

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Menue- und Buffetvorschläge
für Bankette, Festlichkeiten und Ihren ganz besonderen Tag.

Gern beraten wir Sie persönlich und in Ruhe.
Bitte vereinbaren Sie zur Besprechung Ihrer Feierlichkeit einen Termin.

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

INHALTSVERZEICHNIS

Aperitif	Seite 3
Vorschläge für den Empfang und kulinarische Kleinigkeiten	
Zur individuellen Menuegestaltung	
Vorspeisen und Suppen	Seite 4
Sorbets und Fischhauptgerichte	Seite 5
Hauptgerichte	Seite 6
Dessert	Seite 7
Vegetarische Vorspeisen, Suppen und Hauptgerichte	Seite 8
Menuempfehlungen	
Enten- und Hochzeitsmenue	Seite 9
Spargel- und Fischmenue	Seite 10
Frühlings- und Sommermenue	Seite 11
Herbst- und Wintermenue	Seite 12
Buffetvorschläge	
Brunchbuffet „Max & Moritz“	Seite 13
Brunchbuffet „Aus Witwe Boltes Küche“	Seite 14
Rustikales Buffet	Seite 15
Schlemmerbuffet	Seite 16
Italienisches Buffet	Seite 17
Gourmetbuffet	Seite 18
Getränkekarte	
Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Pils, Säfte und Kaffee- und Teespezialitäten	Seite 19
Digestif	
Grappa, Cognac und Obstbrände	Seite 20
Aquavit, Korn und Liköre	Seite 21
Weinempfehlungen	
Weisswein	Seite 22
Weissherbst und Rotwein aus Deutschland	Seite 23
Rotwein aus Frankreich, Italien, Portugal, Australien und Südafrika	Seite 24
Informationen zu unseren Räumlichkeiten und rund um Ihre Veranstaltung	ab Seite 25

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

APERITIF

Sherry "Bodega José de la Cuesta" Fino oder medium Amontillado	5cl	4,50 €
Martini dry, bianco, rosso	5cl	4,50 €
Portwein "Noval" Fine Ruby oder Fine White	5cl	4,50 €
Campari* Soda		5,10 €
Campari* Orange		5,10 €
Alkoholfreier Cocktail	0,1l	4,20 €
Kir* Royal mit Sekt	0,1l	5,10 €
Kir*	0,1l	5,00 €
*mit Farbstoff		
Flasche Sekt	0,75l	25,00 €
Flasche Prosecco	0,75l	24,00 €
– auf Wunsch reichen wir Ihnen hierzu Cassis- oder Holunderblütensirup –		
Glas Champagner "Jacob Robert"	0,1l	10,50 €
Flasche Champagner "Jacob Robert"	0,75l	70,00 €

KULINARISCHE KLEINIGKEITEN FÜR IHREN EMPFANG

CANAPÉS

luftgetrockneter Schinken	€ 3,00
rosa gebratenes Roastbeef	€ 3,50
geräucherte Entenbrust	€ 3,50
geräucherter Lachs	€ 3,10
geräuchertes Forellenfilet	€ 3,10
Garnelen	€ 4,20
Kräuterquark	€ 2,50
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto	€ 2,80
Käse (Brie, Gorgonzola, Bauernkäse)	€ 2,80

Gern bieten wir Ihnen dieses Sortiment auch als gemischte Canapés an.

ab 50 Stück a' € 3,20

WARME KLEINIGKEITEN

Quiche Lorraine	pro Stück	€ 4,20
Zwiebel-Speck-Kuchen	pro Stück	€ 4,20
Tagessuppe		€ 4,80

