

Als Tagungshotel sind wir stets bestrebt, Ihnen mit modernem Komfort und exzellentem Service Ihre „schönste Zeit in unserem Hause“ unvergesslich zu machen. Die gemütliche Atmosphäre des Hauses und der individuelle Service begleiten Sie auf Schritt und Tritt bei Ihrem Aufenthalt – egal, ob beim geselligen Plausch an unserer Bar oder in Ihrem ganz persönlichen Reich, unseren Zimmern. Unser Gastgeberteam, bezaubert mit frischen Produkten, Ideenvielfalt, Service und Liebe zum Detail. Dabei erleben Sie in unserem Restaurant eine abwechslungsreiche Küche, von schrecklich lecker (Horrorabend) bis hin zum Burgenschmaus (Ritterabend) – ein kulinarisches Genusserlebnis!

Tagen. Übernachten. Wohlfühlen. Das ist unser Motto. Dazu gehören auch unsere Themenabende, die wir gerne gegen einen geringen Aufpreis auf Ihre Tagungspauschale anbieten. Buchen Sie gleich bei Ihrer Reservierung einen gemütlichen Abend und lassen Sie sich überraschen!

Sicherlich müssen wir auch einen Themenabend davon abhängig machen, wie viele Gäste im Hause sind, um das Ganze zu realisieren. Termine und Zeiten besprechen Sie bitte vorab mit dem Empfangsteam, welches Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung steht.

Nun möchten wir Ihnen die einzelnen Themenabende vorstellen.

Themenabende

Sie möchten Ihrer Tagung das gewisse Extra geben? Dann buchen Sie doch einen unserer unvergesslichen Themenabende...



Zur Auswahl stehen Ihnen u.a.:



Neptuns Reich
Mafia | 40er Jahre
Ritterschmaus | Knappengelage | Mittelalter

Bayrisch
International
Karibisch



1001 Nacht
Griechisch
Spanisch



Asiatisch
Halloween | Horror
Amerikanisch | Wild Wild West



Küstenabend | Waterkant
Grillen (nur bei gutem Wetter)



...oder individueller Wunsch. Sprechen Sie uns an.

Neptuns Reich

Nein, nicht Algengrütze, Krabbenburger oder Plankton bieten wir an, dafür aber eine andere Vielfalt von Fischspezialitäten, abgerundet mit kleinen und leckeren Beilagen. Dann rauf auf den Kutter und Krabben pulen.

Vorspeisen

Pikant garnierter Matjessalat

Gebeizter Graved Lachs in Kräutermarinade

Eismeergarnelen auf Eisbergsalat im Glas

Austern auf Crusheis mit Zitronenspalten

Geräucherte Fischvariation „Forelle & Makrele“

Brotkorb und Buttersterne

Hauptgerichte

Victoriaseebarschfilet auf Gemüsestreifen

Trilogie von Reis „Curry, Chili und Kräutern“

Pochiertes Hokifilet in Zitronenbuttersoße

Blattspinat und gebutterte Gemüseperlen

Neptunische Fischvariation auf Kartoffeln

Dessert

Frischer Obstsalat

Pro Person 23,00 €

Mafia | 40er Jahre

Spielen Sie gerne russisches Roulette, mögen Sie Dollarnoten, Alcatraz ist Ihr Wohnsitz und Al Capone ist Ihr Chef, dann probieren Sie unsere Mafiatorte und schlemmen Sie wie ein Mafiosi.

Zur Begrüßung ein GANGSTER Diver

Eine Handvoll Dollar (Vorspeisen)

BROOKLYN - Bruschetta
FBI - Minestrone mit Ciabatta
GAMBINO - Tomate-Mozzarella
ANTIpasti
ROMamelone mit Parmaschinken
GOOD FELLAS - Salami
CHICAGOER - Schichtsalat

Russisch Roulette (Hauptgerichte)

SCARFACE & AL CAPONE Gefüllte Canneloni
ALCATRAZ Bratkartoffeln
Saltimbocca
Mafiatorte
KLEINE FISCHE - Variation von Sardinen
MASSAKER - Gemüse mit Knoblauch
MASSAKER - Gemüse ohne Knoblauch

Dessert

Tiramisu
Weißes Gold - Panacotta
Obstkorb

Pro Person 26,00 €

Ritterschmaus | Knappengelage | Mittelalter

Sie werden mit mittelalterlicher Musik empfangen und ihr „begeht“ Euch dann ins derbe Mittelalter und unterwerft Euch den Sitten dieser Zeit!

