



„Hüttenzauber“

Feiern in Overkamps Westfalahütte - in „einmaliger“ Atmosphäre

Mit viel *LIEBE* zum Detail wurde Overkamps urige Westfalahütte in Brilon im Sauerland gefertigt, um hier am Ellberg ihren Platz zu finden.

Unsere wunderschöne 100 qm große Hütte und der großzügige Außenbereich mit Terrasse bieten bis zu 160 Gästen ein uriges und unvergessliches Ambiente - und natürlich den bekannten Service, von der Rundum-Versorgung bis hin zum Rahmenprogramm.

Mit viel *LIEBE* und *ERFAHRUNG* planen auch wir Ihren ganz persönlichen „Hüttenzauber“ gemeinsam mit Ihnen.

Den Anlass bestimmen Sie selbst! Sei es zu einem runden Geburtstag, einer Hüttenhochzeit, dem Firmenevent oder was Ihnen sonst noch alles einfällt! Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter der info@overkamp-gastro.de.

SCHÖNER lässt`s sich nicht feiern!

<i>Bestuhlung:</i>	<i>2 feste runde Tische für bis zu 8 Gästen Tische (12 er) 39 Stühle/ 18 Bänke (für je 5 Personen)</i>
<i>Anzahl Gäste:</i>	<i>Maximal 100 Personen sitzend Maximal 160 Personen sitzend/ stehend mit angrenzenden Terrassen, „Freisitzen“ bis 180 Pers.</i>
<i>Beschallung:</i>	<i>Multifunktionsanlage mit Beamer und integrierter Leinwand/ Nutzung. Auch ohne DJ möglich! Bereitstellung: 195,-€</i>
<i>Tanzfläche:</i>	<i>Vorhanden, variabel je nach Gästezahl</i>
<i>Bereitstellung:</i>	<i>750,-€/ Umsatzverrechnung je 1.000 € Umsatz/ 100,-€ Reduzierung der Bereitstellungskosten</i>



Eine FEIER viele verschiedene ANLÄSSE und MOTTOS:

Hier finden Sie ein paar Ideen:

- Straßenfest*
- Schützenfest*
- Country Road*
- Bayerischer Abend*
- Pfefferpotthast Fest*
- Halloweenparty*
- Dortmunder Junge/ Dortmunder „Mädchen“*
- Musikantenstadt*
- Sissy*
- Heidi*
- Jagd*
- Sylter Strandhüttenparty ...*

*Oder **OVERKAMPS** eigene Veranstaltungen:*

- Glühweinschoppen mit Weihnachtsbaumverkauf*
- Aprés Ski Party*
- Jazz-Frühschoppen*
- Schneeparty*
- Hüttenwaffelessen*
- After Work Party*
- Adventsbasar*
- Karnevalsparty*
- Ostertanz*
- Tanz in den Mai*
- Comedy Hütte*
- Fußball – Sky*
- Sonntags-Brunch*
- Smoker Abend*
- Whiskey Abend ...*



DJ`s/ Musik/ Künstler

DJ Frank Gaedtke

*DER“ DJ auch nur für Technik mit eigenem DJ oder MP3-Player
Mobil. 0171/1256934, Tel. 0231/465728*

DJ Thomas „Kolo“

*„Bayerischer Abend“ – er ist das Programm !!“
Mobil. 0171/1256934, Tel. 0231/445507*

DJ BASTI

*Sebastian von Mletzko
Mobil. 0174/ 9817236
www.svm-event.de*

DJ Ulf Preising

*modern, **zusätzliche Leistungen: Foto/Film/Video/ Lichttechnik**
Mobil. 0163/ 2306127
www.ulf-preising.de / info@pps-music.de*

DJ ANDY

*moderne Musik, Licht – Fotograf auch für „laufende“ Fotos vor Ort
Mobil. 0172/ 2308941
www.adierkes.de, info@adierkes.de/*

DJ Dirk Hengst

*modern, für Junge und Junggebliebene
Mobil. 0177/3922503*

DJ ADDI

*Addi Lippert – stilvolle zurückhaltende Moderation, begleitender Gesang
Besonders für Hochzeiten zu empfehlen!
Mobil. 0163-4544779, Tel. 0231-1374833
info@dj-addi.de*



DJ Mark

Mark Lewandowski

Hochzeit, Event toppp ! einfühlsam, gästeorientiert, Dienstleister im besten Sinne !

