



Bankettmappe

Zum Empfang

Bereiten Sie Ihren Gästen ein herzliches Willkommen...

...mit einem klassischen Sektempfang unter unseren idyllischen 300 jährigen Kastanien

...mit einem erfrischenden Cocktail auf der Terrasse

...mit einem heißen Glühweinpfang am Lagerfeuer

...mit Ihrem Lieblings-Drink im Festsaal

Empfangspauschalen für Ihren Stehempfang inklusive Orangensaft, ab 10 Personen

Rieslingsekt	9,50 € pro Person
Prosecco	9,50 € pro Person
Haus-Champagner	13,50 € pro Person

Darf es etwas ausgefallener sein?

Gerne reichen wir auch besondere Aperitive zu Ihrem Empfang!

Münsterländer Aperitif	8,90 € pro Glas
Aperol Spritz	8,90 € pro Glas
Hugo	8,90 € pro Glas
Kir Royal	10,50 € pro Glas
Campari Soda oder Orange	6,30 € pro Glas

In der Winterzeit bieten wir einen unvergesslichen

Glühweinpfang mit unseren Feuerschalen auf der Terrasse an:

Glühwein und Punsch	9,50 € pro Person
---------------------	-------------------



Appetithäppchen

Köstliche Canapées und feines Fingerfood

Roastbeef und Remoulade
Roquefort und Feige
Hausgebeizter Lachs & Sahnemeerrettich
Geräucherte Forelle & Preiselbeersahne
Frischkäse & Traube
Luftgetrockneter Schinken & Gurke
Schnittkäse & Walnuss
Schweinemedallion mit Früchten
Salami mit Olive
Hähnchenbrust mit gegrillter Paprika
Lachstatar auf Pumpernickel
Matjestatar mit Äpfeln & Zwiebeln
Bruschetta

Crostini mit Tomaten & Rucola
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel
Grissini mit Parmaschinken ummantelt
Tomate-Mozzarella-Sticks
Blätterteiggebäck pikant mit Pilzen
Garnelen im Teigmantel mit Dip
Bambus-Chicken-Teriyaki
Bambus-Chicken-Pineapple
Asia Cigar – gefüllte „Thai“ Sticks, scharf
Asia Cigar – gefüllte „China“ Sticks, mild
Mini- Frühlingsrolle mit Chili- Dip
Blätterteig pikant mit Käse

Mischung aus Canapées & Fingerfood (3 Sorten/4 Stück) 14,50 € pro Person



Unsere Klassiker

Ideal für kleine und große Veranstaltungen

Ihr eigenes Buffet für Sie im Raum aufgebaut.

Classic 1 (ab 30 Personen)

Suppe (wird serviert)	Münsterländer Hochzeitssuppe
Hauptgänge (vom Buffet)	Medaillons vom Schweinefilet mit Portwein-Pfeffersoße <i>alternativ</i> Maispoulardenbrust mit Basilikum Lachsfilet in Kräuter-Sauerrahm Gemüse der Saison Kartoffelgratin, hausgemachte Nudeln, Duftreis
Dessert (wird serviert)	Dessertvariation

54,00 € pro Person

Classic 2 (ab 30 Personen)

Vorspeise (vom Buffet)	Münsterländer Knochenschinken Ganzer Lachs „Bellevue“ mit grüner Soße Verschiedene frische & angemachte Salate
Hauptgänge (vom Buffet)	Gespickter Kalbsbraten mit Zwiebel-Kräuter-Soße Geschnetzeltes vom Hähnchen in Currysoße mit gebratener Ananas und Basmatireis mit Mandeln Gemüse der Saison, Kartoffelgratin
Dessert (vom Buffet)	Kleine Dessertauswahl mit verschiedenen Crèmes Rote Grütze, Früchteplatte und Eistorte

65,00 € pro Person



Klassische Festtafel

Für Veranstaltungen ab 30 Personen

Unsere klassische Festtafel bietet Ihnen eine festliche Menü-Bufferet-Kombination. Zu Ihrem besonderen Anlass schmücken wir Ihre Tafel mit weißer Tischwäsche, inklusive Stuhlhussen (nur im Jammertal verfügbar) und unserer schönen Hausdekoration.

