

# Schenken-Küche

Für eine  
unvergessliche Feier



*Bauernstube Schenken-Küche  
Kapenberg 6  
37671 Höxter Ovenhausen  
Tel.: 05278 889  
Fax: 05278 639  
anton-boeger@schenken-kueche.de  
www.schenken-kueche.de*

## *Stimmungsvolle Feiern, rauschende Feste oder Treffen im engsten Kreis ...*

*... die Bauernstube Schenken-Küche bietet immer den passenden Rahmen für jede Art von Feierlichkeiten. Ob Hochzeiten, Polterhochzeiten, Jubiläen, Taufen, Geburtstage, Firmenjubiläen, Firmenfeiern und vieles mehr, wir machen Ihr Fest unvergesslich.*

*Feiern Sie in einem romantisch-rustikalen Ambiente und lassen Sie sich von uns verwöhnen.*



*Wir beraten Sie persönlich und ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Sprechen Sie uns einfach an.*

## *Unsere Räumlichkeiten*

*In drei Festsälen bieten wir Ihnen genügend Platz für bis zu 300 Personen.*

*Die große Diele mit Empore*



*Bis zu 200 Sitzplätze*



## *Unsere Räumlichkeiten*

### *Die kleine Diele*



*Bis zu 68 Sitzplätzen*

### *Die Alte Küche*



*Bis zu 40 Sitzplätzen*

## Vorspeisen/ Suppen

### Suppen

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich*

*Hühnersuppe mit Einlage*

*Tomatencremesuppe*

*Wildrahmsuppe nach Art des Hauses*

*Brokkolicremesuppe*

*Lauchcremesuppe*

*Spargelcremesuppe*

*Champignoncremesuppe*

*„Tatschmahal“ Indische Geflügelcremsuppe*

### Vorspeisen

*Geräuchertes Forellenfilet, Toast  
und Sahnemeerrettich*

*Geflügelsalat Florida mit Toast*

*Melone mit Parmaschinken und Toast*

*Pampelmuse gefüllt mit Scampis und Champignons*

*Gefüllte Tomate auf Andalusische Art*

*Norwegischer Räucherlachs, Scampis, Sahnemeerrettich  
und Toast*



# Dessert

## Dessert

*Vanilleeis mit heißen Früchten  
und Schokoladensauce*

*Nachtisch Buffet nach Art des Hauses (ab 40 Personen)*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Banane „Kahn“, Vanilleeis, Banane,  
Schokoladensauce und Sahne*

*Zitroneneis mit Sekt*

*Pfeffer Erdbeeren, Erdbeeren mit grünem Pfeffer,  
Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne*

*Pfirsich „Melba“*

*Vanilleeis, ein halber Pfirsich und Himbeersauce*

*Schokoladenpudding und Quarkspeise*

*Karamellspeise und Obstsalat*

*Zitronencreme und Herrencreme (mit Rum)*

*Panna cotta mit Himbeersauce*

*Bratapfel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rosinen*



# Menü 1

## *Am Tisch serviert*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und  
Eierstich*

## *Vom Buffet*

*gebackener Hinterschinken vom Schwein mit  
Wildbeerensauce*

*Hähnchenbrustfilet in Ananas-Honigsauce*

## *Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Apfelrotkohl*

*Bratkartoffeln, Kroketten  
und Butterreis*

*Rohkostsalate*

## *Dessert*

*Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce  
und Sahne*



***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

## Menü 2

### *Am Tisch serviert*

*Tomatencremesuppe*

### *Vom Buffet*

*Schweine Lummerbraten mit  
deftiger Zwiebelsauce*

*geschmetzelte Putenbrust in Rahmsauce*

### *Beilagen*

*bunte Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf*

*Reis, Kartoffelknödel  
und Kroketten*

*knackige Rohkostsalate*

### *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

## Menü 3

### *Am Tisch serviert*

*geräuchertes Forellenfilet mit Toast  
und Sahnemeerrettich*

### *Vom Buffet*

*Schweinefilet in Blätterteig  
Sauce Hollandaise und Pfefferrahmsauce*

*Hirschbraten in Preiselbeerrahmsauce*

### *Beilagen*

*Apfelrotkohl, große Gemüseplatte,  
und gegrillte Tomate*

*Petersilienkartoffeln, Spätzle  
und Kroketten*

*Rohkostsalate nach Art des Hauses*

### *Dessert*

*Karamellspeise und Obstsalat*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***



