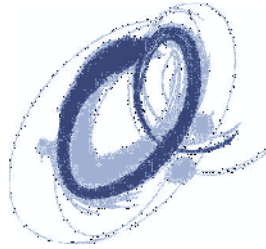


**Liebe Gäste,  
wie schön, dass Sie sich für unser  
Haus entschieden haben!  
Vorab einige wichtige Antworten  
auf oft gestellte Fragen:**

Einzelne Tische oder Tafel	Eine Tafel - ideal für kleinere Feierlichkeiten für 20 bis maximal 30 Gäste. Bei mehr Personen eignen sich runde Tische für 6 bis 10 Personen.
Dekoration	Tischwäsche ist in den Farben weiß, champagner- und lachsfarben möglich. Die passende Blumendekoration stimmen wir gemeinsam darauf ab. Der Preis pro Blumengesteck liegt je nach Aufwand bei 15 € - 35 € je 6 – 12 Personen-Tische
Menü oder Büffet	Ein Menü hat immer einen festlicheren Charakter, ein Büffet fördert die Kommunikation Ihrer Gäste. Sehr beliebt ist eine Kombination von beidem: z. B. eine servierte Vorspeise oder Suppe, anschließend wählen Ihre Gäste den Hauptgang und das Dessert am Büffet.
Wein	Lassen Sie sich beraten! Finden Sie zu Ihren Speisen den korrespondierenden Wein. Ob Rot- oder Weißwein, zu jedem Gang einen anderen Wein, oder nur auf Wunsch ein Glas Wein – unsere Weinkarte bietet eine ansprechende Auswahl.
Kuchen	Kuchen und Torten in großer Auswahl. Gern stellen wir Ihnen ein Kuchenbüffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Der „Hingucker“ - festliche Torten für jeden Anlass. Lassen Sie uns über Ihre Wünsche sprechen!
Mitternachtsimbiss	Süß oder herzhaft? Hier reicht das Angebot von der süßen Torte über zünftige Käse- und Wurstplatten bis hin zur klassischen Mitternachtssuppe.
Menükarten	Ihre Speisenfolge drucken wir Ihnen kostenlos auf hauseigenem Papier. Alternativ ist der Druck über unsere Druckerei - unabhängig von der Personenzahl, im Kleinformat 95 €, im Großformat (DIN A5) 135 € - möglich.



#### Musik & Show

Es darf getanzt werden! Als Untermalung oder zum Tanzen – ob Livemusik, Solisten oder DJ - gern stellen wir zu unseren langjährigen Partnern einen Kontakt her.

Für eine besondere Feier gibt es auch besondere Attraktionen: Von einem Feuerwerk mit begleitender Musik, dem Bann eines Zauberkünstlers, einem waghalsigen Akrobaten, einem Stimmenimitator und, und, und ...  
Möglichkeiten gibt es viele, wir beraten Sie gerne!

#### Alles festhalten

Gerne empfehlen wir Ihnen einen Ihre persönliche Feier beratenden Fotografen, der Ihnen oder Ihren Gästen später auch die Fotos digital oder analog als Bildband präsentiert – alles ist möglich !

#### Gastgeschenke

Gerne stellen wir für Sie auch entsprechende Gastgeschenke zusammen: z.B. eine „rieSENFreude“ oder Süße individuelle Pralinen mit Ihrem Anlaß – in unserer Feinkostschmiede gibt es dazu Ideen – hereinspaziert

Gern unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feier und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir wünschen Ihnen schon heute eine schöne und gelungene Feier.

*Familie Overkamp  
und ein wunderbares Team*



Zum Auftakt:

*Feiner Holunderblütensirup oder Weinbergpfirsichlikör  
aufgefüllt mit „Leichtsinn“, unserem feinperlendem  
Rheingauriesling*

0,1l

6,95 €

*Overkamps Tafelspitzsülze  
mit Gartenkräutersauce und kleinem Salatbukett*

ORSO

*Passiertes Linsensüppchen  
mit Spieß von pikanten Flußkrebsschwänzen*

ORSO

*Möhneseezander im Speckmantel  
auf Rahmsauerkraut  
mit glasierten Apfelspalten*

