

D

er RÖPERHOF: wenn sich die Liebe zum Detail mit dem Blick für das Wesentliche verbindet.

Hanseatische Eleganz und die kunstvolle Tradition des Genießens.

Lassen Sie sich von unseren Menu-Vorschlägen für Ihre private Veranstaltung inspirieren!

In der [Tenne](#) können bis zu 120 Gäste feiern.





- [Speisekarten](#)

Menus / Hausprospekt

Menu-Vorschläge

Menuvorschläge ab 15 Personen (Sonntag-Mittag ab 20 Personen)

Menu I / € 59,-

- Angeräuchertes Lachsfilet mit Quinoasalat, Petersilienschaum und Kräutersalat
- Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis und Curry mit Saté von der Maispoularde und Shisokresse
- Geschmorte Ochsenschulter mit Porree à la crème, Kartoffel-Speck-Pürree und Portwein Jus
- Karamellierter Apfelstrudel mit Crème Chantilly und Vanilleeis

Menu II / € 62,-

- Entenleber Parfait im Apfelmantel mit Chicoree-Walnuss-Salat und krossem Pancetta
- Schaumsüppchen vom Knollensellerie mit karamellisiertem Apfel und Boudin Noir
- Gebratenes Ostseedorschfilet mit Belugalinsen-Kartoffelstampf, glasierter Aprikose, Chorizo und Rieslingschaum
- Nuss-Nougat-Mousse mit Gewürzorange und Strudelteig Segel

Menu III / € 66,-

- Salat RÖPERHOF mit gebratenen Riesengarnelen
- Kartoffel-Lauchsüppchen mit gepökeltem Spanferkelbäckchen und Croûtons
- Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen mit Rotkohl, Kartoffelknödel und glasierten Apfelspalten
- Vanille Crème brûlée in der Kaffeetasse mit Blaubeerkompott und Haselnusseis

Menu IV / € 69,-

- Bachenbrucher Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken mit Rote Beete-Carpaccio, Macadamianuss-Vinaigrette und gereiftem Balsamico
- Krustentierschaum mit Ras el Hanout, Mango-Paprikakompott und gebratener Riesengarnele
- Kalbsrücken im Ganzen gebraten, braisiertem Spitzkohl, Kartoffel-Kürbis-Gratin und konfierten Kirschtomaten
- Halbgebackenes Schokoladenküchlein mit Walnuss-Karamelleis und Himbeerragout

Menu V / € 82,-

- Thunfischtatar mit Crème fraîche, Seegrassalat und Mango-Chiliragout, Koriander und Sesamcracker
- Entenconsommé mit Gemüsejulienne, Maultaschen und Majoran
- Rote Beete-Ricotta-Raviolo, Kürbiskernen, sautiertem Blattspinat und Traubenragout
- Grünes Apfelsorbet
- Rosa Hirschkalbsrücken unter der Preiselbeerkruste mit Rosenkohlblättern, Chips und Püree von der Süßkartoffel und Wacholderrahm
- Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Rotweineis

Canapées, Empfang

Kleine Speisen zum Empfang (ab je 20 Stück à € 3,-)

Canapés

- Sesam-Zander Kroketten und Mango
- Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse und Avocado
- Crêpesroulade mit Lachs und Meerrettich
- Blätterteigtaschen mit Curry und Huhn
- Mini-Quiche Lorraine mit Kräuterquark
- Feta Käse im krossem Yuffka Teig
- Saté von der Maispoulade
- Crème Süsspchen in der Kaffeetasse serviert

Crostini

- Bruschetta
- Gorgonzola mit Walnüssen
- Getrocknete Tomaten-Mozzarella-Pesto
- Gebratene Boudin Noir mit geschmolzenen Zwiebeln
- Entenleber mit karamellisiertem Apfel
- Lachstatar und Koriander
- Parmaschinken, Rucola und Melone
- Pumpernickel mit Ziegenfrischkäse und Avocado
- Mediterranes Gemüse und Parmesan

Aperitif Teller (ab je 15 Stück á € 4,-)

- Kaasknödel mit Blattspinat
- "Himmel und Erde" mit Boudin noir
- Mediterrane Gemüsemaultasche mit Oliven
- Frühlingsrolle gefüllt mit Kokos und Glasnudeln
- Gebratener Scampo auf Ratatouille

Buffet-Vorschläge

Buffet € 59,- pro Person / Ab 30 Personen

Warme Gerichte

- Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Pinienkernen
- Rib-Eye-Steak im Ganzen gebraten oder Rosa gebratene Lammkeule dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen
- Crèmesuppe von der Schwarzwurzel oder Hochzeitssuppe

