

entspannte Achtsamkeit.



OKELMANN'S

bewusster Lifestyle.



BANKETTMAPPE 2023





WILLKOMMEN

Wie schön, dass du einen besonderen Anlass
bei uns feiern möchtest!

Auf den folgenden Seiten findest du unsere persönlichen
Empfehlungen für dein genussvolles Menü oder Buffet.
Alle Vorschläge sind individualisierbar -
Preisänderungen vorbehalten.

Unsere Speisen werden größtenteils aus Bio-Produkten und
regionalen sowie saisonalen Zutaten vom besten
Küchenteam frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Wir freuen uns sehr darauf, deine Liebsten
und dich zu umsorgen!

INHALTSVERZEICHNIS

Kaffee & Kuchen

Apéritifs

Buffets & Menüs

Vegane Alternativen

Mitternachts-Snacks

Getränke

Mindful Events & Eco Weddings



KAFFEE & KUCHEN

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

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

+ Canapés mit geräucherter Forelle &
hausgemachten Aufstrichen
5,90 € Aufpreis

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

Alle Getränke werden zusätzlich und nach Verzehr berechnet.

APÉRITIFS

Sekt | Bio-Prosecco | Lillet Wild Berry | Bio-Rosé-Sekt
Apfel-Rosen-Secco oder Apfel-Ingwer-Secco (alkoholfrei &
bio) | Bio-Cider | Aperol Spritz | Hugo | Ramazzotti Rosato
mit Prosecco | Herforder Pils | Orangensaft
Bio-Zisch Rosen-Limonade oder Himbeer-Limonade

Insgesamt können maximal vier Getränke als Apéritif
ausgewählt werden.

Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet.



BUFFETS UND MENÜS*

Buffet „Een“

VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe ODER Cremesuppe der Saison
(am Tisch serviert)

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 | Frische Salate
Honig-Rosmarin-Vinaigrette | Himbeer-Vinaigrette

DESSERT

Bayrische Crème
Weißes Schoko-Mousse mit Mango-Coulis
ODER
Mallorquinischer Mandelkuchen | Vanilleeis
Salzkaramellsauce

50,90 € pro Person



BUFFETS UND MENÜS*

Buffet „Twee“

Unser Grillbuffet

VORSPEISE

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

HAUPTGANG

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

DESSERT

Zitronencreme mit Baiser & Schoko-Mousse
ODER
Apfel-Crumble | Vanilleeis | Salzkaramellsauce

49,90 € pro Person



BUFFETS UND MENÜS*

Menü „Een“
(auch als Buffet möglich)

VORSPEISE

Warper Hochzeitssuppe ODER Cremesuppe der Saison

HAUPTGANG

Rouladen ODER 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

Lemon Cheesecake | Zitronen-Sorbet
ODER
Bayrische Crème
Weißes Schokoladen-Mousse mit Mango-Coulis

41,50 € pro Person



BUFFETS UND MENÜS*

Menü „Twee“

(auch als Buffet möglich)

VORSPEISE

Blattsalate mit Hohenmoorer Bio-Ziegenfrischkäse
Apfelspalten | Rosmarin-Honig-Vinaigrette
Baguette | Pink Hummus

ODER

Forellen-Tatar mit Blütenhonig
hausgebackenes Schwarzbrot

ODER

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

HAUPTGANG

Rinderfilet

Hähnchenbrust vom Hof Flentje in der Sesamkruste
Preiselbeer-Pfeffersauce | Sauce Hollandaise
Rosmarin-Kartoffeln

hausgemachte Spätzle ODER Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

DESSERT

Amaretto-Parfait | Kirschsauce | Lavendel-Cantuccini
ODER

Schoko-Praliné-Mousse | Vanilleeis
Aprikosensauce mit Tonkabohne

54,90 € pro Person

Auf Wunsch und je nach Verfügbarkeit bieten
wir auch Menü-Bufferet-Kombinationen an.





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 | Falafel

frische Salate mit Himbeer-Vinaigrette

DESSERT

Macadamia-Brownie mit Fruchtsorbet

ODER

Hausgemachtes Fruchtsorbet | Obstsalat



MITTERNACHTS-SNACKS

Langelner Currywurst vom Eichelschwein
Pommes frites | Baguette
12,00 € pro Person

ODER

Mini Okelmann's Burger | Veggie-Burger
Süßkartoffel-Pommes | Pommes frites
Hausgemachte Dips
18,60 € pro Person

ODER

„Warper Brotzeit“ mit frischem Landbrot | Baguette
Asendorfer Butter | Bio-Wurst- und Käsespezialitäten
Gemüse & Weintrauben | hausgemachte Chutneys
17,50 € pro Person





GETRÄNKE

Welche Getränke du auf deiner Feier anbieten möchtest,
stimmen wir vorher gemeinsam ab.
Auf Wunsch vermitteln wir auch Cocktail-Bars u. v. m.

AUS FOLGENDEN VORSCHLÄGEN KANNST DU DEINE FAVORITEN AUSWÄHLEN:

Cola, Fanta, Sprite (auch von fritz kola möglich), Tonic Water,
Mineralwasser, Fruchtsäfte, Lütt's Schorlen, Bio-Zisch,
Fair-Trade-Filterkaffee & Kaffeespezialitäten
(auf Wunsch mit Haferdrink), Herforder Pils & Weizenbier
vom Fass, Beck's alkoholfrei, alkoholfreies Weizenbier, zwei
Weine nach Absprache, Sekt, Lillet Wild Berry, Nork,
Mackenstedter Weizenkorn, Waldmeister, Rhabarber-Vanille,
Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Bullenschluck, Gordon's
Dry Gin, Monkey 47, Gin Sul, Bombay Sapphire, Bacardi,
Havana Club, Springer, Ballantines, Jim Beam,
Tullamore Dew, Chivas Regal, Absolut Vodka, Obstler,
Marillenbrand, Ouzo, Sambuca, Lantenhammer Edelbrände.

Alle Getränke werden nach Verzehr berechnet,
weitere Getränke sind nach Absprache möglich.





MINDFUL EVENTS & ECO WEDDINGS

Für dein achtsames und nachhaltiges Event stehen wir dir mit sehr viel Erfahrung und Liebe zum Detail zur Seite.

Auf Wunsch vermitteln wir ganz wunderbare Dienstleister und geben Tipps, wie du deine Feier besonders nachhaltig gestalten kannst:

Floristik
Fair Fashion
nachhaltige Papeterie & Gastgeschenke
Dekoration

Stand Februar 2023. Alle älteren Preise und Angebote verlieren ihre Gültigkeit. Es gelten unsere AGB.
*Alle Preise verstehen sich je nach Raum, Tag und Saison zuzüglich einer Raum- und Servicepauschale.

entspannte Achtsamkeit.

OKELMANN'S

bewusster Lifestyle.



#OKELMANNS