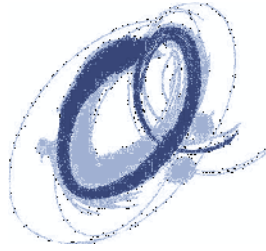
ORSO

*Leicht geräuchertes Schweinefilet  
mit Schalottensauce, dazu Kartoffelplätzchen  
und Gemüsebukett*

ORSO

*Westfälische Stippmilch  
mit Beerengrütze*

**€ 58,50 (Menüpreis)**



## Menü 2

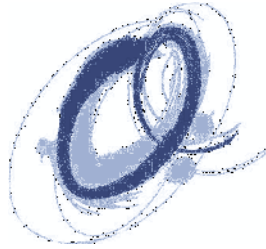
<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing (saisonal mit Spinatsalat) gerösteten Brotwürfeln</i>	€ 9,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen (mit Streifen von Wickeder Forellenfilet) (mit Streifen vom Räucheraal)</i>	€ 6,95 (€ 9,95) (€ 11,95)
<i>Fröndenberger Hof-Entenbraten – aus dem Ofen – auf Wunsch am Tisch tranchiert – mit frischem Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 32,95
<i>Welfenspeise</i>	€ 9,95

## Menü 3

<i>Unsere Blutwurstterrinen mit Majoransauce und glasierten Apfelspalten</i>	€ 12,95
<i>Möhrencremesüppchen mit roten Perlzwiebeln</i>	€ 7,95
<i>Rinderfiletbraten auf Lauchgemüse mit Rübenkrautsauce und Reibekuchen</i>	€ 44,95
<i>Buttermilchpfannkuchen mit Preiselbeersahne</i>	€ 9,95

## Menü 4

<i>Reibeküchelchen mit Tatar von Baumüllers Räucherlachs</i>	€ 16,95
<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseperlen</i>	€ 7,95
<i>Gefüllte Fasanenbrust mit glasierten Weintrauben auf Champagnerkraut, Kartoffelpüree</i>	€ 34,95
<i>Quarkklöße mit Mandelsauce</i>	€ 9,95

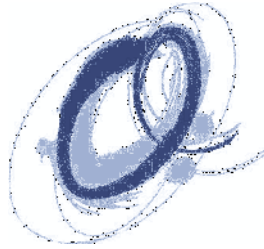


### Menü 5

<i>„Westfälischer Burger“ Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben und Reibekuchen</i>	€ 14,95
<i>Sehr grünes Erbsensüppchen mit frischen Flusskrebsschwänzen am Spieß</i>	€ 9,95
<i>Feines Schweinebäckchen - aus dem Ofen - auf Schmorgemüse mit Rübekrautsauce, Kartoffelplätzchen</i>	€ 18,95
<i>Griefflammerie mit Früchten als Dessertteller</i>	€ 11,95

### Menü 6

<i>Carpacchio vom gekochten Tafelspitz - westfälisch-süß-sauer angemacht</i>	€ 14,95
<i>Bonbon von der Bachforelle mit Gartenkräuterpesto</i>	€ 14,95
<i>Kumpel Antons Gefüllter Kaninchenbraten auf Estragon-Graupenrisotto, Spätburgundersoße</i>	€ 19,95
<i>Weißer „Kalte Schnauze“ mit Rhabarbersoße</i>	€ 12,95



## 7. Menü

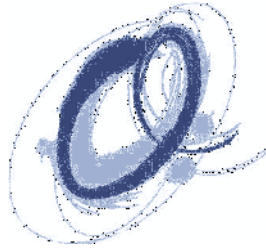
<i>Hauchdünne Scheiben von der Fröndenberger Poulardenbrust vom Grill mit Waltroper Mozzarella, Mango und Cashewkernen</i>	€ 16,95
<i>Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 7,95
<i>Tafelspitz geschmort „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Burgundersauce, Nusskartoffeln, frisches Marktgemüse</i>	€ 22,95
<i>Frischer Obstsalat mit Vanillerahmeis (<u>oder</u> in der Babyananas)</i>	€ 9,95 (€ 12,95)

