D

er RÖPERHOF: wenn sich die Liebe zum Detail mit dem Blick für das Wesentliche verbindet.

Hanseatische Eleganz und die kunstvolle Tradition des Genießens.

Lassen Sie sich von unseren Menu-Vorschlägen für Ihre private Veranstaltung inspirieren!

In der Tenne können bis zu 120 Gäste feiern.

-
-

-

-

- Speisekarten

Menus / Hausprospekt

Menu-Vorschläge

Menuvorschläge ab 15 Personen (Sonntag-Mittag ab 20 Personen)

Menü I € 89,-

- Gänseleberparfait mit Ratatouille, Quiche und Portweinjus
- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse Julienne
- Auf der Haut gebratenes Doradenfilet auf Provenzalischem Gemüse, Thymian Kartoffeln und Paprikasauce
- Zitronen Panna Cotta mit Kumquat Ragout

Menu II / € 90,—

- Salat RÖPERHOF mit gebratenen Riesengarnelen
- Zuckerschoten-Crèmsüppchen mit Rote Beete Lachs
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orientalischem Couscous, Karotten-Kartoffelpüree und Cassissauce
- Pfirsichkaltschale mit Limetten Sorbet

Menu III / € 98,—

- Tatar vom Seesaibling mit Blumenkohl-Mousse und Blattsalaten
- Geeistes Gurkensüppchen mit Büsumer-Krabben
- Kalbsmedaillons mit wildem Brokkoli, Duchesse-Kartoffeln und Riojajus
- Schokoladenküchlein mit weißem Schokoladenparfait

Menü IV 102,-

- Panzanella mit frisch gebratenen Pulpo und Bärlauch-Pesto
- Krustentierschaumsüppchen mit Fenchel-Tortellini
- Rinderfilet auf Tomaten-Auberginen Ragout, Kartoffeln-Gratin, grünem Spargel und Balsamicojus
- Kokosnuss Tiramisu

Canapés, Empfang

Kleine Speisen zum Empfang (ab je 20 Stück à € 4,-)

Canapés

- Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème und Pumpernickel
- Mini Quiche Lorraine mit Kräuterschmand
- Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten
- Crostini mit Parmaschinken, Rucola und Melone
- Gurkenkaltschale mit Forellen Kaviar
- Rindertatar mit Senfcrème
- Mini Sandwich mit getrüffelter Eiercrème
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Curry-Huhn
- Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und Feige

Buffet-Vorschläge

Büffet I € 74,– pro Person / Ab 30 Personen

Warme Gerichte

- Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Sonnenblumenkernen

- Rib-Eye-Steak im Ganzen gebraten oder Rosa gebratene Lammkeule dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen
- Kokosnuss-Currysüppchen, oder Hochzeitssuppe

Kalte Gerichte

- Italienisch marinierte Gemüseantipasti
- Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika
- Roastbeef mit Remouladensauce & Quiche Lorraine
- Zweierlei vom Lachs mit Honig-Dillsauce und Meerrettich
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Vitello Tonnato & Hähnchensaté mit Erdnuss-Sauce und Koriander
- Pflaume im Speckmantel & Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing
- Geräucherte Makrelenfilets à la “Waldorf“ & Toskanische Hackbällchen
- Baguette und Salzbutter

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce & Mousse au chocolat
- Tiramisu & Crème brûlée & Eisbombe von Erdbeere, Vanille und Schokolade

Buffet II € 84,– pro Person (wie Büffet I € 74,– und zusätzlich)

Kalte Gerichte

- Steirischer Kartoffel-Gurkensalat mit mariniertem Kalbstafelspitz
- Scampi-Spieße mit Pesto & Gebackene Kartoffel-Fetakäse Krapfen mit Trüffelmayonnaise
- Variation vom Matjes, klassisch auf Eis, Hausfrauen Art, Matjessalat mit Rote Beete
- Gemüsestifte mit Kräuter Dip & Melone mit Seranoschinken

Desserts

- Topfenknödel mit Kirschragout
- Rohmilchkäseauswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Früchtebrot und Orangensenf

Getränke-Pauschale

Getränkepauschale € 44,– / pro Person/6 Stunden (ab 30 Personen),
danach € 8,– / pro Person/Stunde

- 2022 Markus Molitor, Haus Klosterberg, Bernkatsel-Wehlen, Mosel
- 2022 Pinot Grigio, Colli di Soligo, Veneto
- 2021 Chardonnay, Colli di Soligo, Veneto
- 2021 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pianoro, Abruzzen
- 2019 Château Haut Grelot Méthez Merlot, Premières Côtes de Blaye AC
- Veltins Pilsener vom Faß, Maisl´s Weisse, Hefe Weizenbier
- Mineralwasser, Fruchtsäfte, Coca-Cola, Fanta, Zitronenlimonade
- Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Die folgenden Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Zum Empfang empfehlen wir:

- Prosecco Colli Trevigiani / Prosecco Frizzante, Glas 0,1l € 8,-
- Chevalier Monopole / Blanc de Blancs, Méthode Traditionelle Brut, Glas 0,1l € 8,50
- Crémant d´Alsace, AC / Grand C, Mèthode Traditionelle, Blanc Glas 0,1l € 11,–
- Taittinger Prestige Rosé / Champagner Brut Prestige Rosé Glas 0,1l € 18,–
- SARTI Rosé Spritz, 0,2l € 12,-
- Lille Vive, 0,2l € 12,-

Selbstverständlich kann auch eine Getränkepauschale mit anderen Weinen aus unserer Weinkarte vereinbart werden.

Unsere Empfehlung für Musikunterhaltung:
DJ Ivo 0177 3902421 / Pianist David Harrington 040 - 56 00 98 89

Brunch-Buffet

Sonntags Brunch 10.00 - 15.00 Uhr

Brunchbuffet € 46,- pro Person / Sonntags oder ab 30 Personen

Warme Gerichte

- Crèmesuppe des Tages
- Pasta mit Tomatensauce und gebratenen Scampi
- Von Freilandhühnern: Rührei und Spiegelei mit / ohne Speck nach Wunsch
- Apfelpfannkuchen

Kalte Gerichte

- Brötchen, Croissants, Landbrot, Baguette
- Hausgemachte Konfitüre, Honig, Corn Flakes, Müsli, Fruchtquark
- Italienisch marinierte Gemüseantipasti: Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce, Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce
- Tomate-Mozzarella-Basilikum, Quiche Lorraine
- Serranoschinken, Toskanische Hackbällchen, Käseauswahl

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au chocolat
- Tiramisu, Frischer Obstsalat

Getränke

- Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Tee, heiße Schokolade, Mineralwasser und Fruchtsäfte

Mindestumsatz (Speisen & Getränke) bei Exclusivbuchung der Tenne:

Sonntag - Donnerstag / 18.00 Uhr bis open end: € 2.500,–
Fr.- & Sa. + Tage vor Feiertagen / 18.00 Uhr bis open end: € 7.000,–
Montag - Freitag / 12.00 - 17.00 Uhr: € 1.000,–
Samstag, Sonntag + Feiertag / 10.00 - 17.00 Uhr: € 2.500,–

Weitere Möglichkeiten nach Absprache