

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)

Menu I / € 65,-

- Angeräuchertes Filet vom Schottischen Lachs mit Dreierlei Blumenkohl, Curry und Kräutersalat
- Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Maispouardenbrust und Kresse
- Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit knusprigem Safranrisotto, gefüllter Spitzpaprika und Tomaten-Olivensugo
- Mille feuille von Weißem Schokoladenmousse, karamellisiertem Strudelteig und Rhabarberkompott

Menu II / € 68,-

- Hausgemachte Blutwurst auf Himmel und Erde, Feldsalat und Zwiebelcrunch
- Rote Beete Schaumsüppchen mit glasiertem Welsfilet und Meerrettich
- Geschmortes Ochsenbäckchen mit Staudensellerie-Aprikosenragout, Kartoffelpüree, krossem Pancetta und Trüffelsauce
- Vanille Crème brûlée mit gebackenem Erdbeerröllchen und Schokoladensorbet

Menu III / € 70,-

- Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Parmesan und Trüffelcrème
- Geschäumtes Krustentiersüppchen mit gebratener Riesengarnele, Mango, Paprika und Koriander
- Barbarie Entenbrust mit Spitzkohl, gebratener Kartoffelterrinen, pikanter Pflaumenjus und Apfelchutney
- Orangenparfait im Valrhona Schokoladencup und Erdnuss-Muffin

Menu IV / € 72,-

- Karamellierte Crème vom Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Paprika-Himbeerpüree Pflaume und gerösteten Ciabatta
- Provenzalische Fischsuppe mit Sauce Rouille und Parmesan
- Rosa gebratenes Lammcarré mit gebackener Aubergine, Mandel-Polentaplätzchen und Ras el Hanoutjus
- Tarte und Sorbet von Beerenfrüchten mit Vanillecrème

Menu V / € 86,-

- Salat RÖPERHOF mit gebratenen Riesengarnelen
- Tomatisierte klare Gemüsekraftbrühe mit mediterranen Julienne, Ricottanocken und Basilikum
- Tarte mit Fetakäse, Olive und Tomate auf Peperonata mit Rucolasalat und Pesto
- Passionsfrucht Sorbet
- Im Ganzen gebratenes Rinderfilet auf Blattspinat mit gratinierter Kartoffel, Kirschtomaten und Balsamicojus
- Halbgebackenes Schokoladenküchlein mit Himbeerragout und Joghurteis

Canapées, Empfang

Kleine Speisen zum Empfang (ab je 20 Stück à € 3,-)

Canapés

- Haselnussbrot mit Ziegenfrischkäse und Feige
- Gorgonzola mit Walnüssen
- Pumpnickel mit Meerrettichcrème und gebeiztem Lachs
- Entenleberparfait mit karamellisiertem Apfel auf Brioche
- Mini Quiche Lorraine mit Kräuterquark
- Rote Beete-Tortellino mit Meerrettichschaum
- Sesam-Zanderpraline mit Mango
- Gebratener Scampo auf Ratatouille
- Blätterteigtaschen mit Curry und Huhn
- Gebratene Boudin Noir mit geschmorten Zwiebeln
- Curry-Kokos-Schaumsüppchen - in der Kaffeetasse serviert -

Crostini

- Bruschetta
- Getrocknete Tomate, Mozzarella und Pesto
- Lachstatar und Koriander
- Parmaschinken mit Rucola und Melone

Buffet-Vorschläge

Buffet I € 65,- 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
- Crèmesuppe von Karotte, Kokosnuss und Ingwer 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 € 75,- pro Person (wie Büffet I € 65,- 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
- Gemüestifte mit Kräuter Dip & Melone mit Seranoschinken

Desserts

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

Getränke-Pauschale

Getränkpauschale € 39,- / pro Person/6 Stunden (ab 30 Personen),
danach € 6,- / pro Person/Stunde

- 2018 Dom Riesling, QbA, Mosel-Saar-Ruwer, Bischöfliche Weingüter, Trier
- 2018 Pinot Grigio, Colli di Soligo, Veneto
- 2018 Chardonnay, Colli di Soligo, Veneto
- 2017 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pianoro, Abruzzen
- 2017 Merlot del Veneto della Casa
- Veltins Pilsener vom Faß, Schneiders 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 0,1 € 7,50
- Chevalier Monopole / Blanc de Blancs, Méthode Traditionelle Brut, Glas 0,1 € 8,-
- Crémant d'Alsace, AC / Grand C, Méthode Traditionelle, Brut Glas 0,1 € 10,-
- Taittinger Prestige Rosé / Champagner Brut Prestige Rosé Glas 0,1 € 16,-

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

Für eine Tanzveranstaltung dürfen laut Ordnungsamt nur die hauseigenen Lautsprecher, Verstärker und DJ-Konsole verwendet werden (€ 225,-).

Brunch-Buffer

Büffet € 36,- 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
- Apfelfannkuchen

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: € 1.800,-

Fr.- & Sa. + Tage vor Feiertagen / 18.00 Uhr bis open end: € 5.000,-

Montag - Freitag / 12.00 - 17.00 Uhr: € 750,-

Samstag, Sonntag + Feiertag / 10.00 - 17.00 Uhr: € 1.800,-

Weitere Möglichkeiten nach Absprache