



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Vorschlag 01

Cloppenburger Hochzeitssuppe vom Rind mit feiner Einlage
-am Tisch serviert-

Vom Buffet

Gebratener Schweinerücken im Kräutermantel mit Schmorzwiebeln
-am Buffet geschnitten-

&

Zartes Hähnchenbrustfilet an Tomaten-Basilikumsauce

&

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat

Speckbohnen, Mediterranes Gemüse aus dem Wok
Champignons in Rahm
Bratkartoffeln aus der heißen Pfanne, Röstitaler, Rosmarinkartoffeln
Schalottenrahmsauce, Sauce Béarnaise

*

Hausgemachte Antipasti
Eingelegte Zucchini, Paprika und Champignons in Olivenöl und Knoblauch
Tomate & Mozzarella auf Pesto mit frischem Basilikum
Rucola & Feldsalat mit aromatischen Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

Bunte Rohkostauswahl mit Mais, Schafskäse und Thunfisch
Zweierlei Dressing

*

Süße Sachen die Freude machen
mit verschiedenen Cremes, roter Waldbeerengrütze und Vanillesauce

Ab 50 Personen	€ 31,50 p. Pers.
Ab 80 Personen	€ 30,50 p. Pers.
Ab 100 Personen	€ 28,90 p. Pers.



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Vorschlag 02

Ofenfrisches Ciabatta und Vollkornbaguette
mit zweierlei Dip

*

Cloppenburger Hochzeitssuppe vom Rind mit feiner Einlage
-am Tisch serviert-

Vom Buffet

Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel und zarte Maispoulardenbrust
-am Buffet geschnitten-

&

Edelfischfilet „nach Angebot“ am Buffet gebraten

Frische Champignons á la creme

Mediterranes Gemüse aus dem Wok, Speckbohnen

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten
und harmonisierende Saucen

*

Hausgemachte Antipasti

Eingelegte Zucchini, Paprika und Champignons in Olivenöl und Knoblauch

Tomate & Mozzarella auf Pesto mit frischem Basilikum

Rucola & Feldsalat mit aromatischen Kirschtomaten,

gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Rohkostauswahl mit Mais, Schafskäse und Thunfisch

Zweierlei Dressing

Nachspeise

Bunte Dessertauswahl mit verschiedenen Cremes, frischen Früchten,

Großes Eisvergnügen Carte d'Or, Sahne und Toppings

oder

Bunte Dessertauswahl im Glas

z.B.

Weißes Schokoladenmousse auf Himbeere mit Mandelcrunch

Dunkles Schokomousse auf Apfelchutney & Chili

Mascarpone Joghurtcreme mit Cookies und Trauben

Maracujamousse mit Blaubeeren

Zweierlei Mousse auf Waldbeeren

Tiramisu

(Bitte entscheiden Sie sich für 3 Gläser)

Ab 50 Personen € 41,50 p. Pers.

Ab 80 Personen € 40,50 p. Pers.

Ab 100 Personen € 37,00 p. Pers.

Dorfkrug im Museumsdorf, Museumstraße 25, 49661 Cloppenburg

Telefon 04471-2726

Email: infor@dorfkrugimmuseumsdorf.de



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

***Wie wäre es mit einem sommerlichen Barbecue in traumhafter Kulisse
des Museumsdorfes...***

Grillbuffet „Gourmet“

Suppe -am Tisch serviert-

Cloppenburger Hochzeitssuppe vom Rind mit feiner Einlage

oder

Andalusische Gazpacho mit Gemüse und Crôutons

oder

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ginsahne

Vom Grillbuffet –auf der Terrasse-

Saftige Rumpsteaks vom argentinischen Rind

oder

Rumpsteaks vom Galloway Rind aus der Region aus artgerechter Tierhaltung
Zarte Schweinerückensteaks, Bentheimer Bratwurst, Vegetarische Grillauswahl