Unser Gelage bietet folgendes Esswerkzeug an:

ein Löffel und ein Holzteller!

Das Mahl ..

Frisches Brot mit zeitgenössischem Aufstrich

Kesselsuppe mit Kräutern aus Welfens Gärten
zum „Aus-dem-Napf-schlürfen“

Gegrilltes vom Federvieh

Vom Hausschwein gebackene Stücke

Krautsalat aus den höfischen Gärten

Knöchel vom Brot, Teigwaren

Vielfältige Erdäpfel und hausgemachter Sud

Die Schankmagd reicht Euch zum Mahle einen Trunk – so man es mag

Wanstschiesser

Pro Person 20,00 €

Bayrisch | Oktoberfest

Für das zünftige Feiern gelten drei Regeln, an die sich ausnahmslos alle Gäste zu halten haben:

1. richtig essen, und zwar deftig
2. ordentlich trinken, sogar kräftig
3. hemmungslos feiern, und das heftig

Zur Begrüßung ein bayrischer Cocktail

Kalte Speisen

Vesperplatte mit Hausmacherwurst
Obazda mit Zwiebeln
Brezel
Schmalzsemmeln mit Schnittlauch und Radieschen
Bayrischer Rettich- & Wurstsalat

Warme Speisen

Schmankerl Wiesnhendl
Spanferkelbraten in Majoran-Senfsauce
Tiroler Schnitzel
Weißwürste
Bayrischkraut
Semmelknödel
Sauerkraut mit Speckwürfeln
Röstkartoffeln mit Schnittlauch
Süßer Senf

Nachtisch

Bayrisch Creme
Omas selbstgemachter Pflaumenkompott
Käsebrett mit Musik

SPIEL

Wie lange können Sie einen gefüllten Maßkrug halten?
(Stärke & Technik ist erforderlich)
Der Gewinner bekommt ein Präsent des Hauses!

Pro Person 26,00 €

International

Schlemmen Sie KREUZ & QUER durch die Welt: Frankreich, Griechenland, USA, Ungarn, Australien, Spanien, Schweden, Türkei, Norwegen, Italien, Mexiko, China, Deutschland.

Speisen

Australische Kürbissuppe

Moussaka

Wiener Würstchen

Kartoffelsalat

Chinesische, scharfe Nudelpfanne

Käseauswahl mit Baguette

Gebackene Dorade nach „karibischer Art“

Ungarische Fleischspieße mit Paprika

Schwedische Köttbullar

Spanische Calamaris mit Aioli

Katalonische Kartoffeln

Türkischer Schafskäse überbacken

Norwegischer Graved Lachs und Goldmops

Antipasti

Mittel- und Süditalienische Thunfischbruschetta

Crème Brûlée

Pro Person 23,00 €

Karibisch

Die Karibik ist eine Region im westlichen, tropischen Teil des Atlantischen Ozeans nördlich des Äquators. Tauchen Sie in diese Welt ein und dabei versüßen wir Ihren Gaumen mit exotischen Gerichten.

Zur Einstimmung ein kalter Früchtetee

Suppe

Karibische Fisch- & Meeresfrüchtesuppe

Kalte Speisen

Diverse Salate mit Krebsfleisch, Gemüse und Früchten
Palmenherzen mit Rinderschinken
Gebratene Riesengarnelen auf Eisbergsalat

Warme Speisen

Gebackenes Fischfilet in Bananenblätter
Calamarisringe und Aioli
Kleine Steaks von Rind & Schwein mit scharfen Tomatenkonfit
Pina Colada-Kartoffeln (mit Alkohol)
Tacos mit Salsa-Dip, Avocado-Dip und Käse-Dip
Baguette & Ciabattabrot & Kräuterbutter

Dessert

Exotische Fruchtspieße
Geschnittene Melone und Rambutan

Pro Person 26,00 €

1001 Nacht

MARHABA (Hallo) - so begrüßt man sich in Ägypten und so begrüßen wir Sie an diesem Abend auch. Wunderbare Köstlichkeiten werden wir Ihnen servieren. Wenn Sie wissen wollen, was „Nachuus Ieamschr La Sha“, „Nathusar Ta Eisha“ oder „Schuran Mus Tarumaar“ ist bzw. wie es schmeckt, dann seien Sie unser Gast.