## 8. Menü

<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing und Brotcroutons (saisonal Spinatsalat)</i>	€ 9,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen (mit Räucheraal)</i>	€ 6,95 (€ 9,95)
<i>Potpourri von Rinder- und Schweinefilet, gebratener Poulardenbrust mit verschiedenen Garnituren und Saucen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Mandelbällchen</i>	€ 26,95
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€ 8,95

## 9. Menü

<i>Lauwarmer Stremellachs frisch aus dem Räucherofen mit Rotkäppchens Landrahm und Blattsalaten, Stangenbrot und Butter (<u>oder</u> mit kleinen Reibekuchen)</i>	€ 16,95
<i>Lauchcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	€ 9,95
<i>Kalbshaxenbraten in Rahmsauce, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln (Ganze Kalbshaxen am Tisch tranchiert (gleiche Beilagen))</i>	€ 23,95 (€ 26,95)
<i>Dekorierter Dessertteller: Bayerische Creme im Saucenspiegel</i>	€ 11,95



## 10. Menü

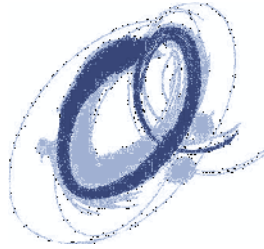
<i>Blattsalat mit Himbeeressig-Dressing und Fröndenberger Entenbrust aus der Pfanne „rosa“ gebraten, dazu Brot und Butter</i>	€ 16,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	€ 9,95
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise, Waldpilzen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 24,95
<i>Dessertteller: Caramelcreme mit frischen Früchten</i>	€ 11,95

## 11. Menü

<i>Westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone</i>	€ 14,95
<i>Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten</i>	€ 8,95
<i>Rinderfiletbraten mit Sc. Béarnaise und Burgundersauce, frischen Gemüsen und Nusskartoffeln</i>	€ 44,95
<i>Walnusseis mit frischen Früchten und Marsalabasayon</i>	€ 10,95

## 12. Menü

<i>Klare Tomatensuppe mit Tomaten-Oliven-Ravioli</i>	€ 8,95
<i>Baumüllers Forellenfilet leicht geräuchert und kurz angebraten, mit Sauce Hollandaise nappiert dazu kleine Nusskartoffeln</i>	€ 14,95
<i>Fröndenberger Poulardenbrüstchen mit Blattspinat gefüllt auf Morchelrahm, hausgemachte Spätzle und/oder Bandnudeln</i>	€ 19,95
<i>Dekorierter Dessertteller: Tiramisu mit frischen Früchten</i>	€ 11,95



### 13. Menü

<i>Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing, Tomaten und Parmesankäse gehobelt</i>	€ 9,95
<i>Tomatencremesüppchen mit Basilikum</i>	€ 7,95
<i>Perlhuhnbrüstchen im Wirsingmantel mit Bandnudeln und Rahmsauce</i>	€ 29,95
<i>Dessertteller: Amarettoparfait im Saucenspiegel</i>	€ 11,95

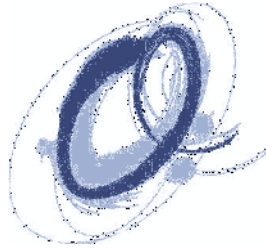
### 14. Menü

<i>Overkamps Terrine von Edelfischen, dazu Brot und Butter (oder unsere Ententerrine mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce)</i>	€ 16,95 (€ 16,95)
<i>Sauerländer Forellencremesüppchen</i>	€ 9,95
<i>Gekochter Tafelspitz „Flämisch“ mit Apfelmeerrettichsauce, Porree, Sellerie, Möhren, Wirsingbällchen, Nusskartoffeln</i>	€ 22,50
<i>Dessertteller: Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel</i>	€ 11,95