## Menü 4

### *Am Tisch serviert*

*Geflügelsalat Florida mit Toast*

### *Vom Buffet*

*kleine Schnitzel vom Schwein mit  
Pilzsauce und Hollandaise*

*Westfälischer Sauerbraten*

### *Beilagen*

*Gemüsevariation und Apfelrotkohl*

*Semmelklöße, Pommes Frites,  
und Kroketten*

*knackige Rohkostsalate*

### *Dessert*

*Panna cotta mit Himbeersauce*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Menü 5

## *Am Tisch serviert*

*Lauchcremesuppe*

## *Vom Buffet*

*Zanderfilet mit Dillrahmsauce*

*Hähnchenbrustfilet in Curry-Fruchtsauce*

## *Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf und Rahmspinat*

*Reis,  
Kroketten  
und Salzkartoffeln*

*Rohkostsalate nach Art des Hauses*

## *Dessert*

*Zitroneneis mit Sekt*



***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Menü 6

## *Am Tisch serviert*

*gefüllte Tomate auf Andalusische Art*

## *Vom Buffet*

*Tafelspitz in Meerrettichsauce*

*gebratene Putenbrust mit  
Mandelrahmsauce*

## *Beilagen*

*Gemüsevariation,  
Brokkoliauflauf*

*Petersilienkartoffeln, Kroketten  
und Kartoffelröstis*

*Rohkostsalate*

## *Dessert*

*Zitronencreme und Herrencreme  
(mit Rum)*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Menü 7

## *Am Tisch serviert*

*Hühnersuppe mit Einlage*

## *Vom Buffet*

*Schweinefiletmedaillons mit Hollandaise,  
Pfefferrahmsauce  
und gebratenen Champignons*

*saftiger Rinderbraten mit  
leckerer Sauce*



## *Beilagen*

*bunte Gemüseplatte, Brokkoliauflauf*

*Salzkartoffeln, Kroketten  
und Kartoffelgratin*

*Rohkostsalate*

## *Dessert*

*Nachtischbuffet nach Art des Hauses  
(ab 40 Personen)*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Menü 8

## *Am Tisch serviert*

*Wildrahmsuppe nach Art des Hauses*

## *Vom Buffet*

*gebratenes Roastbeef  
in herzhafter Apfelsauce*

*saftiger Schweinebraten in Rahmsauce*

## *Beilagen*

*bunte Gemüseplatte,  
Brokkoliauflauf*

*Kartoffelgratin, Spätzle  
und Kroketten*

*Salatvariation*

## *Dessert*

*Schokoladenpudding und Quarkspeise*

***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Menü 9

## *Am Tisch serviert*

*Brokkolirahmsuppe*

## *Vom Buffet*

*Barbarie- Entenbrust mit  
Orangensauce*

*Wildschweinbraten in Champignonrahmsauce*

## *Beilagen*

*Gemüsevariation, Rotkohl  
und Rosenkohl*

*Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln  
und Kroketten*

*Salate der Saison*

## *Dessert*

*Pfirsich „Melba“  
Vanilleeis, ein halber Pfirsich  
und Himbeersauce*



***Gerne können Sie auch aus unserem Angebot Ihr individuelles  
Menü zusammenstellen.***

# Getränkepreise



*Sie können bei den Getränken zwischen einer unserer Pauschal- oder einer Individualabrechnung wählen.*



# Hochzeitsgetränkepauschale I

*Sektempfang*

*Landbier dunkel, Veltins*

*Hefeweizen*

*Alkoholfreies Bier*

*Softgetränke*

*Kaffee*

*Wein*

*Preis auf Anfrage*

*Die Pauschale gilt für Veranstaltungen von 5 Stunden.  
Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.*

*Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer,  
Service und Reinigung.*



# Hochzeitsgetränkepauschale II

*Sektempfang*

*Landbier dunkel, Veltins*

*Hefeweizen*

*Alkoholfreies Bier*

*Softgetränke*

*Kaffee und Kaffeespezialitäten*

*Wein*

*8 Sorten Schnaps*

*Bauernfeuer, Schenkentrunk, Grashüpfer, Ramazzotti,  
Wildkirsche, Ouzo, Sambuca, Baileys*