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

KALTE VORSPEISEN

Buntes Salatbouquet mit Sonnenblumenkernen, Sprossen und Croûtons	€ 6,50
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, Kürbisöl und bunten Salaten der Saison	€ 7,50
Duett vom hausgebeizten Lachs mit Honig-Senfauce und geräucherten Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	€ 8,50
Verschiedene Blattsalate in Walnussöldressing mit warmen Pilzen	€ 7,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan	€ 9,50
Honigmelone mit Parmaschinken	€ 8,50
Bouillabaisse mit jahreszeitlichem Salatbouquet und Knoblauchbrot	€ 10,50
Perlhuhnerrine mit Orangen und altem Portwein an einem Apfel-Sellerie-Salat	€ 10,50
Jahreszeitlicher Salat mit Riesengarnelen auf geschmolzenen Tomaten	€ 12,50

SUPPEN

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons	€ 4,80
Entenconsommé mit roten Linsen und feinen Gemüsestreifen	€ 4,80
Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle	€ 4,80
Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Croûtons	€ 4,50
Consommé von Waldpilzen mit gefülltem Schinken-Steinpilz-Fiorelli (kleines Nudelsäckchen)	€ 5,50
Crèmesuppe von der Brunnenkresse mit Rauchlachsstreifen	€ 4,80
Consommé von der Kirschtomate mit Basilikumklößchen	€ 5,10
Bouillabaisse mit Edelfischen und Garnelen	€ 6,50

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

SORBETS

Waldfruchtsorbet	€ 3,80
Passionsfruchtsorbet	€ 3,80
Cassissorbet	€ 3,80
Zitronen-Minzsorbet	€ 4,10
Ingwer-Birnensorbet	€ 4,20
Litschisorbet mit einem Hauch Chili	€ 4,20

FISCHHAUPTGERICHTE

Pochierte Lachsschnitte auf Sauerampfersauce mit Wurzelgemüse und Kartoffelkugeln	€ 17,50
Gebratene Medaillons vom Lachs und Zander in Rieslingsauce mit jungem Lauch und Butterkartoffeln	€ 17,50
Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Schwarzwurzelgemüse, mit getrockneten Tomaten und Petersilienkartoffeln	€ 21,50
Tranchen vom Seeteufel, in Knoblauchbutter gebraten, auf geschmolzenen Tomaten mit Blattspinat und Kräuterkartoffeln	€ 23,00
Meeräsche, Rote Meerbarbe und St. Peterfisch auf Mangold-, Paprika-, Zucchini-gemüse mit Krustentierschaum, Basilikumpesto und Duftreis	€ 23,50
Pochierte Seezungenschleifen auf Hummersauce mit feinen Gemüsestreifen und Wildreis	€ 25,50

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

HAUPTGERICHTE

Medaillons vom Rind und Schwein in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten	€ 17,50
Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Blattspinat und Kartoffelplätzchen	€ 16,50
Roastbeef, am Stück gebraten, in Burgundersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 21,50
Geschmorte Lammkeule mit Thymianjus, Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	€ 19,50
Hirschbraten aus der Keule mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Schlehensauce, Rahmwirsing und Kartoffelklößen	€ 19,50
Medaillons vom Hirschrücken in Wacholdersauce mit Apfelrotkohl und Schupfnudeln	€ 21,50
Hasenrückenfilet auf gedünsteten Apfeltranchen mit Calvadossahne, Pilzen der Saison und Herzoginkartoffeln	€ 23,50
Kalbsrückensteak mit Portweinsauce, jungem Lauch und Steinpilz-Kartoffeltörtchen	€ 23,50
Kalbsroulade, gefüllt mit Roquefort und Walnüssen, in Portwein-Feigenjus mit Zuckerschoten und Butterkartoffeln	€ 21,50
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce mit Kaiserschoten und Maisplätzchen	€ 21,50
Lammcarré, rosa gebraten mit Knoblauch und Kräutern der Provence, mit grünen und weißen Bohnen und Schmandkartoffeln	€ 26,50

Von Ende April bis Juni bieten wir Ihnen außerdem auf Anfrage frischen Stangenspargel an.

Im November und Dezember selbstverständlich auch knusprigen Gänsebraten und Spezialitäten rund um den Grünkohl.

Bei der Auswahl passender Beilagen beraten wir Sie gern.

