

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 2023

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

*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

*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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Unsere Leihartikel

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

Musik Box (Harmann Kardon)	15,00 €
JBL Partybox 710	35,00 €
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 €

Gasthof Spelsberg

Gastronomie mit Tradition

Unsere Getränkepauschalen für 7 Stunden

Grundpauschale - (Verlängerung möglich)

Sektempfang

2 Weine zur Wahl

Krombacher Pils vom Fass & alkoholfreies Pils

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kaffeespezialitäten, Tee

€ 39,50 pro Person

Zusätzlich buchbar

Alle Biersorten (Meisels Weizen, Weizen alkoholfrei, Fränkisches Landbier) in der Pauschale:

+ € 7,00 pro Person

Drei Spirituosen (siehe Auswahl unten):

+ € 9,00 pro Person

Longdrinks (drei Sorten):

+ € 14,00 pro Person

Spirituosen:

Ramazotti, kleiner Feigling, Obstler, Jubiläums Aquavit, Vodka, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör, Sambuca

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

Spirituosen für Longdrinks:

Aperol, Wodka, Osborne, Jim Beam, Bacardi, Gin, Havana Club, Jägermeister

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

Information

Die Preise der Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden. Ab der 8. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde ab € 5,00 - € 8,50 pro Anfangsgästeszahl oder alternativ nach Verbrauch.

Kinder von 0 - 4 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 5 - 9 Jahren € 18,00, Kinder von 10 - 15 Jahren € 21,00.

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen, wir berechnen € 18,50 Korkgeld pro Flasche.



Raummiete

für Stellen des Raumes,
Tischdecken, Kerzen...

150 € 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 3 Uhr nachts feiern. Ab
01 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 450 €

Änderung der Personenzahl

Weniger Personen:

Bis 14 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.