Wir servieren Ihnen:

Suppe (in Terrinen serviert) Münsterländer Hochzeitssuppe

Zwischengang (wird serviert) Gebeizter Lachs auf Reibeplätzchen, dazu ein kleiner Salat

Hauptgänge (vom Buffet) Bratplatte von unseren Weiderindern
Kleine Rouladen
Wiener Kalbsschnitzelchen
Blumenkohl, französische Erbsen
Spargel mit Sauce Hollandaise
(nur von April - Juni zu einem Aufpreis von 6,00 €)
Salzkartoffeln, Kroketten

Dessert (vom Buffet) Eistorte
Herrencreme
Bayerisch Creme mit Beeren

ab 69,00 € pro Person



Schlemmerbuffet

ab 50 – 200 Personen mit Schaukochen

Rauchfischplatte
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Schinken mit Melone
Frische und angemachte Salate
Roastbeef mit Remouladensauce

Klare Kraftbrühe
mit Eierstich, Grießklößchen und Gemüsewürfel

Kleine Steaks von Rind, Schwein und Hähnchen
Lachssteaks und Scampi
Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen
Verschiedene Soßen
Gemüse der Saison
Gratinkartoffeln, hausgemachte Nudeln
Gebräunte Kartoffeln aus der Riesenpfanne

Dessertbuffet nach Art des Hauses
mit Traumschiffeinzug
Früchteplatte, Eisbombe, Mousse au chocolat, Käseauswahl

Und vieles mehr...

bis 50 Personen	75,00 € je Person
jede weitere Person	62,00 € je Person



Italienisches Buffet

ab 50 – 200 Personen mit Schaukocher

Zucchini süß- sauer eingelegt
Parmaschinken mit Melone
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Marinierter Fetakäse, mariniertes Gemüse
Italienischer Bauernsalat
Thunfischsalat
Brokkolisalat

Tomatencremesuppe

Hähnchenschnitzel in Käsehülle Milanese
Lammkeule mit frischen Kräutern und Tomaten
Italienischer Schweinenacknbraten, gespickt mit Rosmarin
Schweineschnitzel im Parmaschinkenmantel mit Salbei
Marinierte Puten-, Rinder- und Schweinsteaks vom Grill
Marinierte Fischfilets vom Grill
Frittierte Tintenfischringe
Pasta della Casa
Mediterrane Gemüsepfanne

Große Dessertauswahl
Käse und Brot

bis 50 Personen **75,00 € je Person**
jede weitere Person **62,00 € je Person**



American Barbecue

ab 50 Personen – in Schnieders Waldhaus

Verschiedene frische und angemachte Salate

Steaks vom Rind, Lachsfilet nach Trapperart mariniert
und im Original Smoker heiß geräuchert

Spareribs in Honigmarinade

Marinierte Hähnchenbrust

Chicken Wings, Schweinefilets

Scampi aus der Riesenpfanne

Hamburger Station und Virginiapfanne, gegrilltes Gemüse

Wedges und Folienkartoffeln mit Sauerrahm

BBQ Soße, Chilisoße, Ketchup

Sourcream, Knoblauch-Dip

Apple Crumble, Eiscreme, Früchteplatte

Verschiedene Cremes

Käseauswahl, Brot und Butter

75,00 Euro pro Person

Auch in der All-Inclusive-Pauschale möglich.

Im Sommer auf der großen Terrasse, im Winter indoor BBQ.



Menü-Buffer-Kombinationen

Ab 50 – 120 Personen mit Schaukochen

Unsere beliebte Kombination aus serviertem Menü und großer Buffet-Auswahl!
Ideal, um Ihre Grußworte oder etwa eine Festrede geschickt einzubinden.

Vorspeise (wird serviert)	nach Wahl
Suppe (wird serviert)	nach Wahl
Hauptgang (vom Buffet)	Kleine Steaks von Rind und Hähnchen Lachssteaks vor Ihren Augen gebraten Kalbsbraten, Hähnchen Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen Verschiedene Soßen Gemüse der Saison Gratinkartoffeln, hausgemachte Nudeln Gebräunte Kartoffeln aus der Riesenpfanne
Dessert (wird serviert)	nach Wahl
bis 50 Personen	64,00 € pro Person
jede weitere Person	57,00 € pro Person

