



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern...

Vorschlag 1

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

Vom Buffet

Gebratener Schweinerücken unter Senf-Kräuterkruste mit Schmorzwiebeln
-am Buffet geschnitten-

&

Zartes Hähnchenbrustfilet auf indischer Currysauce mit Kokos und Früchten

&

Gebratenes Lachsfilet auf zartem Babyblattspinat in Rahm

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, Weichkäse und Thunfisch
Zweierlei Dressing

*

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

Ab 50 Personen € 45,00 p. Pers.



Vorschlag 2

Ofenfrisches Steinofenbaguette in hell und dunkel
mit zweierlei Dip

*

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

Vom Buffet

Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel und zartes Maishähnchenbrustfilet
-am Buffet geschnitten-

&

Ganzer Lachs gefüllt mit Gartenkräutern und mediterranen Gewürzen

Frische Champignons á la creme

Mediterranes Gemüse aus dem Wok, Speckbohnen

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Krokette
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, Weichkäse und Thunfisch
Zweierlei Dressing

Nachspeise

Bunte Dessertauswahl mit verschiedenen Cremes, Früchte nach Jahreszeit
Eisvergnügen Carte d'Or, Sahne und Toppings
oder

Köstliche Nachspeisen im Glas

z.B.

Panna Cotta auf Himbeere mit Mandelcrunch

Dunkles Schokomousse auf Apfelchutney

Mascarpone Joghurtcreme mit Cookies und Trauben

Maracujamousse mit Blaubeeren

Zweierlei Mousse auf Waldbeeren

New York Cheese Cake

Tiramisu

(Bitte entscheiden Sie sich für 3 Gläser)

Ab 50 Personen € 52,90 p. Pers.



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

Grillbuffet „Gourmet“

Suppe oder Vorspeise - am Tisch serviert-
Cremesuppe von Strauchtomaten mit Ginsahne
oder

Lachsforelle im Bärlauchcrêpes mit Avocado und Rispentomaten
an kleinem Gartensalat

Vom Grillbuffet -auf der Terrasse-

Saftige Rumpsteaks vom argentinischen Rind
Zarte Schweinerücken- und Nackensteaks, Grillbratwurst
oder **Fleisch aus der Region-artgerecht und regional-**

**Rumpsteaks, Rinderhüftsteaks oder Flank vom Black Angus
Spezialitäten vom Haschenbroker Landschwein aus Großenkneten
Tomahawk Kotelett, dicke Rippe, Schweinelachsteaks, Bratwurst Salsiccio**

*

Maishähnchenbrustfilet
Vegetarische Grillauswahl

*

Ganzer Lachs gefüllt mit Gartenkräutern und mediterranen Gewürzen
Riesengarnelen am Buffet zubereitet mit Gemüsestreifen

*

Bratkartoffeln & frische Champignons -aus der heißen Eisenpfanne-
Geschwenkte Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Sommergemüse aus dem Wok, harmonisierende Saucen

*

Ofenfrisches Steinofenbaguette in hell und dunkel
Kräuterbutter, Aioli, Sweet Chili, Tzatziki, Rote Beete Meerrettich, BBQ-Sauce

Hausgemachte Antipasti Variationen

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, mariniertes Gurkensalat

Süße Köstlichkeiten

Frische Früchte, nach Jahreszeit Erdbeeren oder bunter Obstsalat
Eisvergnügen Carte d´Or
3 Nachspeisen im Glas siehe Vorschlag 2

Ab 50 Personen € 59,90 p. Pers.

€ 69,90 p. Pers. mit 4 Sorten Fleisch aus artgerechter-regionaler Tierhaltung



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

1. Getränkepauschale „Klassisch“ ab 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr

Prosecco Frizzante, trocken

*

Hauswein, Weiß oder Rot

*

Haake Beck Pils und Franziskaner Weizen vom Fass

*

Dorfkrug Kräuter, Weinbrand, Weizenkorn

Berliner Luft, Hubertus

*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Lütts Landlust Schorlen und alkoholfreie Biere

*

Kaffee / Tee

€ 52,00 p. Pers.

2. Getränkepauschale „Exzellent“ ab 18.00 Uhr

„Rosato Mio“ Ramazotti Rosato mit Prosecco und Basilikum

Aperitivo Fresco

Prosecco Frizzante, trocken

*

Hauswein Weiß, Rot, Rosé

Trocken und Halbtrocken (nach Absprache)

*

Haake Beck Pils & Franziskaner Weizen vom Fass

*

Verdauungsschnaps nach dem Essen und auch später...

