



WOHNGUT
Osterseifen



Bankett, Buffet & mehr

Unser Angebot für Ihre private Veranstaltung

Sie feiern. Wir organisieren.

Unser Komplettangebot für Ihre Feier



FEIERN „ALLES INKLUSIVE“

Es gibt viele Anlässe für große oder kleine Feiern. Ebenso vielfältig ist unser Angebot für Ihre Veranstaltungen – egal, ob Sie in großem Stil in unseren Räumlichkeiten oder im kleinen Rahmen in Ihrem Apartment oder Landhaus feiern möchten. Neben Kleinigkeiten für einen Imbiss oder eine Kaffeerunde können Sie aus einem umfangreichen Buffet- und Menüangebot wählen. Gerne berücksichtigen wir auch individuelle Wünsche wie z. B. Live-Musik oder spezielle Dekorationen.

Damit Sie sich ganz auf die Vorfreude und auf Ihre Feier konzentrieren können, übernehmen wir gerne die komplette Organisation Ihrer Veranstaltung. Mit unseren repräsentativen Räumlichkeiten und dem erfahrenen Küchen- und Serviceteam sind wir dafür bestens gerüstet.

Auf ein gelungenes Fest!

Lena Zöller, Direktorin



Unser „Feiern-alles-inklusive-Angebot“ beinhaltet:

- Servicepersonal
- Tischdekoration
- Menükarten
- Sektempfang
- Festliches 3-Gänge-Menü, Buffet o. Ä.
- Rotwein, Weißwein, Bier, Softdrinks, Wasser, Kaffee & Tee
- Aperitifs & Digestifs

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Pauschalpreis.



WIR BERATEN SIE GERNE

Mit Hilfe unseres erfahrenen Teams können Sie ganz entspannt feiern.

Wir bieten Ihnen kompetenten Rundum-Service und unterstützen Sie gerne von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Feierlichkeit.

Zur Vorabinformation finden Sie auf den folgenden Seiten unsere Vorschläge für Frühstücks- und Kaffee-Arrangements, kleine Imbisse sowie Buffets und Menüs.

Sprechen Sie uns einfach an.

Wir sind gerne für Sie da.



Manuela Boubas | Leitung Restaurant
Telefon 02761 608-0
osterseifen@wohngut.de



Bernd Schäfer | Küchenchef
Telefon 02761 608-1149
bernd.schaefer@wohngut.de

Ein guter Start in den Tag

Frühstück

GETRÄNKE

- > Kaffee, Tee, Kakao
- > Milch, Orangensaft
- > 1 Glas WohnGut Sekt

ESSEN

- > Gemischte Brötchen, verschiedene Brotsorten
- > Schinken, Salami, Wurstaufschnitt
- > Schnittkäse, Weichkäse
- > Verschiedene Konfitüren, Honig, Nuss-Nougat-Creme
- > Butter, Joghurt, Quark, Müsli
- > Gekochtes Ei
- > Frisches Obst

Ab 15 Personen | 16,80 EUR pro Person



Ein guter Start in den Tag

Frühstück XXL



GETRÄNKE

- > Kaffee, Tee, Kakao
- > Milch, Orangensaft
- > 1 Glas WohnGut Sekt

ESSEN

- > Gemischte Brötchen, verschiedene Brotsorten
- > Stuten, Croissants
- > Schinken, Salami, Wurstaufschnitt
- > Schnittkäse, Weichkäse
- > Geräucherter Lachs und geräucherte Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Meerrettichsahne
- > Rohkostplatte
- > Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- > Verschiedene Konfitüren, Honig, Nuss-Nougat-Creme
- > Butter, Joghurt, Quark, Müsli
- > Rührei mit Frühlingslauch, Würstchen und gerösteter Speck
- > Frisches Obst

Ab 20 Personen | 21,80 EUR pro Person

Süßer Genuss

Kaffee-Arrangements

KLASSISCHER NACHMITTAGSKAFFEE

- > 1 Tasse Kaffee/Tee, Wasser
- > 1 Stück Kuchen oder Torte

Täglich wechselndes Angebot an Kuchen und Torten.

7,10 EUR pro Person

NACHMITTAGSKAFFEE „ERSTE SAHNE“

- > 1 Kaffeespezialität (Cappuccino, Latte macchiato, Milchkaffee), Wasser
- > 1 Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne

Täglich wechselndes Angebot an Kuchen und Torten.

