



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen.

Enjoy
our
FEAST

ANNIKA & CLEMENS

Bankettmappe
2019/2020

Inhaltsverzeichnis

Kaffee & Kuchen

Apéritifs

Naschereien zum Empfang

Buffets und Menüs

Mitternachts-Snacks

Cocktails

Getränke-Pauschalen

Kontakt

Liebe Gäste,

aus folgenden Vorschlägen können Sie sich gerne Ihr individuelles Festessen zusammenstellen. Änderungen sind ggf. gegen Aufpreis möglich.

Herzlichst, Familie Okelmann & Team

Kaffee & Kuchen

Feine Torten & Blechkuchen aus eigener Herstellung | Kaffee | Tee
10,90 € pro Person

+ Canapés mit regionalen Wurst- & Käsespezialitäten
3,90 € Aufpreis

+ Canapés mit Räucherlachs & Eiersalat
5,90 € Aufpreis

+ Herzhafte Tartelettes
3,90 € Aufpreis

Naschereien zum Empfang

Kleine Flammkuchen aus dem Steinofen
ODER
Brot-Bar mit hausgebackenem Brot, feinen Aufstrichen & Gemüse-Sticks
7,90 € pro Person

Apéritif

Sekt | Prosecco | Lillet Wild Berry | Rosé-Sekt | Apfel-Cidre | Aperol Spritz | Herforder Pils
Orangensaft | Banane-Kirsch | Rosen-Limonade | Himbeer-Limonade

Insgesamt können maximal vier Getränke als Apéritif ausgewählt werden.
5,90 € pro Person

BUFFET 1

VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)
ODER
Warper Büffelmozzarella | frische Blattsalate | Tomaten | Balsamico- Essig

HAUPTGANG

Hähnchenbrust vom Hof Lohmeyer | Schweinefilet im Speckmantel | Zanderfilet
Sauce Hollandaise | Pfeffer-Rahmsauce | Buttersauce
Rosmarin-Kartoffeln | Hausgemachte Spätzle | Gemüse der Saison

DESSERT

Zitronen-Crème mit Baiser & Minze aus unserem Kräutergarten
ODER
Bayrische Crème

39,90 € pro Person





Echt lecker.

Leeve is seut

BUFFET 2

VORSPEISE

Bauernbrot-Bruschetta | Salate der Saison |
Feine Vinaigrettes | Ofenfrisches Baguette & Focaccia

HAUPTGANG

Bratwurst | Krakauer | Nackensteaks | Hähnchenfilet | Gemüsespieße |
Hausgemachte Saucen & Dips | Nudelsalate | Kartoffelsalate | Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT

Die besten unserer Desserts im Weckglas
ODER
Vanilleeis mit frischen Früchten

29,90 € pro Person



MENÜ 1

VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe
ODER
Kartoffel-Crèmesuppe | Rosmarin-Crôtons

HAUPTGANG

Rouladen | Schweinefilet im Blätterteig | Hähnchenbrust vom Hof Lohmeyer
Pfeffer-Rahmsauce | Sauce Hollandaise
Rosmarin-Kartoffeln | Spätzle | Gemüse der Saison

DESSERT

Schokoladen-Küchlein | Vanilleeis aus Intschede | Früchte der Saison
ODER
Bayrische Crème

34,90 € pro Person



Von uns umsorgt.

