

Ihre
Veranstaltung
Ihre
Vorstellungen

Unser
Landhaus
Unsere
Vision

L
a
n
d
h
a
u
s
G
r
e
v
e
n
m
ü
h
l
e

Sie planen Ihre nächste Geburtstagsparty,
eine Kommunion, einfach nur ein Fest?
Egal was Sie feiern, mit uns wird ihre Feier
zu etwas Unvergesslichem!



Unsere Räumlichkeiten

Das Landhaus und die obere Terrasse



Exklusive Raummiete:

Ab 60 erwachsenen Personen 500€

Unter 60 erwachsenen Personen 950€

Unser Landhaus bietet Platz für bis zu 120 Personen. Die dazugehörige, in der Natur eingebettete Terrasse, macht Ihren Sektempfang zu etwas ganz besonderem. Natürlich können Sie Ihre Feier auch draußen ausrichten. Mit der Kombination aus dem imposanten Landhaus mit den hohen Decken und der Terrasse, die einen glauben lässt in der Toscana zu sein, steht Ihrer großen Feier

nichts mehr im Weg.

Das Bistro und die untere Terrasse

Unser Zak's bietet Ihnen die ideale Möglichkeit im kleinen Kreis und sehr privaten Rahmen zu feiern. Das Zak's bietet Platz für bis zu 60 Personen. Nicht nur durch die Moderne überzeugt das charmante Restaurant, sondern auch durch die gemütliche Atmosphäre. Eine der modernsten Musikanlagen beschallt mit insgesamt 8 Musikboxen den Raum. Gerne auch genutzt als Tagungsraum.

Unsere untere Terrasse ist direkt am "Wasser" gelegen. Die Terrasse kann man auch ohne das Zak's nutzen. Sie ist eingebettet im Herzen der Natur.



Exklusive Raummiete:

Ab 30 erwachsenen Personen 300€

Unter 30 erwachsenen Personen 500€

Sommerbuffet

Buffetvorschlag 1

46€ p.P.

Feurige Tomaten Gazpacho
Geräucherte Forelle | Apfel-Meerrettich
Cremiger Burrata | Tomatensalat | Basilikumdressing
Vitello Tonnato | Rucola Parmesanspäne
Galia Melone | Serano Schinken

Ganzer Porchierter Lachs
Gemischte Blattsalate | Hausdressing & Vinaigrette
Rohkost - Fetakäse | Oliven | Thunfisch | Peperoni
Gemischte mediterrane Brötchen | Butter | Kräuterquark

Rinderbraten (oder Rouladen) in Rotweinsauce
Hähnchengeschnetzeltes in Ananas -Kokos - Currysauce
Penne | Rosmarindrillinge | Basmatireis
3 Saucen (Tomate | Bolognese | Gorgeonzola)
Möhren | Blumenkohl | Broccoli
Sc. Hollandaise

Kleine Käseauswahl
Obstsalat | Vanillemousse

Sommerbuffet

Buffetvorschlag 2

49,50€

Ciabatta | Aioli | Tomatenpesto |
Kräuterbutter | Salsa Picante
Vitello Tonnato | Tomate Mozzarella

Salat Nicoise - Thunfisch | Bohnen | Zwiebeln | Tomaten
Kräuteroliven | getrocknete Tomaten
Mediterraner Nudelsalat | Rucola | Parmesan
Verschiedene Blattsalate | Dressings
Gurkengazpacho mit Peperoni

Rosmariendringel
Kräuter-Champignons
Gegrilltes & mariniertes Gemüse
Mandel-Broccoli

Orangencreme | Feigen
Panna Cotta | Erdbeeren

Sommerbuffet

Buffetvorschlag 3

56,00€

Ciabatta | Aioli | Tomatenpesto | Kräuterbutter
Vitello Tonnato | Bruschetta
Galia Melone | Serano Schinken
Geeiste Gurkengazpacho | Minze | Knoblauch

Salat Nicoise | Thunfisch | Bohnen | Zwiebeln | Tomaten
Salatherzen | Parmesan | Sardellen | Knoblauch
Gemischte mediterrane Brötchen | Butter | Kräuterquark
Mediterraner Nudelsalat | Rucola | Parmesan
Verschiedene Blattsalate | Dressings

