

Herzlich Willkommen im Landgasthof Struckum!

Wir sind ein vielseitiges, familiäres Unternehmen, das Ihnen eine breite Palette an Dienstleistungen bietet.

Wir sind stolz darauf, Ihnen erstklassige Veranstaltungsräume für Ihre Feierlichkeiten, Tagungen und Konferenzen anbieten zu können.

Unser Hotel bietet Ihnen komfortable Zimmer, damit Sie sich wie zu Hause fühlen können.

Unser Restaurant verwöhnt Sie mit einer exzellenten Auswahl an Speisen, sowohl regionalen als auch internationalen Gerichten.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Ob Geburtstag, Tagung, Hochzeit oder ein anderer Anlass, ein gutes Buffet ist ein wichtiger Teil jeder Feier. Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Vorschläge für köstliche Buffets, die Ihre Gäste begeistern werden.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem besonderen Anlass!



Ihre Yvonne & Bernhard Bohn  
und das Team vom Landgasthof Struckum

Wenn Sie eine größere Veranstaltung planen, steht Ihnen unser Saal zur Verfügung und bietet Platz für mindestens 30 bis 100 Personen. Hier können Sie in einer gemütlichen Atmosphäre feiern und genießen.

Für kleinere Feierlichkeiten steht Ihnen unser Restaurant (bis maximal 30 Personen) und ein Bistro (bis maximal 16 Personen) zur Verfügung. Hier können Sie in einer intimen und gemütlichen Atmosphäre feiern und den Moment genießen.

Bitte beachten Sie, dass wir mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Besprechung benötigen, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung reibungslos verläuft und Ihren Erwartungen entspricht. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zu sprechen und Ihnen zu helfen, Ihre perfekte Veranstaltung zu planen.

Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin mit uns.

Tel: 04671 933050

E:Mail; [info@landgasthof-struckum.de](mailto:info@landgasthof-struckum.de)

Wichtige Informationen:

Es ist großartig zu hören, dass Sie eine Veranstaltung mit Musik und Tanz planen! Eine Endzeit von 4:00 Uhr morgens ist bei uns möglich.

Tischpläne erstellen wir nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten.

Finale Gästezahlen geben Sie uns bitte bis 7 Tage vor Ihrem Fest bekannt.

Preise sind für 2024 verbindlich und für 2025 unter Vorbehalt.

Unsere aktuellen Stornierungsbedingungen finden Sie auf [www.landgasthof-struckum.de](http://www.landgasthof-struckum.de)

## *Frühstück*

Auf dem Buffet:

Verschiedene Brote, Brötchen & Süßgebäck  
Butter, Frischkäse  
Süßer Quark  
Obstsalat & Müslis  
Marmeladen, Nutella, Honig  
Verschiedene Wurst & Käsesorten  
Fleischsalat, Geflügelsalat & Eiersalat  
Zwiebelmett  
Tomaten, Gurken, Gewürzgurken  
Räucherfisch mit Honig-Dill-Senf Soße & Meerrettich  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Rührei, gekochte Eier  
Speck, Nürnberger Würstchen  
Gemüsecremesuppe

Preis: €29,50

inkl. Filterkaffee (mit und ohne Koffein),  
Tee, stilles Wasser & O-Saft

**Cappuccino, Latte usw. oder sämtliche andere  
Getränke werden nach Verzehr berechnet.**

## *Schnitzelbuffet*

Bunte Salatbar mit Butter, Baguette und Kräuter-Senf Dressing

Schweineschnitzel

Putenschnitzel

Kaisergemüse

Gestovte Bohnen

Champignonrahmsoße

Paprikasoße

Hollandaise

Kroketten

Bratkartoffeln mit Speck

Vanilleeis am Block mit heißen Kirschen und Sahne

Preis pro Person € 32,90



## *Bratkartoffelbuffet*

Bunte Salatbar mit Butter, Baguette und Kräuter-Senf Dressing

Friesisches Sauerfleisch mit roten Zwiebeln

Kleine Schweineschnitzel

Kleine Frikadellen

Kaisergemüse

Champignonrahmsoße

Remoulade

Bratkartoffeln mit und ohne Speck

Rote Grütze mit Vanillesoße und Obstsalat

Preis pro Person € 35,90

### *Nordisches Buffet*

Bunte Salatbar, Butter, Kräuterquark, Sonnenkerniges Brot  
und Kräuter-Senf Dressing

