

Wir wollen Hochzeit feiern!

Liebes Brautpaar!

Ist das aufregend ! Sie haben einen Entschluss gefasst, der Sie für Ihr weiteres Leben stark prägen wird. Sie möchten den Lebensweg gemeinsam gehen und dies besiegeln lassen.

Lassen Sie uns dazu beitragen, dass dieser Tag Ihnen immer in schöner Erinnerung bleiben wird. Mit unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Let`s make memories.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie umfassende Informationen und Möglichkeiten, wie wir diesen ganz besonderen Tag einzigartig gemeinsam mit Ihnen gestalten.

Dabei entscheiden Sie, ob Sie sich für ein stilvolles Menü, ein festliches Büffet oder eine Kombination von Beidem wünschen. In einem persönlichen Gespräch gehen wir gern auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Mit viel Liebe zum Detail planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihren ganz besonderen Tag. Bitte sprechen Sie uns an oder vereinbaren einen Termin unter der 0231/ 46 27 36.

Mit gast-freundlichen Grüßen

Ihre Familie Overkamp & Team

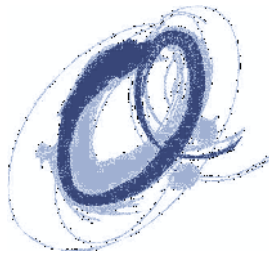


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





Pauschalangebote

Die angegebenen Preise der Pauschalangebote gelten, sofern nicht anders angegeben in der Zeit von **18.00 Uhr bis 02.00 Uhr** je erwachsene Person. Sollten Sie länger feiern wollen, dann ist das bis 3.00 Uhr möglich. Wir werden dann eine für Sie gültige und passende Pauschale anbieten.

Maßgebend zur Berechnung ist die Personenzahl die Sie bis zwei 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich, per Fax oder persönlich mitteilen. Andere Absprachen gelten nicht.

Die angegebenen Preise der Pauschalangebote variieren nur durch die Speisenauswahl, bzw. durch den unterschiedlichen Beginn. Das Getränkeangebot ist in allen Vorschlägen gleich. Grundsätzlich kommen unsere Pauschalangebote nur ab einer Personenzahl von 50 erwachsenen Gästen in Betracht. Darunter lohnt es sich für Sie und Ihr Budget nicht.

Aktuell erheben wir unabhängig von der Pauschale ab 1.00 Uhr eine Servicepauschale je Servicemitarbeiter von 50,- € je Stunde. Wir bitten hier auch im Sinne eines guten Service um Ihr Verständnis. Bis max. 3 Uhr sind wir für Sie da und „feiern mit Ihnen“!

Ausstattung: Tische je nach Absprache rund oder Tafel, Tischwäsche und Stoffservietten in weiß, Silberbesteck, hochwertige Gläser, Stuhl-Hussen auf Wunsch: in weiß: 4,90 €/ Stück / optional zusätzliche farbige Schleife 2,- €

Speisen- Menüfolge: Für die Erstellung und den Druck auf weißem Papier berechnen wir pauschal 25,-€

Dekoration: individuell je Tisch: zusätzliche Kosten je Tisch ab 25,-€ (je nach Aufwand) oder auch eigene Dekoration der Tische / Raum möglich

Kinder: Bis zu 3 Jahren sind die Kinder kostenfrei!
Von 4-10 Jahren zahlen die Kinder pauschal 35,-€.
Ab 11 Jahren bis 14 Jahren zahlen die Kinder die Hälfte der ausgewählten Pauschale.

Leider müssen wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass Sie für alle außergewöhnlichen Verschmutzungen (z.B. Konfettipistolen) sowie Beschädigungen und Verunreinigungen durch Ihre Gäste verantwortlich sind und wir Ihnen diese als Veranstalter berechnen werden.

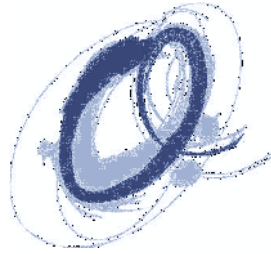


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND



www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





Getränke lt. Pauschale

- Biere:** Stifts-Pils oder Brinkhoffs vom Fass
Jever Fun alkoholfrei
Weizenbier vom Fass / auch alkoholfrei
Malzbier
- Softgetränke:** Cola, auch „light“ und „zero“, Zitronenlimonade, Orangenlimonade
Mineralwasser Gourmetflasche
Vaihinger Apfelsaft und Orangensaft
-  Moselschampus Brut - Flaschengärung der Gebrüder Simon
Aperol Sprizz / Hugo / Lillet
Apfelsecco (alkoholfrei) Demeter-Qualität v. Obsthof Clostermann
- Weine:**  Sommerwein Cuvée von Riesling und Rivaner, trocken/ fruchtig
Rotwein: Cuvée No. 1, Klumpp, Bruchsal, Baden (Rotwein)
- Kaffeespezialitäten:** Kaffee, Cappuccino, Espresso, Macchiato
- Spirituosen:** Overkamps Alter Ellberger (Korn aus dem Eichenholzfass)
Overkamps PRIVAT (Dortmunder Kräuter), alternativ Ramazotti
Schladerer Himbeergeist, alternativ Obstler, Williamsbirne
Malteser Aquavit
Fernet Branca

