

## HERZLICH WILLKOMMEN im Gasthaus Reimer

*Liebe Gäste,*

seit mehr als 65 Jahren steht unser Traditions-Gasthaus mit seinem Hotel- & Gastronomiebetrieb für liebevolle Gastlichkeit, eine hervorragende gutbürgerliche Küche und einen herzlichen Service.

Seit Anfang 2014 in dritter Betriebsgeneration geführt, wurden wir dieses Jahr erstmals vom deutschen „falstaff“ Gasthaus Guide 2015 zu einem der 300 besten Gasthäuser Deutschlands gewählt.

Im Editorial des renommierten Genussführers heißt es:

» Über die begrüßenswerte Vielfalt, die es vor allem in den großen Städten gibt, vergisst manch einer von uns die Wurzeln. Das sind Gasthäuser. Wo man gut, manchmal fein, fast immer aber herzhaft essen kann. Wo die Kellner nicht livriert sind und die Tischdecken nicht immer weiß. Wo man mal ein bisschen lauter lachen kann und sich ein Glas mehr genehmigen will. Wo man sich an schöne Abende oder Sonntagmorgens der Kindheit erinnert. «

**» Das Gasthaus lebt, und es soll noch lange leben. «**

Getreu diesem Motto möchten wir Sie bei uns begrüßen, Sie verwöhnen und Ihren Gästen & Ihnen eine schöne Zeit bereiten.

*Ihre Gastgeber*

*Anja Kurth, Tim Henrik Göhring & das gesamte Gasthaus Reimer-Team*

## UNSER BANKETTANGEBOT

*(Stand: Juni 2015, Änderungen vorbehalten)*

**EINFACH SCHÖNER FEIERN !**



***"Jeder Moment hat es verdient, eine wunderbare Erinnerung zu werden."***

Daher brauchen besondere Momente auch einen ganz besonderen Rahmen - Ihr Gasthaus Reimer!

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Jubiläum - seit jeher ist das Gasthaus Reimer das beliebte Haus im Weserbergland für eine unvergessliche Feier im Kreise von Familie und Freunden.

In unseren vier stillvollen Veranstaltungsräumen mit angeschlossenem Sommergarten kreieren wir für Sie das perfekte Ambiente für ein tolles Fest.

Und dabei ist es egal, ob Sie mit 10 oder 100 Personen feiern wollen, ob Sie gediegen oder schwungvoll Ihr Fest oder Ihre Party zelebrieren möchten...

Sprechen Sie mit uns und lassen Sie sich professionell beraten. Denn im Gasthaus Reimer genießen Sie einfach die Zeit mit Ihren Gästen - und um alles andere kümmern wir uns!

*Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen eine erste Hilfestellung für die Planung Ihrer Feierlichkeit in unserem Hause geben.*

## IHR VERANSTALTUNGSABLAUF

### *Absprache*

Damit Ihre Feierlichkeit unvergesslich werden kann, sollten wir es gemeinsam umsichtig planen, dafür nehmen wir uns gern Zeit. Bitte vereinbaren Sie daher rechtzeitig einen Termin zur Menüabsprache mit uns, spätestens 3 Wochen vor der Veranstaltung.

### *Empfang der Gäste*

Wir empfehlen Ihnen, beim Eintreffen der Gäste einen Aperitif zu reichen. Dies gibt Ihnen die Möglichkeit Ihre Gäste in Ruhe zu begrüßen, Präsente entgegenzunehmen und überbrückt zudem die Zeit bis alle Gäste eingetroffen sind. Gern empfehlen wir Ihnen einen zum Anlass passenden Aperitif – egal ob klassisch oder modern. Für den Empfang empfehlen wir ca. 30 Minuten einzuplanen, bevor wir mit der Menüfolge beginnen.

### *Menüservice*

Die einzelnen Gänge werden nacheinander an allen Tischen serviert. Zwischen den Gängen liegt jeweils eine Pause von ca. 10 Minuten, vor dem Dessert ca. 20 bis 40 Minuten. Gern berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche. Der Qualität des Essens zuliebe, bitten wir Sie, Pausen für eventuelle Festreden mit uns abzustimmen.

### *Kaffee und Kuchen*

Zu einer gewünschten Kaffeetafel am Nachmittag empfehlen wir vor oder nach dem Essen eine Pause von ca. 60 Minuten. Diese stimmen wir im Verlauf der Veranstaltung gern individuell mit Ihnen ab. Sie haben die Möglichkeit für Ihre Kaffeetafel unsere Torten & Kuchen aus eigener Herstellung zu wählen oder diese selbst mitzubringen. Sollten Sie eigene Torten & Kuchen mitbringen wollen, bitten wir Sie uns über die Anzahl zu informieren zu beachten, dass dies erst am Veranstaltungstag erfolgen kann.

