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 102,-

- Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chicorée, geröstetem Brioche, Wildkräuter Salat und Portweinjus
- Crèmesüppchen von Topinambur mit Boudin Noir
- Gegrilltes Filet Steak vom Angus Rind mit Kartoffelgratin, Spitzkohl und Barolo-Jus
- Vanille Crème brûlée mit hausgemachtem Lebkuchen Eis

Menu II / 90,-

- Roulade vom Schottischen Wildlachs im Kräutermantel mit karamellisiertem Brioche, Gurkentatar und Limonen-Crème fraîche
- Entenconsommé mit Kräuterflädle und Majoran
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffel-Rucola Stampf, Vierländer Gemüse, Pancetta und Madeirajus
- Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Himbeersorbet

Menu III / 98,-/92,-**

- Salat RÖPERHOF mit gebratenen Black Tiger Garnelen, hausgemachte Italienisch marinierte Antipast Feldsalat, Rucola, Radicchio, Apfelfächer, Avocado, Dressing ** ohne Garnelen
- Kräuterschaum Crème Süppchen mit krossem Südtiroler Speck
- Halbe Ente aus dem Ofen mit Rotkohl, Kartopffelknödel, karamellisierten Apfelspalten und Beifußjus
- Mille feuille mit Mascarpone Crème und Orangen-Gel

Menü IV / 90,-

- Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind mit Pommery-Senf Crème,

  Rucola und gereiftem Parmesan

  Crémesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Steirischem Kernöl und Kürbiskernen

  Auf der Haut gebratenes Filet vom Ostseedorsch, Kartoffel-Sellerie Püree, Fingermöhren und Rieslingschaum

  sizilianischem Blattspinat und Barolo-Jus

  Halbgebackenes Schokoladen Küchlein mit Vanille Eis und Passionsfrucht Ganache

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 78,– pro Person / Ab 30 Personen

Warme Gerichte

- Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Sonnenblumenkernen
- Rumpsteak oder Krustenbraten im Ganzen gebraten dazu Kräuterkartoffeln, grüne Bohnen und Rosmarin Jus
- Kokos-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 88,– pro Person (wie Büffet I € 78,– 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 46,– / pro Person/6 Stunden (ab 30 Personen),
danach 8,– / pro Person/Stunde

- 2024 Markus Molitor, Haus Klosterberg, Bernkatsel-Wehlen, Mosel
- 2042 Pinot Grigio, Colli di Soligo, Veneto
- 2024 Chardonnay, Colli di Soligo, Veneto
- 2023 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pianoro, Abruzzen
- 2024 Primitivo Centurio Minor IGP, Puglia
- 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 8,50
- Winzersekt Karl Pfaffmann Riesling, Walsheim, Pfalz, Glas 0,1l 9,50
- Crémant d´Alsace, AC / Grand C, Mèthode Traditionelle, Blanc Glas 0,1l 11,50
- Taittinger Champagner Cuvée de Réserve, Brut Glas 0,1l 15,–
- SARTI Rosé Spritz, 0,2l 12,50
- Lille Vive, 0,2l 12,50

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 48,— pro Person/Sonntags oder 30 Personen. Kinder bis 7 Jahre 10,—, Kinder bis 11 Jahre 20,—

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
- 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 03.00: 2.500,–
Fr.- & Sa. + Tage vor Feiertagen / 18.00 Uhr bis 03.00: 7.500,–
Montag - Freitag / 12.00 - 17.00 Uhr: 1.000,–
Samstag, Sonntag + Feiertag / 10.00 - 17.00 Uhr: 2.500,–

Weitere Möglichkeiten nach Absprache