Gaststätte DÖRNEMANN

Menüvorschläge

Stand Januar 2026

Vorwort

Sie planen bei uns eine Veranstaltung?

- Egal, ob Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Firmenjubiläum, wir haben die richtigen Speisen und Getränke für Sie parat.
- Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und gehen auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Wir möchten Ihnen ein paar schöne Stunden bereiten

Torsten und Ute Nüsken

Unsere Menüs bestehen aus folgenden Bestandteilen

X

Sie wählen aus welche Gänge Sie haben möchten

Vorspeise

frei wählbar
Preis pauschal
7,50€

Suppe

eine Sorte
frei wählbar
Preis
pauschal
4,50€

Salatgang

verschiedene Sorten
Salat
in Schüsseln. Jeder
Gast kann sich sein
Schälchen selbst
zusammenstellen
Preis pauschal
4,00€

Hauptgang

beinhaltet :
2 Sorten Fleisch
passende Soßen
gemischte Gemüseplatten
Sauce Hollandaise
2 Sorten Kartoffelbeilagen
Preis richtet sich nach
Auswahl der Fleischsorten
und der Personenzahl

Dessert

wahlweise:
2 Sorten Pudding oder
Creme in Schüsseln
oder eine Sorte Eis mit
Topping
oder für jeden Gast ein
hübsches Dessert im
Portionsschälchen
Preis pauschal
5,00€

X

zusätzliche Beilage oder eigene kleine Vorspeise:

selbst gebackenes Brot und Butter

1,50 p.Person

Vorspeisen

geräucherter Lachs

mit Honig-Senf-Dill-Soße, dazu ein Kartoffelrösti

Melone & Schinken

schmeckt im Sommer am besten

gebackene Ziegenfrischkäsetaler

mit Sesam und Honig auf Blattsalat

V

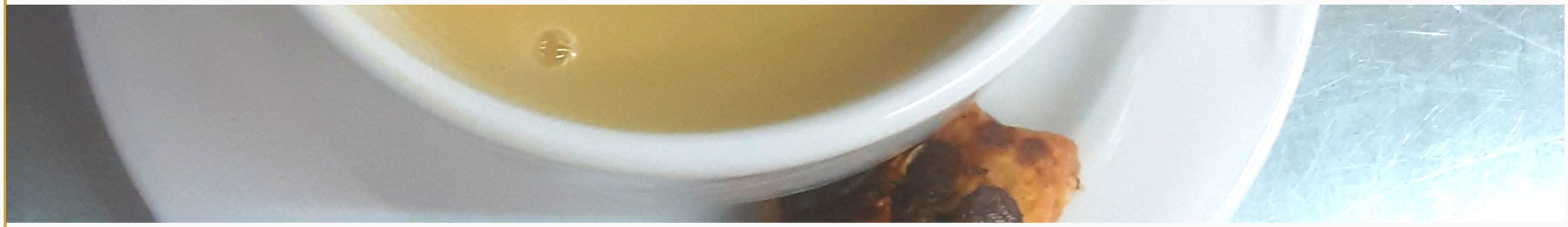
Suppen

geht immer

Rinderbrühe mit Einlage
Hühnerbrühe mit Einlage
rote Zwiebelsuppe

geht immer vegetarisch

Möhren-Ingwer-Suppe
Broccolisuppe



nach Saison

Spargelsuppe
Tomatensuppe
Zucchinisuppe
Kürbissuppe

was geht sonst noch?

Auf unserer Abendkarte sind immer wechselnde Suppen im Angebot.
Fragen Sie nach, was es aktuell gerade gibt.

Preise für die Hauptgänge

12-19 Personen	20-39 Personen	40 und mehr Personen

Viele feste Kosten bleiben gleich, egal wie viele Personen zur Feier kommen. Gerade bei den gestiegenen Energie- und Personalkosten. Um dem Rechnung zu tragen und die Kosten gerechter aufzuteilen, gibt es variable Preise für die Hauptgänge, je nachdem wie viele Gäste sie mitbringen. Denn auf je mehr Köpfe wir die Kosten aufteilen umso günstiger wird es für Sie.
Auch wenn die Köpfe kleiner sind reduziert sich der Preis: Sprich Kinder unter 6 Jahren speisen zusammen mit den Erwachsenen kostenlos. Zwischen 6 und 13 Jahren zahlen Sie die Hälfte des Erwachsenenpreises.
Sollte es Vegetarier unter Ihren Gästen geben. Kein Problem! Auch dafür haben wir eine Lösung parat. Sprechen Sie uns einfach an und wir finden gemeinsam eine leckere Alternative.