<https://www.event-dj-mark.de/>

Telefon: 0 173 84 60 304

DJ JAMES&BOND

Thomas Richthoff

Tel. 0231/461006

DJ SVEN

Sven Kadelka

modern, feurig, mitreißend, außergewöhnlich, TAAAAANZZEN !

Mobil. 0171/ 5181590

sven@music-dance.info, music-dance@web.de

DJ Volker

Volker Schirrich, Bielefeld - moderne Präsentation,

außergewöhnlich, Top-Musik, „Nix-Helene“

Tel. 0521-15765

www.volker-schirrich.jimdo.com, volker.schirrich@gmx.net

DJ Darko

DJ mit Schifferklavier

Tischzauberei/Magie/ „Walking Act“ für Spässchen

Mobil. 0151/ 15 616 688, Tel. 0209/15559339

party@DjDarko.de, <http://www.saschalange.com/>

Udo der Hexer - Udo Kleppe

Tel. 02304 / 12438



Handgemachte Musik

Wohnzimmerband

Rockig, fetzig! 4 Std. ca. 1.200 €, weitere Std. ca. 250 €, auch gut tagsüber!

Mobil. 01776403153, Tel. 0231/408107

www.wohnzimmerband.de

SAXOPHON

Michal Gick – Empfang, Menue Begleitung auch gut tagsüber!

Mobil: 0151 26743200, Tel. 02389/7796749

michaelgick.de

JazzBoys.de fossdoll.de

Schnieke Jungs aus Düsseldorf mit der richtigen Ansprache für Jazz, Lounge und Soul – auch gut tagsüber!

Matthias Bartylla

Mobil. 01781/ 613945

CENTRALPARKBAND

Simon & Garfunkel – Abend at it's best

www.centralparkband.de

DOLCE VITA

Gala & Partyband

Hochwertig, feine Tanzmusik, unkompliziert

Olaf Bonsels, Wachtendonk Mobil. 0172/ 6321176, Tel. 02836/ 972848

olaf.bonsels@gmx.de

Night & Day

Tanz u. Showband - internationales Niveau

Ansprechpartner Martin Doughty

Mobil. 0173/ 2634639, Tel. 02924/ 8765992

info@partystimmung.de

Nellie Garfield Band

Top-Format – Tanzband !!

Frau Sabine Hoell

Mobil. 0170/ 89 37 147

www.nelliegarfieldband.de



Duo TAKTLOS Akki & Stolli,
Andreas Löbbecke, Mobil. 0170/ 2858471
andreas.loebbecke@yahoo.de

SOS-Brothers / Swing, Tanz- u. Dinnermusik, sogar klassisch!
S. Schmitt-Rosenblatt
Tel. 0231/ 9822480
info@sos-brothers.de

Sultans of Swing/ Sir Matze
Handgemacht, Schlager, Evergreens -auch gut tagsüber !
Mobil. 0177/2771099 o. 0231/88055755
www.sos-mobilband.de, www.sir-matze.de

„Männerwirtschaft“
Kontrabass, Ukulele und Gesang – auch gut tagsüber !
Jürgen Tolksdorf, Mobil. 0173/ 3578825,
Andreas Kaim, Mobil. 0178/1525460 t
www.ukulele-bass.info

EBBI - Hammond-Orgel „in schön“
Tel. 02304/ 83884
webmaster@eberhard-schmitt.de

Kelsey Klamath
„Mischung zwischen Dolly Parton and Amy Mc. Donald“
Mobil. 0174/ 5690975
www.kelsey-klamath.de

PHONK - modern, technisch, loungig, tanzbar!
Entertainer Roy Sanders www.roysanders.de 2 Std. ca. 400,- €
Ulrich Biggemann, Mobil. 0177/ 8345981
www.phonk.de

Jürgen Weber „Lars Vegas“ Ob mit den Ace Cats als Lars Vegas, mit Coverbands oder solo auf zahlreichen Galas: Sänger und Entertainer Jürgen Weber ist seit vielen Jahren ein fester Bestandteil nicht nur der Dortmunder Musikszene.
Tel. 0231 -160502
www.larsvegas.eu, info@larsvegas.eu



www.undband.de info@undband.de

Matthias Möller Mobil. 01705474775

Stefan Käßner Mobil. 01606332750

Handgemachte Musik aus Schwerte- Ohrwürmer, zuhör- und tanzbar

Gentleman Dee

The Lord of SaXophone

Jürgen Bömer

Telefon: +49 (0) 52 54 / 9 34 82 34

Mobilfunk: +49 (0) 17 1 / 7 45 76 62

gentleman-dee.com

Das „High-Light“ für Ihre Party!