Kleine Menü-Buffer-Kombination

Ab 20 Personen

Vorspeise oder Suppe (wird serviert)	Räucherlachs mit Reibeplätzchen <i>alternativ</i> Münsterländer Hochzeitssuppe in Terrinen
Hauptgang (vom Buffet)	Gegrillte Schweinelendchen in Pfeffersoße Hähnchenfiletstreifen in Morchelrahmsoße Gemüse der Saison Kroketten, Bandnudeln
Dessert (wird serviert)	nach Wahl
Bis 25 Personen pauschal	1.320,00 €
jede weitere Person	50,00 € pro Person



Menüs

Unser Küchenchef hat für Sie eine Auswahl an 3-, 4- und 5-Gang-Kompositionen zusammengestellt. Natürlich können Sie sich aus allen hier aufgeführten Komponenten Ihr ganz persönliches Lieblingsmenü zusammenstellen. Wir legen hohen Wert auf die Verwendung saisonaler Produkte. Wir beraten Sie dabei gerne!

Unser Menü-Klassiker - ab 15 - 70 Personen

Alle Gänge, bis auf den Hauptgang, werden im Voraus festgelegt

Vorspeise	Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce auf Pompernickel mit kleiner Salatgarnitur <i>alternativ</i> Gebratene Scampi „Provencale“ mit Tomaten-Auberginen-Crostini
Suppe	Jammertaler Festtagssuppe mit Gemüsewürfel und Grießklößchen
Hauptgang	Kalbsrücken am Stück gegart unter der Kräuterkruste mit Steinpilzsauce, Gemüsebouquet und Kartoffelpüree <i>alternativ</i> Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce Gemüsebouquet und Kartoffelpüree
Dessert	Trilogie von der Schokolade mit Früchten der Saison
3-Gang mit Vorspeise	53,00 € pro Person
3-Gang mit Suppe	46,00 € pro Person
4-Gang	60,00 € pro Person



Menüs

Menü 1

Carpaccio vom Rind mit Rucolapesto mariniert und gerösteten Pinienkernen	13,00 €
Gegrilltes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Risotto	22,00 €
Schokoladenbrownie mit Karamellsoße	8,50 €

3-Gang Menü 1 47,50 € pro Person

Menü 2

Rosa gebratenes, kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Gribiche	11,00 €
Rote Currysuppe mit Linsen	6,00 €
Pochierte Lachstranche mit Kräuterschmand auf Blattspinat mit Kartoffelpüree	26,00 €
Trilogie von Belgischen Schokoladen Nocken auf einem Pralinen Keks	8,50 €

4-Gang Menü 2 56,50 € pro Person

Menü 3

Italienischer Landschinken mit Galiamelone und Rucolasalat	11,00 €
Minestrone – Italienische Gemüsesuppe	6,00 €
Lammrücken unter einer Tomaten-Olivenkruste mediterranes Gemüse und Thymianpolenta	28,00 €
Mascarponecreme mit Biscotti und Traubenragout	9,00 €

4-Gang Menü 3 60,00 € pro Person



Menüs

Menü 4

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel mit Walnüssen und Honig gratiniert, bunten Blattsalate	13,00 €
Kräutersuppe mit Lachsstreifen	7,50 €
Champagnersüppchen mit Apfelquittensorbet	8,50 €
Maispoulardenbrust auf Gemüse der Saison mit Kräuter-Kartoffeln	26,50 €
Bunter Dessertteller	11,00 €

5-Gang Menü 4 67,00 € pro Person

Menü 5

Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen und Kirschtomaten	13,00 €
Kartoffel-Pfifferling-Suppe	7,00 €
Cassissorbet mit Prosecco	8,50 €
Iberico Schweinerücken, gebratene Polenta, Paprikagemüse	28,50 €
Warmes Grießsouffle mit beschwipsten Kirschen	8,50 €

5-Gang Menü 5 65,50 € pro Person



Jammertaler Themenbuffets

Gerne reservieren wir für Sie einen separaten Raum, in dem Sie mit Ihren Gästen ungestört feiern können. Dieses Arrangement ist ab mindestens 20 Vollzahlern buchbar.

Italienischer Abend - jeden Dienstag ab 18.00 Uhr

Italien ist bekannt für eine fantastische Küche. Lassen Sie sich einen Abend lang verwöhnen! Genießen Sie die klassische Küche des Mittelmeeres.

46,00 € pro Person, inklusive 0,20l Wein und Quellwasser

Schlemmerbuffet - jeden Samstag ab 18.00 Uhr

Großes Schaukochen und Buffetschlemmereien, was immer und soviel Sie möchten. Hier ist wirklich für jeden etwas dabei.

