

# Herzlich Willkommen

im historischen Gasthaus Alter Krug Helpup,  
einem der ältesten Krüge in der Region Teutoburger Wald.



**Ideen, Anregungen und Vorschläge  
aus der Landhausküche**

## **Wir sind für Sie da:**

Mittwoch bis Sonntag

ab 17.30 Uhr

Sonntag- Mittag

„Sonntags-Buffer“

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

und nach Vereinbarung

Montag und Dienstag Ruhetag

## **Sie erreichen uns:**

Alter Krug Helpup

FS Gastronomie UG

(haftungsbeschränkt)

Bahnhofstraße 1

33813 Oerlinghausen

T 05202/ 4034

F 05202/ 5038

E-Mail: [reservierung@alterkrughelpup.de](mailto:reservierung@alterkrughelpup.de)

Internet: [www.alterkrughelpup.de](http://www.alterkrughelpup.de)

Die hier vorliegende Preisliste ist gültig ab dem 01.Januar 2025.

Alle vorherigem Preislisten verlieren mit dem Inkrafttreten dieser Preisliste Ihre Gültigkeit!

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer von 19%. Wir behalten uns vor bei Veränderungen der Umsatzsteuer die jeweiligen Preise neu zu kalkulieren und entsprechend zu verändern.

# Herzlich Willkommen



## **S**ehr geehrte Gäste,

Hier finden Sie Vorschläge, Anregungen und Ideen für Ihr Fest

Anfangen mit Fingerfood, über klassische Menüs und Buffets bis hin zu eher lockeren Grillbuffets haben wir Ihnen Bodenständiges und Raffiniertes aus der Landhausküche zusammengestellt. Selbstverständlich sind alle Zusammenstellungen veränderbar. Einzelne Gerichte oder ganze Buffetteile können ausgetauscht werden, der Service ist variabel und, und, und...

Was konstant bleibt ist unser eigener Anspruch, immer mit besten Zutaten aus der heimischen Region das beste Ergebnis abzuliefern.

Zu einem persönlichen Gespräch stehen wir Ihnen gern zur Verfügung, zögern Sie nicht uns anzusprechen.

Falk Schwarzenberger  
und das Team vom Alten Krug in Helpup



## Kleinigkeiten zum Empfang Krustenbrote und Canapeès

### „Heimisch Rustikal“

Krustenbrot- Ecken herzhafte belegt mit:

- |                                                           |        |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|--------|
| <input type="checkbox"/> Lippischer Landsalami            | à Stk. | € 2,50 |
| <input type="checkbox"/> Frischem Mett und Zwiebeln       | à Stk. | € 2,50 |
| <input type="checkbox"/> Luftgetrocknetem Landschinken    | à Stk. | € 2,70 |
| <input type="checkbox"/> Saftigem Kochschinken            | à Stk. | € 2,70 |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Sülze mit Remoulade | à Stk. | € 2,70 |
| <input type="checkbox"/> Blutwurst mit Meerrettich        | à Stk. | € 2,70 |
| <input type="checkbox"/> Geräuchertem Forellenfilet       | à Stk. | € 2,80 |

### „Westfälisch genießen“

Canapeès von hellem und dunklem Baguette fein garniert mit

- |                                                                                |        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <input type="checkbox"/> Mild geräuchertem Knochenschinken und Senfbuttermilch | à Stk. | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Sahniger Geflügelsalat mit jungem Wurzelgemüse        | à Stk. | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Gedünstetes Schweinefilet mit Estragon- Senf- Sauce   | à Stk. | € 3,50 |
| <input type="checkbox"/> Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Meerrettich    | à Stk. | € 3,80 |
| <input type="checkbox"/> Matjesfilet mit Apfel- Curry- Dip                     | à Stk. | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Geräucherte Senne- Forelle mit Sahnemeerrettich       | à Stk. | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Ziegenkäse mit Apfelconfit                            | à Stk. | € 3,70 |