Wildschweinragout | Pflaumen | Spätzle
Roastbeef, rosa gebraten | Sc. Bearnaise | Drillinge
Linguine al Limone | Zwiebeln | Sahne
Lachsmedaillons | Bärlauchrisotto | Tomatenconfit
Mandel-Broccoli | Blumenkohl | Fingermöhren

Kleine Käseauswahl
Orangencreme | Feigen
Panna Cotta | Himbeermark
Frische Erdbeeren | Vanilleeis

Winterbuffet

Buffetvorschlag 1

46,00€

Passierte Linsensuppe | Rote Beete | Peperoni
Geräucherte Forelle | Apfel-Meerrettich
Cremiger Burrata | bunter Tomatensalat | Basilikumdressing
Vitello Tonnato | Rucola | Parmaspäne
Galia Melone | Sarano Schinken

Ganzer Porchierter Lachs
Gemischte Blattsalate | Hausdressing & Vinaigrette
Bauernsalat | Feta | Paprika | Gurke | Zwiebeln
Gemischte mediterrane Brötchen | Butter | Kräuterquark

Rinderbraten (oder Rouladen) in Rotweinsauce
Hähnchengeschnetzeltes in Ananas - Kokos - Currysauce
Penne | Rosmariendringlinge | Basmatireis
3 Saucen (Tomate-Knoblauch, Bolognese, Gorgonzola)
Möhren | Blumenkohl | Broccoli
Sc. Hollandaise a part

Kleine Käseauswahl
Obstsalat | Vanillemousse

Winterbuffet

Buffetvorschlag 2

54,50€

Ciabatta | Aioli | Tomatenpesto
Gegrilltes & mariniertes Gemüse
Vitello Tonnato | Bruschetta
Hirschbraten | Walddorfsalat | Preiselbeeren
Garnelen | Fenchel | Cocktailsauce

Kopfsalat | Tomate | Gurke | Petersilie | Rote Zwiebeln
Bauernsalat | Feta | Paprika | Gurke | Zwiebeln
Salatherzen | Parmesan | Sardellen | Knoblauch

Roastbeef, rosa gebraten | Sc. Bearnaise | Drillinge
Linguine al Limone | Zwiebeln | Sahne | Gewürze
Lachsmedaillons | Bärlauchrisotto | Tomatenconvit
Mandel - Broccoli | Blumenkohl | Fingermöhren

Orangencreme | frische Feigen
Panna Cotta | Himbeermark

Winterbuffet

Buffetvorschlag 3

57,00€

Brotauswahl | Quarkdipp | Kräuterbutter | Aioli
Geräucherte Lachs | Forelle | Sahnemeerrettich
Geräucherte Truthahnbrust | Salat vom Hokaido Kürbis
Hausgemachte Kräuterfalafel | Humus
Feldsalat | Croutons | Himbeerdressing

Roastbeef, rosa gebraten | Sauce Bearnaise
Kalbsrücken | Morchelsauce
Wildlachs | Safranrisotto
Beilagen: Rosenkohl | Kroketten | Mandel-Broccoli |
Kartoffelgratin |
Vanillemöhren | Gnocci

Käseauswahl | Früchtesenf
Mosse au Chocolat
grüner Apfel | Panna Cotta

Das kleine Menü

Unser 3-Gang-Menü
bis 30 Personen

3 Gang Menü 42,50€ p.P.
Mit Rinderfilet 49,50€ p.P.



V O R S P E I S E

Unsere Vorspeisenvariation

Geräucherter Lachs | Kleine Reibekuchen |

Honig-Dill-Sauce

Bruschetta | Vitello Tonnato



H A U P T S P E I S E N

Rinderfilet | grüne Pfeffersauce | Pommes Frites

oder

Hirschragout | Serviettenknödel | Birne | Preiselbeeren

oder

Lachsfilet | Grünes Gemüse | Salzkartoffeln

oder

Tagliatelle | Steinpilze | Pak Choi



N A C H S P E I S E

Mousse au Chocolate | Vanilleeis | marinierte Kirschen

Sommer Menü

Menüvorschlag

63,00€ p.P.

