

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 31,90 €

#### 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 32,90 €

#### 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 31,90 €



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 36,90 €

### 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 38,90 €

### 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 38,90 €

### MENÜ VEGETARISCH

CREMESÜPPCHEN VON BLUMENKOHLE & MANDELN

...

GEBACKENES GEMÜSE VON KARTOTTEN & PETERSILIENWURZELN  
GEBRATENER BROCCOLI/COUS COUS/KOKOS-CURRYSCHAUM

...

PANNA COTTA VON SAUERRAHM/BANANENBEIGNETS  
HONIGSAUCE/MANGOSORBET

Ab 36,90 €



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 36,90 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	Ab 43,90 €
4-GANG MENÜ	Ab 51,90 €

### 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 38,90 €

### 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 44,90 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	Ab 49,90 €
4-GANG MENÜ	Ab 54,90 €



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 34,00 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	AB 39,00 €
4-GANG MENÜ	AB 54,90 €

### 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 41,90 €
3-GANG MENÜ MIT SUPPE	AB 41,90 €
4-GANG MENÜ	AB 52,90 €

### 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 40,90 €
3-GANG MENÜ MIT VORSPEISE	AB 46,90 €
4-GANG MENÜ	AB 52,90 €



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 34,00 €/4 GÄNGE 41,00 €/5 GÄNGE 48,00 €/6 GÄNGE 52,00 €



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 68,90 €

### FRÜHLINGSMENÜ II

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

...

GEPFEFFERTER ROCHENFLÜGEL/ERBSENPÜREE/LIMETTENSCHAUM

...

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

...

GEEISTES PROSECCOSÜPPCHEN/MARINIERTE  
ERDBEEREN/BLAUBEEREN/HIMBEEREN/HOLUNDERBLÜTENSORBET  
Ab 67,90 €

### 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 63,90 €

### FRÜHLINGSMENÜ IV

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

...

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

...

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

...

GEEISTES SAUERRAHMSÜPPCHEN/MARINIERTE  
HONIGMELONE/NEKTARINEN/ZITRONENMELISSE/GEWÜRZTRAMINERSORBET  
Ab 68,90 €





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 72,90 €

### SOMMERMENÜ II

GEBEIZTES FILET VON BACHSAIBLING/SALAT VON FRISCHEN  
PFIFFERLINGEN/GRAPEFRUIT/RUCOLA/PINIENKERNVINAIGRETTE  
...  
IN OLIVENÖL CONFERTES KABELJAUFILET/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 64,90 €

### 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  
PFIRSICHSORBET  
Ab 74,90 €

### 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 64,90 €



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 71,90 €

### 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

...

MARINIERT FEIGEN IN ROTEM PORTWEIN/MANDELHIPPE/MARZIPANEIS  
WEIßER SCHOKOLADENSCHAUM  
AB 72,90 €

### HERBSTMENÜ III

LAUWARM MARINIERT 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 63,90 €

### 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 66,90 €



SEIT 1828

### WINTERMENÜ I

KRAFTBRÜHE VON DER BAUERNENTE/GEBACKENE BRATAPFELROULADE  
...  
ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE/PETERSILIENWURZELN/KARTOFFELSUD  
...  
POCHIERTER HIRSCHKALBSRÜCKEN/PORTWEINGLACÉ/ZWEIERLEI  
SCHWARZWURZELN/NEKTARINEN/KARTOFFELKRAPPEN  
...  
GEBRANNTES MANDELCREME/PUNSCH-APFELRAGOUT/RUM-ROSINEN-EIS/GEBACKENE MANDELHIPPE  
Ab 67,90 €

### 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 71,90 €

### 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 81,90 €

### 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  
GEBRANNTES KAFFEECREME/MOCCAEIS/GEEISTER CAPPUCCINO  
Ab 68,90 €



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 38,90 €



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 54,50 €



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 56,50 €



SEIT 1828

## BARBECUE BUFFET VON DER MONOLITH GRILL STATION

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

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN IM MANGOSÜPPCHEN  
MIT MARACUJASORBET

AB 80 PERSONEN 52,50 €

WIR SERVIEREN IHNEN AUCH GERNE ZUSÄTZLICH ODER ALS SUPPENERSATZ EINE VORSPEISE.  
GERNE TAUSCHEN WIR IHNEN AUCH GERNE FLEISCH-, FISCH UND BEILAGEN NACH IHREN WÜNSCHEN AUS.