Personen	12-19	20-39	ab 40

wählen Sie aus

beinhaltet :

2 Sorten Fleisch

passende Soßen
gemischte Gemüseplatten
Sauce Hollandaise
2 Sorten Kartoffelbeilagen
Preis richtet sich nach Auswahl der Fleischsorten
und der Personenzahl
Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

✓ 21,90	/ 19,90	/ 17,90€

Schnitzel (Schwein/Hähnchen)
Schweinenackenbraten
Krustenbraten
Mecklenburger Rollbraten
(Äpfel, Pflaumen, Porree)
Putenbrust im Speckmantel

✓ 24,90	/ 22,90	/ 20,90€

Putengeschnetzeltes in Curry- oder Sahnesoße
Hähnchenbrust in Mangosoße
Pfefferpotthast
Rinderbraten
Tafelspitz mit Meerrettich- oder Zwiebelsoße
Schweinegeschnetzeltes in Sahnesoße
Schweinefilet

- in Sahnesoße /in Pfeffersoße
- mit Tomaten, Pilzen und Käse überbacken

✓ 27,90	/ 25,90	/ 23,90€

Rinderroulade
Rindergulasch
Sauerbraten
Kalbsbraten
Wildgulasch
Entenbrust

X

Kartoffelbeilagen

zwei Beilagen inklusive, zusätzliche Beilage 1,50€ p. P.

Salzkartoffeln
Kartoffelklöße
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Kroketten
Pommes frites
Röstitaler
Rosmarin-Kartoffelecken
Reis

Gemüsebeilagen

gemischte Gemüseplatten inklusive,
zusätzliche Beilage 1,50€ p. P.

grüne Bohnen im Speckmantel
Rotkohl
Weißkohl in Sahne
Sauerkraut
Grünkohl (Saison)

frischer Spargel
(nach Saison/tagesaktueller Preis)

Beispielmenüs

X

die Favoriten unserer Gäste

das Einfache

Salatgang
gemischte Schnitzel von Schwein und Hähnchen
Zigeunersoße, Currysoße
gemischte Gemüseplatte und Hollandaise, zwei Kartoffelbeilagen
Vanilleeis mit Schokosoße

30,90/ 28,90/ 26,90€

der Klassiker

frische Hühnerbrühe
Salatgang
Rinderbraten & Schweinebraten
gemischte Gemüseplatte und Hollandaise, zwei Kartoffelbeilagen
Herrencreme & Vanillecreme mit Erdbeerpüree

36,90/34,90/ 32,90€

das Feierliche

frische Rinderbrühe
Salatgang
Rinderrouladen & Schweinefilet in Sahnesoße
gemischte Gemüseplatte und Hollandaise, zwei Kartoffelbeilagen
Rotweincreme & Schokocreme mit Kirschen

39,90/ 37,90/35,90€

das Besondere

geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Soße
Salatgang
gemischte Fleischplatten (kl.Rouladen, Schweinefilet, Hähnchenfilet und -schnitzel)
Bratensoße, Mangosoße
gemischte Gemüseplatte und Hollandaise, Rotkohl, zwei Kartoffelbeilagen
Panna cotta im Glas mit Früchten

43,90/ 41,90/ 39,90€

V

Dessert

in Schüsseln für alle
oder auch als Einzelportion

schokoladig - cremig

Herrencreme
Schokocreme mit Kirschen
Karamelcreme
Espressocreme
Pistaziencreme

XX

mit frischem Ei

Zitronencreme
Mousse au chocolat
Weißwein/ Rotwein Creme

fruchtig

Vanillecreme mit Erdbeerpüree
Maracujacreme
rote Grütze mit Vanillesoße

Im Portions-schälchen

kleines Gläschchen mit ...

Panna cotta mit Früchten der Saison
Joghurtcreme mit Maracujasoße
und Keksknusper
Bratapfel im Glas
(Rumrosinen/Apfelmus/ 1 Kugel Vanilleeis)

Eis und mehr...

3 Kugeln Vanilleeis mit ...

heißen Kirschen
heißer Schokosoße
heißen Beeren
frischen Erdbeeren (saisonal)
Sahne
karamellisierten Walnüssen

Was geht sonst noch?