Speisen

Hummus - Hülsenfrüchtesalat aus dem arabischen-Raum

Salata Mischwiyja - Gemüsesalat Tunesien

Palmenherzen mit Rinderschinken

Khubz Eish Shni - Orientalische Fladenbrote

Tamaia - Bohnengericht

Shish Kebab - Ägyptisches Rinderfleisch

Hanf - Marokkanisches Hähnchenbrustfleisch

Harees Bahaira - Oman Gemüselamm

Süßer türkischer Honigquark

Pro Person 26,00 €

Griechisch

Sie lieben die griechische Küche (Gyros, Moussaka, Souvlaki, Bifteki, Saganaki, Kakavia uvm.), dann essen Sie auch wie in Griechenland. Aber nicht nur der Gaumen wird bei uns verwöhnt, wir bieten Ihnen eine gemütliche Atmosphäre und die berühmte griechische Gastfreundschaft.

Speisen

Kakavia - Fischsuppe mit viel Gemüse

Tsatsiki - Joghurtgericht mit Knoblauch und Gurke

Melitzanes und Kolokithakia Tiganita
Gebratene Zucchini und Auberginenscheiben

Griechischer Bauernsalat

Saganaki - Gebackener Schafskäse

Gefüllte Weinblätter

Gyros - Geschnetzeltes Schweinefleisch nach
traditioneller griechischer Art gewürzt

Moussaka - Auflauf mit Hackfleisch und Auberginen

Souvlaki - Fleischspieße unterschiedlicher Größe

Bifteki - Frikadelle aus Rinderhack

Backofenkartoffeln und Reismudeln

Baklava - Verschiedene Kuchen

Pro Person 23,00 €

Spanisch

Feuer, Wein und Leidenschaft.

Speisen

Gazpacho

Gegrillter Pulpo mit Aioli

Paella mit Geflügel

Juwelenbarsch und Dorade im Ganzen gebacken

Carne di Diabolo (Teufelsfleisch) Rind

Gratinierte Jacobs Muschel

Schweinerücken mit Paprika Aubergine Füllung

Maispolenta

Patatas bravas (wilde Kartoffeln Blau)

Verschiedene Tapas:
Peperoni gefüllt, getrocknete Tomaten,
Mammut Oliven, Auberginen und Paprika

Frische Salate und Fladenbrot

Postre Dessert Quarkbällchen

Feigen Dattelgratin

Andalusisches Apfeldessert

Pro Person 24,00 €

Asiatisch

Tee regt den Geist an, beruhigt das Gemüt lässt Gedanken aufkommen und verhindert Schläfrigkeit. Er erhält den Körper und klärt die wahren Kräfte - dazu noch eine kleine kulinarische Reise durch die Regionen.

Zur Einstimmung gibt es einen Tee

Speisen

鸡汤(去头去脚) - Hühnersuppe

糖醋鱼 - Sushi-Variationen

春卷 - Mini-Frühlingsrollen

肉素什锦 - Rindfleisch in
7-Kostbarkeiten-Sauce mit Brokkoli

软炸鸡片 - Gebratene Nudeln mit Huhn süß & scharf

宫爆鸡丁 - Huhn mit Erdnüssen nach Sichuan-Art

肉丝蒜苗 - Schweinefleisch mit Knoblauch & Soja

糖醋鱼 - Reisvariation

生菜 - Gemischter Salat

水果 - Gebackene Kokosbällchen

拨丝菠萝/苹果 - Ananas mit Karamel

Pro Person 24,00 €

Halloween | Horror

Getränke und Speisen für umherirrende Seelen. [...] Es war einmal ein Mädchen, es hieß Laura und war acht Jahre alt. Es war gerade vor zwei Tagen in ein neues Haus gezogen und das stand tief im Wald. [...] Möchten Sie die Geschichte „Die Bank des Schreckens“ komplett lesen, dann sind Sie hier genau richtig.