### *Getränkesservice*

Vor, nach und während der Menüfolge versorgen wir Ihre Festgesellschaft mit Getränken. Auf den Tischen decken wir vorab große Flaschen mit stillem und kohlesäurehaltigem Mineralwasser ein. Wir empfehlen Ihnen, vorab Weine aus unserer Weinkarte auszuwählen. Nach dem Essen werden Kaffeespezialitäten und Spirituosen vom Wagen angeboten.

## UNSER SERVICE & WICHTIGE HILFESTELLUNGEN

### *Menükarten*

Zu unserem Service gehört die kostenfreie Erstellung von Menükarten auf den Tischen. Die Karte enthält Anlass und Datum, die Menüfolge, die ausgesuchten Weine und eine Digestif-Empfehlung.

### *Tischwäsche / Servietten*

Weißer Tischdecken und Stoffservietten sind in unserem Menüangebot stets enthalten.

### *Kerzen*

Unsere Tischgestaltung beinhaltet die kostenfreie Bereitstellung von weißen Stumpen-Kerzen in Windlichtern für ein stilvolles Ambiente.

### *Blumenschmuck*

Gerne beraten wir Sie oder vermitteln den Kontakt zu unserem Floristikpartner. Bei einer Bestellung von Blumengestecken über unser Haus, brauchen Sie sich um nichts weiter zu kümmern. Die Gestecke sind dann zu Veranstaltungsbeginn bereits auf Ihren Tischen arrangiert.

### *Geschenketisch*

Bei jeder Veranstaltung stellen wir einen separaten Tisch für Ihre erhaltenen Blumen und Geschenke bereit.

### *Verbliebene Speisen*

Am Buffet verbliebene Speisen geben wir Ihnen gern mit nach Hause. Sollte dies gewünscht sein, bitten wir Sie uns hierzu eine Anzahl diverser Behältnisse zur Veranstaltung zur Verfügung zu stellen.

### *Anzahl der Gäste*

Bei Auftragserteilung legen Sie mit uns die Personenzahl fest. Kinder sind gesondert anzugeben und werden nach Alter berechnet.

- Kleinkinder bis einschließlich 4 Jahre sind kostenlos
- Kinder von 5-10 Jahren werden zur Hälfte berechnet
- Kinder ab 11 Jahren werden voll berechnet

Bis 4 Tage vor der Veranstaltung benötigen wir die finale Anzahl der Personen, die für die Berechnung als Mindestpersonenzahl relevant ist. Jede weitere anwesende Person wird voll berechnet.

## **SPEISEN**

Egal ob Buffet oder Menü, Brunch oder Grill-Barbecue.

Ob rustikal-deftig, kreativ-modern oder thematisch, wie z.B. italienisch oder spanisch.

Es gibt so viele Möglichkeiten Ihre Feierlichkeit unvergesslich zu machen!

Daher stimmen wir unsere Speisenauswahl stets ganz individuell mit Ihnen ab und gehen dabei auf Ihre speziellen Wünsche ein.

Unsere folgend angeführten Speisenkomponenten sollen Ihnen daher jeweils nur einen ersten Eindruck vermitteln.

*Unsere Preise errechnen wir individuell je nach Speisenzusammenstellung & nach saisonaler Verfügbarkeit.*

### VORSPEISEN

„Lütgenade'r Knödeltris“

Dreierlei vom gebutterten Hausmacher-Knödel mit  
Parmesanspänen auf Rahmwirsing

Tranchen von der französischen Barbarie-Entenbrust „rosa gebraten“ an  
Blattsalaten mit Himbeer-Vinaigrette

„Vitello tonnato“

Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch-Mayonnaise-Sauce &  
Kapernapfel an Salatbouquet