46,00 € pro Person, inklusive Quellwasser

Sonntag-Lunch - jeden Sonntag ab 12.30 Uhr

Entdecken Sie Schnieders großen Sonntags-Lunch mit den besten Zutaten, die die saisonale Küche zu bieten hat. Unsere Köche zaubern direkt vor Ihren Augen.

39,00 € pro Person, inklusive 0,20l Wein und Quellwasser

Herbst-Buffer - jeden Donnerstag von Oktober bis Dezember ab 18.00 Uhr

Jetzt wirds gemütlich - mit Hirschbraten, Enten, Steaks vom Grill, Pfannkuchen von Omas Ofen und vielen Winterfreuden mehr. Ab November mit großer Gänsebraterei!

52,00 € pro Person, inklusive Quellwasser



Münsterländer Kaffeetafel

Gemischte Kuchenplatten
Luftgetrockneter Schinken
Wurst- & Käseauswahl
Verschiedene Brotsorten
Butter
Kaffee, Tee, Kakao, Säfte für Kinder – so viel Sie mögen!

Mit vorheriger Reservierung

ab 10 Personen 30,00 € pro Person

ab 20 Personen 24,00 € pro Person

ab 20 Personen im separatem Raum zusätzlich 110,00 € pauschal

Kaffee und Kuchen

In Verbindung mit Mittag- oder Abendessen.

Gemischte Kuchenplatten mit Sahne, Kaffee so viel Sie mögen

ab 15 Personen 19,50 € pro Person

Gedeckpreis für selbst mitgebrachten Kuchen

13,50 € pro Person

Kuchen vom Blech (halbe Stücke)

4,50 € pro Stück



Unser Festsaal

...mit Blick auf den Golfplatz!
Für Veranstaltungen mit 50 bis 150 Personen.



All-Inclusive-Pauschale

Ab 70 Personen bieten wir eine All-Inclusive-Pauschale für die 3 genannten Buffets:

- Italienisches Buffet
- Schlemmerbuffet
- Lunch-Buffet

Leistungen der All-Inclusive-Pauschale:

- Sektempfang im Grünen
- Schlemmereien vom Buffet
- unsere Köche braten und grillen live!
- Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke
- Mitternachtssnack
- Menükarten

je Person ab 120,00 Euro

Schnieders Waldhaus

Unsere Villa im Grünen mit großer Terrasse!
Für Veranstaltungen mit 50 bis 120 Personen.



All-Inclusive-Pauschale

Ab 70 Personen bieten wir
eine All-Inclusive-Pauschale
für die 3 genannten Buffets:

- Italienisches Buffet
- Schlemmerbuffet
- American Barbecue

Leistungen der All-Inclusive-Pauschale:

- Sektempfang im Grünen
- Schlemmereien vom Buffet
- unsere Köche braten und grillen live!
- Bier, Wein, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke
- Mitternachtssnack
- Menükarten

je Person ab 120,00 Euro

Unser Festzelt

Das große Eventgelände bietet Platz und Möglichkeiten für Veranstaltungen der besonderen Art! Für Veranstaltungen mit 90 bis 500 Personen.



All-Inclusive-Pauschale

Ab 90 Personen bieten wir eine All-Inclusive-Pauschale für die 3 genannten Buffets:

- Italienisches Buffet
- Schlemmerbuffet
- American Barbecue

Leistungen der All-Inclusive-Pauschale:

- Sektempfang im Grünen
- Schlemmereien vom Buffet
- unsere Köche braten und grillen live!
- Bier, Wein, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee
- Mitternachtssnack
- Menükarten

je Person ab 108,00 Euro

Getränkemkarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser mit Kohlensäure	0,25 l	3,00 €
Wasser Medium	0,50 l	5,60 €
Wasser Medium	0,75 l	6,80 €
Wasser ohne Kohlensäure	0,75 l	6,80 €
Staatlich Fachingen	0,25 l	3,80 €
Sinalco – Cola, Cola Light, Orange, Zitrone	0,20 l	3,50 €
Apfelschorle	0,20 l	3,00 €
Apfelsaft, naturtrüb	0,20 l	3,50 €
Apfelsaft, naturtrüb	1,00 l	10,50 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €
Orangensaft	1,00 l	10,50 €
Johannisbeer-, Kirsch-, Maracuja- oder Traubensaft	0,20 l	3,50 €
Schweppes – Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Soda	0,20 l	3,70 €

