



---

*Gasthof Danne GmbH & Co. KG Oelinghausen Nr 8 59757 Arnsberg*  
*☎ 02932/33860 ☎ 02932/895250 info@gasthof-danne.de*

## **MENÜVORSCHLÄGE** ***Herbst- Winter 2018 / 2019***

**Ab 15 Personen buchbar !**

*Zum Empfang könnten Sie Ihre Gäste mit einem Glas Sekt-  
pur oder mit Holundersaft oder Winterlikör aufgefüllt- begrüßen...*

### ***Vorspeisen:***

- \* Kleiner gemischter Salatteller mit Steinofenbaguette € 4,20
- \* Marinierte Scheiben vom Tafelspitz mit Kräuter-  
vinaigrette, roten Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 8,80
- \* Baumüllers Räucherlachs mit Schnittlauchquark & Rösti € 8,50
- \* Fischterrinerie mit kleinem mariniertem Blattsalat € 9,50
- \* Hausgemachte Terrinerie vom heimischen Reh,  
mit Preiselbeersenfsoße und Steckerübensalat €10,00
- \* Vorspeisenvariation mit Tafelspitzsalat, Melonenwürfel  
mit Knochenschinken und Stremellachskonfekt € 9,00

### ***Suppen:*** ( in Menütassengröße )

- \* Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich & Gemüse € 4,50
- \* Lauchcremesuppe € 4,50
- \* Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen & Gänseklein € 4,80
- \* Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen € 4,80
- \* Rahmsuppe vom Hokkaido- Kürbis mit Croutons,  
gerösteten Sonnenblumenkernen & Kürbisstroh € 4,80

### **Beispiele für Hauptgangkombinationen:**

Saftiger Schweinebraten mit Zwiebel- Senffüllung, Salzkartoffeln und Blattsalat & Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat, Champignonrahmsoße, Brokkoli und Spätzle  
€ 15,80

Deftiger Sauerbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen & kombiniert mit Schnitzelröllchen, gefüllt mit Spinat & Fetakäse, Rahmchampignons sowie Spätzle und Blattsalat in Sahnedressing  
€ 18,50

#### **„Klassiker“**

Medaillons vom Schweinefilet **in** Champignonrahmsoße mit Auswahl frischer Gemüse und Kartoffelgratin & kleine geschmorte Rinderrouladen mit hausgemachten Klößen, Kroketten und Blattsalat in Sahnedressing  
€ 19,80

Geschmorte Sauerländer Rehkeule mit eigener Soße, Brokkoli, Ingwerkarotten & gebratenen Semmelknödeln, Schweinefilet, geschnetzelt in Pfeffer- Cognacrahmsoße, mit hausgemachten Spätzle und Salatauswahl  
€ 22,50

Hähnchenbrust, geschnetzelt, mit **frischen** Pfifferlingen (bis Oktober) in Schnittlauchsoße mit Reis, hausgemachten Petersilienspätzle und Blattsalat in Sahnedressing  
€ 18,50

Kleine Schnitzel mit verschiedenen Soßen, wie Champignonrahmsoße, Paprikasoße **oder** Zwiebelsenfsoße dazu Kartoffelgratin, Kroketten oder Bratkartoffeln und gemischten Salaten  
€ 15,00

Deftiges Sauerländer Hirschragout- aus der Keule geschnitten-  
in Preiselbeersöße, kombiniert mit Hähnchenbrustroulade mit  
Schinken- Lauch- Käsefüllung, Champignonsoße, Rotkohl,  
Rahmwirsing, Kartoffelgratin und hausgemachte Klöße  
€ 20,50

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße &  
Schweinefilet gefüllt mit Pfifferlingen, Pfifferlingrahmsoße,  
hausgemachte Spätzle, Salzkartoffeln und gemischtes Salatbuffet  
€ 20,80

Deftiges Ragout vom Sauerbraten mit Rotkohl &  
hausgemachten Klößen, kombiniert mit kleinen Schnitzelröllchen  
(mit Zwiebelsenfüllung)- auf Rahmwirsing angerichtet  
sowie Bratkartoffeln  
€ 18,50

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzelpüree  
kombiniert mit Hähnchenbrust mit krosser Haut & Flügelknochen,  
Wokgemüse, Basmatireis und Blattsalat mit Sahnedressing  
€ 20,50

*seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...*

**Desserts:**

- \* Herrenkrem oder Vanillekrem mit Beerensöße € 3,50
- \* Bayrisch Krem mit Himbeeren im Weckglas serviert € 3,80
- \* Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren € 4,50
- \* Weißes Zimtmousse mit Gewürzapfelkompott  
im Weckglas serviert € 4,80
- \* Hausgemachtes Zimtparfait auf Pflaumenkompott € 4,80
- \* Hausgemachte Creme brûlée mit Cassiseis € 4,90
- \* Geeister Christstollen mit eingelegter Punschbirne € 5,80

Sie haben die Wahl zwischen Weckgläsern und großer Schüssel.