Dorfkrug Kräuter auf Eis

Jubiläumsaquavit

*

Spirituosen und Longdrinks

Bacardi, Havanna Club, Jim Beam, Ballantines, Bombay Gin

Mariacron, Berentzen Weizenkorn, Wodka Smirnoff, Veterano

Ouzo, Hubertus

*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser, Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite

Thomas Henry Tonic und Lemon, Säfte, alkoholfreie Biere

*

Tee und Kaffeespezialitäten

Zeitlich begrenzt bis 02.00 Uhr (8 Stunden)

€ 60,00 p. Pers.

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

Dorfkrug im Museumsdorf, Museumstraße 25, 49661 Cloppenburg

Telefon 04471-2726

E-Mail: info@dorfkrugimmuseumsdorf.de



3. Getränkepauschale „Deluxe“ ab 18.00 Uhr

Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry mit gefrorenen Himbeeren
Prosecco Frizzante, trocken

*

Weißwein, Rotwein, Roséwein
Trocken und Halbtrocken - *nach Absprache* -

*

Haake Beck Pils oder Kräusen & 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 Blue Sapphire oder Tanqueray Gin
Mariacron, Berentzen Weizenkorn, Wodka Smirnoff, Veterano
Ouzo, Hubertus

*

Alkoholfreie Getränke
Mineralwasser, Coca-Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Thomas Henry Tonic und Lemon, Säfte, alkoholfreie Biere

*

Tee und Kaffeespezialitäten

Zeitlich begrenzt bis 02.00 Uhr (8 Stunden)
€ 68,00 p. Pers.

**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.

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 € 14,90 p. Pers.

*

2. Pikante Currywurst mit hausgemachter Sauce
-auf Wunsch auch extra scharf mit Chili-
Steinofenbaguette
Kaffee/Teebar, feines Gebäck € 7,50 p. Pers.
Zusätzlich Pommes Frites € 9,90 p. Pers.

Für Nachtbuffets ohne Kaffeebar berechnen wir € 2,00 pro Person weniger!

Dorfkrug im Museumsdorf, Museumstraße 25, 49661 Cloppenburg

Telefon 04471-2726

E-Mail: info@dorfkrugimmuseumsdorf.de



Festpreisangebot mit Buffet und Getränken

1. Ausführliche Planung und Besprechung Ihrer Veranstaltung
2. Probeessen nach Absprache
Hierfür berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 65,00 incl. Aperitif, Hauswein, Menü, Wasser, Digestif und Kaffee
3. Weiße Tischwäsche, Zellstoffservietten
4. Empfang auf der Terrasse oder im Garten des Dorfkruges mit Aperitif, Prosecco Pils vom Fass, alkoholfreien Getränken
5. Cloppenburg Hochzeitsuppe mit feiner Einlage am Tisch serviert
6. Großes Schlemmerbuffet, siehe Vorschlag 1
7. Alle weiteren Getränke wie in Pauschale „Exzellent“ von 18.00 bis 02.00 Uhr (8 Std.)
8. Mitternachtsimbiss mit pikanter Currywurst

Ab 100 Personen € 110,00 p. Pers.

Und was Sie sonst noch wissen sollten:

Den Tischplan mit der Einteilung der Gäste benötigen wir spätestens 1 Tag vorher.

Die genaue Personenzahl, getrennt von Kindern und Erwachsenen sollte uns bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung durchgegeben werden. Diese ist für die Abrechnung verbindlich. Abmeldungen können bis zum Vortag 15.00 Uhr berücksichtigt werden.

Kinder von 4 bis 12 Jahre zahlen bei Festpreisen pauschal € 40,00 p. Pers. oder nach Vereinbarung. Kleinkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet.

Der DJ/Band sowie der/die Fotograf/in werden mit € 65,00 pauschal p. Pers. berechnet.

Für Menükarten/Tischkarten berechnen wir € 2,00 pro Karte
Tischdekoration, Blumenschmuck und Musik werden separat abgerechnet, hierfür stellen wir gerne Kontakte her.

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und weißer Tischwäsche. Für Stoffservietten berechnen wir € 2,00 pro Stück.

Die Gäste kommen und gehen über den „Alter Eingang“, Museumstraße, ins Museumsdorf.
Ab 03.30 Uhr ist Sperrstunde auf dem gesamten Museums Gelände.

Für mitgebrachte Hochzeitstorten übernehmen wir keine Haftung!

Für das Anbringen von mitgebrachten Stuhlhussen berechnen wir eine Pauschale je nach Zeitaufwand bei einem Stundenlohn von € 20,00 + gesetzliche Mehrwertsteuer.

Unser Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, siehe „Grillbuffet Gourmet“ beziehen wir zur Zeit von der Firma „Bauer und Metzger“
Die Bezahlung kann auf Rechnung oder nach vorheriger Vereinbarung erfolgen.