Zweierlei Heringssalat, Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senf Soße  
Katenschinken mit eingelegtem Sauergemüse

Rinderbraten **oder** Schweinefiletmedaillons  
Gebratenes Seelachsfilet auf Blattspinat  
Gemüse der Saison und Gestovte Bohnen **oder** Schwarzwurzeln

Hollandaise

Bratkartoffeln mit Speck und Salzkartoffeln

Zitronenfrischkäsecreme und Himbeercreme  
Kirsch Grütze und Vanillesoße

Preis pro Person € 43,90



### *Italienisches Buffet*

Bunte Salatbar mit Balsamico-Dressing  
Ciabatta und Baguette, Knoblauch-Parmesan-Butter und Olivenöl  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Eingelegtes Gemüse mit Balsamico und Honig  
Melone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel

Putenpiccata mit Spaghetti und Tomatensoße  
Saltimbocca in Salbeibutter mit Romanesco und Karotten  
Bandnudeln mit Kirschtomaten, Knoblauch und Ruccola  
Gratiniertes Doradenfilet auf Blattspinat  
Rosmarinkartoffeln

Tiramisu und Panna Cotta mit Himbeersoße

Preis pro Person € 51,90

## *Klassisches Buffet*

Bunte Salatbar, Butter, Kräuterquark, Sonnenkerniges Brot und Baguette  
Kräuter-Senf Dressing und Joghurtdressing

Gemüsecremesuppe mit Einlage und Croutons

Rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remoulade  
Räucherlachs mit Meerrettich und Honig-Senf Soße

Hähnchenbrustfilet **oder** Schweinefiletmedaillons jeweils im Speckmantel  
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat  
Rinderbraten **oder** Schweinebraten

Kaisergemüse  
Gestovte Bohnen

Rahmsoße  
Weißweinssoße

Bratkartoffeln mit Speck  
Salzkartoffeln  
Kroketten

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
Obstsalat  
Vanillesoße und Himbeersoße

Preis pro Person € 56,90

## Fingerfood Buffet

### Canapés & Fingerfood (Preis pro Stück, Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück)

<u>Kaviarbrötchen hell, gebuttert und reichhaltig belegt mit Salat und:</u>	<u>Stück</u>
Kochschinken oder Katenschinken, Gewürzgurke und Kräuter	€2,50 _____
Gouda mit Feigensenf, Obst und Kräutern	€2,50 _____
Camembert mit Feigensenf, Obst und Kräutern	€2,50 _____
Brie mit Feigensenf, Obst und Kräutern	€2,50 _____
Ei, Kräutern und Remoulade	€3,20 _____
Räucherlachs mit Eierstich, Meerrettich und Kräutern	€5,00 _____
Räucherlachs mit Meerrettich und Kräutern	€4,30 _____
Mett mit Zwiebeln und Kräutern	€3,60 _____
Krabbensalat mit Garnele	€7,40 _____
Frikadelle mit Remoulade und Kräutern	€3,60 _____
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Gewürzgurke	€4,30 _____
Kleine Spieße mit Tomate & Mozzarella (pro 2 Stück)	€2,10 _____
Kleine Spieße mit Fleischbällchen & Champignons (pro 2 Stück)	€2,10 _____
Kleine gefüllte Wraps mit Geflügel, Avocado und Hummus	€2,20 _____
Kleine gefüllte Wraps mit schwarzen Bohnen und Süßkartoffel	€2,20 _____
Matjestatar auf Schwarzbrot mit Apfel und Schmand	€2,50 _____
Baguette und Ciabatta mit Kräuterdip und Olivenöl (pro Person)	€2,50 _____
Garnele im Backteig mit Cocktailsoße und Basilikum	€3,20 _____

Bitte gewünschte Anzahl eintragen.

