

*Schneiders*   
AM MUSEUMSHOF

Lemförder Str. 43 | 32369 Rahden | 05771 9187200  
Info@schneiders-am-museumshof.de

<u>Getränkepauschalen</u>	<u>Seite 2</u>
<u>Fingerfood</u>	<u>Seite 3</u>
<u>Vorspeisen</u>	<u>Seite 4</u>
<u>Suppen</u>	<u>Seite 5</u>
<u>Buffets</u>	<u>Seite 6</u>
<u>Räumlichkeiten</u>	<u>Seite 11</u>
<u>    <i>Im Restaraunt</i></u>	<u>Seite 11</u>
<u>    <i>Festsaal</i></u>	<u>Seite 13</u>
<u>    <i>Lütke Hus</i></u>	<u>Seite 15</u>
<u>Freie Trauungen</u>	<u>Seite 17</u>

## **Bankettmappe „Schneiders am Museumshof“**

### **Getränkepauschalen**

#### ***Pauschale „Basis“***

Prosecco und Orangensaft zum Empfang (steht den ganzen Tag über zur Verfügung)  
Auburg Quelle Classic oder naturelle  
Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Apfelschorle  
Barre Pils vom Fass (wahlweise auch helle Freude oder Keller)  
Barre Pils alkoholfrei  
Barre Weizen und Weizen alkoholfrei  
Rot- und Weißwein vom Winzer  
Kaffee & Tee Spezialitäten

Für 10 Stunden inkl. Personal 38,90 €

#### ***Erweiterungen...***

##### **Empfang bis Ende der Feier**

- Aperol Spritz
- Bellini
- Lillet Wildberry
- Hugo (auch alkoholfrei)
- Limoncello Spritz

Preis pro Person und pro Sorte 3,90 €

##### **Long Drink Pauschale ...**

Nach dem Essen bis zum Ende der Feier (3 Sorten wählbar)

- Bacardi oder Havanna
- Smirnoff Vodka
- Gordons oder Bombay Sapphire Gin
- Jim Beam und Jack Daniels
- Korn
- Inkl. Filler und Side drinks (Cuba Libre, Gin Tonic etc.)

5,90 € p.P.

##### **Spirituosen und Digestiv Pauschale**

2 Sorten (nach dem Essen bis zum Ende der Feier)

- Williams Birne oder Prinz Marille
- Ramazotti
- Jägermeister
- Ouzo

4,50 € p.P.

**Fingerfood zum Empfang**  
**Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl:**

**Vegetarisch**

- „Crushi“ – Sushi in einer Crunchy Hülle
- Avocadocreme auf Pumpnickel-Taler
- Kräuterfrischkäse auf Pumpnickel-Taler
- Blätterteigschnecken vegetarisch gefüllt  
(auf Wunsch auch mit Fleisch- oder Fischfüllung)
- Spieße mit Büffelmozzarella und Tomaten
- Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäsefüllung

**Fisch**

- Lachspralinen
- Gefüllte Wraps mit Thunfisch
- Garnele im Speckmantel

**Fleisch**

- Melone ummantelt mit Knochenschinken
- Kleine Hähnchenbrustspieße
- Verschiedene Canapées
- Roastbeefröllchen mit Remoulade
- Teriyaki-Spieße
- Datteln im Speckmantel

2 Teile pro Person 6,00 €  
3 Teile pro Person 8,50 €  
4 Teile Pro Person 11,00 €

## Vorspeisen Auswahl

Wähle 4 Sorten...

### Vegetarisch

- Bruschetta mit Tomate
- Mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl und Knoblauch
- Duett von Cherrytomaten und Mozzarella in Pesto
- Gebackener Ziegenkäse auf orientalischem Couscous Salat
- Wraps gefüllt mit verschiedenen Salaten  
(auch mit Fisch und Fleisch erhältlich)
- Champignons mit Schafskäsefüllung

### Fleisch

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef
- Melonenschiffchen mit Schinken

### Fisch

- Vitello Tonnato mit Kapern
- Gebratene Riesengarnele
- gebeizter Zitronen-Pfefferlachs mit Merrettich

Preis am Buffet 9,90 € p.P.