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 6,50
Paprikamousse auf Zitronen-Joghurt-Sauce	€ 7,50
Fleischtomaten mit Mozzarella in Basilikum-Olivenöl	€ 8,00
Pilzgratin auf Blattspinat	€ 8,50

Suppen (auf pflanzlicher Basis hergestellt)

Tomatencrèmesuppe	€ 4,20
Crèmesuppe von frischen Kräutern mit Croûtons	€ 4,80
Kressecrèmesuppe	€ 4,80

Hauptgerichte

Gemüseteller, auf Wunsch mit Pilzen, dazu reichen wir Kräuterkartoffeln	€ 11,00
Vollkorncrêpes, mit buntem Gemüse gefüllt, auf Rahmchampignons	€ 14,00
Pfannkuchen mit sautierten Kirschtomaten und grünem Spargel, dazu reichen wir Salzkartoffeln	€ 16,50
Wirsingroulade auf Tomatensauce mit Polenta-Mozzarella-Plätzchen	€ 16,50
Steinpilz-Kartoffeltörtchen an Kräutersauce und grünen Bandnudeln	€ 17,50

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

DESSERTS

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	€ 5,10
Mascarponetörtchen mit schwarzen Johannisbeeren	€ 5,80
Sanddorncrème mit Grenada Schokolade	€ 6,20
Mousse von schwarzer und weißer Schokolade mit frischen Früchten	€ 7,50
Apfel-Calvados-Charlotte auf Nussbiskuit	€ 6,50
Crème Caramel mit frischen Früchten	€ 6,00
Topfencrème auf karamellisierten Äpfeln	€ 6,80
Baumkuchencharlotte mit Orangen-Champagnercrème	€ 7,20
Quarkmousse mit karamellisierten Orangen	€ 7,50
Crêpes, gefüllt mit frischen Erdbeeren, dazu ein Basilikumsorbet	€ 7,00
Dessertvariation „Entengarten“	€ 9,50

KÄSEDESSERT

Dreierlei französische Rohmilchkäse mit Trauben, Nüssen und Vollkornbaguette	€ 9,20
--	--------

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

THEMENMENUE

ENTENMENUE

Variation von der Entenbrust
(gebratene, in Aceto Balsamico mit Rosinen marinierte und geräucherte Entenbrust)
mit bunten Blattsalaten in Walnussöl und Himbeeressig

* * *

Entenconsommé mit feinen Gemüsestreifen

* * *

Tranchen von der Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce,
Kaiserschoten und Maisplätzchen

* * *

Früchteente auf geeisten Saucen mit Caramelleis

pro Person 39,50 €

HOCHZEITSMENUE

3 kleine Reibekuchen mit Rosen vom hausgebeizten Lachs
und Honig-Senf sauce

* * *

„Hochzeitssuppe“
Rinderconsommé mit Markklößchen, feinen Gemüsestreifen und Eierstich

* * *

Medaillons vom Kalbsfilet in Morchelrahm
mit Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln

* * *

Dessertteller „Entengarten“

pro Person 45,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

THEMENMENUE

SPARGELMENUE (von Ende April bis Juni)

Salat von grünem und weißem Stangenspargel mit Shrimps

* * *

Spargelcrèmesuppe

* * *

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
wahlweise mit rohem und gekochtem Schinken, Medaillons vom Schweinefilet
oder gebratenem Lachssteak

* * *

FrISChe Erdbeeren mit Vanillerahmeis und Sahne

pro Person 38,50 €

FISCHMENUE

Jahreszeitliches Salatbouquet mit hausgebeiztem Lachs,
geräuchertem Forellenfilet und Riesengarnelen

* * *

Hummercrèmesuppe

* * *

Seezungenröllchen in Rieslingsauce mit Gemüsestreifen und Wildreis

* * *

Früchtefisch mit Vanillerahmeis

pro Person 38,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

JAHRESZEITENMENUE

FRÜHLINGSMENUE

Bunter Frühlingsalat mit Riesengarnelen auf geschmolzenen Tomaten

* * *

Crèmesuppe von der Brunnenkresse

* * *

Medaillons vom Schweinefilet in Pommery-Senssauce mit jungem Lauch und Kartoffelrösti

