



Altes Landhaus

HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE ADVENTSZEIT

Informationen zur Reservierung

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen unsere Menü- und Buffetvorschläge für die Adventszeit im Hotel Altes Landhaus vorzustellen.

Damit wir Ihr Adventssessen optimal vorbereiten und einen angenehmen Ablauf gewährleisten können, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise zu beachten.

Reservierung und Menüauswahl

Unsere Menüs und Buffets können ab der jeweils angegebenen Mindestpersonenzahl bestellt werden.

- **Verbindliche Bestellung:** Bitte wählen Sie Ihr gewünschtes Menü oder Buffet spätestens 7 Tage vor der Reservierung aus und bestellen Sie dieses verbindlich per E-Mail an info@alteslandhaus.de.
- **Erforderliche Angaben:** Reservierungsname, Datum, Uhrzeit und voraussichtliche Personenzahl.
- **Einheitliche Menüauswahl:** Pro Gruppe kann ein gemeinsames Menü oder Buffet gewählt werden.
- **Besondere Ernährungswünsche:** Vegetarische Alternativen sowie Anpassungen bei Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne nach vorheriger Absprache.

Personenzahl und Stornierungsbedingungen

Da wir die Speisen, den Personaleinsatz und die Räumlichkeiten speziell für Ihre Reservierung planen, gelten folgende Bedingungen:

- **Verbindliche Personenzahl:** Die endgültige Personenzahl muss uns spätestens 4 Tage vor der Reservierung schriftlich per E-Mail mitgeteilt werden.
- **Reduzierung der Personenzahl:** Bis zu diesem Zeitpunkt ist eine Reduzierung um maximal 50 % der ursprünglich angemeldeten Personen möglich, sofern die Mindestpersonenzahl des gewählten Menüs oder Buffets eingehalten wird.
- **Unterschreitung der Mindestpersonenzahl:** Wird die Mindestpersonenzahl unterschritten, berechnen wir mindestens die für das gewählte Menü oder Buffet festgelegte Personenzahl.
- **Abrechnung:** Die spätestens 4 Tage vor der Reservierung verbindlich mitgeteilte Personenzahl bildet die Grundlage für die Abrechnung. Für diese Personenzahl wird der volle Menüpreis berechnet, auch wenn einzelne Gäste kurzfristig absagen oder nicht erscheinen.
- **Zusätzliche Personen:** Nehmen mehr Gäste als verbindlich angemeldet teil, werden diese zusätzlich zum regulären Menüpreis berechnet. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl ist nur nach Absprache und im Rahmen unserer Möglichkeiten möglich.

Die verbindliche Menübestellung bleibt von einer zulässigen Reduzierung der Personenzahl unberührt.

Wichtig bei Einzelzahlung:

Sofern die Gäste ihre Speisen und Getränke einzeln bezahlen, bleibt der Besteller der Reservierung für sämtliche nicht beglichenen Leistungen verantwortlich. Dies gilt insbesondere für nicht erschienene oder verspätet abgemeldete Personen sowie für bestellte und servierte Getränke, die von einzelnen Gästen nicht bezahlt wurden.

Bitte teilen Sie uns Änderungen der Personenzahl schriftlich per E-Mail an info@alteslandhaus.de mit.



Altes Landhaus

HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE ADVENTSZEIT

Hinweise für Ihren Aufenthalt

Reservierungszeiten und Aufenthalt

Wir bitten Sie, die vereinbarte Reservierungszeit möglichst genau einzuhalten, damit wir einen reibungslosen Service für alle Gäste gewährleisten können.

Bei verspätetem Eintreffen kann es vorkommen, dass andere anwesende Gruppen im Service vorgezogen werden.

Unsere reguläre Schließzeit ist 22:30 Uhr. Je nach betrieblicher Situation und nach Ermessen unseres Teams kann der Aufenthalt bis maximal 23:30 Uhr verlängert werden.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Gäste unser Restaurant spätestens um 23:30 Uhr verlassen haben müssen. Wir bitten daher um Verständnis, dass der Service und der Getränkeverzehr entsprechend rechtzeitig beendet werden müssen.