Marinierte Hähnchenbrustfilets

Gegrilltes Edelfischfilet „nach Tagesangebot“

oder

Ganzer Lachs gefüllt mit Gartenkräutern und mediterranen Gewürzen

Scampipfanne mit Gemüsestreifen

Harmonisierende Saucen

*

Bratkartoffeln & frische Champignons -aus der heißen Eisenpfanne-

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Sommergemüse aus dem Wok

*

Ofenfrisches Ciabatta und Vollkornbaguette

Kräuterbutter, Aioli, Sweet Chili, Tzatziki, Rote Beete Meerrettich, BBQ-Sauce

Hausgemachte Antipastivariationen

Eingelegte Zucchini, Paprika und Champignons in Olivenöl und Knoblauch

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, Vitello Tonnato, Datteln im Speckmantel

Vitaminpotpourri

mit Rohkostsalaten und harmonisierenden Saucen

Rucola und Feldsalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen

und gehobeltem Parmesan, Möhrensalat, marinierter Gurkensalat

Dorfkrug im Museumsdorf, Museumstraße 25, 49661 Cloppenburg

Telefon 04471-2726

Email: infor@dorfkrugimmuseumsdorf.de



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Süße Köstlichkeiten

Frische Früchte -nach Jahreszeit- Großes Eisvergnügen Carte d'Or
Verschiedene Cremes, Sahne und Toppings
oder
Dessertauswahl im Glas siehe Vorschlag 2

Ab 50 Personen € 47,50 p. Pers.

Ab 80 Personen € 45,50 p. Pers.

Ab 100 Personen € 43,00 p. Pers.

*Für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung aus dem Hause „Kalieber“ berechnen wir € 5,00
pro Person zusätzlich!*



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Feiern Sie unbeschwert mit unseren Getränkepauschalen bis zum frühen Morgen...

1. Getränkepauschale „Klassisch“ ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr (7 Std.)

Prosecco Frizzante, trocken

*

Hauswein, Weiß oder Rot

*

Haake Beck und Franziskaner Weizen vom Fass

*

Dorfkrug Kräuter, Weinbrand, Weizenkorn

Berliner Luft, Bunte Spaßmacher

*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Pepsi Cola, Pepsi light, Orangen- Zitronenlimonade

Säfte und alkoholfreie Biere

*

Kaffee / Tee

€ 38,50 pro Person



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

2. Getränkepauschale „Exzellente“ ab 18.00 Uhr

„Hugo“ Holunder mit Prosecco und Minze
Prosecco Frizzante, trocken

*

Weißwein, Rotwein, Roséwein
Trocken und Halbtrocken (nach Absprache)

*

Haake Beck oder Beck's & Franziskaner Weizen vom Fass

*

Verdauungsschnaps nach dem Essen und auch später...

Dorfkrug Kräuter auf Eis
Jubiläumsaquavit

*

Spirituosen und Longdrinks

Bacardi, Havana Club, Jim Beam, Ballantines, Bombay Gin
Mariacron, Berentzen Weizenkorn, Wodka Smirnoff, Veterano
Berentzen Waldfrucht, Berliner Luft, Ouzo

*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Cola light, Orangen- Zitronenlimonade
Schweppes Tonic und Lemon, Säfte, alkoholfreie Biere, Energydrink

€ 58,00 pro Person ohne zeitliche Begrenzung

Zeitlich begrenzt bis 02.00 Uhr (8 Stunden)

€ 46,50 pro Person

Nach Beendigung der Getränkepauschalzeit berechnen wir die Getränke nach Verzehr.
Hierbei wird ein Mindestumsatz von € 150,00 pro Stunde zu Grunde gelegt.



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

3. Getränkepauschale „Deluxe“ ab 18.00 Uhr

„Aperol Spritz“ / „Rosato Mio“ / Lillet Wild Berry mit gefrorenen Himbeeren
(nach Absprache)

Prosecco Frizzante, trocken

*

Weißwein, Rotwein, Roséwein
Trocken und Halbtrocken (nach Absprache)

*

Haake Beck oder Beck's & Franziskaner Weizen vom Fass

*

Verdauungsschnaps nach dem Essen und auch später...
Dorfkrug Kräuter auf Eis, Jubiläumsaquavit, Obstler

*

Spirituosen und Longdrinks

Bacardi, Havanna Club, Jim Beam, Ballantines, Jack Daniels, Bombay Sapphire Dry Gin
Mariacron, Berentzen Weizenkorn, Wodka Smirnoff, Veterano
Berentzen Waldfrucht, Berliner Luft, Ouzo