* * *

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

pro Person 38,50 €

SOMMERMENUE

Sommerliches Salatbouquet mit sautierten Edelfischen

* * *

Tomatenconsommé mit Estragonklößchen

* * *

Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Zuckerschoten und Kartoffelrösti

* * *

Parfait von schwarzer und weißer Schokolade auf geeisten Fruchtsaucen

pro Person 38,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

JAHRESZEITENMENUE

HERBSTMENUE

Bunte Blattsalate in Walnussöldressing mit warmen Pilzen

* * *

Kräutercrèmesuppe mit Croûtons

* * *

Roastbeef, am Stück gebraten, in Burgundersauce mit jahreszeitlichem Gemüse und Kartoffelgratin

* * *

Quarkmousse mit karamellisierten Orangenscheiben

pro Person 37,50 €

WINTERMENUE

Feldsalat in Speckdressing mit Kartoffelcroûtons

* * *

Crèmesuppe von Roter Bete mit Quarkklößchen

* * *

Medaillons vom Hirschrücken auf Wacholderrahmsauce mit Speckwirsing und Schupfnudeln

* * *

Warmer Schmandpudding auf Holunderbeersabayone

pro Person 38,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

BUFFETVORSCHLÄGE

BRUNCHBUFFET MAX & MORITZ

(FRÜHSTÜCK UND MITTAGESSEN VON 11.00UHR BIS 15.00 UHR)

(ab 25 Personen)

In der Zeit von 11.00 Uhr bis 12.30 Uhr erwartet Sie:

gemischte Brötchen, Croissants und verschiedene Brotsorten

12 Sorten Konfitüre, Honigauswahl, Nutella,
verschiedene Müsli- und Cornflakesorten mit frischer Vollmilch,
Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und Frischkäse

Holsteiner Wurst-, Schinken- und Käseauswahl

Fleisch- und Wurstsalat, kalte Frikadellen und Pfefferbeisser

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
geräucherter und gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Rühreier, gekochte Eier, Nürnberger Bratwürstchen und bacon

Frisches Obst

Orangensaft, Multivitaminsaft, Kaffee und Tee

Ab 12.30 richten wir für Sie an:

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Bohnen-, Gurken-, Karotten und Kartoffelsalat

Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Eierstich

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Champignons, buntem Gemüse
und Kartoffelrösti

Herzhafter Krustenbraten mit Bohnen und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce, Crème von Cassis und Vanille auf Biskuit

pro Person 33,00 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

BRUNCHBUFFET „AUS WITWE BOLTES KÜCHE“

(FRÜHSTÜCK UND MITTAGESSEN VON 11.00UHR BIS 15.00 UHR)

(ab 25 Personen)

In der Zeit von 11.00 Uhr bis 12.30 Uhr erwartet Sie:

gemischte Brötchen, Croissants und verschiedene Brotsorten

12 Sorten Konfitüre, Honigauswahl, Nutella,
verschiedene Müsli- und Cornflakessorten mit frischer Vollmilch,
Naturjoghurt, Fruchtojoghurt und Frischkäse

Holsteiner Wurst-, Schinken- und Käseauswahl

Fleisch- und Wurstsalat, kalte Frikadellen und Pfefferbeisser

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
geräucherter und gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Rührei, gekochte Eier, Nürnberger Bratwürstchen und bacon

Frisches Obst

Orangensaft, Multivitaminsaft, Kaffee und Tee

Ab 12.30 richten wir für Sie an:

Krabbencocktail und Bismarckheringe in Vinaigrette mit frischem Dill und rosa Pfeffer
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsuppe mit Majoran

Tafelspitz mit Merrettichsauce und Bouillonkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter, Blattspinat und Gemüsereis

Joghurt-Walbeerenterrine, Gratin von Topfen mit Birnen und Schokolade

pro Person 37,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

RUSTIKALES BUFFET (ab 25 Personen)