„Dat du mien Leevsten bist...“

MENÜ 2

VORSPEISE

Crostini mit Asendorfer Ziegenfrischkäse | Blattsalaten | Honig | gemahlenem Pfeffer |
Zitronen-Olivenöl
ODER
Warme geräucherte Forelle aus der Region | sautierte Apfelspalten von Äpfeln aus dem
Alten Land | frisch gehobelter Meerrettich

HAUPTGANG

Rinderfilet | Schweinefilet | Hähnchenbrust vom Hof Lohmeyer
Pfeffer-Rahmsauce | Sauce Hollandaise
Rosmarin-Kartoffeln | Spätzle | Gemüse der Saison

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce von Behlinger Bioland-Himbeeren
Variationen vom Bio-Käse | Früchte der Saison | Chutneys | Bauernbrot

44,90 € pro Person



Mitternachts-Snack

Hausgebackene Pizzen aus dem Steinofen
10,90 € pro Person

ODER
Langelner Currywurst | Pommes frites
10,90 € pro Person

ODER
Mini Okelmann´s Burger | Lachsfilet-Burger |
Süßkartoffel-Pommes | Pommes frites | Dips
15,90 € pro Person

ODER
Warper Brotzeit mit ofenfrischem Steinofenbrot |
Käse- und Wurstspezialitäten aus der Region | Chutneys | Weintrauben |
Gurken | Tomaten
15,90 € pro Person



Cocktails

Unser F & B-Manager Tim kreiert auf Wunsch Ihren ganz persönlichen Cocktail. Diesen und weitere Cocktails (Moscow Mule, Long Island Ice Tea, Pina Colada, uvm.) servieren wir nach vorheriger Absprache und zusätzlicher Berechnung pro Getränk.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot auch für eine separate Cocktailbar auf unserer Terrasse oder im Innenbereich.

Getränke-Pauschalen

BASIC

Cola, Fanta, Wasser, Sprite, Schweppes, Fruchtsäfte, Filterkaffee, Herforder Pils vom Fass, Beck's alkoholfrei, alkoholfreies Weizenbier, zwei Weine laut Absprache, Sekt, Lillet Wild Berry, Mackenstedter Weizenkorn, Waldmeister, Rhabarber-Vanille, Berliner Luft, Ramazzotti, Baileys, Gordon's Dry Gin, Bacardi, Springer, Ballantines, Havana Club, Wodka Gorbatschow.

35,90 € pro Person (Ab dem Essen bis 02.30 Uhr)

PREMIUM

Cola, Fanta, Wasser, Sprite, Schweppes, Fruchtsäfte, Lütt's Schorlen, Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Herforder Pils & Weizenbier vom Fass, Beck's alkoholfrei, alkoholfreies Weizenbier, zwei Weine lt. Absprache, Sekt, Lillet Wild Berry, Mackenstedter Weizenkorn, Waldmeister, Rhabarber-Vanille, Berliner Luft, Ramazzotti, Baileys, Bullenschluck, Gordon's Dry Gin, Bombay Sapphire, Bacardi, Havana Club, Springer, Ballantines, Jim Beam, Tullamore Dew, Absolut Vodka.

45,90 € pro Person (Ab dem Essen bis 02.30 Uhr)

Alle weiteren Getränke ab 02.30 Uhr werden zusätzlich und nach Verzehr berechnet.

Unsere Preise für Raum- und Servicepauschalen erfragen Sie bitte bei Kristin Okelmann (kristin@okelmanns.de).



OKELMANN'S

natürlich . echt . von Herzen

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter Tel. 05022-512 oder per E-Mail an info@okelmanns.de.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Besichtigungstermine und Besprechungen nur nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung anbieten. So ist garantiert, dass wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Sie haben ganz konkrete Fragen zu Ihrer Feier?
Hier erreichen Sie den direkten Ansprechpartner:

HOCHZEITS- & EVENTPLANUNG IM OKELMANN'S

Kristin Okelmann
kristin@okelmanns.de

CAFE HEIMATLIEBE | HOCHZEITSTORTEN | HOTELRESERVIERUNGEN

Maren Okelmann
maren@okelmanns.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten die Preisbestimmungen vor Ort. Stand August 2019.

Heimatliebe

Okelmann's . Familie Okelmann . Warpe 15 . 27333 Warpe . Tel. 05022-512 . Fax 05022-721 . info@okelmanns.de

www.okelmanns.de



okelmanns