### „Internationales“

Canapeès von hellem und dunklem Baguette fein garniert mit:

- |                                                                            |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet mit pikantem Tomatendip        | à Stk. | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Rosa gebratene Entenbrust mit Honig- Glace        | à Stk. | € 4,00 |
| <input type="checkbox"/> Kalbsrücken mit Thunfisch-Limonen Sauce           | à Stk. | € 4,00 |
| <input type="checkbox"/> Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senf- Dilldressing | à Stk. | € 3,70 |
| <input type="checkbox"/> Marinierte Garnelen mit Dill- Schmand             | à Stk. | € 3,70 |
| <input type="checkbox"/> Rohmilchbrie mit Trauben                          | à Stk. | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Camembert mit frischen Beeren                     | à Stk. | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Greyerzer Höhlenkäse mit Feigensenf               | à Stk. | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Mönchskopfkäse mit Paprika                        | à Stk. | € 3,70 |

## Kleinigkeiten zum Empfang Spieße, Gläschen und Co.



### „Spieße“

auf Platten angerichtet zum „Mal schnell in den Mund“ stecken

- |                                                                                           |         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <input type="checkbox"/> Kirschtomaten und Mini- Mozzarella mit frischem Basilikum        | à Spieß | € 2,60 |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustspieß mit Ananas in fruchtig- scharfer Chilisauce   | à Spieß | € 2,80 |
| <input type="checkbox"/> Piccata von der Hühnchenbrust auf Kräuterschmand                 | à Spieß | € 2,80 |
| <input type="checkbox"/> Schweinefiletspieß mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch mariniert | à Spieß | € 3,00 |
| <input type="checkbox"/> Roastbeef- Spieß mit Apfel- Meerrettich- Schmand                 | à Spieß | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Räucherlachs und Kräuterschmand                  | à Spieß | € 3,50 |
| <input type="checkbox"/> Garnelen- Spieß auf mariniertem Zucchini                         | à Spieß | € 3,70 |

### „Kleine Weck- Gläschen“

mit Kaffeelöffel oder Kuchengabel aus der Hand zu vernaschen

- |                                                                                         |        |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <input type="checkbox"/> Marinierte Kirschtomaten mit Pesto und Mini- Mozzarella        | à Glas | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Mariniertes Gemüse mit gehobeltem Parmesan                     | à Glas | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Mediterraner Pastasalat mit Schäfskäse                         | à Glas | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Sahniger Geflügelsalat mit jungem Wurzelgemüse                 | à Glas | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Heringsalat mit roter Bete                                     | à Glas | € 3,30 |
| <input type="checkbox"/> Kleine Frikadelle auf Kartoffel- Gurkensalat                   | à Glas | € 3,70 |
| <input type="checkbox"/> Geräucherte Kohlwurst auf marinierten dicken Bohnen            | à Glas | € 3,70 |
| <input type="checkbox"/> Tafelspitzsalat mit frischen Gartenkräutern                    | à Glas | € 3,70 |
| <input type="checkbox"/> Im heißen Rauch gebackene BBQ- Schweinebäckchen mit Krautsalat | à Glas | € 3,90 |
| <input type="checkbox"/> Klassischer Shrimps- Cocktail                                  | à Glas | € 4,10 |

## Menü 1 „Traditionelle Lippische Bauernhochzeit“

Ab 10 Personen  
pro Person:

3- Gang- Menü  
mit Suppe  
€ 29,90

3- Gang- Menü  
mit Vorspeise  
€ 34,90

4- Gang- Menü  
€ 38,90

**Geräuchertes Forellenfilet und  
gebratene Champignons**  
auf jahreszeitlichen Blattsalaten



**Lippische Hochzeitssuppe**  
Klare Brühe  
mit Gemüse, Nudeln und Ei



Traditionell auf Platten und in Schüsseln serviert

**Klassischer Schweinebraten  
und unser Rinderschmorbraten**  
Gemüse der Jahreszeit  
Salzkartoffeln und Krusteln



**Vanilleeiscreme**  
mit kalten oder heißen  
Früchten der Jahreszeit

**Menü 2**  
**„Westfälisches Genießer- Menü“**



**Gegrilltes Lachsfilet**  
auf frischen Blattsalaten



**Westfälische Hochzeitssuppe**  
Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse, Nudeln und Ei



Traditionell auf Platten und in Schüsseln serviert

**Gespicktes Roastbeef als Mürbebraten und  
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen**  
Gemüse der Jahreszeit  
Salzkartoffeln und Krusteln



**Schokoladencreme**  
mit Beerenkompott und Sahne

**Ab 10 Personen  
pro Person:**

**3- Gang- Menü  
mit Suppe  
€ 39,90**

**3- Gang- Menü  
mit Vorspeise  
€ 44,90**

**4- Gang Menü  
€ 48,90**



Ab 10 Personen  
pro Person:

3- Gang- Menü  
mit Suppe  
€ 29,90

3- Gang- Menü  
mit Vorspeise  
€ 34,90

4- Gang- Menü  
€ 38,90

## Menü 3 „Mediterrane Landhausküche“

Auf Platten tischweise serviert

### Antipasti und Tapas

Toskanische Kräuterhackbällchen  
in fruchtiger Tomatensalsa

Mozzarella, Strauchtomaten und Basilikumviniagrette,  
Piccata vom Hähnchenbrustfilet auf Kräuterschmand,  
mariniertes jahreszeitliches Gemüse und Blattsalate,  
Ciabatta mit zweierlei Pesto



### Minestrone

mit frischem Gemüse, Nudeln und Parmesan



Traditionell auf Platten und in Schüsseln serviert

### Mediterraner Krustenbraten

in Rosmarin und Knoblauch mariniert

### „Brasato del Toscana“

Rinderbraten mit Wurzelgemüse geschmort  
Gemüse der Jahreszeit  
Kartoffeln und Krusteln



### Panna Cotta

mit Beerenfrüchten

## Menü 4 „Mediterran für Genießer“



Auf Platten tischweise serviert

### Antipasti und Tapas

Italienischer Landschinken mit Honigmelone  
Vitello Tonnato  
gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfisch- Schmand  
Crespelle vom Lachs  
mit Schmand und frischen Kräutern  
Ciabatta und Pane Rustico  
mit roter und grüner Pesto und marinierten Oliven



### Brodo di Carne

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit mediterranem Gemüse und Fleisch



Traditionell auf Platten und in Schüsseln serviert

### Arrosto di Vitello

Kalbsbraten mit mediterranen Kräutern,  
Knoblauch und Weißwein geschmort

### Scaloppine vom Schweinefilet

mit Rucola- Pesto und geschmorten Kirschtomaten  
Ratatouille, Mediterranes Bohnengemüse und  
geschmorter Wirsing toscanischer Art  
Kartoffeln und Bandnudeln



### Lauwarmes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, Beerenfrüchten und  
Vanilleeiscreme

Ab 10 Personen  
pro Person:

3- Gang- Menü  
mit Suppe  
€ 39,90

3- Gang- Menü  
mit Vorspeise  
€ 44,90

4- Gang Menü  
€ 48,90

## Menü 5 „Heimisches Wildessen“

Ab 10 Personen  
pro Person:

3- Gang- Menü  
mit Suppe  
€ 45,00

3- Gang- Menü  
mit Vorspeise  
€ 47,50

4- Gang Menü  
€ 52,50

Lachsfilet im Ofen gebacken  
mit Honig- Senf- Dill- Sauce  
auf frischen Blattsalaten



Wildkraftbrühe  
mit Fleisch und Pilzen



Hirschkalbsbraten und  
Medaillons vom Wildschweinrücken  
Pfifferlinge, Champignons und gerösteter Speck,  
mit Preiselbeeren und Mandeln  
gefüllter Schmorapfel,  
Rotkohl und Rosenkohl,  
Salzkartoffeln und Krusteln



Gebackene Apfelringe  
mit Vanilleeiscreme und Sahne

## „Buffet a la Chef“



### Am Tisch serviert

z.B.