Kalte Gerichte

Holsteiner Wurstspezialitäten
Roastbeef mit Remouladensauce
roher und gekochter Schinken
Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten mit verschiedenen Dressings
Zwiebel-Speckkuchen

Gemischter Brotkorb, Butter und Schmalz

Warme Gerichte

Kartoffelrahmsuppe

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm mit buntem Gemüse und Kroketten

Krustenbraten vom Schwein mit Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Crème Cramel

Obstsalat von frischen Früchten

Bauernkäse vom Brett

pro Person 38,00 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

SCHLEMMERBUFFET (ab 25 Personen)

Kalte Gerichte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet und Aal mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Matjessalat, Shrimpscocktail

Geflügelsalat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Bohnen-, Gurken-, Karotten und Kartoffelsalat

Verschiedene Brotsorten und Butter

Warme Gerichte

Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Eierstich

Geschmorte Lammkeule in Thymianjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen der Saison in Rahm, buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Desserts

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade

Joghurt – Beeren – Terrine

Früchteplatte nach Saison

verschiedene Käse vom Brett

pro Person 42,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Italienisches Buffet (ab 25 Personen)

Kalte Gerichte

Antipasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

Marinierte Muscheln

Verschiedene Oliven

Tomate und Büffelmozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Auswahl an italienischer Salami und Schinkenspezialitäten

Suppe

Minestrone

Warme Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet in Tomaten–Olivensugo mit Rosmarinkartoffeln

Schwarze Bandnudeln mit Meeresfrüchten

Gemüselasagne

Dessert

Tiramisú

Latte Macchiato Crème

Panna Cotta mit karamellisierten Pfirsichen

Pro Person 41,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

GOURMET-BUFFET „ENTENGARTEN“ (ab 25 Personen)

Kalte Gerichte

Variation von Edelfischen
geräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Seezungenröllchen,
Scampispieße

Honigmelone mit Parmaschinken

Bouillabaisse Sülze

geräucherte und marinierte Entenbrust

Roquefort-Quarkterrine mit Pumpernickel und Birnen im Karottenmantel

verschiedene Salate

Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte

Tomatenconsommé

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Kaiserschoten, Mandelbroccoli
und Maisplätzchen

Lachs und Zander in Rieslingsauce mit Blattspinat und Wildreis

Desserts

Kaiserschmarrn

Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit frischen Früchten

Sauerrahm-Himbeerterrine mit Mandelbiskuit

Französische Rohmilchkäse mit Trauben

pro Person 48,50 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Mineralwasser

St. Michaelis Mineralwasser	0,75l	5,10 €
Sylt Quelle	0,75l	6,10 €
Coralba	0,75l	5,80 €
Pineo	0,75l	6,80 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *,**	0,2l	1,90 €
Coca Cola light *,**, ***	0,2l	1,90 €
Fanta*	0,2l	1,90 €
Sprite*	0,2l	1,90 €
Spezi*,**	0,2l	1,90 €
Schweppes Bitter Lemon****	0,2l	2,60 €
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,60 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,60 €

Säfte

Niehoffs Vaihinger Apfelsaft klar oder naturtrüb	0,2l	2,50 €
Niehoffs Vaihinger Orangensaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaftschorle klar oder naturtrüb	0,2l	2,50 €

Pils vom Faß

König Pilsener	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,30 €
Erdinger Hefeweizen hell	0,3l	2,70 €
	0,5l	3,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Tasse Kaffee Hag	2,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €
Große Tasse Schokolade	3,90 €
Große Kanne Kaffee (8 Tassen)	12,50 €

Tee im Beutel

Glas Tee, div. Sorten	2,00 €
KännchenTee, div. Sorten	3,70 €

Loser Tee

Kännchen Tee, div. Sorten	4,80 €
---------------------------	--------

* mit Farbstoff ** mit Koffein ***mit Süßungsmittel **** mit Chinin

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Digestif

Grappa

Sibona

La Grappa di Barolo

La Grappa di Nebbiolo

Riserva Neibiolo 12 Monate in alten Portweinfässern gelagert

Riserva Barbera 12 Monate in alten Sherryfässern gelagert

Nonino

In barriques la Chardonnay

Poli

Sarpa di Poli Cabernet 40% und Merlot 60 %

Andrea da Ponte

Vecchia Grappa di Prosecco

2 cl

4,20 €

4,20 €

4,90 €

4,90 €

4,90 €

4,20 €

5,50 €

Gognac

Rémy Martin V.S.O.P.