Duett von Seeteufel- & Lachspralinen an Rucolasalat

Rindercarpaccio mit Hausmacher-Pesto,  
Parmesanspänen & gerösteten Pinienkernen

### SUPPEN

Rinder-Consommé mit feiner Einlage

Cremesuppen-Duo „Surprise“

Weißer Tomaten-Cremesuppe

Feine Essenz von der roten Tomate

Curryschaumsuppe mit würzigem Hähnchenspieß

## HAUPTGÄNGE

### **Vom Rind**

Rinderschmorbraten mit herzhafter Bratensauce

Steakhüfte von der gereiften Rinderkeule mit Sauce béarnaise

Roastbeef vom Rinderrücken mit hausgemachter Kräuterbutter

Filet vom Jungrind mit Pfefferrahmsauce

Rinderfilet nach Art „Wellington“ mit Pilzfarce in Blätterteig gebacken

Medaillons vom Kalbsrücken mit Burgunderjus

Wiener Schnitzel vom Kalb

### **Vom Schwein**

Schweinemedallions mit Champignonrahm

Schnitzel „Wiener Art“

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Bratensauce

Schweinelachsbraten unter der Kräuterkruste

Schweinehüfte vom Mecklenburger Strohschwein

Karree vom Iberico-Schwein unter der Kräuterkruste

### **Vom Geflügel**

Hähnchenbrustfilet

- mit fruchtiger Currysauce

- überbacken mit Tomate-Mozzarella

- im Ei-Käse-Mantel

Maispouardenbrust mit Ananas-Chutney

Französische Barberie-Entenbrust mit Orangen-Grand Marnier-Sauce

### **Vom Lamm & Wild**

Lammkeule „zartrosa gebraten“, dazu Rosmarinjus

Lamm-Karree mit Thymiansauce

Hirsch- oder Rehkeule „rosa gebraten“ mit Waldpilzsauce

Wildschweinbraten mit Bratensudsauc

### **Vom Fisch**

Kabeljau im Ei-Käse-Mantel mit Kräutersauce

Gebratene Lachsmedaillons mit Weißwein-Butter-Sauce

Medaillons vom Seeteufel mit Dijon-Senfesauce

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

Sekt „Schloss Wachenheim Grün Cabinet“ <i>trocken</i>	Fl. 0,75l
Sekt „Schloss Wachenheim Grün Cabinet“ <i>Alkoholfrei</i>	Fl. 0,75l
Riesling-Sekt, „Schloss Wachenheim Waidmannsheil“ <i>Traditionelle Flaschengärung, extra trocken</i>	Fl. 0,75l
Alkoholfreier Schaumwein „Schloss Hibiskus“ <i>Fruchtiger Aperitif mit Minze &amp; Limette</i>	Fl. 0,75l
Basilikum-Prosecco <i>Prosecco mit Basilikumsirup</i>	Glas
„Hugo“ <i>Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze &amp; Limette</i>	Glas
„Aperol Spritz“ <i>Aperol mit Prosecco</i>	Glas
„Tocco Rosso“ <i>Campari mit Prosecco, Minze &amp; Limette</i>	Glas

## MITTERNACHTSSNACKS

Deftige Gulaschsuppe mit Baguette

Currywurst-Geschnetzeltes in  
hausgemachter Sauce mit Baguette

„Reimer's kleines Mitternachtsbuffet“

Deftige Gulaschsuppe

Feine Käseauswahl mit Trauben & Feigensenf

Zuckerkekuchen

Baguette-Auswahl & Butter

## KAFFEETAFEL AM NACHMITTAG

Gern verwöhnen wir Sie nach Ihrem Mittagessen oder vor Ihrem Abendessen mit einer Kaffeetafel. Dabei haben Sie die Möglichkeit unsere Torten aus eigener Herstellung zu bestellen oder Ihren eigenen Lieblingskuchen mitzubringen, welche wir Ihnen dann auf den Tischen oder einem separaten Buffet verzehrfertig bereitstellen.

Unser Kaffee gedeck beinhaltet klassischen Filterkaffee, entkoffeinierten Kaffee, eine Teeauswahl oder heiße Schokolade. Andere Heißgetränke wie z.B. Cappuccino, Milchkaffee und Espresso werden nach Verbrauch berechnet.

## TORTEN & KUCHEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

Schwarzwälder-Kirsch

Käse-Sahne

Mohn-Marzipan

Frucht-Joghurt

Lauwarmer Hausmacher-Zuckerkekuchen vom Blech

## HERZHAFTER SNACK (Am Nachmittag oder um Mitternacht)

Hausmacher-Mettwurst der Fleischerei Arste (Deensen)

Feine Käseauswahl mit Grissini & Feigensenf

Baguette-Auswahl & Butter

## UNSERE HAUSWEINE DIREKT VOM WINZER \*

Weingut Thomas Rüb, Rheinhessen \*<sup>1</sup>

### WEISSWEIN

2014er Grauer Burgunder, trocken Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Bingerberg* Flasche 0,75l  
Ein frischer, spritziger und vollmundiger Grauer Burgunder mit feingliedriger Säure und langem Nachhall am Gaumen. Kraftvoll & fruchtig, mit wunderbaren Aromen von Birne, Holunderblüten und Mango.

