

# 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)

### **Menü I 90,-**

- Foccacia Salat von Vierländer Tomaten mit Burrata und hausgemachtem Basilikum Pesto
- Blumenkohl Schaumsüppchen mit Ras el-Hanout und gebackenen Blumenkohlröschen
- Duett vom Weiderind Urkarotte, getrüffelem Kartoffelpüree und Madeira Jus
- Amaretto Tiramisu mit Mascarpone Orangengel und Lebkuchen-Crumble Eis

### **Menu II / 94,-**

- Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Chicorée Salat mit gerösteten Brioche und Wildkräutersalat
- Weiße Tomaten Suppe mit Tomaten Concassée Croûtons und Basilikumkresse
- Filet vom weißem Heilbutt auf Butternut Kürbispüree mit Zucker Erbsen und Chimichurri
- New York Cream Cheese Cake karamellisiert, mit Aprikosenkompott und Cranburry Sorbet

### **Menu III / 98,-**

- Thunfisch Tataki mit Yuzo-Ponzu Marinade, Mandarinenfilets und Forellenkaviar
- Essenz vom Wildbret mit Crêperöllchen und Gemüseperlen
- Gegrillter Lammrücken mit Macadamia Nusskruste auf Spitzkohlgemüse, Kartoffel-Maronenkrapfen und Thymian Jus
- Pochierte Williams Christ Birne mit Zimteis und Portweingewürzgel

### **Menü IV 102,-**

•

*Beef Tatar auf knuspriger Kartoffel mit Limetten Crème fraîche und eingelegten Senfkörnern*

*Crème Suppe vom Schwarzen Rettich mit Zimt Croûtons und Kräutern*

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürz Walnusskruste auf Apfel-Sellerie Püree,*

*Wirsing Rouladen und Sommerhirsch Jus*

*Apfel-Strudel mit Vanille Eis und Crème Chantilly*

Canapés, Empfang

Kleine Speisen zum Empfang (ab je 20 Stück à 4,-)

## **Canapés**

- Gebeizter Lachs mit Meerrettichcrème und Pumpernickel
- Mini Quiche Lorraine mit Kräuterschmand
- Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten
- Crostini mit Parmaschinken, Rucola und Melone
- Gurkenkaltschale mit Forellen Kaviar
- Rindertatar mit Senfcrème
- Mini Sandwich mit getrüffelter Eiercrème
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Curry-Huhn
- Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel und Feige

Buffet-Vorschläge

Büffet I 78,– pro Person / Ab 30 Personen

## Warme Gerichte

- Aubergine aus dem Ofen mit Tomaten-Sugo, Frühlauch und Sonnenblumenkernen
- Rib-Eye-Steak im Ganzen gebraten oder Rosa gebratene Lammkeule dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen
- Kokos-Currysüppchen, 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
- Geräucherte Makrelenfilets à la “Waldorf“ & Toskanische Hackbällchen
- Baguette und Salzbutter

## Desserts

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

Buffet II 88,– pro Person (wie Büffet I € 78,– 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 46,- / pro Person/6 Stunden (ab 30 Personen),  
danach 8,- / pro Person/Stunde

- 2024 Markus Molitor, Haus Klosterberg, Bernkatsel-Wehlen, Mosel
- 2042 Pinot Grigio, Colli di Soligo, Veneto
- 2024 Chardonnay, Colli di Soligo, Veneto
- 2023 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Pianoro, Abruzzo
- 2024 Primitivo Centurio Minor IGP, Puglia
- Veltins Pilsener vom Faß, Maisl's 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 0,1l 8,50
- Winzersekt Karl Pfaffmann Riesling, Walsheim, Pfalz, Glas 0,1l 9,50
- Crémant d'Alsace, AC / Grand C, Méthode Traditionelle, Blanc Glas 0,1l 11,50
- Taittinger Champagner Cuvée de Réserve, Brut Glas 0,1l 15,-
- SARTI Rosé Spritz, 0,2l 12,50
- Lille Vive, 0,2l 12,50

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

Unsere Empfehlung für Musikunterhaltung:

DJ Ivo 0177 3902421 / Pianist David Harrington 040 - 56 00 98 89

Brunch-Bufferet

## **Sonntags Brunch 10.00 - 15.00 Uhr**

*Brunchbuffet 48,— pro Person/Sonntags oder 30 Personen. Kinder bis 7 Jahre 10,—, Kinder bis 11 Jahre 20,—*

### **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
- 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 Exclusivbuchung der [Tenne](#):

Sonntag - Donnerstag / 18.00 Uhr bis 03.00: 2.500,–

Fr.- & Sa. + Tage vor Feiertagen / 18.00 Uhr bis 03.00: 7.500,–

Montag - Freitag / 12.00 - 17.00 Uhr: 1.000,–

Samstag, Sonntag + Feiertag / 10.00 - 17.00 Uhr: 2.500,–

Weitere Möglichkeiten nach Absprache