

Gasthof
Spelsberg
Gastronomie mit Tradition

Individuelle *Menüs* für Ihre Familienfeier



Geburtstag, Taufe, Firmenfeier oder andere Festlichkeiten...

erleben Sie mit Ihren Gästen eine ganz besondere Feier! Für jeden Ihrer Anlässe stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menü zusammen. Einige unserer beliebtesten Menüfolgen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Gültig bis Dezember 2022

Inhalt

| | |
|------------------------|----|
| 3 – Gang Familienmenü | 3 |
| 3 – Gang Familienmenü | 4 |
| 4 – Gang Familienmenü | 5 |
| 3 – Gang Festmenü | 6 |
| Klassisches Festmenü | 7 |
| 4 – Gang Festmenü | 8 |
| Bayerisches Buffet | 9 |
| Rustikales Buffet | 10 |
| Rustikal Schlemmen | 11 |
| Kalt - warmes Buffet | 12 |
| Brunch Buffet | 13 |
| Burger Buffet | 14 |
| Regionales Grillbuffet | 15 |
| Feinschmecker Grillen | 16 |
| Unsere Leihartikel | 17 |
| FAQs | 18 |

*3 - Gang -
Familiemenü*

Legierte Sellerieschaumsuppe

* * * *

Schweinefilets in Sauerländer Bier – Senfsauce
mit Kartoffelnocken und Brokkoli in Mandelbutter

* * * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Der Menüpreis beträgt 31,50 € pro Person

*3 - Gang -
Familiemenü*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

* * * *

Braten aus der Putenbrust mit
Gemüseplatten von Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

* * * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
oder heißen Kirschen

Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person

*4 - Gang -
Familiemenü*

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer

* * * *

Salatteller mit Croutons

* * * *

Rinderbraten und Braten aus der Putenbrust
mit Kartoffelklößen und Kroketten
Gemüseplatten von Marktgemüse

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 38,50 € pro Person

3 - Gang - Festmenü

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit
frischem Baguette

* * * *

Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,
Bündchen von Speckbohnen
und Kartoffelgratin

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 43,50 € pro Person.

Klassisches Festmenü

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, geräuchertem
Forellenfilet
und Matjesfilet mit Zwiebelringen
Sahnemeerrettich, Toast und Butter

* * * *

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

* * * *

Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit
Gemüseplatten von Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten

* * * *

Himbeerparfait mit frischen Früchten

Der Menüpreis beträgt 48,50 € pro Person.

4 - Gang - Festmenü

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs

Kräutercremesuppe

Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,
Williams Birne mit Preiselbeeren
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen
Herzoginkartoffeln

Kleiner Pfannkuchen mit
Vanilleeis

Der Menüpreis beträgt 49,50 € pro Person.

Bayerisches Buffet

Frisch gebackene Laugenbrezeln

* * * *

Nürnberger Bratwürstchen und
Stäbchenfleisch aus der Haxe, Leberkäse mit süßem Senf
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
Krautsalat und Blattsalate

* * * *

Je nach der Personenzahl werden die Speisen eingesetzt
oder als „Warmes Büffet“ angerichtet

Der Preis beträgt 24,50 € pro Person.

Rustikales Buffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

Gebackener Schweineschinken (warm)
Kleine Schnitzel und Hackballen
Pikanter Rindfleischsalat

Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst
Kleine Sülzen
Bratkartoffeln in der Gusspfanne

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

Vanillepudding mit Himbeersauce

Der Preis beträgt 34,50 € pro Person.