Lippische Hochzeitssuppe  
Kraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

### Vom Buffet

#### Vorspeisen

Bunte Vorspeisenauswahl von unserem  
Küchenchef nach Marktangebot  
mit Fisch, Fleisch und Vegetarischem,  
Salatbuffet, mit bunten Salaten und  
mariniertem Gemüse und  
vielmehr zusammengestellt,

#### Hauptgerichte

Wählen Sie bitte 2 oder 3 Hauptgerichte aus

z.B. folgenden Angeboten

Unser Rinderschmorbraten,  
Krustenbraten aus der Schweineschulter,  
Geschmorte Schweineschulter  
mit Pilzrahmsauce,

Spießbraten vom Schweinenacken,  
Hähnchenmedaillons in Kräuterrahm,  
Geschmorte Putenoberkeule in Paprikasauce,  
Seehecht in Senfsauce, Tortelloni mit Ricotta-  
Spinatfüllung in Gemüserahm  
dazu servieren wir jahreszeitlich passenden  
Gemüse- und Sättigungsbeilagen

#### Dessert

Zwei verschiedene Desserts wie z.B.  
Jahreszeitliche Obst- oder Beerengrütze,  
Schichtquark mit Früchten,  
Panna Cotta oder Grießflammerie

ab 71 Personen

2 Hauptgerichte

€ 28,00

3 Hauptgerichte

€ 30,00

41 bis 70 Personen

2 Hauptgerichte

€ 30,00

3 Hauptgerichte

€ 32,00

20 bis 40 Personen

2 Hauptgerichte

€ 32,00

3 Hauptgerichte

€ 34,00

Preise jeweils pro Person



ab 71  
Personen  
**€ 30,00**

41 bis 70  
Personen  
**€ 33,00**

20 bis 40  
Personen  
**€ 36,00**

Preise jeweils  
pro Person

## Buffet 1 „Heimisch rustikale Landhausküche“

### Am Tisch serviert

Lippische Hochzeitssuppe  
Kraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Ei

### Vom Buffet

#### Vorspeisen

Hähnchenunterschenkel im Ofen gebacken  
Kräuter- Hackbällchen mit Estragon- Senf  
Bratenaufschnitt mit hausgemachter Remoulade  
Geräucherte Senneforelle mit Sahnemeerrettich  
Gemüsekuchen der Jahreszeit  
Salatbuffet  
Blattsalate, Rohkostsalate und  
mariniertes Gemüse  
Rustikale Brotauswahl  
mit Salzbutter und Frischkäse

#### Hauptgerichte

Krustenbraten von der Schweineschulter  
Rinderschmorbraten  
mit feinem Wurzelgemüse gegart  
Linsen- Pilz- Gratin  
Frisches Gemüse der Jahreszeit  
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

#### Dessert

Schichtquark mit Früchten der Saison  
Grieß- Flammerie mit Beerenkompott

## Buffet 2 „Westfälisch Genießen“



### Am Tisch serviert

Westfälische Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Ei

### Vom Buffet

#### Vorspeisen

Ganze Lachsseite im Ofen gebacken  
mit Honig- Senf- Dill- Sauce  
Westfälischer Bauernschinken mit Sesam  
Rinderhüfte rosa gegart  
mit hausgemachter Remouladensauce  
Hähnchenbrustfilet im Bierteig gebacken  
auf Kräuterschmand  
Gemüsekuchen der Jahreszeit  
Mariniertes Gemüse der Saison  
Bunte Blattsalate  
mit sahnig- süßem Zitronendressing und Vinaigrette  
Helles und dunkles Stangenbrot  
mit Salz- Butter und Kräuterschmand