2014er Riesling, feinherb (halbtrocken) Schoppen 0,25l  
*Schornsheimer Ritterberg* Flasche 0,75l  
Dieser leichte Riesling begeistert durch seine Vielzahl an Aromen, wunderbarer Mineralität und herzhaftem Restsüße-Säure-Verhältnis.

2014er Müller-Thurgau, „sweet“ (lieblich) Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Rotenpfad* Flasche 0,75l  
Hohe Fruchtkonzentration mit feincremigen Noten, edle Süße, lädt ein zum Träumen und Genießen. Eignet sich auch als Aperitif oder zum Dessert.

### ROSÉWEIN

2014er Portugieser Weißherbst, lieblich Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Bingerberg* Flasche 0,75l  
Ein erfrischender Weißherbst, sehr fruchtig, süffiger Genuss mit angenehmer Süße. Die Nase ist voller Erdbeer- und Birnenaromen.

### ROTWEIN

2014er Spätburgunder, trocken Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Bingerberg* Flasche 0,75l  
Rubinrote Farbe, samtig, feine Burgunderaromen, ein sehr gehaltvoller Wein mit sattem Duft von roten Früchten. Saftig mit langem Nachhall.

2013er Cabernet Cortis, feinherb (halbtrocken) Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Klostergarten* Flasche 0,75l  
Kräftiger Rotwein, typischer Cabernet Sauvignon-Charakter, schwarze Johannisbeere, gepaart mit der Herbe vom grünen Paprika.

2014er Dornfelder, lieblich Schoppen 0,25l  
*Flonheimer Bingerberg* Flasche 1,00l  
Leichter Rotwein mit elegant-milder Säure, tiefrote Farbe, schöne Kirsch-, Himbeer-, Waldbeerenaromen, süffig und frisch.

## UNSERE WEINSPEZIALITÄTEN VON PRÄMIERTEN DEUTSCHEN WINZERN \*

Alle vorgestellten Winzerweine sind vom deutschen „falstaff Weinguide 2015“ prämiert und wurden mit guter bis ausgezeichnete Qualität bewertet. \*<sup>2</sup>

### WEISSWEIN

2014er Silvaner „Schloss Castell“, trocken Schopp.0,25l  
*FRANKEN, Fürstlich Castell'sches Domänenamt* Flasche 0,75l  
Hefegeprägter Duft, etwas Blattgrün. Weich im Ansatz, eher leicht im Extrakt bei mittelkräftigem Alkohol, kernige Säure. Korrekte Basisqualität.

2014er Weißburgunder „Lahr“, trocken Schopp.0,25l  
*BADEN, Weingut Wöhrle* Flasche 0,75l  
Dezent herzhaftes Duftansprache von Nusschale, Williams-Birne, Golden-Delicious-Apfel. Leiser Gaumenauftritt mit hintergründiger Limette, zartes Fruchtextrakt mit animierendem Säurebogen.

2013er Riesling, „Ü40“ Frankweiler Kalkgrube, trocken Schopp.0,25l  
*PFALZ, Weingut Rolf und Tina Pfaffmann* Flasche 0,75l  
Rauchig-mineralisches Bukett mit feiner, ätherischer Kontur und hintergründiger Fruchtaromatik. Zart nach Aprikosen und Äpfeln. Saftig, mit delikaten, herben Nuancen und pikant-salzigen Noten. Geradlinig und geschliffen.

### ROSÉWEIN

2013er Rosé „Frucht“, trocken Schopp.0,25l  
*BADEN, Weingut Abril* Flasche 0,75l  
Freundliche Duftansprache von Himbeerjoghurt. Zierlicher Körper, mit milder Säure und sanftem Nachhall.

### ROTWEIN

2012er Lemberger „Herzog Christoph“, trocken Schopp.0,25l  
*WÜRTTEMBERG, Weingärtner Cleeborn & Güglingen* Flasche 0,75l  
Reife Aromatik aus reifen Pflaumen und diskreter Toastwürze. Anklänge von Pfeffer und Piment. Weicher, saftiger Gaumenauftritt mit milden Gerbstoffen und guter Länge.

2011er Merlot „Roter Lehm“, trocken Schopp.0,25l  
*PFALZ, Weingut Lergenmüller* Flasche 0,75l  
Kirschlikör und Brombeersaft im zugänglichen Bukett. Rauchig-speckige Kontur mit feinwürzigen Noten. Frischer Auftakt mit süß-saftiger, dunkler Frucht und geschmeidigen Gerbstoffen. Gute, mittlere Länge.