Preis am Tisch auf der Etageren 14,90 €

## Suppen

- Hochzeitssuppe vom Huhn mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Fleischeinlage
- Hochzeitssuppe vom Rind mit Klöschen und frischen Frühlingszwiebeln
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Tomatencremesuppe
- Kürbiscrcemesuppe mit Kokosmilch und Chilli
- Champignoncremesuppe
- Italienische Minestrone (vegetarisch)

In der Terrine 5,90 € p.P.

Im Glas am Platz serviert 7,90 € p.P.

## Buffets

### ***Menü „Schlicht und elegant“***

Am Buffet...

- o Frische Rohkostplatte mit Blattsalaten und zweierlei Dressing
- o Italienische Antipasti Platte mit Knoblauch und Olivenöl
- o Hirtensalat mit Tomate, Gurke & Feta Käse
- o Großer Brotkorb mit Butter & Aioli
  
- o Kross paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm
- o Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gratiniert
  
- o Cremiges Kartoffelgratin mit Käse
- o Spätzle mit feinem Butter Aroma
  
- o Gedämpftes Gemüse der Saison, garniert mit Sc. Hollandaise
- o Mediterranes, knackiges Grillgemüse
  
- o Mousse von Zartbitterschokolade garniert mit Beeren
- o Italienische Panna Cotta mit Erdbeer Pürree

29,90 €

**Menü „Weddingday“**

Hauptspeisen:

- o Tagliatelle aus dem Wok mit Kirschtomaten, leichter Sahne Sauce und Rucola
- o Gegrillte Hähnchenbrust mit Ricotta und Tomate überbacken in leichter Tomatensauce mit mediterranem Schwenkgemüse und Salbei Gnocchis
- o Tranchen vom Mareo Roastbeef mit Rotwein-Schalottensauce und Kartoffel-Sellerie-Püree (frisch am Buffet aufgeschnitten)
- o In Butter gebratenes Kabeljaufilet auf zartem Blattspinat mit einer leichten Parmesansauce und Butterkartoffeln

Dessert:

- o Tiramisu mit Kaffeelikör im Portionsglas
- o Mandelcreme mit Amarettini und Kirschen im Portionsglas

34,90 €

### Menü „Amore“

- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- vegetarische Gemüselasagne a la Mamma
  
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
  
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln

34,90 €



***Lust auf einer sommerliches BBQ im Biergarten?***



**Mitternachtsbuffet**

- Berliner Currywursttopf
- Kesselgulasch
- Kalte Platten mit Käse und Wurstausswahl, serviert mit Brotkorb
- Flammkuchen versch. Sorten
- Spiegeleier und Bratkartoffeln
- Mett- und Käsebrötchen
- Chicken Nuggets mit Pommes

6,50 € p.P.

**Kaffee & Kuchen**

*Gedeckpreis selbstmitgebrachter Kuchen und Torten*

2,80 € p.P.