Musik und geselliges Beisammensein

Wir möchten allen Restaurant- und Hotelgästen eine angenehme Atmosphäre ermöglichen. Daher bitten wir um Beachtung folgender Hinweise:

- **Musik:** Das Abspielen eigener Musik über mitgebrachte Lautsprecher oder andere Wiedergabegeräte sowie Auftritte von Bands oder Kapellen sind nicht gestattet.
- **Ständchen und Ansprachen:** Möchten Sie ein kurzes Ständchen vortragen oder eine Ansprache halten, die über die übliche Gesprächslautstärke hinausgeht, informieren Sie bitte vorab unser Servicepersonal. Wir bitten dabei um Rücksichtnahme auf andere Gäste.
- **Würfelspiele und ähnliche Aktivitäten:** Gemeinsames Knobeln, Würfelspiele oder vergleichbare Aktivitäten bitten wir ebenfalls vorab mit unserem Servicepersonal abzustimmen. Auch hierbei ist auf eine angemessene Lautstärke und die übrigen Gäste Rücksicht zu nehmen.

*Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung!
Wir freuen uns auf eine schöne Adventszeit mit Ihnen!*



Altes Landhaus

HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE ADVENTSZEIT

Menü I - für 2 bis 8 Personen

Auf Platten am Tisch serviert • ohne Nachservice

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und
steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

Rumpsteaks mit Kräuterbutter
Schweinemedallions mit Burgundersoße
Kikok-Maishähnchenbrust in Pankokruste
Dazu eine Gemüsevariation,
französische Petersilienkartoffeln, Kroketten
und Salat

DESSERT

Hausgemachte Herrencreme

*Vegetarische Alternativen sowie Anpassungen bei Allergien und
Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne nach vorheriger Absprache.*

42,50 € pro Person

Schnitzelessen - ab 8 Personen

Auf Platten am Tisch serviert • mit verschiedenen Beilagen

SCHNITZELAUSWAHL

Schnitzel vom Schweinelachs
Schnitzel von der Hähnchenbrust

SOßEN

Paprika-Zwiebel-Soße
Champignonrahmsoße

BEILAGEN

Bratkartoffeln und Kroketten
Verschiedene Salate

26,50 € pro Person



Altes Landhaus

HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE ADVENTSZEIT

Menü II

FÜR 8 BIS 24 PERSONEN

Auf Platten am Tisch serviert · mit Nachservice

VORSPEISE

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und
steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGANG

Rinderrouladen von der Münsterländer Färs
mit herzhafter Specksoße
Schweinefilet mit Burgundersoße
Kikok-Maishähnchenbrust in Pankokruste
mit Curry-Limetten-Soße
Dazu eine Gemüsevariation,
französische Petersilienkartoffeln, Kroketten
und Salat

DESSERT

Hausgemachte Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen

*Vegetarische Alternativen sowie Anpassungen bei Allergien und
Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne nach vorheriger Absprache.*

48,00 € pro Person



Altes Landhaus

HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE ADVENTSZEIT

Adventsbuffet

AB 25 PERSONEN

Buffet zur Selbstbedienung · mit Nachservice

VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

Mediterrane Antipasti-Variation
Auswahl an frischen Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Serranoschinken mit Melone
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Soße
Vegetarische Frühlingsrollen
Baguette von der Bäckerei Fehren mit zweierlei Dip

WARME SPEISEN

Rinderrouladen von der Münsterländer Färs
mit herzhafter Specksoße
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersoße
Kikok-Maishähnchenbrust in Panko-Sesamkruste

VEGETARISCH

Kürbis-Chili-Ravioli mit Nusspesto,
wildem Brokkoli und Cherrytomaten
Dazu eine Gemüsevariation, Apfelrotkohl,
Kartoffelgratin und Kroketten

DESSERTAUSWAHL

Hausgemachte Herrencreme
Mousse au Chocolat
Vanilleeis mit heißen Kirschen

Vegetarische Alternativen sowie Anpassungen bei Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne nach vorheriger Absprache.

53,50 € pro Person

Hotel Altes Landhaus · www.alteslandhaus.de