Kalte Gerichte

- Italienisch marinierte Gemüseantipasti
- Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika
- Roastbeef mit Remouladensauce & Quiche Lorraine

- Zweierlei vom Lachs mit Honig-Dillsauce und Meerrettich
- Tomate-Mozzarella-Basilikum
- Vitello Tonnato & Hähnchensaté mit Erdnuss-Sauce und Koriander
- Pflaume im Speckmantel & Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing
- Geräucherter Butterfisch mit cremigem Gurkensalat & Toskanische Hackbällchen
- Baguette und Salzbutter

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce & Mousse au chocolat
- Tiramisu & Crème brûlée & Eisbombe von Erdbeere, Vanille und Schokolade

Buffet € 69,- pro Person (wie Büffet € 59,- und zusätzlich)

Kalte Gerichte

- Steirischer Kartoffel-Gurkensalat mit mariniertem Kalbstafelspitz
- Scampi-Spieße mit Pesto & Gebackene Kartoffel-Fetakäse Krapfen mit Trüffelmayonnaise
- Variation vom Matjes, klassisch auf Eis, Hausfrauen Art, Matjessalat mit Rote Beete
- Gemüsestifte mit Kräuter Dip & Melone mit Seranoschinken

Desserts

- Topfenknödel mit Kirschragout
- Rohmilchkäseauswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Früchtebrot und Orangensenf

Getränke-Pauschale

Getränkepauschale € 39,- / pro Person/6 Stunden (ab 30 Personen),
danach € 6,- / pro Person/Stunde

- 2015 Dom Riesling, QbA, Mosel-Saar-Ruwer, Bischöfliche Weingüter, Trier
- 2015 Pinot Grigio, Colli di Soligo, Veneto
- 2015 Chardonnay, Colli di Soligo, Veneto
- 2015 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pianoro, Abruzzo
- 2015 Merlot del Veneto della Casa
- Veltins Pilsener vom Faß, Schneiders Weisse, Hefe Weizenbier
- Mineralwasser, Fruchtsäfte, Coca-Cola, Fanta, Zitronenlimonade
- Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee

Die folgenden Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Zum Empfang empfehlen wir:

- Prosecco Colli Trevigiani / Prosecco Frizzante, Glas 0,1 € 7,-
- Chevalier Monopole / Blanc de Blancs, Méthode Traditionelle Brut, Glas 0,1 € 7,50
- Crémant d'Alsace, AC / Grand C, Méthode Traditionelle, Brut Glas 0,1 € 10,-
- Taittinger Prestige Rosé / Champagner Brut Prestige Rosé Glas 0,1 € 16,-

Selbstverständlich kann auch eine Getränkepauschale mit anderen Weinen aus unserer Weinkarte vereinbart werden.

Unsere Empfehlung für Musikunterhaltung:

DJ Hartwig Biereichel 040 - 765 42 13 / Pianist David Harrington 040 - 56 00 98 89

Für eine Tanzveranstaltung dürfen laut Ordnungsamt nur die hauseigenen Lautsprecher, Verstärker und DJ-Konsole verwendet werden (€ 225,-).

Brunch-Buffer

Buffet € 36,- pro Person / Sonntags oder ab 30 Personen

Warme Gerichte

- Crèmesuppe des Tages
- Pasta mit Tomatensauce und gebratenen Scampi

- Von Freilandhühnern: Rührei und Spiegelei mit / ohne Speck nach Wunsch
- Apfelpfannkuchen

Kalte Gerichte

- Brötchen, Croissants, Landbrot, Baguette
- Hausgemachte Konfitüre, Honig, Corn Flakes, Müsli, Fruchtquark
- Italienisch marinierte Gemüseantipasti: Karotten, Champignons, weiße Bohnen, Rote Beete, Zucchini, Paprika
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce, Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dillsauce
- Tomate-Mozzarella-Basilikum, Quiche Lorraine
- Serranoschinken, Toskanische Hackbällchen, Käseauswahl

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce, Mousse au chocolat
- Tiramisu, Frischer Obstsalat

Getränke

- Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Tee, heiße Schokolade, Mineralwasser und Fruchtsäfte



Mindestumsatz (Speisen & Getränke) bei Exklusivbuchung der [Tenne](#):

Sonntag - Donnerstag / 18.00 Uhr bis open end: € 1.800,-

Fr.- & Sa. + Tage vor Feiertagen / 18.00 Uhr bis open end: € 5.000,-

Montag - Freitag / 12.00 - 17.00 Uhr: € 750,-

Samstag, Sonntag + Feiertag / 10.00 - 17.00 Uhr: € 1.800,-

Weitere Möglichkeiten nach Absprache