEN
GEMÜSE/REISNUDELN/THAI-BASILIKUM

...

GRILLBUFFET

PREMIUM STEAKFLEISCH VOM RIND

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS AUF DEM ZEDERNBRETT GEGRILLT

24 STUNDEN GESMOKTE OCHSENBACKE ODER RINDERSCHULTER AUS DEM MONOLITH-GRILL

GEGRILLTE POULARDENBRUST/ODER ENTENBRUST AN EINER ORANGEN-FENCHELSAUCE

DAZU REICHEN WIR IHNEN
HAUSGEMACHTEN ANTIPASTI VON EINGELEGTEN PILZEN/ZUCCHINI/PAPRIKA/TOMATE & MOZZARELLA

BOHNEN IM SPECKMANTEL/SÜß-SAURES WOKGEMÜSE/CAESARS SALAD/COLE SLAW,

BLATTSALATE UND ANGEMACHTE SALATE DER SAISON

STEINPILZRISOTTO IM WOK FRISCH VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

, KARTOFFEL-ROSMARINGRATIN, MALLORQUINISCHE KARTOFFELN IN DER SCHALE

KRÄUTERBUTTER/KNOBLAUCHBUTTER/PFEFFERRAHMSAUCE/AIOLI
ANANAS-CHILI-CHUTNEY/TOMATEN-OLIVENSALSA/BARBECUESAUCE

...

DESSERT AM TISCH SERVIERT

HOCHZEITSEISBOMBE AUF DER ETAGERE
TOPPINGS DER SAISON

AB 80 PERSONEN 72,90 €

GERNE TAUSCHEN WIR IHNEN AUCH GERNE FLEISCH-, FISCH UND BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN AUS
UND BERÜCKSICHTIGEN NATÜRLICH IHRE WEITEREN WÜNSCHE



SEIT 1828

BARBECUE BUFFET VON DER MONOLITH GRILL STATION II ITALIAN STYLE

BROT & BUTTER

...

VORSPEISEN-VARIATION – AM TISCH SERVIERT

VITELLO TONNATO/MARINIERTES RINDERFILET AUF GEFLÄMMTER TOMATE
GARNELE MIT OLIVENTAPENADE/MINESTRONE IM GLAS

...

GRILLBUFFET

PREMIUM STEAKFLEISCH VOM RIND

FILET VON DER DORADE AUF DEM ZEDERNHOLZ GEGRILLT

SALTIMBOCCA VOM KALBSRÜCKEN AUF DER PLANCHA GEGRILLT

GEGRILLTE PERLHUHNBRUST

DAZU REICHEN WIR IHNEN

HAUSGEMACHTEN ANTIPASTI VON EINGELEGTEN PILZEN/ZUCCHINI/PAPRIKA/TOMATE & MOZZARELLA

GESCHMORTER FENCHEL & SCHALOTTEN/RAGOUT VON ZWEIERLEI BOHNEN/GEBRATENER BROCCOLI MIT
PINIENKERNEN

BLATTSALATE UND ANGEMACHTE SALATE DER SAISON

PASTA STATION

RISOTTO (NACH WUNSCH & SAISON) Z.B. MIT STEINPILZEN, SPARGEL ODER PFIFFERLINGEN
HAUSGEMACHTE PASTA WIE CASARECCE, TAGLIATELLE, MUSCHELPASTE

KARTOFFEL-ROSMARINGRATIN, MALLORQUINISCHE KARTOFFELN IN DER SCHALE

AIOLI/TOMATENSALSA/SALSA VERDE/OLIVENTAPENADE

SCHALOTTEN-CHIANIT-JUS MIT GRÜNEM PFEFFER/SAFRAN-WEIßWEIN-SAUCE

...

DESSERT AM TISCH SERVIERT

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN IM MANGOSÜPPCHEN
MIT MARACUJASORBET

AB 80 PERSONEN 86,90 €

GERNE TAUSCHEN WIR IHNEN AUCH GERNE FLEISCH-, FISCH UND BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN AUS
UND BERÜCKSICHTIGEN NATÜRLICH IHRE WEITEREN WÜNSCHE



SEIT 1828

BARBECUE BUFFET VON DER MONOLITH GRILL STATION III AMERICAN BARBECUE

BROT & BUTTER

...

SUPPE – AM TISCH SERVIERT

GERÖSTETE MAISSUPPE MIT LAUCH & SPECK

...

GRILLBUFFET

GESMOKTE RIPPE VOM DUROC SCHWEIN

PULLED BEEF & BURGER VOM BLACK ANGUS RIND
CAESARS SALAD/JALAPENO-TOMATEN-SALSA/GESCHMORTEN
ZWIEBELN/FRÜHLINGSLAUCHSCHMAND/CHEDDAR

GEGRILLTE STEAKS VOM PREMIUM RIND / SPECIAL CUT

DRUM STICKS VOM BAUERNHÜHNCHEN TERIYAKI STYLE

DAZU REICHEN WIR IHNEN
BAKED POTATOES + SOUR CREME/GARLIC FRIES/SÜßKARTOFFEL-SESAMSTAMPF

BOHNEN-CHILI/ONION RINGS/PAPRIKA-CHILI „HOTPOT“
CAESARS SALAD/COLE SLAW,

ANANAS-CHILI-CHUTNEY/TOMATEN-OLIVENSALSA/BARBECUESAUCE HOT + COLD

...