Rustikal Schlemmen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps

Gebackener Schweineschinken (warm)

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Variation von Dessertgläschen

Der Preis beträgt 39,50 € pro Person.

kalt - warmes Buffet

ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honigmelone mit Knochenschinken

Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen
Medaillons vom Schweinefilet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

Große Käseauswahl
Vanillepudding mit Himbeersauce
Parfait und frisches Obst

Der Preis beträgt 45,50 € pro Person

Brunch Buffet

gemischte Wurstplatte, geräucherter Lachs mit Sahne-
Meerrettich, luftgetrockneter Schinken

gemischte Käseplatte

Marmelade, Honig und Nutella

Kräuterrührei

krosse Baconstreifen, Mozzarella und Kirschtomaten mit
Basilikumpesto

Bauernsalat mit Gurke, Tomate und Paprika

Lasagne

Müsli, Obstsalat der Saison, Sahnejoghurt

Brotkorb und Butter

Der Preis beträgt 25,50 € pro Person

Burger Buffet

Frisch Gebackene Burger Brötchen

Regionale Burgerpatties von Bruchbachbeef aus Herscheid

Alternativ bieten wir ein Crispy-Chickenpatty an*

Belegen Sie Ihren Burger nach Belieben mit:

Salat, Tomate
Gurke, Mais
Zwiebeln, Jalapeños
Tortillachips, Käse
Bacon

Dips und Saucen:

Ketchup
Mayonnaise
Burgersauce
Sauerrahm
BBQ-Sauce

Dazu servieren wir:

Pommes
Süßkartoffelpommes
Kartoffelecken

Der Preis beträgt 26,50 € pro Person

Regionales Grillbuffet

Brotkorb mit Kräuterquark,
Butter und BBQ Sauce

Weustermanns Bratwurst

Eingelegter Schweinenacken nach Art des Hauses

Steaks aus der Putenbrust

Blattsalate und Krautsalat

Kräuterdrillinge

Dessertgläschen

Der Preis beträgt 28,50 € pro Person

Feinschmecker Grillen

Brotkorb mit Kräuterquark,
Butter und BBQ Sauce

Spanferkelrücken

Weustermanns Bratwurst

Rinderfilet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Erdbeer-Marshmallow Fruchtspieße
mit Eis Auswahl

Der Preis beträgt 32,50 € pro Person

Unsere Leihartikel

Wir bieten Ihnen alles, was Sie für eine gelungene Feier benötigen.

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Musik Box (Harmann Kardon) | 10,00 € |
| Popcornmaschine | 25,00 € |
| Stehtisch | 10,00 € |
| Bierzeltgarnituren | 15,00 € |
| Feuerschale mit Holz | 30,00 € |
| Beamer | 20,00 € |
| Leinwand | 10,00 € |
| Flip Chart incl. 10 Blatt Papier | 10,00 € |
| Zelt 3x3m incl. Aufbau | 40,00 € |
| Mobile Theke | Auf Anfrage |



Raummiete

für Stellen des Raumes,
Tischdecken, Kerzen...

100 € Blockhaus,
Kaminzimmer, Wirtschaft

350 € Saal

Stoffservietten

1 € pro Serviette als
Reinigungsentschädigung

Können wir unseren eigenen Kuchen mitbringen?

Ja, hierfür nehmen wir eine
Pauschale in Höhe von
3,50 €

Korkgeld

Pro 0,75 l beträgt das
Korkgeld 18,50 €

Feuerwerk

Leider ist die Durchführung
eines Feuerwerks bei uns
nicht möglich.

Veranstaltungsende

Gerne können Sie bei uns
bis 2 Uhr nachts feiern. Ab
24 Uhr zzgl. 150 € pro
Stunde

Verschmutzung des Raumes

Bei grober Verschmutzung
der Veranstaltungsräume
durch z.B. Konfettikanonen,
Reis, Luftschlangenspray
usw. berechnen wir einen
erhöhten Reinigungs-
aufwand von 250 €

Änderung der Personenzahl

Weniger Personen:

Bis 7 Tage vor der
Veranstaltung: kostenlos
Danach berechnen wir die
vorab angemeldete
Personenzahl

Mehr Personen:

Bis zu 5 Personen ist dies
immer möglich. Darüber
hinaus bis spätestens 3
Tage vor Veranstaltung
möglich.