Eventfeuerwerk, Licht-u. Bühnenkonzepte/ Flammenshows

Highlight Eventart

Ansprechpartner: David Davood

Mobil. 0173/ 755 855 5

info@highlight-eventart.de



Die Speisen:

„**Vorab** zünftig auf den Tischen eingesetzt:“

„Lecker-Bissen“, zum Beispiel:

- Overkamps „Hasenkütteln“ mit Schwerter Senf
 - Gebäckstangen mit hauchdünnem Westfälischen Knochenschinken
 - Gemüsesticks mit Kräuterquark
 - Mettwurst-Lümmel
 - Lauch-Apfel-Salat im Gläschen
 - Pumpnickelkonfekt mit paprikagespicktem Rotkäppchens Landrahm
 - Feine Bällchen von gekräutertem Dorstener Ziegenfrischkäse
 - Feine Sülze vom Tafelspitz im Gläschen mit grüner Kräutersauce
 - Waltroper Mozzarella mit Tomatenragout
 - Dortmunder Minirosenkranz in Blätterteig
 - Overkamps Gänseschmalz
- Radieschen, Gürkchen, Brot, Butter

Je nach Auswahl 6,90 € - 12,90 € je Person

Hauptspeisen vom Büffet:

- 12,90 € **Currywurst** mit Original O's Currywurstsauce,
Stangenbrot, Stuten, Kräuterquark
- 16,90 € **Chilliconcarne**
- 21,95 € **Dortmunder Krüstchen** – Schweineschnitzel auf Toast mit Champignons
in Rahm, Spiegelei und Salatgarnitur
- 21,95 € „**Westfalen-Burger**“ mit gebratener Blutwurst, Zwiebeln,
Apfel-Scheiben und Reibekuchen
- 21,95 € **Gebratene Blutwurst** mit Kartoffelpüree, Äpfeln, Apfelkompott, Zwiebeln
- 21,95 € **Fleischkäse aus dem Ofen**, Bayrisch Kraut, Sauerkraut oder
Lauchgemüse, Kartoffelpüree oder Kartoffeln aus der Pfanne, Zwiebeln,
Spiegelei
- 21,95 € **Pfefferfleisch** – Gulasch vom Schwein, pikant mit Pfeffer gewürzt
- 22,95 € **Schweinehaxen** – kleine Schweinshaxen nur mit dem Spannenknochen,
Kruste, Kartoffelgratin/Rosmarinkartoffeln/ Kartoffelpüree/Bratkartoffeln



- 18,95 € **„Schlabberkappes“**
- 21,95 € **Pfeffersack** – gefüllter Schweinenackenbraten aus dem Ofen
- 21,95 € **Spießbraten** – Schweinerücken pikant gewürzt und gebraten, vor Ort aufgeschnitten
- 21,95 € **Schweinebraten** in Hövels-Biersauce, Bandnudeln, frisches Gemüse
- 21,95 € **Dortmunder Rosenkranz** – Bratwurst im Kringel gebraten, Kartoffeln aus der Pfanne oder Bratkartoffeln, Wirsinggemüse, Salat in Joghurtdressing
- 19,95 € **Graupeneintopf** mit Rinderbrust
- 22,95 € **Rippchenessen** mit Dicken Bohnen, Schnippelbohnen, Steckrüben-Durcheinander
- 21,95 € **Honig-Ingwer-Schinken** (mit Schwarte) vor Ort aufgeschnitten, dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit Essig-Öl/ Krautsalat oder Kartoffelpüree mit Sauerkraut
- 22,95 € **„Pfefferpotthastessen“** – Dortmunder Gulaschspezialität vom Rinderzungenstück
- 22,95 € **Rinderroulade** klassisch (auch als „Mini“ möglich) z.B. mit Kohlrabigemüse
- 19,95 € **Grünkohl**, Mettwürstchen, Kasseler, Kohlwurst, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, Schwerter Senf (gebr. Blutwurst, Leberwurst, Bauch)
- 19,95 € **Hausmacher Spezialitäten:** Lufttrockene Mettwurst, hausgemachte Sülze, gebratene Blutwurst und Leberwurst, Schinkenmett, Bratkartoffeln, Overkamps Mini-Cocktailfrikadellen, Remoulade, Schwerter Senf, kleine Gürkchen und Mixed Pickles, Brot und Butter
- 23,95 € **FrISChe „Burger“** vor Ort zubereitet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat in Sahne
- 23,95 € **Flammkuchen** vor Ort aus dem Ofen, klassisch mit Speck und Lauchzwiebeln oder mit Rauchlachs und Rucola
- 24,95 € **Roastbeef- rosa**– kalt – mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter



- 21,95 € **Putenbraten** von der Brust im Ganzen vor Ort, Orangensauce, Bandnudeln, Brokkoligemüse
- 21,95€ **Schweineschnitzel zum „Sattessen“**, dazu Zingarasoße, Jägersauce, Spätzle, Kartoffelecken, Salat mit Joghurtdressing
- 22,95 € **Schweinefilet im Ganzen geräuchert**, vor Ort aufgeschnitten, Dicke Bohnen, Sauerkraut, Lauchgemüse, Schnippelbohnen-Durcheinander
- 29,95 € **„Kalbshaxenessen“** – aus dem Ofen, vor Ort aufgeschnitten
- 28,95 € **„Wiener Schnitzel“** mit Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschen, Eisbergsalat in Joghurt
- 28,95 € **Zwiebelrostbraten – Bürgermeisterstück** vom Bergkamer Rind schonend geschmort, Zwiebelsauce „zum Niederknien“, Kartoffeln aus der Pfanne, Kartoffelnudeln und Bohnenpfanne
- 28,95 € **Stremellachskonfekt** im Kartoffelmantel, Meerrettichlandrahm, Lauch-Apfel-Salat, Eisbergsalat in Joghurtsahne
- 29,95 € **Roastbeef** im Ganzen gebraten – rosa – mit Speckböhnchen und Kartoffeln aus der Pfanne
- 29,95 € **Ganzer geräucherter Salm** (ohne Gräten) mit Meerrettichlandrahm, Reibekuchen, Pumpernickel, Eisbergsalat mit Joghurtdressing
- 36,95 € **Entenbraten aus dem Ofen**, Bayrisch Kraut, Semmelknödel / Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- 38,95 € **Kalbsrücken im Ganzen** gebraten, vor Ort aufgeschnitten, Rosmarinkartoffeln, Schmorgemüse aus dem Wok (frische Nudeln vor Ort aus dem Parmesan)
- 36,95 € **Rosa gebratene Semerrolle** vom Kalb auf Graupenrisotto, Zuckerschotengemüse und „Niederkniesauce“



Barbecue/ Grillbüffet:

Grillbüffet I. | 29,95 €

Salatbüffet:

Krautsalat (auch mit Sahne möglich), Grillsalat (Tomaten, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen), Lauch-Apfel-Salat, Paprikasalat, Tomaten-Zwiebel-Salat, Brotbüffet, Kräuterbutter, Grillsaucen, Senf, Kräuterquark

Dazu vom Grill:

Overkamps Bratwurst (auch als Currywurst möglich), Nackensteak, Fröndenberger Poulardenbrust - mariniert

Grillbüffet II. | 35,95 €

Salatbüffet:

Grillsalat (Tomaten, Gurken, Mais, Kidney-Bohnen), Lauch-Apfel-Salat, Paprikasalat, Tomaten-Zwiebel-Salat, Brotbüffet, Kräuterbutter, Grillsaucen, Senf, Kräuterquark, „PfefferBar und SalzBar“

*Frisches Gemüse aus dem Wok,
Rosmarinkartoffeln oder Folienkartoffeln*

Dazu vom Grill:

Overkamps Bratwurst (auch als Currywurst möglich) oder Dortmunder Rosenkranz, Irisches Bürgermeisterstück vom Ochsen -rosa, Fröndenberger Poulardenbrust mariniert, Schafskäse, mariniertes Kaiserbarschfilet

Zusätzlich:

Black-Tiger-RIESENgarnelen 6,90 € je Stück

Lammkoteletts nach Verfügbarkeit! 7,90 € je Stück

Gern erweitern wir das Grillbüffet nach Ihren Wünschen! Bitte sprechen Sie uns an!