*Preis auf Anfrage*

*Die Pauschale gilt für Veranstaltungen von **6 Stunden**.  
Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.*

*Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer,  
Service und Reinigung.*



# Hochzeitsgetränkepauschale III

## Sektempfang

Landbier dunkel, Veltins

Hefeweizen

Alkoholfreies Bier

Softgetränke

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wein

10 Sorten Schnaps

Bauernfeuer, Schenkentrunk, Grashüpfer, Jägermeister, Korn,  
Wildkirsche, Malteser, Ouzo, Sambuca, Baileys

5 Longdrinks nach Wahl

(z.B.: Havanna Cola, Gin Tonic, Jägermeister Energie usw.)

## Preis auf Anfrage

Die Pauschale gilt für Veranstaltungen von **7 Stunden**.  
Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer,  
Service und Reinigung.



# Hochzeitsgetränkepauschale IV

*Cocktailempfang*

*Landbier dunkel, Veltins*

*Hefeweizen*

*Alkoholfreies Bier*

*Softgetränke*

*Kaffee und Kaffeespezialitäten*

*Wein*

*10 Sorten Schnaps*

*Bauernfeuer, Schenkentrunk, Grashüpfer, Jägermeister, Korn,  
Wildkirsche, Malteser, Ouzo, Sambuca, Baileys*

*5 Longdrinks nach Wahl*

*(zB: Havanna Cola, Gin Tonic, Jägermeister Energie usw.)*

*Cocktails*

*Aperol Spritz, Lillet Wild Berry*

***Preis auf Anfrage***

*Die Pauschale gilt für Veranstaltungen von **8 Stunden**.  
Darüber hinaus werden die Getränke einzeln abgerechnet.*

*Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer,  
Service und Reinigung.*



# Dekoration

*Weißer Tischdecken*

*Papierservietten in der Farbe Ihrer Wahl,*

*Spitz- oder Stumpenkerzen in der Farbe*

*Ihrer Wahl*

*Standard-Menükarten*



***Die Farbauswahl für unsere Servietten und Kerzen:***

*Crème/ Champagner*

*Gelb*

*Pfirsich/ Lachs*

*Terracotta*

*Rot*

*Bordeaux*

*Dunkelgrün*

*Dunkelblau*

# Dekoration

*Auf Wunsch können Sie die Dekoration der Tische  
und der Räumlichkeiten selbst gestalten.*

*Je nach Sitzordnung stellen wir Ihnen für die  
Ehrenplätze Stuhlhussen zur Verfügung.*



# Blumengestecke

*Auf Wunsch können wir Ihnen auch Blumengestecke bestellen.  
Die Auswahl besteht aus einem kleinen, einem mittleren  
und einem großen Gesteck die wir in Ihrer Wunschfarbe  
bestellen können  
(Die Zusammenstellung der Blumen varriert je nach  
Jahreszeit und kann nicht mit ausgesucht werden)*



*Kleines Gesteck*

*Mittleres Gesteck*



# *Blumengestecke*

## *Mittleres Gesteck*



## *Großes Gesteck*



*In Zusammenarbeit mit Frischemeyer Floristik.*

## Wissenswertes

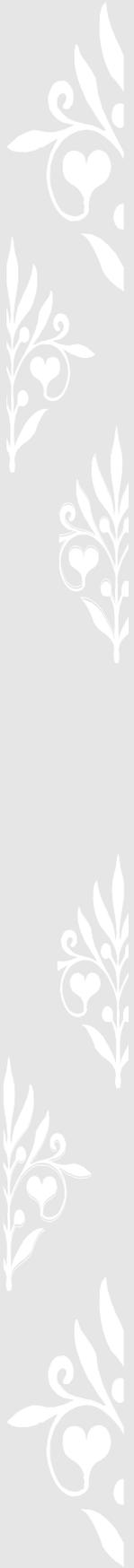


*Wir berechnen keine Zusatzkosten für Serviceleistungen wie Auf- und Abbau und Reinigung.*

*Für mitgebrachte Kuchen und die damit verbundenen Leistungen zum nachmittäglichen Empfang werden keine Servicegebühren berechnet.*



# Notizen



A series of horizontal lines for writing, providing a structured space for notes.