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/BALSAMICOPIZZEN

...

### 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 54,50 €





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

KRÄUTERQUARK, 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)

19,50 €

## PIMPEN SIE IHR FRÜHSTÜCKSBUFFET

KLEINE FRIKADELLEN	+1,50 € P.P.	CREMESUPPE VON PILZEN	+8,00 € P.P.
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN	+1,50 € P.P.	VON BLUMENKOHL	
FRISCHE WEIßWURST	+2,50 € P.P.	VON HOKAIDO-KÜRBIS	
		VON LAUCH	
GEBRÄUNTER LEBERKÄS	+1,50 € P.P.		
ANTI PASTI VON ZUCCHINI/PAPRIKA	+ 4,50 € P.P.	KRAFTBRÜHE VOM RIND	
PILZE/TOMATE-MOZZARELLA		MIT KRÄFTIGER EINLAGE	+ 7,50 € P.P.
BIRCHER MÜSLI	+1,50 € P.P.	FRISCHE BREZN´	+1,00 € P.P.
DESSERT IM GLAS	+ 3,50 € P.P..	SÜßES PLUNDERGEBÄCK	+2,50 € 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 ENTSCHEIDEN 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 €

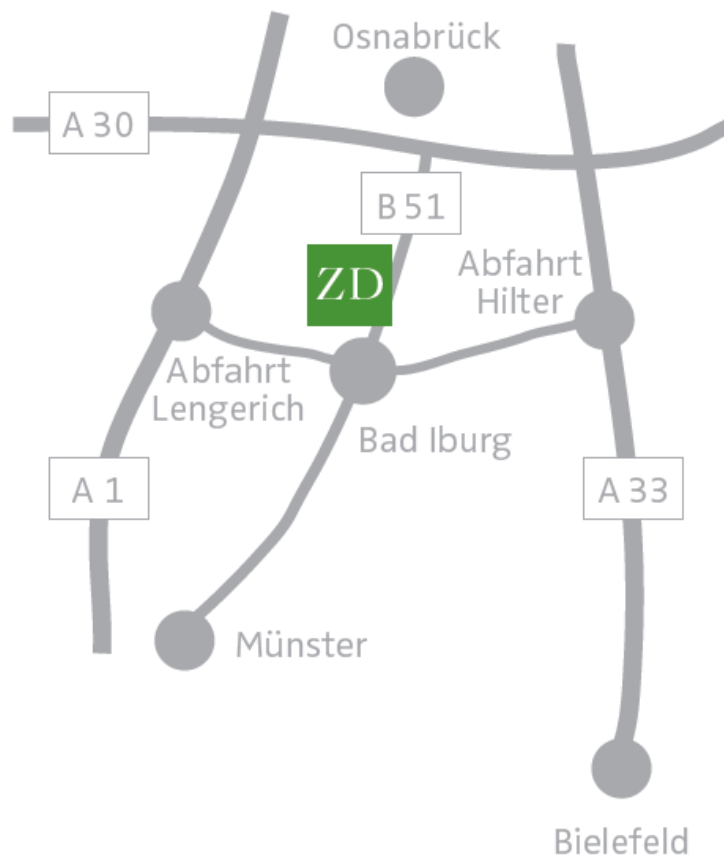
### FINGERFOOD/ST.

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 €
ZITRONENGASSTICK 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 MANUFATUR FRIESISCH TAPAS	3,50 €
HERING FINKENWERDER ART/TARTAR RÄUCHERLACHS/MATJES-PREISELBEERSPIESS	



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