## *Mitternachtsimbiss*

(Preis pro Person)

Currywurst mit Baguette € 6,50

Gulaschsuppe mit Graubrot € 7,50

Pizza Salami und Pizza Margarita € 6,50

Käse & Schinkenbrote € 6,50

Chilli con Carne mit Schmand, Lauchzwiebeln und Baguette € 6,80

Chilli sin Carne mit Schmand, Lauchzwiebeln und Baguette € 6,50

Kleine Wraps (dreierlei) mit Geflügel, Lachs und Gemüse € 11,00



## *Vegetarische & Vegane (V) Komponenten*

Rote Linsencurry mit Naan Brot (V) € 7,50 (Hauptgang Portion)

Kalter Nudelsalat mit rotem Pesto (V) € 5,50 (Beilage)

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum (V) € 2,80 (Beilage oder Vorspeise)

Gefüllte Zucchini mit Couscous, mediterranem Gemüse & Parmesan € 15,50 (Hauptgang)

Bandnudeln mit Sesam-Orangenkarotten und Rucola (V) € 11,50 (Hauptgang)

Champignonrisotto mit im Ofen gebackener Bete € 9,90 (Beilage)

Ratatouille (V) € 3,90 (Beilage)

Gemüse Rösti € 3,90 (Beilage)



## **Stornierungsbedingungen und sonstige Hinweise**

### **Zimmer:**

Stornierung Bis zu 2 Tage vor der Anreise können Sie kostenfrei stornieren.

Bei einer Stornierung in den 24 Stunden vor der Anreise zahlen Sie 50 % des Gesamtpreises. Nichtanreisen werden mit 100% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt.

Das Hotel wird sich im Rahmen der ihm obliegenden Schadensminderungspflicht bemühen, die vom Auftraggeber nicht genutzten Zimmerkontingente weiterzuvermieten, so dass, wenn dieses möglich ist, dem Auftraggeber keine Stornierungskosten entstehen.

### **Veranstaltungen, Firmenfeiern, Feste und Events:**

Wir möchten Ihrer Feier einen schönen Rahmen geben, Sie mit unserem Service verwöhnen und Sie kulinarisch überraschen. Um das zu ermöglichen, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten.

Wir bitten Sie, uns Ihre endgültige Anzahl Ihrer Gäste 7 Tage vor Ihrer Feier mitzuteilen.

Diese Anzahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Sollten Sie ihre Feier absagen müssen, werden wir natürlich versuchen, die gebuchten Veranstaltungsräume anderweitig zu vermieten. Da Feierlichkeiten aber oft eine längere Zeit im Voraus gebucht werden, ist es nicht immer möglich andere Veranstaltungen ersatzweise zu akquirieren.

Bitte haben Sie Verständnis, das wir bei Absagen ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn folgende Ausfallgebühren erheben:

### **Stornierung**

0-24 h vorher 75% der Kosten fürs Essen

2-3 Tage vorher 50% der Kosten fürs Essen

4-7 Tage vorher 25% der Kosten fürs Essen

Finale Zahlen 7 Tage vor dem Fest.

### **Für danach reduzierte Gästezahlen gelten auch die oben genannten Staffellungen.**

8 Tage bis 4 Wochen vorher €400 Stornokosten.

Mehr als 4 Wochen vorher kostenfrei.

Bitte haben Sie Verständnis, dass für das Mitbringen von Speisen eine vorherige Abstimmung mit uns nötig ist. Wir behalten uns vor für mitgebrachte Speisen eine Gebühr zu nehmen und übernehmen für mitgebrachte Speisen keine Haftung und wir weisen Sie vorsorglich und ausdrücklich darauf hin, dass die Kühlkette HACCP einzuhalten ist.

Das Mitbringen eigener Getränke ist nicht möglich.

Wird im Rahmen einer Veranstaltung Musik genutzt oder ein Künstler, DJ oder Unterhalter vom Veranstalter in Eigenregie organisiert, so hat der Veranstalter diese, wenn nötig, bei der GEMA und Künstlersozialkasse anzumelden. Das jeweilige Haus wird vom Veranstalter hinsichtlich aller Forderungen, die aus unerlaubter Nutzung von Musikrechten der GEMA und Dritter entstanden sind, befreit.

### **Mit der verbindlichen Buchung Ihrer Veranstaltung akzeptieren Sie automatisch die oben genannten Stornierungsbedingungen.**