Biere vom Fass

Schnieders Landbier – hell oder dunkel	0,30 l	3,50 €
Schnieders Landbier – hell oder dunkel	0,50 l	5,40 €

Biere aus der Flasche

Schöffelhofer Weizen	0,50 l	5,40 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,40 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,90 €
Schöffelhofer Grapefruit alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Clausthaller alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Vitalmalz	0,33 l	3,90 €

Heißgetränke

Kaffee		3,50 €
Cappuccino		4,00 €
Espresso		3,20 €
Latte Macchiato		4,50 €
Milchkaffee		4,50 €
Tasse Schokolade		4,50 €
Glas Tee		3,50 €



Getränkete Karte

Offene Weiß- und Roséweine

Scheurebe, QbA, mild 0,20 l 7,50 €
Weingut Altes Schlösschen / Pfalz 1,00 l 33,50 €
Herzhaft, saftig, milde Säure.

Riesling, QbA, trocken 0,20 l 7,50 €
von unserem Hauswinzer Steffens aus Merl / Zell 1,00 l 33,50 €
Klassischer Moselriesling aus den Steillagen, naturnaher Ausbau.

Grauburgunder, QbA, trocken 0,20 l 7,50 €
Weingut Kiefer, Baden / Kaiserstuhl - Baden 1,00 l 33,50 €
Würzig, fruchtig, ausgebaut im großen Holzfass.

Le Petit Chat, Vin de Pay d'Oc, trocken 0,20 l 7,50 €
Domaine Boutinot / Languedoc - Frankreich 0,75 l 25,00 €
Fruchtbetonter, leichter Weißwein, wenig Säure.

Pinot Grigio, IGT, trocken 0,20 l 7,50 €
Weinkellerei Bennati / Veneto - Italien 0,75 l 25,00 €
Klassisch ausgebaut, trocken, feine Frucht und dezente Säure. 1,50 l 42,50 €

Spätburgunder Weißherbst, QbA, feinherb 0,20 l 7,50 €
Winzergenossenschaft Pfaffenweiler / Baden 1,00 l 33,50 €
Frisch und fruchtig, dezente Säure.

Offene Rotweine

Dornfelder, QbA, halbtrocken 0,20 l 7,50 €
Weingut Altes Schlösschen / Pfalz 1,00 l 33,50 €
Fruchtig, harmonisch, leichter Rotweintyp.

Spätburgunder, QbA, trocken 0,20 l 7,50 €
Weingut Karl Karle / Baden 1,00 l 33,50 €
Fruchtig, nicht zu trocken, leicht bekömmlich.

Long Little Dog, Vin de Pay d'Oc, trocken 0,20 l 7,50 €
Domaine Boutinot / Languedoc - Frankreich 0,75 l 25,00 €
Würzige Frucht mit Brombeerpower, ausgezeichneter Landwein!

Montepulciano, IGT, trocken 0,20 l 7,50 €
Weingut Bennati / Venetien - Italien 0,75 l 25,00 €
Vollmundig und süffig, sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. 1,50 l 42,50 €

Flaschenweine - Deutschland

Weingut Ernst Steffens / Mosel

2020er Zeller Schwarze Katz, Riesling, Hochgewächs, trocken	0,75 l	34,50 €
Von der berühmten Lage „Schwarze Katz“. Frisch mit feiner Frucht.		
2018er Simply the Best, Riesling, Auslese, halbtrocken	0,75 l	38,50 €
Beeindruckend vollmundig mit schöner Restsüße, super lecker! Solche Rieslinge waren früher weltberühmt, teuer und wurden an die Königshäuser geliefert.		
2020er Merler Adler, Spätlese, lieblich	0,75 l	34,50 €
Feine Süße mit Aromen von Pfirsich.		

VDP.Prädikatsweingut Freimuth / Rheingau

2020er Riesling „Alte Reben“, VDP.Ortswein, trocken	0,75 l	34,50 €
Gehaltvoller, aromatischer und bukettreicher Riesling.		
2020er Riesling „ZERO“, VDP.Ortswein, sehr trocken	0,75 l	34,50 €
Sein Name ist Programm: Null Zucker, trockener geht es nicht!		
2021er Sauvignon Blanc, VDP.Gutswein, trocken	0,75 l	36,50 €
Typischer Sauvignon-Duft nach grünem Apfel, herrlich saftig und erfrischend.		