7,60 EUR pro Person



Liebevoll Belegtes

Canapés | Halbe Brötchen | Schnittchen



	Canapés	Brötchen	Schnittchen
Kasselerbraten	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Schweinemetz mit Zwiebeln	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Gekochter Schinken	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Mortadella, Bierschinken, Jagdwurst, Lyoner	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Hausmacher Blut- und Leberwurst	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Salami	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Roher Schinken	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Schnittkäse, z. B. Gouda, Tilsiter, Edamer, Maasdammer	2,80 EUR	2,60 EUR	2,00 EUR
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce	3,20 EUR	2,80 EUR	2,40 EUR
Verschiedene Weichkäse	3,20 EUR	2,80 EUR	2,40 EUR
Serrano-Schinken	3,20 EUR	2,80 EUR	2,40 EUR
Geräucherte Forelle mit Meerrettichsahne	3,20 EUR	2,80 EUR	2,40 EUR
Italienische Salami	3,20 EUR	2,80 EUR	2,40 EUR

Buffets

Brunch Buffet



GETRÄNKE

- > Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft
- > 1 Glas WohnGut Sekt

SPEISEN

- > Gemischte Brötchen, verschiedene Brotsorten, Stuten, Croissants
- > Schinken, Salami, Wurstaufschnitt
- > Schnittkäse, Weichkäse
- > Geräucherter Lachs und geräucherte Forelle mit Dill-Senf-Sauce und Meerrettichsahne
- > Rohkostplatte mit Essig-Öl-Dressing
- > Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- > Pasta- und Kartoffelsalat
- > Verschiedene Konfitüren, Honig, Nuss-Nougat-Creme
- > Butter, Joghurt, Quark, Müsli
- > Rührei mit Frühlingslauch
- > Würstchen und gerösteter Speck
- > Hühnerbouillon mit Eierstich, Nudeln und Gemüsewürfeln
- > Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Blumenkohl, Bröseln und Petersilienkartoffeln
- > Putenschnitzel in Cassis-Sauce, Möhrengemüse und Butternudeln

DESSERT

- > Rote Grütze mit Vanillesauce
- > Mousse au Chocolat

Ab 15 Personen | 42,80 EUR pro Person

Buffets

Sauerländer Buffet

VORSPEISEN

- > Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Erbsen
- > Nudelsalat mit Gewürzgurken und Eiern

HAUPTGANG

- > Hausgemachte Frikadellen und Putenschnitzel, reich garniert
- > Mettwurst, frisch aus dem Rauch
- > Sülze mit Remouladensauce
- > Käseplatte mit Weintrauben und Salzgebäck
- > Krustenbraten in eigener Sauce, dazu bunte Gemüsebeilage mit Sauce Hollandaise
- > Kartoffelknödel
- > Frisches Brot mit Griebenschmalz

DESSERT

- > Bayerische Creme mit Pfirsichsauce

Ab 15 Personen | 34,80 EUR pro Person



Buffets

Mediterranes Buffet

VORSPEISEN

- > Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten
- > Melonensalat mit Serrano-Schinken
- > Spaghetti-Salat mit Meeresfrüchten
- > Rohkostplatte mit zweierlei Dressings

HAUPTGANG

- > Saltimbocca vom Schwein, mit Salbei und Schinken, in Butter gebraten, an Marsala-Limetten-Sauce, Marktgemüse und Bandnudeln
- > In Kräuteröl gebratenes Doradenfilet, Zucchini-Paprika-Gemüse und Basmatireis

DESSERT

- > Pannacotta mit Himbeermark
- > Schokoladenkuchen an Vanillecreme

Ab 15 Personen | 42,80 EUR pro Person



Menüs

3- und 4-Gänge-Menüs

MENÜ 1

- > Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch
- > Gebratenes Schweineschnitzel an Pfefferrahmsauce, Pfannengemüse und gebratene Kartoffeln
- > Limetten-Joghurt-Mousse

27,80 EUR pro Person

MENÜ 2

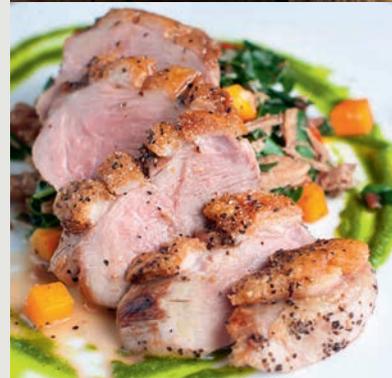
- > Carpaccio von der Roten Beete, mit Crème fraîche und geräuchertem Forellenfilet, Wildkräutersalat
- > Kross gebratene Barbarie-Entenbrust auf Preiselbeersauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffelgratin
- > Mascarponecreme mit Mango

47,80 EUR pro Person

MENÜ 3

- > In Knoblauchöl marinierte Champignons, Paprika, Aubergine und Zucchini, dazu frisches Baguette
- > Tomaten-Consommé mit Garnelen und Lauchzwiebeln
- > Rosa gebratenes Rinderfilet an Sauce béarnaise, Romanesco- und Blumenkohlröschen, Kartoffelrösti
- > Hausgemachtes Tiramisu

54,80 EUR pro Person





Stand 6/2023

WohnGut Osterseifen
Im Osterseifen 1
57462 Olpe
Telefon: +49 2761 608-0
Telefax: +49 2761 608-1112
osterseifen@wohngut.de
www.wohngut.de

WOHNGUT
Osterseifen