DESSERT AM TISCH SERVIERT

AMERICAN PANCAKES + BEEREN
AMERICAN ICECREAM HOMEMADE

AB 80 PERSONEN 72,90 €

GERNE TAUSCHEN WIR IHNEN AUCH GERNE FLEISCH-, FISCH UND BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN AUS
UND BERÜCKSICHTIGEN NATÜRLICH IHRE WEITEREN WÜNSCHE



SEIT 1828

SOMMERLICHES BUFFET

BROT & BUTTER

...

VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

SCHEIBEN VON DER REHKEULET/PFIFFERLINGSALAT/CUMBERLAND SAUCE

THUNFISCHTARTAR/SESAMEIS/SOJAGLACE

MARINIERTES GEMÜSE VON ZUCCHINI/PAPRIKA/BALSAMICOPILZEN

...

SUPPE AM TISCH SERVIERT

KRAFTBRÜHE VON STRAUCH-TOMATEN
QUARK-RAVIOLI/FENCHEL/GEMÜSERAUTEN/BASILKUM

...

HAUPTGANGBUFFET

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN/RAHMPFIFFERLINGE

RAGOUT VOM REHBOCK/CRANBERRIES/ROTWEINZWETSCHGEN/PORTWEINJUS

DUETT VON LACHS UND ZANDER UNTER DER KRUSTE VON SOMMERKRÄUTERN

HANDGESCHABTE SPÄTZLE/HAUSGEMACHTE GNOCCHI IN KRÄUTER-FRISCHKÄSEFOND

JUNGER WIRSING IN RAHM, FRANZÖSISCHES SCHMORGEMÜSE

...

DESSERT AM TISCH SERVIERT

PARFAIT VON DER TAHITI-VANILLE/ERDBEERSORBET/MARINIERTE
ERDBEEREN/MASCARPONESCHAUM/RHABARBERCREME

AB 80 PERSONEN 72,90 €



SEIT 1828

FRÜHSTÜCKSBUFFET STANDARD

VERSCHIEDENE WURST-, KÄSE- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

GEKOCHTE EIER, RÜHR- UND SPIEGELEIER MIT KROSSEM BAUCHSPECK

GERÄUCHERTER LACHS + FORELLENFILETS
MEERRETTICH

VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN,
CROISSANTS

BUTTER, MARGARINE

FRISCHE TOMATEN, OBSTSALAT
HONIGMELONE & ANANAS

NATURJOGHURT, CORNFLAKES
UND DIVERSE MÜSLISPEZIALITÄTEN

KONFITÜRE, HONIG, NUSS-NOUGATAUFSTRICH

KAFFEE, TEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DER SPEZIALITÄTENMASCHINE ZUM SELBER BEDIENEN
ORANGEN- UND MULTIVITAMINSAFT, FRISCHE MILCH
(DIESE GETRÄNKE SIND FÜR 2 STUNDEN INKLUSIVE)

27,50 €

PIMPEN SIE IHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

KLEINE FRIKADELLEN	+2,20 € P.P.	CREMESUPPE ... VON PILZEN ... VON BLUMENKOHL ... VON HOKAIDO-KÜRBIS ... VON LAUCH	+9,90 € P.P.
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN	+1,90 € P.P.	KRAFTBRÜGE VOM RIND MIT KRÄFTIGER EINLAGE	+11,00 € P. P.
FRISCHE WEIßWURST	+3,50 € P.P.		
GEBRÄUNTER LEBERKÄS	+2,50 € P.P.	FRISCHE BREZN	+2,50 € P. P.
ANTI PASTI VON ZUCCHINI/PAPRIKA PILZE/TOMATE-MOZZARELLA	+ 8,50 € P.P.	SÜßES PLUNDERGEBÄCK	+3,90 € P. P.
BIRCHER MÜSLI	+1,90 € P.P.	DESSERT IM GLAS	+4,50 € P. P.



SEIT 1828

FINGERFOOD – UNSERE VORSCHLÄGE FÜR SIE

LECKERE SNACKS ZWISCHENDURCH BIETEN VIELFALT UND DIE KOMMUNIKATION UNTER DEN GÄSTEN WIRD NICHT DURCH FÖRMLICHES HINSETZEN UND SPEISEN UNTERBROCHEN. DIE PREISE RICHTEN SICH NACH DER EXKLUSIVITÄT DER SPEISEN, NACH DER ANZAHL DER UNTERSCHIEDLICHEN FINGERFOOD SNACKS SOWIE DER PERSONENANZAHL.