Legen Sie Wert auf bestimmte Getränke, die hier nicht aufgeführt sind?

Gern bieten wir Ihnen eine spezielle Getränkepauschale ganz nach Ihren Wünschen an !

z.B. zusätzliche Longdrinks z.B. GIN-Tonic, Vodka-Lemon oder Havanna-Cola sowie auch Cocktails bieten wir gern in einer Pauschale oder in der Einzelabrechnung an.

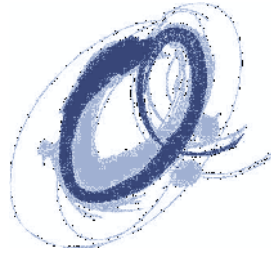


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





Pauschalen (Beispiele)

I. Vorschlag ab 40 Personen Preis bei 60 Personen 104,50€

Verschiedene Blattsalate mit Dressings,
dazu warme Poulardenbrust,
Matjesvariationen und Baumüllers Forellenfilets
mit entsprechenden Saucen,
Stangenbrot, Minibrötchen und Butter

Geschnetzeltes von der Fröndenberger Poulardenbrust „Züricher Art“
mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle,
„Pfeffersack“, gefüllter Neuland-Schweinenacknbraten
in leichter Pfefferrahmsauce,
Böhnchen, Broccoli und Möhren, Kartoffelgratin

Käseplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce,
Mousse au chocolat, Fruchtmarksaucen

II. Vorschlag ab 40 Personen Preis bei 60 Personen 106,50€

Feldsalat mit Specksahnedressing,
Baumüllers buchenholzgeräuchertes Forellenfilet, Meerrettichlandrahm,
Charantaismelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Verschiedene Brotsorten und Butter

Fröndenberger Poulardenbrust
mit Spinat gefüllt auf Morchelrahm,
und geschmorter Tafelspitz „Esterhazy“ mit Burgundersauce,
frische Marktgemüse und Kartoffelgratin, Nusskartoffeln

Bayerische Creme mit Erdbeermark
Geflämmte Caramelcreme mit Früchten
Käseauswahl mit Feigensenf, Brot und Butter

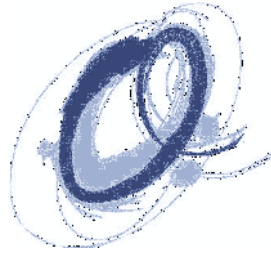


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





III. Vorschlag ab 50 Personen buchbar Preis bei 70 Personen 112,50 €

Fischvorspeise mit ganzem Stremellachs von Baumüller,
frische Tiefsee- Shrimps mit Cocktailsauce
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,
frische Blattsalate mit diversen Dressings,
Brotkorb und Butter

Putenbrust fein gegart und saftig aus dem Ofen in Orangensauce,
Geschmorte Tafelspitz "Esterhazy" in Burgundersauce,
und Schweinefiletspitzen in Champignonrahm mit grünem Pfeffer,
feine Speckböhnchen, Broccoli und Möhrengemüse
Spätzle, Rösti und Kartoffelgratin

Marktfrischer Obstsalat mit Vanillerahmeis,
Unsere braune Mousse au chocolat, Joghurtgelee mit Mangosauce
Käseauswahl mit Feigensenf

IV. Vorschlag **Italienisch** ab 50 Personen buchbar Preis bei 70 Personen 114,50 €

Charantaimelone mit Parmaschinken,
Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum,
eingelegte Peperoni, Kirschtomaten gefüllt mit Frischkäse
Oliven gefüllt mit Mandeln, Zucchini- und Auberginescheiben
sowie Paprika vom Grill und eingelegt, marinierte Balsamzwiebeln
Ciabatta mit Oliven und Aioli

Piccata von der Poulardenbrust mit Tomatenkräutersauce,
grüne Bandnudeln und Gemüse überbacken,
Rinderfiletspitzen vom Grill „Italienisch“ mit Gemüsestreifen

Tiramisu, Panna Cotta, Mascarpone-schaum,
mit frischen Früchten
Italienische Käseplatte