Desserts:

Auf den Tischen eingesetzt:

*Kleine Dessertgläschen mit Grießflammerie, Pumpernickelcreme,
Bayerische Creme, Joghurtmousse mit Mangosauce,
Roter Grütze, Wackelpeter, Karamelkrem, Schokoladenmousse*

oder

in Schüsseln auf den Tischen zum „Selber nehmen“

alternativ

Aus dem Bauchladen:

*Kleine Dessertgläschen, Mini-Eis am Stiel
6,95 € je Person*



„Dortmunder Happa Tapas“?

„Dortmunder Anti-Pasti“ (zum „Sattessen“) 48,- €

Auf den Tischen eingesetzt /serviert „Lecka-Bissen“ z.B.:

Mini-Strammer-Max auf Mini-Stößchen

Minisalz Kuchen mit Schinken-Mett, Sülze und Käse

Overkamps Cocktailfrikadellen mit Schwerter Senf

Gebäckstangen mit hauchdünnem Westfälischem Knochenschinken

Mettwurst-Lümmel

Lauch-Apfel-Salat im Gläschen

Pumpnickelkonfekt mit paprikagespicktem Rotkäppchens Landrahm

Feine Bällchen vom gekräutertem Dorstener Ziegenfrischkäse

Feine Sülze vom Tafelspitz im Gläschen mit grüner Kräutersauce

Waltroper Mozzarella mit Tomatenragout

Dortmunder Minirosenkranz in Blätterteig

Dünne Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz, westfälisch süß-sauer angerichtet

Palatschinken von der geräucherten Baumüllers Lachsforelle mit Meerrettichlandrahm

Konfekt von Baumüllers Stremellachs im Kartoffelmantel gebacken

Mini-Pfefferpotthastsuppe / Kürbissüppchen/ Kartoffelsüppchen mit Schanzenbrotsegel

„Gänseklein“ mit Rotkohl/Klößen

Kleine Säckchen mit Blutwurst und Apfelkonfit

Westfälische Stippmilch mit Beerengrütze

Pumpnickelcreme mit Kirschen

In einem persönlichen Gespräch vor Ort lassen sich viele Wünsche und Fragen gleich klären.

Fordern Sie uns!



„Bayerischer Abend“

(„Wenn's denn sein muss!“) „Jetzt wird's zünftig und guat!“

Lebkuchenherzen *individuell für Ihre Veranstaltung:
ab 1 Stück. möglich: <http://www.lebkuchen-markt.de/>*

Zitherspieler: *Konny Kyrion aus Hürth,
Mobil. 0160-544 3592, Tel. 02233-374183
www.kkyrion.de*

Alphornbläser: *Heinz Küper
Tel.: 0 23 73 / 8 56 26
www.biebertaler-alphornisten.de*

BAND: *„STEIRERBUAM“
Volker Tinnefeld
Tel. 0231/ 126961/ 828545
info@steirer-buam.de*

Dekoration: *Ballonzauber Dortmund
0231 /5569700
info@ballonzauber.de.
Overkamp: „Bajuwarisches“ 150,- € je nach Aufwand*

„Vorab auf den Tischen eingesetzt:“ z.B.

- Semmeln, Brezeln, Vinschgauer, Obazda, Gänseschmalz, Radi
- Oberbayerischer Schinkenspeck
- Landjäger
- Bayerischer Weißkrautsalat mit Kümmel
- Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln
- Zwiebelmettwurst
- Fleischpflanzerl
- Rohkostsalate
- Radieschen, Gürkchen, Brot, Butter

Je nach Auswahl 7,95 € - 12,95 € pro Person



„Bayerischer Abend“

Vom Büffet:

- *Leberknödelsuppe*
- *Münchner Weißwurst mit Süßem Senf*
- *Leberkäse aus dem Ofen, Bayrisch Kraut, Sauerkraut oder -
Lauchgemüse, Kartoffelpüree oder Kartoffeln aus der Pfanne, Zwiebeln,
Spiegelei*
- *Käsespätzle*
- *„Resi`s Mini-Brathändl“ mit pikanter Würzung*
- *Knuspriger Schweinekrustengrillschinken mit Sauerkraut*
- *Kalbshaxen*
- *Schweinshaxen*
- *Entenbraten mit Rotkohl und Semmelknödeln*
Warmer Pellkartoffelsalat mit Speck, Bratkartoffeln

- *Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*
- *Bayerische Crème*
- *Apfelstrudel mit Vanillerahm*
- *Birnenrahmstrudel mit Vanilleeis*

Je nach Auswahl ca. 19,95 € bis 39,95 € pro Person



Getränke:

(Standard)

Biere:

<i>O's Hüttenbier oder Brinkhoffs</i>	<i>je Liter</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Hövels</i>	<i>je Liter</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Erdinger „Urweiße“ auch alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Tegernseer</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,90 €</i>

Auch jedes andere Bier ist bei uns möglich, soweit es in unsere Zapfanlage passt !
Sprechen Sie uns an !