Für die **Tischdekoration** decken wir Ihnen die Tische mit weißer Stoffwäsche festlich ein- für Servietten, Decken, Kerzen und saisonalem Blumenschmuck berechnen wir Ihnen 15,00 € pro 10er Tisch. Bei eigener Dekoration bleibt ein Anteil für Tischwäsche und Servietten von 6,50 € pro 10er Tisch.

Ferner können wir Ihnen gerne ein Menüblatt mit Weinempfehlung und passender Widmung ausarbeiten, zum Stückpreis von 1,00 € (je nach Tischform ca 2 Stück pro 10er Tisch).

Bei Feiern über Mittag mit Kaffeetrinken stehen Ihnen die besprochenen Räumlichkeiten bis 17:30 Uhr zur Verfügung. Danach behalten wir uns eine weitere Nutzung vor.

Im kleinen Gesellschaftsraum „vorne“- sind bis 20 Personen, im großen Gesellschaftsraum „Oberstübchen“ bis 50 Personen möglich.

Bei Unterschreitung von 14 Personen „vorne“ oder 25 Personen „Oberstübchen“ behalten wir uns eine zusätzliche Raummiete vor.- Wir bitten um Ihr Verständnis.

*seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...*

## **„Kaffeetafel“**

Sie können Ihren selbstgebackenen Kuchen selbstverständlich mitbringen, oder über uns bestellen, oder bei einem Konditor Ihrer Wahl .

Den Kaffee schenken wir aus großen Kannen aus- gerne auch Kaffee Hag, Kakao oder Tee- soviel wie jeder mag.

Der Gedeckpreis beträgt 6,50 €  
*(inklusive schneiden, kühlen, anrichten & servieren Ihrer Kuchen und Torten.)*

Wir möchten Sie bitten einen Termin zur Menübesprechung zu vereinbaren. **Besprechungszeiten sind am besten Mittwochs-Freitags zwischen 9-11:30 Uhr oder 14:30- 16:30 Uhr** oder Sie bestellen die ausgewählten Speisen telefonisch oder per Mail. ☎  
02932/33860

*Mit freundlichen Grüßen aus Oelinghausen*

*Familie Danne & Mitarbeiter ☺*



*seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...*

## **Klassische Menüs:**

### *Menü 1:*

*Rahmsuppe vom Hokaido- Kürbis*

*\* \* \**

*kleine Schnitzel mit verschiedenen Soßen- wie  
Champignonrahmsauce und Paprikasauce,  
&*

*Hähnchenbrust geschneuzelt in Kräuterrahmsauce,  
Bratkartoffeln, Reis und Kroketten  
sowie gemischte Salatplatten*

*\* \* \**

*Vanilleeis mit Beerensoße*

*Menüpreis 24,00 €*

### *Menü 2 :*

*seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,  
Eierstich und Gemüse*

*\*\*\**

*Kombination von Rinderschmorbraten & Schweinebraten  
mit einer Auswahl frischer Gemüse, Salzkartoffeln,  
Kroketten und hausgemachte Spätzle*

*\*\*\**

*Vanillekrem mit Beerensoße*

*Menüpreis 25,00 €*

*Menü 3 :*

*Lauchcremesuppe*

*\*\*\**

*Sauerländer Hirschragout – aus der Keule geschnitten-  
mit gebratenen Champignons  
und Hähnchenbrust gefüllt mit Käse- Lauch- Schinkenkruste,  
Kräuterrahmsoße, Brokkoli und Blumenkohl,  
hausgemachte Klöße, Kartoffelkrusteln und  
Blattsalat in Sahnesoße*

*\*\*\**

*Kürbis süß- sauer auf Naturjoghurt  
mit Vanilleeis*

*Menüpreis 28,80 €*

*Menü 4 :*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,  
Eierstich, Gemüsestreifen & Fadennudeln*

*\*\*\**

*Kombination von kleinen geschmorten Rinderrouladen &  
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße,  
mit einer Auswahl frischer Gemüse,  
Salzkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Klöße*

*\*\*\**

*Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen*

*Menüpreis 27,90 €*

*Menü 5 :*

*Kleine Steckrübenrahmsuppe  
mit rote Bete- Chips*

*\* \* \**

*Schnitzelröllchen mit zweierlei Füllung,  
Champignonrahmsoupe,  
Röstinchen und Bratkartoffeln,  
Blumenkohlgratin*

*\**

*Pochierter Lachs auf Paprikaspaghetti  
mit Blattsalat in Sahnedressing*

*\* \* \**

*Bayrisch Krem mit Himbeeren*

*Menüpreis 27,90 €*

*seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...*