Rémy Martin Grand Cru

Otard V.S.O.P.

Hennessy V.S.

Hennessy Fine de Cognac

2 cl

4,50 €

5,10 €

5,10 €

4,50 €

5,50 €

Brandy

Osborne Veterano Brandy de Jerez

Osborne Reserve del Toro Brandy de Jerez

Vecchia Romagna Brandy Italiano

2 cl

4,20 €

4,80 €

4,50 €

Eau de Vie

J. Nussbaumer aus dem Elsass

Poire Williamsbirne

Mirabelle d'Alsace

Quetsch d'Alsace

Kirsch d'Alsace

Framboise d'Alsace

Vieux Kirsch 17 ans S'Age

2 cl

4,20 €

4,20 €

4,20 €

4,20 €

4,20 €

4,90 €

Roner aus Südtirol

Waldhimbeergeist

Williams Christ Birnenbrand

4,80 €

5,10 €

Pircher aus Südtirol

Waldhimbeergeist

Williams Christ Edelbrand

5,10 €

5,10 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

Aquavit

Jubiläums Aquavit
Malteser Aquavit
Linie Aquavit

2 cl
3,50 €
3,10 €
3,50 €

Kümmel & Kräuter

Helbing Kümmel
Underberg
Jägermeister

2 cl
2,80 €
2,80 €
2,80 €

Weinbrand

Asbach Uralt
Mariacron

2 cl
2,80 €
2,80 €

Wodka & Vodka

Wodka Gorbatschow
Absolut Vodka

2 cl
2,80 €
2,90 €

Schnäpse

Oldesloer Korn
Ouzo
Sambuca

2 cl
2,50 €
2,80 €
2,80 €

Bitters

Fernet Branca
Fernet Menta
Ramazotti
Averna

2 cl
3,10 €
3,10 €
3,10 €
3,20 €

Likoer

Cointreu
Amaretto
Baileys
DOM Benedictine

2 cl
3,10 €
3,10 €
3,10 €
3,10 €

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

WEISSWEIN

Franken

Nordheimer Vögelein

Qualitätswein mit Prädikat, Silvaner Kabinett – trocken

Weingut am Kreuzberg

trocken, frisch, feine Stachelbeernote, zarte Ananasnote

0,2 ltr € 4,50

1 ltr € 20,50

Rheingau

Robert Weil

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, Riesling – trocken

Gutsabfüllung Robert Weil

trocken, Bukett und Geschmack nach Pfirsich, mineralisch,
dezent es Fruchtsäurespiel

0,2 ltr € 6,50

1 ltr. € 30,50

Württemberg

Kerner

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Erzeugerabfüllung Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft

trocken, feinrassig, würzig und sortentypische Frucht

0,2 ltr € 4,20

1 ltr. € 19,00

Rheinhessen

Grauburgunder

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Weingut Steitz

trocken, frisch, feine Mandelnote, feine Säure, gehaltvoll

0,2 ltr € 4,50

1 ltr. € 20,50

Frankreich

Domaine la Prade

Vine de Pays des Cotes de Thongue

Sauvignon blanc

Mis en Bouteille a Alignan du Vent

trocken, frisch, feine Stachelbeernote, weich, mild

0,2 ltr € 4,20

1 ltr. € 19,00

Italien

Capo Soprano

Catarratto-Chardonnay

Indicazione Geografica Tipica

Imbottigliato da Casa Vinicola Fazio Wines

trocken, gehaltvoll, dezente Banane, exotischer Fruchtkorb,
verwöhnt von der Sonne Siziliens

0,2 ltr € 4,50

1 ltr. € 20,50

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

WEISSHERBST

Baden

Merdinger Bühl

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Spätburgunder Weissherbst – halbtrocken

Gutsabfüllung Michael Mattmüller Weingut Sonnenhof

vollmundig, samtig, harmonisch, feine edle Frucht

0,2 ltr € 4,60

1 ltr.