*Kaffee Spezialitäten – Abrechnung nach Verzehr*

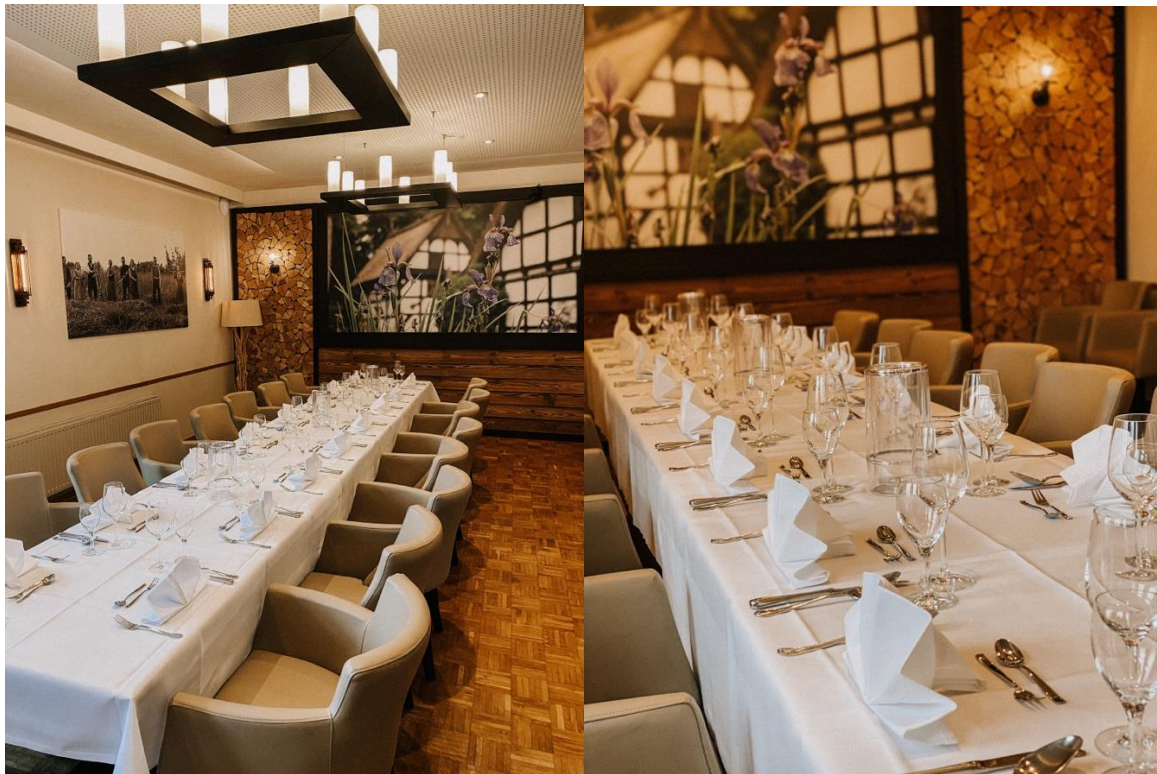
*Filterkaffee: 7,90 € pro Liter*

#

## Räumlichkeiten

*„Rossmühle“ Wintergarten mit eigener kleiner Terasse*

*10 – 30 Personen*



***„Backhaus“ im Restaurant***

*10 – 34 Personen*



*Schneiders*   
AM MUSEUMSHOF

Lemförder Str. 43 | 32369 Rahden | 05771 9187200  
Info@schneiders-am-museumshof.de

***Festsaal***

*Bis zu 450 Personen*

*Miete auf Anfrage*



*Schneiders*   
AM MUSEUMSHOF

Lemförder Str. 43 | 32369 Rahden | 05771 9187200  
Info@schneiders-am-museumshof.de



*Schneiders*   
AM MUSEUMSHOF

Lemförder Str. 43 | 32369 Rahden | 05771 9187200  
Info@schneiders-am-museumshof.de

***Holzhütte „Lütke Hus“***

*Bis 50 Personen im Innenbereich*



*Schneiders*   
AM MUSEUMSHOF

Lemförder Str. 43 | 32369 Rahden | 05771 9187200  
Info@schneiders-am-museumshof.de





## ***Freie Trauungen & andere Events***

*In der Scheune oder im Garten...*

*Grundpreis 390,- €*

*Traubogen 50,- €*

*LOVE LETTERS 150,00 €*

Beschallungstechnik mit Funkmikrofon 80,00 €

Zinkwanne mit Eisgekühlten Getränken auf Anfrage

Donut Wall inkl. 50 wunderschönen Donuts auf Anfrage

Roter oder weißer Teppich 50,00 €

Feuerschale inkl. Brennholz 25,00 €

Candybar in Gläsern und Etageren zauberhaft dekoriert 4,50 € pro Person

„Picknickwagen“ - für eine freie Trauung oder Wanderung auf dem Rundwanderweg oder durch den Museumshof

***„Wandern Sie entlang der Großen Aue und machen Sie einen Abstecher auf den historischen Museumshof Rahden.“***

*Wenn Sie etwas mehr Zeit zur Verfügung haben, können Sie auf diesem Rundwanderweg die Natur des Aue-Gebiets genießen. Auf dem idyllischen Wanderweg passieren Sie unter anderem die historische Burgruine und den Museumshof Rahden mit der Rossmühle.“*