Auf unserer Abendkarte sind immer wechselnde Desserts im Angebot. Fragen Sie nach, was es aktuell gerade gibt.

Getränke

Natürlich ist das Essen nicht alles!

- auch mit Getränken wollen ihre Gäste wohl versorgt sein: vom Aperitif bis zum Verteiler oder der Tasse Kaffee nach dem Essen.
- Wir bieten Ihnen im Folgenden zwei verschiedene Getränkepauschalen an.
- Die Pauschalen gelten jeweils für sechs Stunden. Da auch der Kaffee immer inklusive ist, fallen für das Kaffeetrinken nach dem Essen keine zusätzlichen Kosten an.
- selbsverständlich können wir auf Ihren Wunsch auch weiterhin alles glas- und tassenweise abrechnen.

Sie haben die Wahl…

Pauschale I

21,90 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren frei, bis 15 Jahren 11,90

Weine: Riesling, Weissburgunder, Weissherbst, Rotling, Spätburgunder Rotwein
Fassbier: Isenbeck Pils, König Ludwig Dunkel, Pott's Landbier dunkel, Pott's Weizen alkoholfrei
Flaschenbiere: Maisels Weissbier
Warsteiner alkoholfrei, Leeze Radler alkoholfrei
alkoholfreie Getränke: Säfte und Schorlen, fritz kola und fritz limo, Fassbrausen, Thomas Henry - Bitter Lemon, Ginger Ale, Mineralwasser
Kaffee: Filterkaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Tee, Kakao

Kaffeetrinken jeweils inklusive
Kuchen darf mitgebracht werden.

Pauschale II

31,90 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren frei, bis 15 Jahren 15,90

Aperitif: Fruchtcocktail - Himbeertwister, Saft, Sekt- Hausmarkte, Aperol Spritz, Lillet wild berry, Aperitifpils (0,1l), aktueller Aperitif
Weine: Riesling, Weissburgunder, Weissherbst, Rotling, Spätburgunder Rotwein
Fassbier: Isenbeck Pils, König Ludwig Dunkel, Pott's Landbier dunkel, Pott's Weizen alkoholfrei
Flaschenbiere: Maisels Weissbier, Warsteiner alkoholfrei, Leeze Radler alkoholfrei
Alkoholfreie Getränke: Säfte und Schorlen, fritz kola und fritz limo, Fassbrausen, Thomas Henry- Bitter Lemon, Ginger Ale, Mineralwasser
Kaffee: Filterkaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Tee, Kakao
drei Sorten Verteiler zur Auswahl:
Korn, Aufgesetzter, Cremelikör, Ouzo 12, Wodka, Nordfeuer, Ramazotti, Obstler, Pircher Williams, Jubiläums Akvavit, Linie

was sonst noch zu sagen ist:

Kaffeetrinken
in Kombination mit einem Menü

Pauschale: Ihr mitgebrachter Kuchen wir von uns am Buffet geschnitten. Teller, Tassen und Servietten werden bereitgestellt. Dazu gibt es Kaffee, Tee, Kakao und alkoholfreie Getränke satt für 6,50€ pro Person

Beerdigungskaffeetrinken

Speisenpauschale: beinhaltet selbstgebackenen Plattenkuchen und bunt belegte Schnittchen für 10,90€ pro Person
Getränkepauschale: beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao und auch alle kalten Getränke mit Ausnahme von Wein, Sekt und Spirituosen für
7,90€ pro Person

Frühstück

Speisenpauschale: verschiedene Brote und gemischte Brötchen, frisches Rührei, geräucherten Lachs, Schinken, Aufschnitt, Sülze mit Remoulade, Mett, kleine Frikadellen, diverse Käsesorten, selbstgemachte Marmeladen und Honig für 10,90€ pro Person
Getränkepauschale I: beinhaltet Kaffee, Tee, Kakao und auch alle kalten Getränke mit Ausnahme von Wein, Sekt und Spirituosen für 7,90€ pro Person
Getränkepauschale II: inklusive Wein, Sekt und Spirituosen 14,90€ pro Person

Noch Fragen offen geblieben?
Die klären wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen. Machen Sie einen Termin!

Torsten & Ute Nüsken

Telefon: 02383/8276
Whats App: 0160/94467927
e-mail: kontakt@gaststaette-doernemann.de