

**Erstmals mit  
Winterbarbecue!**



**W**o sonst,  
wenn nicht bei uns.....  
haben Sie schon so einen  
**R**undum-Service zur **W**eihnachtsfeier?!

Entführen Sie Ihre Freunde und Familie in eine rundum  
gemütliche Atmosphäre.  
Lassen Sie sich vom vorweihnachtlichen Flair anstecken  
und genießen stimmungsvoll, Köstlichkeiten, die wir  
mit Freude & Leidenschaft zubereiten und servieren.

Und bedenken Sie stets:

**Wir holen ab und bringen heim,  
kann feiern noch bequemer sein?!**

Ihre *Familie Dünnebacke* und das

*Verwöhn Team vom Landhotel „Am Schloß“*

**Fordern Sie uns: Wir freuen uns auf jede Aufgabe!**



*Landhotel „Am Schloß“*

59939 Olsberg-Gevelinghausen  
Tel:02904/97700 Fax:9770200  
[www.landhotel-am-schloss.de](http://www.landhotel-am-schloss.de)  
[info@landhotel-am-schloss.de](mailto:info@landhotel-am-schloss.de)

# Landhotel "All in" Festpreis Angebot!!

Wo sonst, wenn nicht bei uns.....

haben Sie auf Wunsch „Alles Inklusiv“  
Hier unser Angebot. Fordern Sie uns!!

**\* speziell für Weihnachtsfeier \* ab 10 Personen**

Durch die Veränderung der Zeitrahmen und Abläufe bei Betriebsfeiern hat sich ein ganz neues Gestaltungsbild ergeben. Sehr viele Betriebsfeiern finden im Laufe einer Arbeitswoche statt, so dass sich die Länge der Feier gegenüber Festlichkeiten aus früheren Jahren stark reduziert hat. Außerdem hat sich die Verzehrgeohnheit verändert. Das Menü oder Büffet bekommt neben der Geselligkeit immer mehr Bedeutung. Der Zeitrahmen beschränkt sich bei vielen Betriebsfeiern auf 4-5 Stunden, die Zeit bestimmt den Preis, Getränke werden nach Zeit berechnet:

pro angefangene Stunde und Person 4,50 Euro

Nachfolgend einige Preisbeispiele für 4 Std. incl. Getränken  
in unbegrenzter Menge (Auswahl siehe Getränkliste im Anhang)

Betriebsfeier von 4 Stunden inkl. Grünkohllessen  
(Grünkohl, Kasseler, Mettwurst, Bratkartoffeln, Rote Grütze) **28,00 Euro**

Betriebsfeier von 4 Stunden inkl. 3 Gang Menue  
(Kartoffelcreme, Spießbraten und Geflügelschnitzeltes,  
Kroketten und Spätzle, Gemüseauswahl, Zimteisparfait) **33,00 Euro**

Betriebsfeier von 4 Stunden inkl. Fleischfondue:  
(Vorspeisenkartoffeln, Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch, Dippes,  
Salatvielfalt, Kartoffelspalten und ofenfrisches Baguette,  
Astenfeuer als Dessertschnaps) **36,00 Euro**

KEGELBAHNGEBÜHREN pro angefangene Stunde 6,00 Euro

SHUTTLE-SERVICE ab und bis zu einer zentralen Sammelstelle, sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich inklusive Raummiete, Bedienung und der gesetzl. Mwst.

In der Hoffnung, Ihnen hiermit ein überschaubares sowie preiswertes Angebot  
zu offerieren, erwarten wir gerne jederzeit Ihre unverbindliche Anfrage.

## Getränkliste:

Coca Cola, Wasser, Fanta, Sprite, Schorle, Apfelsaft, Orangensaft, Schweppes  
Biere und Biermixgetränke (z.B. Krefelder, Radler) Korn, Wachholder,  
einfacher Kräuterschnaps, offene Weiß- und Rotweine, Kaffee, Cappuccino, Kakao und Tee

Alle Cocktails und Longdrinks, sowie hochwertigere  
Markenspiritiosen, Weine und Alkopops sind  
nicht im "ALL INKLUSIVE" FESTPREISANGEBOT  
enthalten und müssen gesondert gezahlt werden.  
Hierfür haben Sie sicherlich Verständnis. Vielen Dank!



**W**o sonst, wenn nicht bei uns.....  
genießen Sie selbst im Winter  
„ Leckerer Spezialitäten vom Holzkohlegrill!“ ?

**“Winter Barbecue“** *Exklusiv im Landhotel!*

### Open Air im Winter ab \* 15 Personen

Erreicht Ihre Gruppe diese Personenzahl nicht, so fragen Sie einfach nach. Sicherlich lieben noch mehrere diese Freiluft Variante der Weihnachtsfeier und Sie können sich einfach anschließen. Gern sind wir behilflich einen passenden Termin zu finden. **Dann könnte der Abend so ablaufen:** Gegen 17 Uhr begrüßen wir Sie mit einem wärmenden **Astenfeuer** in unserer Außengastronomie. Überdachte Sitzmöglichkeiten, Heizpilze und Stehtische sind für uns ebenso selbstverständlich wie ein Glühweinstand und etwas Partymucke im Hintergrund.