#### Hauptgerichte

Mürbebraten vom Rinder- Roastbeef  
mit Speck gespickt  
Schweinefiletschnitzelchen natur gebraten  
mit Pilzrahmsauce  
Bunter Kartoffel- Gemüse- Auflauf  
Frisches Gemüse der Jahreszeit  
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

#### Dessert

Schokoladencreme mit Beerenfrüchten  
Welfenspeise mit Mandel- Krokant

ab 71  
Personen  
**€ 38,00**

41 bis 70  
Personen  
**€ 43,00**

20 bis 40  
Personen  
**€ 48,00**

Preise jeweils  
pro Person



ab 71  
Personen  
**€ 30,00**

41 bis 70  
Personen  
**€ 33,00**

20 bis 40  
Personen  
**€ 37,00**

Preise jeweils  
pro Person

## Buffet 3 „Mediterrane Landhausküche“

### Am Tisch serviert

Minestrone  
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

### Vom Buffet

#### Vorspeisen

Toskanische Kräuterhackbällchen  
in Tomaten- Knoblauch- Salsa  
Piccata vom Hähnchenbrustfilet  
auf Kräuterschmand  
Tomaten- Mozzarella- Salat  
mit Basilikumvinaigrette  
Pastasalat mit schwarzen und grünen Oliven,  
Zucchini, Paprika und Rucola  
Gemüsekuchen der Jahreszeit  
Mariniertes Gemüse und Antipasti verdure  
Ciabatta mit roter und grüner Pesto

#### Hauptgerichte

Arista alla fiorentina  
Schweinebraten mit frischen Kräutern  
im Ofen gebacken  
Brasato al Merlot  
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce  
Mediterrane Kartoffel- Gemüsepfanne  
mit getrockneten Tomaten und Rucola  
Gemüse der Jahreszeit  
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln

#### Dessert

Schokoladen--Panna Cotta mit Beerenfrüchten  
Limonen-Joghurtcreme mit Obstsalat

## Buffet 4 „Mediterran für Genießer“



### Am Tisch serviert

Brodo di Carne  
Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit mediterranem Gemüse und Fleisch

### Vom Buffet

#### Vorspeisen

Mozzarella und Strauchtomaten  
mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico  
Italienischer Landschinken mit Honigmelone  
Vitello Tonnato  
gedünstetes Kalbfleisch mit Thunfisch- Schmand  
Garnelenspieße mit Knoblauchdip  
Mariniertes Gemüse der Saison und  
knackige Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette  
Ciabatta und Pane Rustico  
mit roter und grüner Pesto und marinierten Oliven

#### Hauptgerichte

Arrosto di Vitello  
Kalbsbraten mit mediterranen Kräutern, Knoblauch  
und Weißwein geschmort  
Scaloppine vom Schweinefilet  
mit Rucola- Pesto und geschmorten Kirschtomaten  
auf Ratatouille- Gemüse  
Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung  
mit frischem Lauch und Kräutersahne  
Mediterranes Bohnengemüse und  
geschmorten Wirsing toscanischer Art  
Rosmarin- Kartoffeln und Kartoffelgratin

#### Dessert

Tiramisu und Obstsalat mit frischer Minze

ab 71  
Personen  
€ 38,00

41 bis 70  
Personen  
€ 43,00

20 bis 40  
Personen  
€ 48,00

Preise jeweils  
pro Person



ab 71  
Personen  
**€ 33,00**

40 bis 70  
Personen  
**€ 36,00**

Preise jeweils  
pro Person

## Buffet 5 „Ländliches Grillbuffet“

### Zum Empfang im Weckglas fliegend serviert

Sahniger Geflügelsalat mit jahreszeitlichem Gemüse  
Penne- Nudelsalat mit Oliven,  
getrockneten Tomaten,  
Lauchzwiebeln und Schafskäse  
Kleine Frikadelle auf Kartoffel- Gurkensalat