### 15. Menü

<i>Crème brûlée von der Entenleber (SAISON!) feiner Blattsalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Brioche</i>	€ 16,95
<i>Kalbschwanzessenz „Lady Curzon“ - kleine Tasse -</i>	€ 9,95
<i>Jacobsmuschel vom Grill auf Lauchstreifen mit Hummersauce und Wildreis</i>	€ 16,95
<i><u>alternativ:</u> (Filet vom Kaiserbarsch vom Grill auf tomatisiertem Blattspinat (oder auf getrüffeltem Nudelnest)</i>	(€ 14,95)
<i>Wildschweinkeule aus dem Ofen in Steinpilzsauce, Spätzle, Mandelbällchen, Williamsbirne mit Preiselbeeren, frisches Gemüse</i>	€ 24,95
<i>Großer Dessertteller „Overkamp“</i>	€ 11,95





## 16. Westfälisches Menü

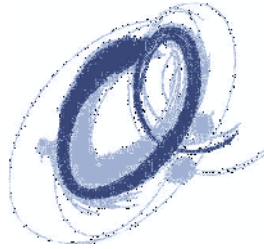
<i>Terrine von Westfälischer Blutwurst mit Zwiebel-Apfel-Marmelade Majoransauce</i>	€ 12,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Schinkenstreifen (oder Passiertes Linsensüppchen mit Flusskrebsspieß)</i>	€ 7,95 (€ 9,95)
<i>Leicht geräuchertes Schweinefilet in Kräuterrahm mit Kartoffelplätzchen, Brocoligemüse (oder Westfälische Dicke Bohnen)</i>	€ 22,95
<i>Welfenspeise (oder Pumpernickelcreme mit lauwarmem Pflaumenragout)</i>	€ 9,95 (€ 9,95)

## 17. Unser Italienisches Menü

<i>Vorspeisenteller mit Melone /Parmaschinken, Tomate/Mozzarella, Vitello Tonnato und Rucolasalat mit Parmesan, dazu Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce</i>	€ 18,95
<i>Klare Tomatensuppe Tomaten-Oliven-Ravioli</i>	€ 8,95
<i>„Saltim Bocca“ Gefülltes Kalbsnitzel mit Salbei und Schinken mit grünen Nudeln, Tomatenkräutersauce, gebackenen Auberginen- und Zucchini-scheiben</i>	€ 22,95
<i>Dessertteller mit Tiramisu /Panna Cotta mit Früchten (oder Italienischer Käsedessert mit Früchten)</i>	€ 11,95 (€ 14,95)

## 18. Ein Rosenmenü – (ab 2 Personen - bis 8 Pers. nur Hauptgang Schweinefilet möglich)

<i>Rose von Baumüllers gebeiztem Lachs</i>	€ 16,95
<i>Liebesperlensüppchen</i>	€ 8,95
<i>Feiner Braten vom Landschwein mit orientalischen Gewürzen aus dem Ofen, dazu Zuckererbsenschoten mit Kichererbsen, Herzchennudeln (oder Schweinefilet vom Grill mit Spinat und Mozzarella überbacken, Tomatenkräutersauce, Herzchennudeln)</i>	€ 19,95 (€ 22,95)
<i>Dessertteller mit Himbeer-Rosenblüteneis</i>	€ 11,95



## 17. Vegetarische Varianten

*Suppen:*

*Klare Tomatensuppe mit Tomaten-Oliven-Ravioli*

€ 8,95

*Tomatensuppe mit Basilikum*

*Kartoffelsüppchen*

*Saisonal*

*Spargelsüppchen mit Bärlauch*

*Kürbissüppchen*

*Pfifferlingssüppchen*

★

*Burrata/ reife Mango/ Cashewkerne*

*Rote Beete Carpaccio/ Feldsalat/ geröstete Walnüsse*

*Dorstener Ziegenkäse gebläut/ Wildkräutersalat*

*Feldsalat/ Himbeeressig-Dressing/ geröstete Brotwürfel*

*Frische Artischocken gebraten/ mediterrane Kräuter*

★

*Angelos hausgemachten Ravioli - saisonal*

*Geschnetzeltes von Austernpilzen/ Lupinenfalafel*

*Wohlfühlgericht: Süßkartoffel- oder Kürbisgnocci*

*Paprika gefüllt/ Graupenrisotto*

★

*Crème brûlée (vegan)*

*Mousse au chocolat*

*Saisonales Obst mit Fruchtsorbets*

*Wünschen Sie eine vegane Variante sprechen Sie uns bitte an.*