

WINTERMENÜ 2

Westfälische Hochzeitssuppe

Schnitzel vom Schwein und Geflügel

Salatauswahl, Kaisergemüse, Diverse Saucen

Pommes frites, Kroketten

Münsterländer Herrencreme

Hauptgang 19,00 € Als 3-Gang-Menü 26,00 €



WAS SIE SONST NOCH WISSEN SOLLTEN:

- Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, einen Termin mit uns zur Absprache zu vereinbaren.
- Unsere Menüs bieten wir Ihnen ab 6 Personen an.
- PRO GRUPPE NUR 1 MENÜ
- Bei Reservierungen ab 8 Personen wird bis 24 Stunden vor der Veranstaltung eine verbindliche Personenanzahl benötigt, die auch Rechnungsgrundlage sein wird. Wir behalten es uns vor, bei kurzfristiger Absage oder Nicht-Erscheinen von mehr als 2 Personen eine Ausfallpauschale berechnen zu können. Diese beruft sich auf 80% des vereinbarten Speisenumsatzes. War kein Speisenumsatz vereinbart, werden pauschal 20 € pro Person berechnet. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- Wir können Ihnen keinen eigenen Raum zusagen.
- Preise können sich auf Grund von Einkaufspreisen verändern.

Sie haben noch Fragen? Sprechen Sie uns an - Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Familie Böld

Hotel Restaurant Coesfelder Tor

Coesfelder Str. 34 | 46342 Velen | ☎ 0 28 63 – 43 30 | ✉ info@coesfelder-tor.de



WINTERLICHE
Menüs

WINTERMENÜ 1 – Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

Stellen Sie sich aus den verschiedenen Menükomponenten Ihr eigenes Menü zusammen. Egal ob ein, zwei oder vier Gänge, ob „auf Platte“ oder als Tellergericht – Sie entscheiden selbst.

Preis je nach Auswahl zwischen 25 € bis 45 €



Bitte wählen Sie EINE VORSPEISE:

- Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelkruste
- Rote Bete Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel, Wasabicreme und Wildkräutersalat
- Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Wildkräutersalat und pikantem Zwetschgenröster
- Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Salatgarnitur
- Winterliche Antipasti-Auswahl

Bitte wählen Sie EINE SUPPE:

- Kürbiscremesuppe mit weihnachtlichen Gewürzen und Apfel (Vegan)
- Winterliche Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Zimt und Garnele im Kartoffelmantel
- Kokos-Zitronengras-Suppe mit Zimt und Garnelen
- Westfälische Hochzeitssuppe
- Cremesuppe von Marone und Apfel mit Spekulatiuscrunch

Bitte wählen Sie EIN bis DREI HAUPTGÄNGE

- Getrüffelte Maishähnchenbrust
- Hähnchenbrust in Spekulatiuspanade
- Hirschroulade
- Geschmorte Ochsenbacke in Glühweinsauce
- Medaillons vom Schwein, wahlweise
 - im Speckmantel gebraten
 - im Ganzen gebraten, gefüllt mit Raclettekäse und eingelegten Zwiebeln
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz
- Wildfleisch nach Angebot
- Kleine Rindersteaks

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen passende Gemüsebeilagen sowie zwei bis drei Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl.

Bitte wählen Sie EIN DESSERT:

- Dreierlei von der Münsterländer Herrencreme
- In Glühwein pochierte Birne mit Spekulatius-Eiscreme und Crumble
- Zimt-Crème-Brûlée mit Zwetschgenröster, Eiscreme
- Mousse von Apfelpunsch mit Nougateiscreme
- Dessertvariation nach Art des Hauses



Falls Sie sich nicht entscheiden können und offen für alles sind, bieten wir Ihnen auch ein ÜBERRASCHUNGSMENÜ (serviert als Tellergericht) nach Art des Hauses an.

- Drei-Gang-Menü 33,00 €
- Vier-Gang Menü 38,00 €
- Hauptgang „auf Platte“ serviert plus 5,00 € pro Person