### Vom Buffet

#### Kalte Speisen

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
Kidneybohnen, Mais und Schinkenstreifen  
Viniagrette und sahnig- süßes Zitronendressing  
Tomaten- Mozzarella- Salat mit Basilikumvinaigrette  
Kartoffel- Gurkensalat und lauwarmer Kartoffelsalat  
Antipasti, mariniertes Gemüse und  
angemachte Gemüsesalate  
Rustikale Brotauswahl  
mit Salzbuttermilch und Kräuterfrischkäse

#### Vom Grill

Rostbratwürstchen,  
Schweinenackensteaks und Pollo Fino  
in verschiedenen würzigen und feinen Marinaden  
dazu eine bunte Auswahl von Grillsaucen  
gebackene Kartoffelspalten  
mit Kräuterschmand

#### Nachspeisen

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schichtquark mit Früchten der Saison

**Buffet 6**  
**„BBQ- Grillbuffet“**



**Zum Empfang im Weckglas**  
**fliegend serviert**

Rauchgebackene Lachspraline auf Blattsalat  
Fried Chicken auf Coleslaw  
BBQ-Schweinebäckchen mit scharfem Bohnensalat

**Vom Buffet**

**Aus dem Smoker**

Pulled Pork aus der Schweineschulter  
BBQ- Sauce, Coleslaw- Salat  
Knusprig zarte Kotelettrippchen in fruchtig scharfer  
Mango- Chilli- Marinade

**Von der Grillplatte**

Smashed Burger aus gehacktem Rindfleisch  
mit hausgemachtem Bacon und Cheddar-Käse,  
Pollo Fino in Honig- Soja- Marinade,  
Pulled Jackfruit mit BBQ- Sauce und Coleslaw

**Salate**

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
Kidneybohnen, Mais und Schinken- und  
Käsestreifen, Vinaigrette und sahnig- süßes  
Zitronendressing, Antipasti, mariniertes Gemüse  
und Gemüsesalate

**Beilagen**

Mac 'n Cheese mit milder Chilli und  
würzigem Cheddar  
Rosmarinkartoffeln aus dem Dutch Oven  
Brotkorb, Saucen und Dips

**Nachspeisen**

Brownies, Apple Crumble  
Mini- Donuts und Mini- Muffins

ab 71  
Personen  
**€ 38,00**

40 bis 70  
Personen  
**€ 43,00**

Preise jeweils  
pro Person



## Herzhaftes zur Mitternacht

### Frisch aus der Pfanne

Currywurst- Ragout  
mit Steinofenbaguette  
à Person € 5,50

### Suppentopf

Käse- Lauchsuppe  
mit Hackfleisch  
ltr. € 13,00

Kesselgulasch  
mit Kartoffeln, Erbsen und Möhrchen  
ltr. € 13,00

Chilli con Carne  
pikant mit Mais, Bohnen und  
Hackfleisch  
ltr. € 13,00

Wir kalkulieren üblicherweise 250 ml Suppe  
je Portion für ein Mitternachtsbuffet. Für ein  
reines Suppenbuffet empfehlen wir 350–  
400 ml Suppe / Person zu kalkulieren.

