



OKELMANN'S

*natürlich. echt. von Herzen*



Bankettmappe  
2021/2022



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Leeve Gäste,

auf den folgenden Seiten finden Sie unsere persönlichen Empfehlungen für Ihr genussvolles Menü oder Buffet. Alle Vorschläge sind individualisierbar – Preisänderungen vorbehalten.

Unsere Speisen werden...

- ♥ größtenteils aus Bio-Produkten und regionalen/saisonalen Zutaten hergestellt
- ♥ nach altbewährten Familienrezepten gekocht
- ♥ vom besten Küchenteam frisch und mit viel Liebe zubereitet

Außerdem kochen wir gerne auch vegetarisch und vegan für Sie. Wir freuen uns sehr darauf, Sie und Ihre Gäste zu umsorgen!

**Herzlichst, Familie Okelmann & #okelmannsteam**

## Inhaltsverzeichnis

**Kaffee & Kuchen / Sweet Tables**

**Naschereien zum Empfang**

**Apéritifs**

**Buffets & Menüs**

**Vegane Alternativen**

**Mitternachts-Snacks**

**Getränke-Pauschalen (ab 80 Gästen)**

**So richtig schön feiern**



## Kaffee & Kuchen / Sweet Tables

Feine Torten & Blechkuchen aus eigener Herstellung | Kaffee | Tee  
11,90 € pro Person

+ Canapés mit regionalen Wurst- & Käsespezialitäten  
4,90 € Aufpreis

+ Canapés mit Räucherlachs & hausgemachten Aufstrichen  
5,90 € Aufpreis

+ herzhafte Tartelettes  
3,90 € Aufpreis

(Die Preise für zusätzliche Leistungen, wie Canapés und Tartelettes, sind additional zum Torten- und Kuchen-Arrangement und verstehen sich nicht zum Sattessen als einzelne Position).

### SWEET TABLES

Kleine feine Törtchen, Cupcakes, Macarons und Cakepops  
– alles farblich auf Ihr Gesamtkonzept abgestimmt.  
Gerne erstellen wir auf Anfrage ein individuelles Angebot.



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Maschereien zum Empfang

Kleine Flammkuchen aus dem Steinofen

ODER

Datteln im Speckmantel | Tomate-Mozzarella-Spieße | Laugen-Konfekt  
je 7,90 € pro Person

ODER

Falafel mit Hummus im Weckglas | Herzhafte Kräuterwaffel mit  
Tomaten-Frischkäse-Creme | Wrap mit Räucherlachs  
je 14,90 € pro Person

ODER

individuell gestalteter Grazing Table (Preise auf Anfrage)

## Apéritifs

Sekt | Prosecco | Lillet Wild Berry | Rosé-Sekt | Apfel-Rosen-Sekt (alkoholfrei) | Aperol Spritz  
Hugo | Ramazzotti Rosato mit Prosecco | Herforder Pils  
Orangensaft | Banane-Kirsch | Rosen-Limonade | Himbeer-Limonade

Insgesamt können maximal vier Getränke als Apéritif ausgewählt werden.  
5,90 € pro Person für die Dauer des Empfangs



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Buffets und Menüs

### BUFFET „EEN“

#### VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe (am Tisch serviert)

#### ODER

Warper Büffelmozzarella | frische Blattsalate | Tomaten | Balsamico-Essig  
Baguette | Kräuterbutter

#### HAUPTGANG

Hähnchenbrust vom Hof Flentje | Schweinefilet im Speckmantel | Zanderfilet  
Sauce Hollandaise | Pfeffer-Rahmsauce | Buttersauce ODER Honig-Senf-Sauce  
Rosmarin-Kartoffeln | Hausgemachte Spätzle ODER Krokette | Gemüse der Saison

#### DESSERT

Bayrische Crème | Brownie | Intscheder Vanilleeis

#### ODER

Intscheder Bauernhofeis | frische Früchte & Saucen

42,90 € pro Person



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## BUFFET „TWEE“

Unser Grillbuffet

### VORSPEISE

Salate der Saison | Feine Vinaigretten | Bio-Oliven | Bruschetta  
Melone mit Schinken | Kräuterbutter | Tomatenbutter | Baguette

### HAUPTGANG

Rinder-Steaks | Hähnchenfilet | Bratwurst | Lachsfilet | Feta-Gemüse-Spieße  
Hausgemachte Saucen & Dips | Kartoffel- und Nudelsalate | Rosmarin-Kartoffeln  
Pfannengemüse mit frischen Kräutern

### DESSERT

Bayrische Crème, Zitronencrème mit Baiser & Schoko-Mousse im Weckglas

### ODER

Apfel-Crumble | Intscheder Vanilleeis | Salzkaramellsauce

44,90 € pro Person



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## MENÜ „EEN“ (auch als Buffet möglich)

### VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe

ODER

Cremesuppe der Saison

### HAUPTGANG

Rouladen | Schweinefilet im Blätterteig | Hähnchenbrust vom Hof Flentje  
Pfeffer-Rahmsauce | Sauce Hollandaise | Rosmarin-Kartoffeln  
Spätzle ODER Krokette | Gemüse der Saison | Frische Salate  
Honig-Rosmarin-Vinaigrette

