



# „Hüttenzauber“

## Feiern in Overkamps Westfalenhütte - in „einmaliger“ Atmosphäre

Mit viel **LIEBE** zum Detail wurde Overkamps urige Westfalenhütte im Jahre 2013 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 180 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 wir auch Ihren ganz persönlichen „Hüttenzauber“!

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

### **SCHÖNER lässt`s sich nicht feiern!**

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



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](http://www.svm-event.de)*

## **DJ Ulf Preising**

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

## **DJ ANDY**

*moderne Musik, Licht – Fotograf auch für „laufende“ Fotos vor Ort  
Mobil. 0172/ 2308941  
[www.adierkes.de](http://www.adierkes.de), [info@adierkes.de](mailto: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](mailto: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](mailto:sven@music-dance.info), [music-dance@web.de](mailto:music-dance@web.de)*

**DJ Volker**

*Volker Schirrich, Bielefeld - moderne Präsentation,*

*außergewöhnlich, Top-Musik, „Nix-Helene“*

*Tel. 0521-15765*

*[www.volker-schirrich.jimdo.com](http://www.volker-schirrich.jimdo.com), [volker.schirrich@gmx.net](mailto: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](mailto: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](http://www.wohnzimmerband.de)

## **SAXOPHON**

Michal Gick – Empfang, Menue Begleitung auch gut tagsüber!

Mobil: 0151 26743200, Tel. 02389/7796749

[michaelgick.de](http://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](http://www.centralparkband.de)

## **DOLCE VITA**

Gala & Partyband

Hochwertig, feine Tanzmusik, unkompliziert

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

[olaf.bonsels@gmx.de](mailto:olaf.bonsels@gmx.de)

## **Night & Day**

Tanz u. Showband - internationales Niveau

Ansprechpartner Martin Doughty

Mobil. 0173/2634639, Tel. 02924/8765992

[info@partystimmung.de](mailto:info@partystimmung.de)

## **Nellie Garfield Band**

Top-Format – Tanzband !!

Frau Sabine Hoell

Mobil. 0170/89 37 147

[www.nelliegarfieldband.de](http://www.nelliegarfieldband.de)



**Duo TAKTLOS** Akki & Stolli,  
Andreas Löbbecke, Mobil. 0170/ 2858471  
[andreas.loebbecke@yahoo.de](mailto:andreas.loebbecke@yahoo.de)

**SOS-Brothers / Swing, Tanz- u. Dinnermusik, sogar klassisch!**  
S. Schmitt-Rosenblatt  
Tel. 0231/ 9822480 Mobil. 0177/2771099 o. 0231/88055755  
[info@sos-brothers.de](mailto:info@sos-brothers.de) [www.sos-mobilband.de](http://www.sos-mobilband.de), [www.sir-matze.de](http://www.sir-matze.de)

**SOUNDPARK - Schwerte**  
Band jeder Größenordnung - bodenständig – Evergreens  
Tel.: 0160 6332750 [info@soundpark.band](mailto:info@soundpark.band)

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

**EBBI - Hammond-Orgel „in schön“**  
Tel. 02304/ 83884  
[webmaster@eberhard-schmitt.de](mailto:webmaster@eberhard-schmitt.de)

**Kelsey Klamath**  
„Mischung zwischen Dolly Parton and Amy Mc. Donald“  
Mobil. 0174/ 5690975  
[www.kelsey-klamath.de](http://www.kelsey-klamath.de)

**PHONK - modern, technisch, loungig, tanzbar!**  
Entertainer Roy Sanders [www.roysanders.de](http://www.roysanders.de) 2 Std. ca. 400,- €  
Ulrich Biggemann, Mobil. 0177/ 8345981  
[www.phonk.de](http://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](http://www.larsvegas.eu), [info@larsvegas.eu](mailto:info@larsvegas.eu)



[www.undband.de](http://www.undband.de) [info@undband.de](mailto: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](http://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](mailto:info@highlight-eventart.de)

und wenn es ganz besonders sein darf:

**Hermann Suttorp am GLÄSERNEN BARFLÜGEL**

Zum Mitsingen und Träumen

Tel. 00 49 (0)2 31 - 9 76 76 46 · Fax 00 49 (0)2 31 - 9 76 76 45

[www.barfluegel.de](http://www.barfluegel.de) · [info@barfluegel.de](mailto:info@barfluegel.de)

**Künstler:**

Zauberer, Magier, Kinderunterhaltung, Spaßkellner und alles:

SASCHA LANGE

<https://www.saschalange.com/>

Tel.: 015115616688

**Künstlervermittlung**

Kerstin Schneider

von „Playa Rouge bis Roland Kaiser“

KünstlerManagement Kerstin Schneider

0231 461006 / 01732529671



## 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
- Pumpernickelkonfekt 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 8,90 € - 14,90 € je Person

## Hauptspeisen vom Büffet:

- 14,95 €     **HAUPTGANG: Currywurst** mit Original O's Currywurstsauce, Stangenbrot, Stuten, Kräuterquark
- 18,95 €     **Chilliconcarne**
- 24,95 €     **Dortmunder Krüstchen** – Schweineschnitzel auf Toast mit Champignons in Rahm, Spiegelei und Salatgarnitur
- 24,95 €     „**Westfalen-Burger**“ mit gebratener Blutwurst, Zwiebeln, Apfel-Scheiben und Reibekuchen
- 24,95 €     **Gebratene Blutwurst** mit Kartoffelpüree, Äpfeln, Apfelkompott, Zwiebeln
- 24,95 €     **Fleischkäse aus dem Ofen**, Bayrisch Kraut, Sauerkraut oder Lauchgemüse, Kartoffelpüree oder Kartoffeln aus der Pfanne, Zwiebeln, Spiegelei
- 24,95 €     **Pfefferfleisch** – Gulasch vom Schwein, pikant mit Pfeffer gewürzt
- 24,95 €     **Schweinehaxen** – kleine Schweinshaxen nur mit dem Spannenknochen, Kruste, Kartoffelgratin/Rosmarinkartoffeln/ Kartoffelpüree/Bratkartoffeln





- 24,95 € **„Schlabberkappes“**
- 24,95 € **Pfeffersack** – gefüllter Schweinenackenbraten aus dem Ofen
- 24,95 € **Spießbraten** – Schweinerücken pikant gewürzt und gebraten, vor Ort aufgeschnitten
- 26,95 € **Schweinebraten** in Hövels-Biersauce, Bandnudeln, frisches Gemüse
- 24,95 € **Dortmunder Rosenkranz** – Bratwurst im Kringel gebraten, Kartoffeln aus der Pfanne oder Bratkartoffeln, Wirsinggemüse, Salat in Joghurtdressing
- 22,95 € **Graupeneintopf** mit Rinderbrust
- 26,95 € **Rippchenessen** mit Dicken Bohnen, Schnippelbohnen, Steckrüben-Durcheinander
- 26,95 € **Honig-Ingwer-Schinken** (mit Schwarte) vor Ort aufgeschnitten, dazu lauwarmer Kartoffelsalat mit Essig-Öl/ Krautsalat oder Kartoffelpüree mit Sauerkraut
- 28,95 € **„Pfefferpotthastessen“** – Dortmunder Gulaschspezialität vom Rinderzungenstück
- 28,95 € **Rinderroulade** klassisch (auch als „Mini“ möglich) z.B. mit Kohlrabigemüse
- 22,95 € **Grünkohl**, Mettwürstchen, Kasseler, Kohlwurst, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, Schwerter Senf (gebr. Blutwurst, Leberwurst, Bauch)
- 24,95 € **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
- 26,95 € **Frische „Burger“** vor Ort zubereitet, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat in Sahne
- 26,95 € **Flammkuchen** vor Ort aus dem Ofen, klassisch mit Speck und Lauchzwiebeln oder mit Rauchlachs und Rucola
- 28,95 € **Roastbeef-rosa**– kalt – mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter



- 24,95 € **Putenbraten** von der Brust im Ganzen vor Ort, Orangensauce, Bandnudeln, Brokkoligemüse
- 26,95€ **Schweineschnitzel zum „Sattessen“**, dazu Zingarasoße, Jägersauce, Spätzle, Kartoffelecken, Salat mit Joghurtdressing
- 29,95 € **Schweinefilet im Ganzen geräuchert**, vor Ort aufgeschnitten, Dicke Bohnen, Sauerkraut, Lauchgemüse, Schnippelbohnen-Durcheinander
- 36,95 € **„Kalbshaxenessen“** – aus dem Ofen, vor Ort aufgeschnitten
- 34,95 € **„Wiener Schnitzel“** mit Kartoffel-Gurken-Salat, Radieschen, Eisbergsalat in Joghurt
- 34,95 € **Zwiebelrostbraten – Bürgermeisterstück** vom Bergkamer Rind schonend geschmort, Zwiebelsauce „zum Niederknien“, Kartoffeln aus der Pfanne, Kartoffelnudeln und Bohnenpfanne
- 34,95 € **Stremellachskonfekt** im Kartoffelmantel, Meerrettichlandrahm, Lauch-Apfel-Salat, Eisbergsalat in Joghurtsahne
- 36,95 € **Roastbeef** im Ganzen gebraten – rosa – mit Speckböhnchen und Kartoffeln aus der Pfanne
- 34,95 € **Ganzer geräucherter Salm** (ohne Gräten) mit Meerrettichlandrahm, Reibekuchen, Pumpernickel, Eisbergsalat mit Joghurtdressing
- 39,95 € **Entenbraten aus dem Ofen**, Bayrisch Kraut, Semmelknödel / Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- 39,95 € **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. | 32,95 €**

### 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. | 39,95 €**

### 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 7,95 € je Stück  
Lammkoteletts nach Verfügbarkeit! 9,95 € 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  
7,95 € je Person*

**Für später:**

*z.B. Currywurst mit Herdstuten, Käsespieße, Cocktailfrikadellen, Käseplatte, Schinkenplatte,  
Gulaschsuppe, Mitternachtssuppe, Geburtstagstorte ... warte wills  
5,50 – 9.50 €/ Person je nach Auswahl*



## „Dortmunder Happa Tapas“?

„Dortmunder Anti-Pasti“ (zum „Sattessen“) 49,95 €

*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 Minirosenkrantz 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*

*„Gänselein“ 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](http://www.kkyrion.de)*

*Alphornbläser:*                      *Heinz Küper  
Tel.: 0 23 73 / 8 56 26  
[www.biebertaler-alphornisten.de](http://www.biebertaler-alphornisten.de)*

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

*Dekoration:*                              *Ballonzauber Dortmund  
0231 /5569700  
[info@ballonzauber.de](mailto: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 € - 14,95 € pro Person*



# „Bayerischer Abend“

## ***Vom Büffet:***

### ***z.B.***

- *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. 22,95 € bis 43,95 € 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>Carolinen Mineralwasser feinperlig</i>	<i>0,7l</i>	<i>  6,95 €</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 – 3,90 €</i>

## **Sekt/ Wein:**

<i>Overkamps Moselschampus – brut – Flaschengärung</i>	<i>0,75l</i>	<i>  39,50 €</i>
<i>Overkamps E1 – Weincuvée von Matthias Gaul</i>	<i>0,75l</i>	<i>  34,50 €</i>
<i>O´s Rosé – trocken, fruchtig</i>	<i>0,75l</i>	<i>  34,50 €</i>
<i>Cuvée No. 1 Cuvée</i>		
<i>Spätburgunder/ Cabernet u. Saint Laurent</i>	<i>0,75l</i>	<i>  34,80 €</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:

**Wichtige Getränke:** *Dortmunder Pils (oder jede andere Marke nach Absprache und Verfügbarkeit)  
Jever Fun alkoholfrei  
Erdinger Urweiße / auch alkoholfrei*

**Limos:** *Pepsi-Cola/Mirinda/Seven-UP, Coca-cola "light" und "zero"  
Mineralwasser Gourmetflasche (wird im Kühler eingesetzt)  
Vaihinger Apfelsaft und Orangensaft, Schorle  
Bitter Lemon*

**Brause:** *Moselschampus Flaschengärung, Gebrüder Simon*

**Weinkes:**  
*Weißwein: Overkamps Sommerwein – Cuvée von Riesling & Rivaner  
Rotwein: Cuvée No. 1 von Markus Klumpp*

**Warmet:** *Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte*

**Schnäpskes:** *Overkamps Alter Ellberger (Korn aus dem Eichenholzfass)  
Overkamps PRIVAT (Dortmunder Kräuter)  
Schladerer Himbeergeist  
Obstler  
Williamsbirne  
Pflaume*

---

<i>Gültig - 8 Stunden</i>	<i>16.00 – 24.00 Uhr</i>	<i>  34,50 €</i>
	<i>17.00 – 01.00 Uhr</i>	<i>  36,50 €</i>
	<i>18.00 – 02.00 Uhr</i>	<i>  39,50 €</i>
	<i>19.00 – 03.00 Uhr</i>	<i>  49,- €</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 2024**