IN UNSERER MAPPE FINDEN SIE EINIGE „KLASSIKER“. GENERELL GILT: ALLE SPEISEN SIND AUSTAUSCH- UND INDIVIDUELL ANPASSBAR. DAS BEDEUTET, DASS MAN SICH ENTWEDER DIREKT FÜR DIE UNTEN AUFGEFÜHRTE VORSCHLÄGE ENTSCHIEDEN KANN, ODER SICH EIN PASSENDES ANGEBOT NACH EIGENEN WÜNSCHEN VON UNS ERSTELLEN LÄSST.

RUSTIKALE CANAPEES/KNUSPRIGES WEIßBROT BELEGT MIT

KNOCHENSCHINKEN/GURKE/TOMATE	2,50 €
ROASTBEEF/PFEFFERSCHMAND/ROSA PFEFFER	5,40 €
CAMENBERT/PREISELBEEREN/WALNÜSSE	2,20 €
ZUCCHINI/PAPRIKA/OLIVENTAPENADE/PESTO/PARMESAN	2,20 €
SCHWEINEFILET/TONNATOSAUCHE/KAPERN	2,90 €
GERÄUCHERTER LACHS/DILL-SENFSAUCHE/RADIESCHEN	2,50 €
GEBRATENE GARNELE/TOMATEN/OLIVENTAPENADE/PESTO	3,50 €
KRABBen (30G)/KRÄUTER/TOMATE/SCHALOTTEN/VINAIGRETTE	6,50 €
GEBRATENER ZANDER/SCHNITTLAUCH/CREME FRAICHE	4,50 €

FINGERFOOD/ST.

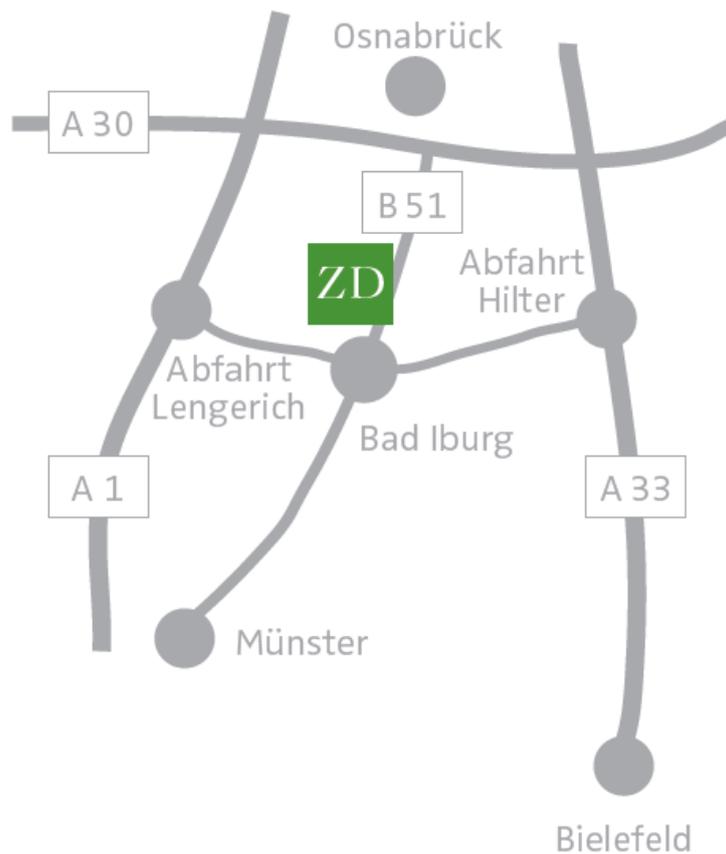
MINI-PULLED PORK BURGER	3,50 €
HERZHAFTER PLUNDERMIX VON SPINAT/HÜHNCHEN/PAPRIKA	2,50 €
APRIKOSEN IM SPECKMANTEL	1,30 €
PFLAUMEN IM SPECKMANTEL	1,30 €
DATTELN IM SPECKMANTEL	1,30 €
ANTI PASTI RÖLLCHEN	2,80 €
MINI SCAMPIS (15G) IM REISNUDELTEIG/SWEET CHILI	1,80 €
ZITRONENGRASSTICK MIT GARNELE & GEMÜSE	2,00 €
NOODLE TERIYAKI STICK MIT GEMÜSE & PILZEN	2,00 €
HÄHNCHENBRUSTSPIß PAPRIKA	2,70 €
SUSHI MIX /SOJASAUCE/WASABI	2,50 €
DEUTSCHE TAPAS AUS DER MANUFAKTUR FRIESISCH TAPAS	3,50 €
HERING FINKENWERDER ART/TARTAR RÄUCHERLACHS/MATJES-PREISELBEERSPIESS	

BEI ALLEN ANGEBOTENEN FINGERFOOD & CANAPEÉS GELTEN MINDESTABNAHMEN VON 15 ST. PRO SORTE



SEIT 1828

IHR WEG ZU UNS



IHR ANSPRECHPARTNER

GASTHAUS ZUM DÖRENBERG
OSNABRÜCKER STRAÙE 145
49186 BAD IBURG

HOLGER BÄUMKER
INHABER

T +49 (5403)7324-0
F +49 (5403)7324-66
KONTAKT@ZUM-DOERENBERG.DE
WWW.ZUM-DOERENBERG.DE