V O R S P E I S E

Reibepätzchen mit geräuchertem Lachs und
Sahnemeerrettich



Z W I S C H E N G A N G

Geeiste Gurkengazpacho mit Chili und Minze



H A U P T S P E I S E N

Lachsmedaillon auf Kerbelrisotto und gebratenem
Fenchel

oder

Lammrücken mit Bäckerinkartoffeln und Thymianjus



N A C H S P E I S E

Himbeerparfait mit Fruchtmark und Vanillesahne

Winter Menü

Menüvorschlag

63,00€ p.P.

V O R S P E I S E

Reibepätzchen mit geräuchertem Lachs und
Sahnemeerrettich



Z W I S C H E N G A N G

Pilz-Creme-Suppe



H A U P T S P E I S E N

Entenbrust an Orangensauce, Kartoffelgratin und
glasierte Zuckerschoten

oder

Kabeljaufilet auf mediterranem Schmorgemüse und
Rosmarinkartoffeln



N A C H S P E I S E

Panna Cotta mit Spekulatiuscrumble und Beeren

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen gelten jeweils für 8 Stunden

Getränkepauschale "Easy" (1)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei), Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle).
Heißgetränke

50€ / Person



Getränkepauschale "Standard" (2)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei), Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle).
Heißgetränke, Rot & Weißwein (Hausweine)

60€ / Person



Getränkepauschale "Gold" (3)

Faß- und Flaschenbier (Alt, Pils, Pils alkoholfrei, Weizen, Weizen alkoholfrei), Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle).
Heißgetränke, Rot & Weißwein (Hauswein), Sekt (Hausmarke), Longdrinks

75€ / Person

Baukasten für Ihr Event

Speisen & Getränke

- | | | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Sektempfang (Beinhaltet auch Alkoholfreien Sekt & Orangensaft) | 8,50 € / Person |
| <input type="checkbox"/> | Mitternachtssnack (Käseplatte, Gulaschsuppe oder Currywurst) | 9,50 € / Person |
| <input type="checkbox"/> | Buffetvorschlag Sommer/ Winter | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1 2 3 |
| <input type="checkbox"/> | Getränkepauschale 8Std. "Easy", "Standard" oder "Gold" | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
1 2 3 |
| <input type="checkbox"/> | Sie wünschen lieber keine Getränkepauschale | nach Absprache |
| <input type="checkbox"/> | Sie wünschen ein Menü | nach Absprache |
| <input type="checkbox"/> | Longdrinks | 9,50€ / Stück |

Unsere zusätzlichen Leistungen

- | | | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Weißer Stuhlhussen (inkl. Miete, Reinigung, auf- und abziehen) | 8,00 € / Stück |
| <input type="checkbox"/> | Menü-Karten mit Individualisierung (Absprache vor Ort) | 4,50€ / Stück |
| <input type="checkbox"/> | Tischplan A3 mit Individualisierung | 9,90€ / Stück |

Mehraufwand Personal

Geht die Dauer Ihrer Veranstaltung über 24.00 Uhr hinaus, stellen wir Ihnen den Mehraufwand unseres Servicepersonals mit € 39,00 pro Stunde und pro Mitarbeiter ab 24.00 Uhr

Veranstaltungsdauer

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten bis max. 03.00 Uhr zur Verfügung.

Die Räumlichkeiten stehen i.d.R. am Veranstaltungstag vormittags ab ca. 10.00 Uhr zur Verfügung, sodass Sie Ihre Dekoration anliefern und anbringen können. Grundsätzlich gilt; alles was sich rückstandslos entfernen lässt ist gestattet. Bitte teilen Sie uns immer im Vorfeld der Veranstaltung die Details zur Dekoration mit, hierzu beraten wir Sie gerne.

Bitte beachten Sie, dass Sie von Konfetti oder Ähnlichem hier im Hause Abstand nehmen, sollte es zu Verunreinigungen kommen, müssten wir den Mehraufwand der außerordentlichen Reinigungsaufwendung mit 150€ in Rechnung stellen.