Suppe

Hui buh Suppe nach „Bortscher Art“

Kalter Anteil

Variationen von Leichenfingern mit Erdäpfelsalat
(Kartoffelsalat mit Würstchen)

Des Metzgers letzte Tat
(Wurstspezialitäten mit Schinken, Salami und Mortadella
pikant ausgarniert)

Geräucherter Lachs vom Kürbismann`s Kopf (mariniert)
und Senf- Dill- Glibbersauce

Schlechte Milch in Form von Käse mit Früchten der Dunkelheit verziert

Amputierter Fuß aus frischem Mett mit stinkenden Zwiebelwürfeln

Fliegenpilze aus Ei und Tomaten

Augenschmaus dem Ende entgegen schauend,
verschiedene Sachen, die euch beobachten

Warmer Anteil

Brutzelschnitte vom Lachs mit Kürbiskern und Blattspinat

Madenähnlicher Reis in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen

Freddy Krügers Hackbraten in Senfsauce, Bohnenzauber und
Kartoffelgratin

Regenwurm spaghetti mit Blutbolognese

Dessert

Hundehaufen aus Mousse au chocolat

Pro Person 23,00 €

Amerikanisch | Wild Wild West

Kulinarische unbegrenzte Möglichkeiten direkt in unserem Hotel. Wir führen Sie auf den "American Way of Life".

Route 66

Kürbis-Apfelsuppe (Pumpkin Apple Soup)

Kleine Meatballs mit süß-scharfer Sauce

Creamed Onions

Verschiedene Burger mit Ham, Chicken & Fish

Spare Ribs in Barbecuesauce mariniert

Krautsalat, kleines Salatbuffet und zweierlei Dressing

Baked Potatoe mit Sour Cream

Maiskolben und Karotten mit Ahornsirup

Süßkartoffelauflauf

Vegetarisch gefüllte Pancakes

Muffins und Brownies

Pro Person 22,00 €

Küstenabend | Waterkant

Moin. Verdammt, da hab ich wohl was durch'n Tüddel gebracht. Soll ich's dir nochmal verklickern? Ich hab gepütschert, hol mal den Feudel. Hör mal auf zu quasseln, Digger! Jetzt ist aber gleich zappenduster! Ich brauch noch was zu Naschen für heute Abend.

Suppe

Bohnen-Rindfleisch-Eintopf

Warmer Anteil

Muscheln in Tomatensauce
Muscheln in Wein-Gemüsesud
Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat
Gebackene Tintenfischringe mit Zitrone und Aioli
Dillkartoffeln und Butterbohnen
Holsteiner Schnitzel mit Kapern, Sardellen und Zitrone

Kalter Anteil

Gemischtes Salatbuffet mit Dressing
Kleine Canapés mit Forelle, Räucherlachs und Kaviar
Kalter Bratfisch
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Sauerfleisch mit grüner Sauce
Räucherfischspezialitäten mit Aal, Makrele und Lachs
Brot & Butter

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 23,00 €

Grillen (nur bei gutem Wetter)

Checkliste abarbeiten:
Grill✓, Holzkohle✓, Anzünder✓
Salate & Baguette✓, Grillgut✓
Passt? Check✓
Ihre kulinarische Reise im Sommer.

Warmer Anteil

Marinierte Putensteaks
Marinierte Nackensteaks
Mariniertes Bauchfleisch
Bratwürstchen
Maiskolben
Baked potatoes mit Sour cream
Garnelen-/ & Lachsspieße (auf Wunsch, 1,00 € Aufpreis)

Kalter Anteil

Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat
Salatbuffet (Eisberg, Tomate, Gurke, Mais, Bohnen)
Zweierlei Dressing
verschiedene Antipasti
Diverse Dips (z.B. Senf, Ketchup, Tsatsiki, Kräuterbutter)
Ciabatta, Baguette

Dessert

Obstplatte

Pro Person 20,00 €