Softgetränke:

<i>Pepsi-Cola, Mirinda, Seven-UP, Orangensaft</i>	<i>1l</i>	<i> 11,50 €</i>
<i>Tafelwasser Overkamp feinperlig</i>	<i>0,7l</i>	<i> 5,95 €</i>
<i>Apfelschorle Carolinen</i>	<i>0,75l</i>	<i> 6,95 €</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic-Water</i>	<i>1l</i>	<i> 12,00 €</i>
<i>Kaffee, Espresso, Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	<i> 2,80 – 3,50 €</i>

Sekt/ Wein:

<i>Overkamps Moselschampus – brut – Flaschengärung</i>	<i>0,75l</i>	<i> 32,50 €</i>
<i>Overkamps E1 – Weincuvée von Matthias Gaul</i>	<i>0,75l</i>	<i> 29,50 €</i>
<i>O's Rosé – trocken, fruchtig</i>	<i>0,75l</i>	<i> 29,50 €</i>
<i>Cuvée No. 1 Cuvée</i>		
<i>Spätburgunder/ Cabernet u. Saint Laurent</i>	<i>0,75l</i>	<i> 32,80 €</i>

Selbstverständlich servieren wir auch Ihre Getränke, z.B. Ihren Lieblingswein
Sprechen Sie uns an !

Spirituosen:

<i>Overkamps „Alter Ellberger“ Korn</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,00 €</i>
<i>Overkamps „Privat“ feiner Kräuter</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,00 €</i>
<i>Williamsbirne (mit Birne)</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,40 €</i>
<i>Himbeergeist Scheibel</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,40 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,40 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,40 €</i>
<i>Eversbusch</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,00 €</i>
<i>Enzian</i>	<i>2cl</i>	<i> 3,00 €</i>
<i>Wodka Skiclub Kampen</i>	<i>2cl</i>	<i> 4,00 €</i>
<i>Gin Skiclub Kampen</i>	<i>2cl</i>	<i> 4,00 €</i>
<i>Whiskey Jim Beam</i>	<i>4cl</i>	<i> 5,90 €</i>



Getränkepauschale:

<u>Wichtige Getränke:</u>	<i>O's Hüttenbier Jever Fun alkoholfrei Erdinger Urweiße / auch alkoholfrei</i>
<u>Limos:</u>	<i>Pepsi-Cola/Mirinda/Seven-UP Mineralwasser Gourmetflasche (wird im Kühler eingesetzt) Vaihinger Apfelsaft und Orangensaft, Schorle Bitter Lemon</i>
<u>Brause:</u>	<i>Moselschampus Flaschengärung, Gebrüder Simon</i>
<u>Weinkes:</u>	
<i>Weißwein:</i>	<i>Overkamps Sommerwein – Cuvée von Riesling & Rivaner</i>
<i>Rotwein:</i>	<i>Cuvée No. 1 von Markus Klumpp</i>
<u>Warmet:</u>	<i>Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte</i>
<u>Schnäpskes:</u>	<i>Overkamps Alter Ellberger (Korn aus dem Eichenholzfass) Overkamps PRIVAT (Dortmunder Kräuter) Schladerer Himbeergeist Obstler Williamsbirne Pflaume</i>

<i>Gültig - 8 Stunden</i>	<i>16.00 – 24.00 Uhr</i>	<i> 29,50 €</i>
	<i>17.00 – 01.00 Uhr</i>	<i> 34,50 €</i>
	<i>18.00 – 02.00 Uhr</i>	<i> 39,50 €</i>
	<i>19.00 – 03.00 Uhr</i>	<i> 46,- €</i>

Ab 1.00 bis 3.00 Uhr nachts erheben wir eine zusätzliche Pauschale je Servicemitarbeiter von 50,- € je Person (maximal 2 Personen)

Wir bitten hier um Ihr Verständnis– Sie werden davon profitieren !!!!!

Stand JANUAR 2023