### Vesperbretter

Rustikales Vesperbrett  
mit Minifrikadellen,  
kleinen kalten Schnitzeln  
Pfefferbeißern, Radieschen und Dips  
à Person € 7,50

Mediterranes Vesperbrett  
mit toskanischen  
Kräuterhackbällchen in Tomatensalsa,  
Oliven, Parmesan,  
Marinierte Champignons,  
Cipole und Pesto  
à Person € 7,50

### Käsebretter

Rustikales Käsebrett  
mit Goudawürfeln,  
Camembert oder Brie  
süß und herzhaft dekoriert  
à Person € 5,50

### Mediterrane Käsespezialitäten

Gorgonzola, Manchego und  
Parmesan  
mit Feigensenf und frischem Obst  
à Person € 7,50

## Getränkepauschalen



### Pauschale 1

#### Empfang

Sekt Hausmarke  
und Sekt mit Orangensaft

#### Zum Essen

Hauswein weiß und rot  
Mineralwasser auf dem Tisch  
Pils, Hell und Hefeweizen vom Fass,  
alkoholfreies Bier und  
alkoholfreies Weizen  
Cola, Cola light, Fanta und Säfte

#### Zu Dessert und Torte

Filterkaffee und Tee

### Pauschale 2

#### Empfang

Sekt Hausmarke  
und Sekt mit Orangensaft  
einen Sektcocktail nach Wahl  
z.B. Hugo!, unser Mäxchen oder  
Rosato Mio

#### Zum Essen

Hauswein weiß und rot  
Mineralwasser auf dem Tisch  
Pils und Hell vom Fass,  
alkoholfreies Bier,  
Hefeweizen und alkoholfreies Weizen  
Limonaden und Säfte

#### Nach dem Essen

Spirituosen nach Auswahl,  
gegebenenfalls gegen Aufpreis  
siehe Seite 22 und 23

#### Zu Dessert und Torte

Filterkaffee und Tee

Von 20 bis 40 Personen pro Person € 32,00

Von 41 bis 70 Personen pro Person € 31,00

Ab 71 Personen € 30,00

Laufzeit 8 Stunden

Verlängerungsstunde € 140,00

Von 20 bis 40 Personen pro Person € 35,00

Von 41 bis 70 Personen pro Person € 33,50

Ab 71 Personen € 32,00

Laufzeit 8 Stunden

Verlängerungsstunde € 160,00

Buchen Sie eine der Getränkepauschalen in Kombination mit  
Ihrem Menü oder Buffet und feiern Sie sorglos mit Ihrem  
individuellen Preis.



## Alkoholische Getränke

	Einheit	Einzelpreis	Pauschale 1	Pauschale 2
<b><u>Sekt</u></b>				
Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken	0,75 l	€ 28,90	inklusiv	inklusiv
<b><u>Aperitif</u></b>				
Aperol	0,7 l	€ 45,90	€ 45,90	inklusiv
Ramazotti Rosato	0,7 l	€ 45,90	€ 45,90	inklusiv
Lillet blanc	0,7 l	€ 45,90	€ 45,90	inklusiv
Darbo Holundersirup	0,5 l	€ 19,90	€ 19,90	inklusiv
<b><u>Hauswein</u></b>				
Weiß				
Grauburgunder b.A. trocken Weingut A.Nollen Erben, Pfalz	1,0 l	€ 29,90	inklusiv	inklusiv
Rot				
Merlot Casa Dolce Venetien, Italien	1,0 l	€ 28,90	inklusiv	inklusiv
<b><u>Bier vom Faß</u></b>				
König Pilsener	1,0 l	€ 12,50	inklusiv	inklusiv
Benediktiner Bayrisch Hell	1,0 l	€ 12,50	inklusiv	inklusiv
Benediktiner Hefeweizen	1,0 l	€ 12,50	inklusiv	inklusiv
<b><u>Flaschenbier</u></b>				
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70	inklusiv	inklusiv
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,90	inklusiv	inklusiv
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90	inklusiv	inklusiv