*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca Cola, Cola light, Orangen- Zitronenlimonade
Schweppes Tonic und Lemon, Säfte, alkoholfreie Biere, Energydrink

*

Kaffeespezialitäten aus dem Hause Seeberger
€ 65,00 pro Person ohne zeitliche Begrenzung
Zeitlich begrenzt bis 02.00 Uhr (8 Stunden)
€ 52,00 pro Person

Nach Beendigung der Getränkepauschalzeit berechnen wir die Getränke nach Verzehr.
Hierbei wird ein Mindestumsatz von € 200,00 pro Stunde zu Grunde gelegt.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Vorschläge zur späteren Stunde...

1.

Käseauswahl mit Trauben, Schinken- und Wurstspezialitäten
kleine Hackbällchen, Cornichons
Landbrot aus der Museumsbäckerei, Butter und Griebenschmalz
Kaffee/Teebar, feines Gebäck € 9,90 p. Pers.

2.

Pikante Currywurst mit hausgemachter Sauce
-auf Wunsch auch extra scharf mit Chili-
Ofenfrisches Ciabatta und Vollkornbaguette
Kaffee/Teebar, feines Gebäck € 6,50 p. Pers.
Zusätzlich Pommes Frites € 8,50 p. Pers.

3.

Spiegeleier -am Buffet gebraten- (max. 2 Stunden)
Geräucherter Schinken, Schnittkäse, Cornichons
Landbrot, Butter, Schmalz, Senf, Ketchup
Kaffee/Teebar, feines Gebäck € 10,50 p. Pers.
Für Nachtbuffets ohne Kaffeebar berechnen wir € 2,50 pro Person weniger!

Festpreisangebot mit Buffet und Getränken – alle inclusive...

1. Ausführliche Planung und Besprechung Ihrer Veranstaltung
2. Weinprobe für die Tischweine
3. Probeessen nach Absprache
Hierfür berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 55,00 incl. Aperitif, Weinprobe Menü, Wasser, Digestif und Kaffee
4. Weiße Tischwäsche, Zellstoffservietten
5. Empfang auf der Terrasse oder im Garten des Dorfkruges mit Prosecco „Hugo“, Pils vom Fass, alkoholfreien Getränken
6. Cloppenburg Hochzeitsuppe mit feiner Einlage am Tisch serviert
7. Großes Schlemmerbuffet, siehe Vorschlag 1, kleine Änderungen möglich!
8. Alle weiteren Getränke wie in Pauschale „Exzellent“ von 18.00 bis 03.00 Uhr (9 Std.)
9. Mitternachtsimbiss mit pikanter Currywurst, Ciabatta, Kaffeebar

Ab 100 Personen 81,90 € p.P.



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Und was Sie sonst noch wissen sollten:

Unser Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, siehe „Grillbuffet Gourmet“
beziehen wir von der Firma „Kalieber“

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%
und weißer Tischwäsche. Für Stoffservietten berechnen wir 1,00 € pro Stück.

Tischdekoration, Blumenschmuck und Musik werden separat abgerechnet.
Hierfür stellen wir gerne Kontakte her.

Für Menükarten/Tischkarten berechnen wir € 1,50 pro Karte

Kinder von 4 bis 12 Jahre zahlen bei Festpreisen pauschal € 36,00 p.P.

Kleinkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet.

Der DJ sowie der/die Fotograf/in werden mit € 56,00 pauschal p.P. berechnet.

Für mitgebrachte Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung!

Für das Anbringen von mitgebrachten Stuhl Hussen berechnen wir eine Pauschale
je nach Zeitaufwand bei einem Stundenlohn von € 15,00 + gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Gäste kommen über den „alten Eingang“, Museumstraße 25 ins Museumsdorf.

Die genaue Personenzahl sollte uns bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung
durchgegeben werden, diese ist für die Abrechnung verbindlich.

Abmeldungen können bis zum Vorabend 18.00 Uhr berücksichtigt werden.

Änderungen vorbehalten U/S 2020