Folgende Speisen würden wir für Sie am Grillbufett vor- und frisch zubereiten:

- **Marinierte Schweinesteaks**
- **Putensteaks mariniert mit Zimt und Limon**
- **Rindfleischspieße mit Paprika und Zwiebeln**
- **Fischfilets (geräucherte Makrele)**
- **Goldbraune Hähnchenkeulen**
- **Sparribs**
- **Hacksteaks**
- **Sauerkraut, gegrillte Maiskolben**
- **Warme Kartoffelbeilage mit Kartoffelcreme**
- **Frisches Baguette, verschieden Dips und Soßen**
- **Salatauswahl**

Ein Lagerfeuer sorgt weiterhin für urige Gemütlichkeit. Gern können Sie zur späteren Stunde an dieser offenen Feuerstelle selbst „Stockbrotbacken“. Ein Snack und Spaß ganz besonderer Art. Falls gewünscht aber bitte unbedingt bei der Reservierung mit angeben:

Grillbufett    **16,50 Euro / Pers.**  
Stockbrot     **2,50 Euro / Pers.**  
Getränke sind nicht im Preis enthalten.

Wo sonst, wenn nicht bei uns.....  
genießen Sie bis zum Ende der Adventszeit  
„ Gans..... oder gar nicht!“ ?

## Gänseschmaus



### **Gänseterrine**

mit Preiselbeerchutney

**7,65 €**

### **Geschmorte Gänsekeule oder knusprige Gänsebrust** in eigener

mit Calvados verfeinert

Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und

Schmorapfelgarnitur mit Preiselbeeren **16,90 €**



### Eine Komposition aus Beidem für „2“:

### **Geschmorte Gänsekeule und Brust**

in eigener Sauce mit Calvados verfeinert

Apfelrotkraut, Kartoffelknödel und

Kroketten, Schmorapfelgarnitur **25,00 €**

### **Landhotel Melody**

harmonische Kombination aus Zimteis

Pflaume mit Lebkuchen Mousse`

**5,50 €**

Wo sonst, wenn nicht bei uns.....

## Adventsbrunch

Für Ihre etwas andere Weihnachtsfeier!!



### Frühstück ab 10 Uhr

Brot und Brötchen, Speck, Rührei,  
Kaffee, Tee,  
Wurstaufschnitt und Käse  
Marmeladen, Honig, Cerealien,  
Obstsalat und Säfte

\*\*\*

### Vorspeisen ab 11 Uhr

Melone mit Schinken, Forellenfilets und  
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,  
Anti- Pasti Gemüse, Geflügel- und,  
Meeresfrühtecocktail



\*\*\*

### Hauptgänge ab 12 Uhr

Ente mit Rotkohl und Knödel  
Hühnerbrust mit Curry -Zimtsauce und Reis  
Wildragout mit hausgemachten Spätzle  
Schweinefiletmedaillons mit Bohnen und Gratin  
Steinpilzravioli

\*\*\*

### Dessert

Zimt- und Schokomousse  
Rote Waldfruchtgrütze mit Vanillesoße  
Lebkuchenschnitte



17,50 Euro/Pers.

Der Adventsbrunch findet am 04.12.2012 statt und kann  
auch für kleinere Gruppen oder Einzelpersonen gebucht werden.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!



Landhotel  
Am Schloß  
R

**W**o sonst, wenn nicht bei uns.....  
zahlen sich feste Termine für *Ihre* Kasse aus?!

Entscheiden Sie sich für einen der vorgegebenen Tage mit der entsprechenden Aktion, so erhalten Sie hierauf pro Pers. einen Rabatt von 1,50 €.

Unser Adventskalender:

**F**reitag 02.12.11 **G**änseschmaus

**S**onntag 04.12.11 **A**dventsbrunch

**F**reitag 09.12.11 **W**interbarbecue

**S**onntag 11.12.11 **A**dventskaffee

**F**reitag 16.12.11 **W**interbarbecue

**J**eden **S**amstag **F**ondue am Kamin

**A**ngebote und Reservierungen direkt telefonisch  
oder unter: [www.landhotel-am-schloss.de](http://www.landhotel-am-schloss.de)

Möchten Sie einfach *a la carte* speisen, so fordern Sie bei der Reservierung einen Auszug unserer Speisekarte.