### DESSERT

Brownie | Vanilleeis aus Intschede | Früchte der Saison

ODER

Bayrische Crème | Weißes Schokoladen-Mousse mit Mango-Spiegel

37,50 € pro Person



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## MENÜ „TWEE“

(auch als Buffet möglich)

### VORSPEISE

Blattsalate mit Asendorfer Ziegen-Frischkäse | Apfelspalten  
Rosmarin-Honig-Vinaigrette | Baguette | Pink Hummus

### ODER

Warme geräucherte Forelle aus der Region | sautierte Apfelspalten von Äpfeln aus dem  
Alten Land | frisch gehobelter Meerrettich | hausgebackenes Schwarzbrot

### ODER

Rote Bete-Carpaccio | Rauke | Orangen-Vinaigrette | karamellierte Walnüsse  
Apfel-Chutney | Parmesan-Späne | Baguette

### HAUPTGANG

Rinderfilet | Schweinefilet im Blätterteig | Hähnchenbrust vom Hof Flentje  
in der Sesamkruste | Pfeffer-Rahmsauce | Sauce Hollandaise | Rosmarin-Kartoffeln  
hausgemachte Spätzle ODER Kartoffelgratin | Gemüse der Saison

### DESSERT

Brownie | heiße Kirschsauce | Intscheder Vanilleeis

### ODER

Apfel-Crumble | Intscheder Vanilleeis | Salzkaramellsauce

### KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Variationen vom Bio-Käse | Früchte der Saison | feine Chutneys | Baguette

49,90 € pro Person

Auf Wunsch bieten wir auch Menü-Buffet-Kombinationen an.





OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Vegane Alternativen

### VORSPEISE

Möhren-Ingwer-Suppe

ODER

Kürbiscremesuppe

ODER

Rote Bete-Carpaccio | frische Blattsalate | Walnussöl | karamellierte Nüsse

### HAUPTGERICHT

Kichererbsen-Nudeln | Zucchini & Kirschtomaten  
Pesto-Mandelsauce | geröstete Pinienkerne

ODER

Burger mit Möhren-Bratling | Pink Hummus | Rauke | gegrillte Zucchini  
Süßkartoffel-Pommes | vegane Majo

ODER

Brokkoli-Erbesen-Quinoa | Möhrenstampf | Erdnuss-Sesam-Tofu  
frische Salate mit Himbeer-Vinaigrette

### DESSERT

Macadamia-Brownie mit Fruchtsorbet

ODER

Mandelmilchreis mit Apfelmus



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Mitternachts-Snacks

Hausgebackene Pizzen aus dem Steinofen (bis zu vier Wunsch-Sorten)  
10,90 € pro Person

ODER

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

ODER

Mini Okelmann's Burger | Lachsfilet-Burger ODER Veggie-Burger  
Süßkartoffel-Pommes | Pommes frites | Dips  
16,90 € pro Person

ODER

„Warper Brotzeit“ mit frischem Landbrot | Baguette | Asendorfer Butter  
Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region  
Gemüse & Weintrauben | hausgemachte Chutneys  
15,90 € pro Person

zzgl. optional hinzubuchbar für 15,90 € pro Person:  
Räucherlachs | Shrimps in Cocktailsauce | Forellenfilets  
Buttermakrele | Preiselbeer-Sahne | Meerrettich

ODER

„Suppen-Bar“ mit zwei verschiedenen Suppen und leckeren Toppings  
10,90 € pro Person



OKELMANN'S

natürlich. echt. von Herzen

## Getränke-Pauschalen

(Ab 80 Gästen, die Pakete sind nicht variabel und nicht untereinander austauschbar.  
Weitere nicht enthaltene Getränke können gegen Aufpreis hinzu gebucht werden.  
Eine generelle Abrechnung der Getränke nach Verzehr ist selbstverständlich möglich.)

### BASIC „DAT DU MIEN LEEVSTEN BÜST“

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 Abendessen bis 02.30 Uhr)

### PREMIUM „DANZ OP DE DEEL“

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.



## So richtig schön feiern

Als besonderes Highlight für Ihr Fest vermitteln wir inklusive Service-Personal:

- ♡ eine Secco-Ape mit Foto-Box
- ♡ eine italienische Kaffee-Ape mit Siebträger-Maschine
- ♡ Food-Trucks für den besonderen Mitternachts-Snack
- ♡ Cocktail-Bar
- ♡ Vintage-Eiswagen

...und vieles mehr! Weitere Angebote und Preise auf Anfrage.

Optional hinzubuchbar:

- ♡ Stuhlhussen (ab 8 € pro Husse)
- ♡ Chiavari-Stühle, Crossback-Chairs u.v.m. (ab 8 € pro Stuhl)
- ♡ Stretch-Zelte für den Außenbereich (Preise auf Anfrage)
- ♡ Gin-Bar, Whiskey-Bar, Pimp your Prosecco-Bar, Candy & Salty-Bar, Donut Wall u.v.m. (Preise auf Anfrage)
- ♡ Fotobox mit oder ohne Sofort-Drucker und Passwort-geschützter Online-Galerie (ab 299 €)

Stand Dezember 2020. Alle älteren Preise und Angebote verlieren ihre Gültigkeit. Es gelten unsere AGB. Unsere Preise für Raum- und Servicepauschalen erfragen Sie bitte bei Kristin Okelmann (kristin@okelmanns.de).



OKELMANN'S

*natürlich . echt . von Herzen*



#okelmanns