€ 21,00

ROTWEIN

Pfalz

Pas de Deux

St. Stephanshof

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Cuvée aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon

24 Monate im Barrique gereift

Gutsabfüllung Matthias Gaul

kräftiger voluminöser Körper, feiner weicher samtiger Charakter

0,2 ltr € 6,50

0,75 ltr.

€ 25,50

Württemberg

Michelbacher Lindenberg

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete

Trollinger / Lemberger– mild / halbtrocken

Erzeugerabfüllung Weinkellerei Hohenlohe eG.

herzhaft kernig, feinblumiges fruchtiges Bukett

0,2 ltr € 4,90

1 ltr.

€ 22,50

Frankreich

Bordelo

Vin de Pays D'Occ

Mis en Bouteilles par les Vignerons des Calvisson

trocken, kräftig, gehaltvoll, würzig, feine Aromen

von dunklen Kirschen

0,2 ltr € 4,20

1 ltr.

€ 19,00

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

ROTWEIN

Italien

Cantina di Custoza

Merlot

Indicazione Geografica Tipica

trocken, feinfruchtig, klar, mild,

0,2 ltr € 4,20

1 ltr. € 19,00

Portugal

Fabelhaft Douro Tinto

DER WILHELM BUSCH WEIN

20% reift in fran. Barriques

Rebsorten: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cao

Touriga Nacional und Tinta Amarela

trocken, weich und warmherzig, elegante süßliche Tanine

feminine Nase mit floralen Noten

0,2 ltr € 7,00

0,75 ltr. € 22,50

Australien

Fox Gordon Family

Shiraz

South Eastern Australia

Natascha Mooney wurde als beste Newcomerin in 2007 ausgezeichnet.

trocken, kraftvoll, im Duft Waldbeeren gepaart mit einer feinen

Süsse, verwöhnt von der Sonne Australiens

0,2 ltr € 6,20

1 ltr. € 29,00

Südafrika

Capebridge

Classique Red

Wine of Western Cape

trocken, rubinrot, attraktives Fruchtbukett nach frischen Beeren, gehaltvoll,

vielschichtig

0,2 ltr € 4,50

1 ltr. € 20,50

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

RÄUMLICHKEITEN

Für den Aperitif vor Ihrer Veranstaltung bietet sich die Hotelhalle mit Wintergarten und den zahlreichen Sitzgelegenheiten an. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gäste hierzu ca. 30– bis 45 Minuten vor Beginn des Essens einzuladen.

Im Hotel Wilhelm Busch stehen Ihnen drei Räumlichkeiten mit verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten zur Verfügung, in denen wir Ihnen festliche Einzeltische oder eine Tafel eindecken.

Das Restaurant „Entengarten“, mit direktem Zugang zu unserem wildromantischen Garten, bietet Platz für bis zu 62 Personen an einzelnen Tischen (max. 1x12–13, 2x10 und 4x8). Durch den Raum „Max“ können wir das Platzangebot um 24 Plätze an drei Tischen à 8 Personen erweitern.

In den Räumen „Max und Moritz“ finden bis zu 60 Personen an einzelnen Tischen und bis 30 Personen an einer Tafel Platz. Durch eine Trennwand geteilt, bieten die beiden Räume mit dann 50– und 70 m² auch kleineren Gesellschaften einen angenehmen Rahmen.

Die „Pianobar“ decken wir Ihnen an einzelnen Tischen für bis zu 35 Personen, an einer Tafel für max. 25 Personen ein.

