Kühls Gasthof

Birte Ostwald
Dorfstr. 29,24783 Osterrönfeld
Tel.: 04331-88070
Mobil: 0160 9934 3616 www.
kuehlsgasthof.de

Feiern/Veranstaltungen

Ihr persönlicher Anlass zum Feiern ist für uns Ansporn, diesen zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie werden zu lassen. Und das auf Wunsch auch zum Festpreis! Auf den folgenden Seiten finden Sie eine kleine Auswahl an Angeboten für Ihre Feier ab 30 Gästen. Für eine persönliche Beratung sind wir gern für Sie da!

Ihr
Kühls Gasthof-Team

Eine weitere Auswahl unseres Angebotes:

Suppen als Vorsuppe

Frische Suppe mit Gemüseeinlage, Fleisch- und Grießklößchen.....€ 8,80

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Fleischklößchen.....€ 8,80

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen.....€ 8,80

Hauptgänge

Rinder-und Schweinebraten, Hähnchen-schnitzel,Rahmsauce, Blumenkohl, Bohnen mit Speckwürfeln, Rosenkohl, **Salzkartoffeln** und Kroketten.....€ 29,90

Schweinefilet im Ganzen gebraten Champignonrahmsauce, Brokkoli in Mandel-butter, Leipziger Allerlei, Hollandaise Salzkartoffeln und Kroketten.....€ 27,70

Paniertes Hähnchenbrustfilet, fruchtige Currysauce, Reis, gemischter Salat.....€ 19,90

Tafelspitz, Meerrettichsauce, Bohnen mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln.....€ 23,90

Schweineschnitzel mit Champignonrahm-sauce, Bratkartoffeln und Gurken.....€ 19,90

Gebratene Entenbrust, Pfirsich mit Preiselbeeren, Rahmsauce, Rosen-kohl, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln und Kroketten.....€ 29,90

Grünkohl, Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst, Röstkartoffeln.....€ 23,90

Sauerfleisch/Kasseler mit Bratkartoffeln.....€ 18,80

Steakplatte Rinder- und Schweinefilet im Speckmantel auf Zwiebelmus, Hollandaise, Gemüsevariation, Champignons in Rahm, Petersilienkartoffeln und Kroketten.....€ 39,90

Rinderrouladen, Rahmsauce, Apfelrotkraut, Bohnen mit Speckwürfeln, Salzkartoffeln und Kroketten.....€ 24,90

"Bratkartoffelbuffet" ab 30 Personen Bratkartoffeln, Matjes mit Hausfrauen-sauce, Kasseler mit Remoulade, Schnitzel vom Schwein und Hähnchen, Sauerfleisch, Schweinefilet, Pfefferrahmsauce, Kroketten, Gemüse, gemischter Salat und Tomate-Mozzarella.....€ 29,90

Desserts

Vanilleeis mit heißen Kirschen.....€ 8,80

Obstsalat mit Schlagsahne.....€ 8,80

Schokoladenpudding mit Vanillesoße.....€ 5,00

Himbeertraum.....€ 8,80

Für mitgebrachte Kuchen/Torten erheben wir eine Servicepauschale von € 3,00 p.P.

Sämtliche genannten Preise sind freibleibend und beinhalten die derzeit gültigen MwSt.

Stand 01.01.2024

"Festpreis-Buffet warm"

≈ ≈ ≈ ≈

Spargelcremesuppe mit
Fleischklößchen

≈ ≈ ≈ ≈

Schweinefilet, Rinderbraten,
Hähnchenschnitzel, Rahmsoße,
feine Erbsen u. Karotten,
Bohnen mit Speckwürfeln,
Apfel-Rotkraut, Champignons à
la creme, Petersilien-
Kartoffeln und Kroketten

≈ ≈ ≈ ≈

Himbeertraum

≈ ≈ ≈ ≈

46,00 € pro Person oder
inkl. Getränkepauschale*)
88,00 € pro Person

"Festpreis-Buffet kalt-warm"

≈ ≈ ≈ ≈

Warm:
Schweinefilet, paniertes
Hähnchenbrustfilet, Bratkartoffeln,
veg. Auflauf, Kroketten, Gemüse,
Hollandaise
Kalt:
halbe Eier auf Remoulade
Tomate-Mozzarella
Kasseler, Remoulade, Röstzwiebeln
Party-Frikadellen
Sauerfleisch in pikantem Gelee
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Würstchen im Schlafrock
Nudelsalat
Käse-Würfel, Brot, Brötchen,
Butter
Schokoladenpudding, Vanillesauce

≈ ≈ ≈ ≈

46,00 € pro Person oder
inkl. Getränkepauschale*)
88,00 € pro Person

Details zu den Festpreis-Buffets (ab 30 Personen)

≈ ≈ ≈ ≈

Festlich eingedeckte Tafel,
Vasenblumen, Kerzen, Servietten,
Endreinigung (ohne Konfetti u.ä.)
Kostenfreie Reduzierung der Personen-
zahl bis 24 h vor Veranstaltungsbeginn.
Vorauszahlung 75% des Gesamtbetrags
bis 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn.

≈ ≈ ≈ ≈

***)Getränkepauschale**

Sekt, Orangensaft zur Begrüßung
Mineralwasser, Cola, Limonade,
Sport Vital, Stilles Wasser, Apfelsaft,
alkoholfreie Biere, Kaffee, Tee,
Wein, Korn, roter u. grüner Korn,
Wodka, Sahnelikör, Sternmarke, Ouzo,
Bier, Weizenbier
Getränkepauschale gilt für einen
Zeitraum von 7 Std. ab Veranstaltungs-
beginn. Danach Abrechnung nach
Verzehr gem. Getränkekarte
(Mindestumsatz 125 €/ angef. Stunde)