## Alkoholfreie Getränke



	Einheit	Einzelpreis	Pauschale 1	Pauschale 2
<b><u>Mineralwasser</u></b>				
Graf Metternich Mineralwasser classic, medium und naturell	0,75 l	€ 6,10	inklusive	inklusive
Sprudel für Schorle	1,0 l	€ 7,50	inklusive	inklusive
<b><u>Säfte</u></b>				
Orangensaft	1,0 l	€ 17,90	inklusive	inklusive
Apfelsaft naturtrüb	1,0 l	€ 13,50	inklusive	inklusive
Rhabarbersaft	0,75 l	€ 11,90	inklusive	inklusive
<b><u>Limonaden</u></b>				
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta	1,0 l	€ 13,90	inklusive	inklusive
Carolinen Zitrone	1,0 l	€ 11,90	inklusive	inklusive
Schweppes Limonaden	1,0 l	€ 14,90	€ 14,90	inklusive
<b><u>Heißgetränke</u></b>				
Filterkaffee	1,0 l	€ 13,90	inklusive	inklusive
Tee verschiedene Sorten	Glas	€ 2,80	inklusive	inklusive
Kaffee Crema	Tasse	€ 2,80	€ 2,40	€ 2,40
Espresso	Tasse	€ 2,80	€ 2,40	€ 2,40
Cappuccino	Tasse	€ 3,30	€ 2,90	€ 2,90
Latte Macchiato	Tasse	€ 3,90	€ 3,50	€ 3,50
Heiße Schokolade	Tasse	€ 3,90	€ 3,50	€ 3,50
Whitepresso Macchiato	Tasse	€ 4,50	€ 3,80	€ 3,80



## Spirituosen

	Einheit	Einzelpreis	Pauschale 1	Pauschale 2
<b><u>Klare Schnäpse</u></b>				
Wippermann Wacholder	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Nordhäuser Korn	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Helbings Hamburger Kümmel	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Malteser Aquavit	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Gorbatschow Wodka	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Absolut Wodka	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
<b><u>Gin</u></b>				
Finsbury Gin/ Earl Brown Gin	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Gordons London Dry Gin	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Tanqueray Gin	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
<b><u>Kräuterschnäpse</u></b>				
Nordhäuser Wildkräuter	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Meister Helpups Achsöl	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Ramazzotti	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Melmer Magenbitter	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
Maikäferflugbenzin	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
<b><u>Liköre</u></b>				
Nordhäuser Saurer Apfel oder Kirsch	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Beckschulte Rhabarberlikör	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Max Sonntag Pflaumenlikör	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Max Sonntag Erdbeer- Rhabarber Likör	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Baileys	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00

## Spirituosen



	Einheit	Einzelpreis	Pauschale 1	Pauschale 2
<b><u>Obstbrände</u></b>				
Metzler Bodensee- Obstler	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Alpenschnaps Williams Birne	1,0 l	€ 60,00	€ 60,00	inklusive
Alpenschnaps Marille	1,0 l	€ 60,00	€ 60,00	inklusive
Birkenhof Alte Williams	1,0 l	€ 70,00	€ 70,00	€ 30,00
Birkenhof Alte Marille	1,0 l	€ 70,00	€ 70,00	€ 30,00
<b><u>Whisk(e)y</u></b>				
Pennypacker Straight Bourbon	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Jim Beam Kentucky Straight Bourbon	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Johnnie Walker Black Label	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
<b><u>Rum</u></b>				
Old Pascas Rum weiß oder braun	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Bacardi Rum weiß oder braun	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00
Havana Club 3anos	0,7 l	€ 60,00	€ 60,00	€ 20,00
<b><u>Weinbrand</u></b>				
Wilthener Goldkrone	0,7 l	€ 40,00	€ 40,00	inklusive
Asbach Uralt	0,7 l	€ 50,00	€ 50,00	€ 10,00



eine Marke der FS Gastronomie UG (haftungsbeschränkt)

Bahnhofstraße 1 ☐ 33813 Oerlinghausen

T 05202 4034 ☐ F 05202/ 5038

Mail: [fschwarzenberger@alterkrughelpup.de](mailto:fschwarzenberger@alterkrughelpup.de) ☐ Internet: [www.alterkrughelpup.de](http://www.alterkrughelpup.de)