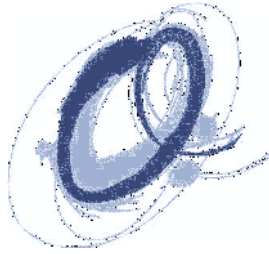


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





V. Vorschlag

WESTFALEN grüßt seine Gäste !

ab 60 Personen buchbar

Preis bei 80 Personen

114,50 €

Torte von Westfälischem Ziegenfrischkäse mit Pfannkuchen
Carpaccio von der gekochten Kalbszunge westfälisch süß-sauer mariniert
Sülze vom Tafelspitz mit Gemüse, dazu grüne Kräutersauce
Palatschinken von Baumüllers geräuchertem Lachs mit Rotkäppchens Meerrettich-Landrahm
Feldsalat (nur Saison) mit Specksahnedressing und Brotwürfeln

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
auf Rahmsauerkraut mit Apfelspalten, Nusskartoffeln

und

Schweinebäckchen zart geschmort aus dem Ofen,
Schalottensauce, Schmor Gemüse aus dem Wok, Kartoffelnudeln

Pumpnickelmousse mit passierten Früchten

Geflämmte Karamelcreme

Obstsalat vom Markt

(Westfälische Käsecremen mit Feigensenf 2,50 € zusätzlich)

VI. Vorschlag

ab 60 Personen buchbar

Preis bei 80 Personen

139,50 €

zum Empfang: „Lecka-bissen“

zB. Lachspalatschinken, Garnelenschwänzchen in der Limone mit Wasabi,
Krabben Tartelette, Pflaumen im Speckmantel, Lauchkuchen - lauwarm,

Vom Büffet:

Ganzer Stremellachs mit Meerrettichlandrahm, Matjesvariationen,
frische Blattsalate mit entsprechenden Dressings,
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomate und Gartenkräuterpesto,
Melone mit Westfälischem Knochenschinken,
Brotkorb und Butter

Roastbeef "rosa" im Ganzen gebraten
mit Sauce Bearnaise, frische Gemüse und Kartoffelgratin,
Schweinefiletspitzen mit Champignons und grünem Pfeffer in Rahmsauce,
Kalbshaxenbraten aus dem Ofen
mit Rahmsauce, Gemüse, Kartoffelgratin

Hochzeits-Eistorte „Traumschiff“ von unseren Köchen präsentiert
mit Fruchtsaucen, Obst und Dekoration

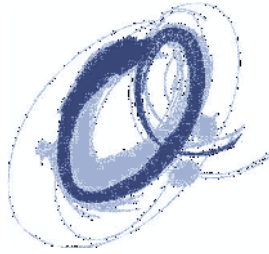


EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG





VII. Vorschlag

„Rundum-Sorglos-Pauschale“

ab 60 Personen buchbar

Preis bei 90 Personen 149,50 €

Möglicher Ablauf:

Beginn 15.00 Uhr mit Sektempfang und gemeinsamen Kaffeetrinken

Ihre Hochzeitstorte (**nicht im Preis enthalten, da sehr individuell**)

und andere Kuchen nach gemeinsamer Absprache -

dazu Kaffee, Kakao, Tee und Kaffeespezialitäten

Im Anschluss im Garten oder auf der Terrasse

erfrischende Kaltgetränke an Stehtischen aus obigem Angebot.

Ab 18.00 Uhr werden kleine „Lecka-Bissen“ gereicht:

z.B. Blätterteigkissen gefüllt mit Tomate/Frischkäse und Lachsfilet, Minifrikadellen, lauwarmer Lauchtorte ...

Ab 19.00 Uhr vom Büffet:

Garnelenschwänze mit Knoblauch-Dipp,
Unsere Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,
Baumüllers Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce,
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Balsamicodressing
Frische Reibekuchen aus der Pfanne,
Wildkräutersalate mit Himbeeressigdressing
Brotbüffet mit Butter, Kräuterquark

Vom Büffet:

Angus Rinderfiletbraten – rosa - am Tisch aufgeschnitten, Rotweinschalottensauce,
Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen

und

Filet vom Kaiserbarsch und Garnelen in leichter Samsauce
tourniertes Gemüse, halb-wilder Reis

Vom Büffet:

Unser braunes und weißes Schokoladenmousse,
Joghurtgelee mit Mangosauce
frischer Obstsalat mit Walnusseis und Marsalasabayon am Tisch aufgeschlagen

Stand 1/ 2024 / Änderungen vorbehalten!



EINE GUTE STUBE IN DORTMUND

www.overkamp-gastro.de

Overkamp Gastronomie GmbH & Co KG