Biologisches Weingut Sander / Rheinhessen

2021er Weissburgunder, QbA, trocken	0,75 l	36,50 €
Intensiv fruchtig, pralles Bukett von exotischen Früchten.		
2021er Sauvignon Blanc, QbA, trocken	0,75 l	36,50 €
Pikant schmelzig, mit nussigen Anklängen von Mandel.		
2020er Chardonnay, QbA, trocken	0,75 l	34,50 €
Aromen von Nüssen und Melone. Cremige, fast schon sahnige Note. Geheimtipp!		
2020er Merlot, QbA, trocken	0,75 l	37,50 €
Kraftvoll und körperreich mit feinen Röstaromen der Fasslagerung.		
2020er Dornfelder, QbA, trocken	0,75 l	32,50 €
Fruchtiger Charakter, ein Wein mit mittlerem Körper, der Trinkspaß bereitet.		

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, servieren wir automatisch den Folgejahrgang.



Flaschenweine - Deutschland

Biologisches Weingut Helde / Kaiserstuhl - Baden

2019er Grauburgunder, QbA, trocken Mild in der Fruchtsäure, mit feinem Schmelz.	0,75 l	39,50 €
2020er Weissburgunder, Spätlese, trocken Elegant mit viel Frucht. Das Flaggschiff des Weinguts. Handsortiert!	0,75 l	42,50 €
2020er Spätburgunder Rosé, Kabinett, trocken Frisch, mild in der Fruchtsäure und hoch aromatisch im Geschmack.	0,75 l	39,50 €
2014er Cabernet Carbon, QbA, trocken Traube aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent, säurearm mit Fülle und Struktur. Erinnert wirklich an gute Bordeaux-Weine. Eine Überraschung.	0,75 l	42,50 €
2016er Spätburgunder, Jechtinger Eichert, QbA, trocken Fruchtbetont, ausgewogen und gehaltvoll mit ideal abgerundeten Tanninen.	0,75 l	42,50 €

VDP.Prädikatsweingut Franz Keller / Kaiserstuhl - Baden

2019er Oberbergener Bassgeige, VDP.Erste Lage, trocken Chardonnay: Aromatisch, würzig mit rundem Körper, charmanter und samtiger Abgang.	0,75 l	39,50 €
2017er Oberbergener Bassgeige, VDP.Erste Lage, trocken Spätburgunder: Eleganter, duftiger Burgunder mit feiner Säure und charmanter Würze.	0,75 l	42,50 €

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, servieren wir automatisch den Folgejahrgang.



Flaschenweine - Frankreich

Louis Latour / Burgund - Frankreich

2020er Bourgogne Chardonnay, AOC	0,75 l	39,50 €
Vollmundig mit saftig-frischer Struktur, sehr harmonisch.		
2020er Mâcon-Lugny, „Les Genievres“, AOC	0,75 l	39,50 €
Chardonnay mit außergewöhnlicher Fruchtkomponente, Preis-Leistung top!		
2019er Chablis, Premier Cru	0,75 l	59,50 €
Frischer und aromatischer Chardonnay mit der typischen Chablis Mineralität.		
2020er Bourgogne Pinot Noir, AOC	0,75 l	39,50 €
Ein fruchtiger Tropfen, bereits jetzt voll ausgereift.		
2019er Côtes de Beaune Villages, AOC	0,75 l	46,50 €
Sanft am Gaumen, schöne Balance von saftigem Tannin und fruchtigen Beerenaromen.		

Bordeaux - Frankreich

2013er Château Potensac, Cru Bourgeois	0,75 l	49,50 €
Elegant mit würzigem Geschmack, laut Parker ein Geheimtipp!		
2010er Château Charmail, Cru Bourgeois	0,75 l	59,50 €
Tolle fruchtige Aromen, perfekte Balance und Struktur.		
2010er Domaine Guillaume Gros, Grand Vin de Bordeaux	0,75 l	39,50 €
Hocharomatisch, schwarze und rote Waldfrucht, butterweiches Tannin.		
2012er Château Moulin Haut-Laroque, Grand Vin de Bordeaux	0,75 l	44,50 €
Dunkle Früchte, im Mund fruchtig, vollmundig, weich mit einer schönen Tanninstruktur.		
2014er Château Lanessan, Cru Bourgeois Exceptionnel	0,75 l	44,50 €
Klassischer Bordeaux, immer gut und solide.		