Bei schönem Wetter steht Ihnen die Sonnenterrasse im Garten zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn ab 23.00 Uhr die Terrasse und die Außengastronomie schließen.

PERSONENZAHL

Wir wissen, dass die Gästezahl während Ihrer Veranstaltungsplanung durch Zu- und Absagen variieren kann. Trotzdem müssen wir allerhand Vorbereitungsarbeiten verrichten, Personal muss eingeplant werden, wir kaufen Lebensmittel ein, Tische und Tafeln werden für Sie aufgedeckt und eingedeckt. Bitte helfen Sie uns dabei, Ihre Veranstaltung so effektiv wie möglich zu planen und geben Sie uns Änderungen in der Gästeanzahl so bald als möglich bekannt. .

2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir eine konkrete Personenzahl. Danach akzeptieren wir nur noch eine Veränderung der Personenzahl von max. 10% bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Spätere Reduzierungen der Gästezahl finden keine Berücksichtigung auf Ihrer Rechnung.

Unsere Buffet richten wir Ihnen ab 25 Personen (Erwachsene – Vollzahler). Sollten Kinder zu Ihren Gästen zählen gilt folgende Regelung: Kinder bis 4 Jahre essen kostenfrei vom Buffet. Kinder bis 11 Jahre zahlen 50 % vom Buffetpreis. Für Jugendliche ab 12 Jahre berechnen wir den vollen Preis.

Bei den Menues reichen wir den Kleinen bis 4 Jahren zum naschen bei Ihren Eltern einen Teller. Kindern bis 11 Jahren servieren wir Ihr Menue gern auch in kleinen Portionen. Hierfür berechnen wir 2/3 des Menuepreises.

Selbstverständlich beraten wir Sie gern bei der Auswahl eines speziellen Kindermenues.

HOTEL WILHELM BUSCH

Auf Reisen zuhause sein.

VERANSTALTUNGSZEITEN

Mittagsveranstaltungen ohne Kaffee und Kuchen am Nachmittag: 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Mittagsveranstaltungen mit Kaffee und Kuchen am Nachmittag: 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Abendveranstaltungen von 18.00 bis maximal 2.00 Uhr.

Nach vorheriger Absprache servieren wir Ihnen danach weitere Getränke an der Bar in der Wilhelm Busch Stube. Hierfür berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Nachtzuschlag von 60,00 EURO.

MUSIK UND TANZ WÄHREND IHRER VERANSTALTUNG

Bitte sprechen Sie Musik- und Tanzveranstaltungen unbedingt vorher mit uns ab.

Gern reservieren wir Ihnen den Raum „Max“ zum Tanz. Bitte haben Sie aber dafür Verständnis, dass aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn ab 24.00 Uhr die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren ist und gerade in den Sommermonaten die Fenster und Türen zum Garten und der Terrasse geschlossen sein müssen.

Diese Veranstaltungen sind bei der GEMA anzumelden. Sprechen Sie Ihren Musiker oder DJ an, dass er diese Anmeldung durchführt.

Bei Firmenveranstaltungen ist zu beachten, dass für gebuchte Künstler eine Abgabe an die Künstlersozialkasse zu leisten ist.

STORNIERUNG

Eine kostenlose Stornierung der gesamten Veranstaltung ist bis 4 Wochen vorher möglich.

Sollte es in Ihrem engsten Familienkreis (Verwandtschaft 1. Grades) zu einem schweren und unvorhersehbaren Schicksalsschlag (Todesfall, Unfall, schwere Erkrankungen oder Krankenhaus-Aufenthalt) kommen, ist eine kostenlose Stornierung bis drei Tage vor der Veranstaltung möglich. In diesem Fall erwarten wir selbstverständlich einen entsprechenden Nachweis

Bei einer späteren Stornierung müssen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 40 % des Menüepreises in Rechnung stellen.

Diese Kulanzregelung gilt nur für private Familienfeiern, Firmenveranstaltungen sind davon ausgenommen.