Sollte ein Jahrgang vergriffen sein, servieren wir automatisch den Folgejahrgang.



Flaschenweine - Italien / Spanien

Elena Walch / Südtirol - Italien

2021er Pinot Bianco (Weissburgunder), DOC	0,75 l	39,50 €
Elegant und mineralisch, lebendige Säure, frisch im Abgang.		
2020er Sauvignon Blanc, DOC	0,75 l	39,50 €
Aromatisch durch reife Stachel- und Holunderbeeren, saftige Säure, schöne Struktur.		
2021er Lagrein, DOC	0,75 l	42,50 €
Überzeugt mit rustikaler Eleganz und jugendlicher Frische, intensiv, dicht und saftig.		

Riccardo Cotarella / Venetien - Italien

2021er Pinot Grigio, CA' Montini, DOC	0,75 l	34,50 €
Goldgelb mit tropischen Noten und kräftigem Aromenteppich.		

Cà dei Frati / Lombardei - Italien

2020er Cà dei Frati I Frati, DOC, Lugana	0,75 l	42,50 €
Vollmundig, aromatisch, vielschichtig, das Aushängeschild in Sachen Lugana-Perfektion.		
2020er Cà dei Frati, Rosa dei Frati, DOC, Lugana	0,75 l	42,50 €
Sehr saftig & frisch, brilliert mit einem eleganten Säurespiel und einer feinen Mineralität.		

Cantina Bonacchi / Toskana - Italien

2020er Chianti Riserva DOCG	0,75 l	34,50 €
Vollmundig und fruchtig, mit unvergleichlicher Würze.		

Verema / Rioja - Spanien

2018er Crianza Tempranillo D.O.	0,75 l	34,50 €
Elegant mit tiefer Frucht, dezenter Röstung und feiner Vanillearomatik.		



Spirituosen

Grappa

Grappa Nibbio	2 cl	6,40 €
Grappa Bocchino, di Barolo	2 cl	6,40 €
Grappa Duebimbe	2 cl	6,40 €
Grappa Vuisinär	2 cl	6,40 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,80 €
Hine V.S.O.P.	2 cl	7,40 €

Calvados

Gilbert	2 cl	3,30 €
Magloire	2 cl	4,60 €

Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €

Korn & Wodka

Münsterländer Korn	2 cl	2,50 €
Sasse Lagerkorn	2 cl	3,50 €
Wodka / Absolut 100	4 cl	6,50 €
Wodka / Absolut Raspberry	4 cl	5,50 €

Liköre

Grand Marnier	2 cl	4,20 €
Cointreau	2 cl	3,70 €
Baileys	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Kümmerling	2 cl	3,50 €

Longdrinks

Wodka Lemon, O-Saft	20 cl	8,50 €
Cuba Libre	20 cl	8,50 €
Jack Daniel's Cola	20 cl	9,00 €
Havanna Club 7 Years Cola	20 cl	9,00 €
Bombay (Gin) Tonic	20 cl	9,00 €

Unsere Partner

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Veranstaltungsbereich empfehlen wir folgende Betriebe. Damit Ihre Feier rundum gelungen ist.

Blumen



Villa Beforth
Hafen Straße 15
45711 Datteln
Tel.: 02363/561316
www.villa-beforth.de

Fotograf



Fotodesign Ilona Voss
Martin-Luther-Straße 22
45711 Datteln
Tel.: 02363/31114
www.fotodesign-voss.com

Musik



Beckertainment
Am alten Hof 4a
59379 Selm
Tel.: 0177/3733189
www.beckertainment.com

Klassische Torten

Café Konditorei Fischer
Hohe Straße 17
45711 Datteln
Tel.: 02363/2767
www.konditorei-fischer.de

Moderne Torten

HOHOFF'S Augenlust & Tafelfreuden
Zum Schacht 3
45731 Waltrop
Tel.: 02309/787080
www.hohoffs-augenlust.de

Zuckersüß und Rosarot
Vestische Straße 125
46117 Oberhausen
Tel.: 0208/69408616
www.zuckersuess-und-rosarot.de

JAMMERTAL

Hotel · Golf · Spa · Resort