

Für immer & ewig


MUSEUMS HOF
SENNE BIELEFELD

Auberge
le CONCARNEAU


Historisches Gasthaus
Buschkamp

Buschkamp
Keller


BACKSPEICHER
Museumshof Senne

Zum Empfang und Aperitif

Fingerfood (ab 10 Stück pro Sorte)

◦ Häppchen vom Original Bielefelder Kastenpickert	0,60 €
◦ Blätterteigschnecken mit Oliventapenade gefüllt	0,90 €
◦ Gougères (Käse-Brandteig-Windbeutel)	1,20 €
◦ Crostini (mit Olivenöl gebackene Baguettescheiben) mit Buschkamps Gänserillettes	2,00 €
◦ Crostini mit Oliventapenade	2,00 €
◦ Crostini mit Tomatenpaste	2,00 €
◦ Crostini mit Auberginenpaste	2,00 €
◦ Gemüsechips (Rote Bete, Grüner Rettich, ...) mit Quark	2,50 €
◦ Pumpnickeltaler mit Frischkäse	2,80 €
... mit Roquefort	3,50 €

Gabelbissen (ab 10 Stück pro Sorte)

◦ Backpflaume im Speckmantel	2,00 €
◦ Aprikose im Speckmantel	2,00 €
◦ Dattel im Speckmantel	2,00 €
◦ Hackfleischpraline mit westf. Kartoffelsalat	3,90 €
◦ Charentais Melone mit Parma-Schinken	2,90 €
◦ Quiche Lorraine	2,20 €
◦ Mozzarella mit Cocktailtomaten im Glas	4,50 €
◦ Westfälischer Reibekuchen mit Räucherlachs	5,50 €
◦ Putenspieß mit Ananas, kurz	4,50 €
lang	7,50 €
◦ Tatar vom gebeiztem Lachs mit Gurke und Dill	5,80 €
◦ Tatar vom Weiderind mit Schalotten und Petersilie	5,80 €
◦ Wachtelbrust mit Linsengemüse	5,50 €

Canapés (ab 10 Stück pro Sorte)

◦ Gekochter Schinken mit Gurke	4,90 €
◦ Westfälischer Knochenschinken	4,90 €
◦ Luftgetrocknete Salami mit Cornichons	4,80 €
◦ Gekochtes Ei, Tomate und Sardelle	4,80 €
◦ Frischkäse mit Ananas	4,40 €
◦ Mittelaltem Gouda	4,40 €
◦ Camembert mit Trauben	4,00 €
◦ Roquefort mit Feigensenf	4,90 €
◦ Garnele mit Cocktailsauce	5,50 €
◦ Matjes mit Apfel und Zwiebel	5,30 €
◦ gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce	5,80 €
◦ Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich	5,70 €
◦ Geräucherte Makrele mit Meerrettich	5,20 €
◦ Rauch-Aal mit Dill und Meerrettich	8,00 €
◦ Roastbeef mit Sc. Remoulade	6,00 €
◦ Gänseleberparfait mit schwarzen Walnüssen	7,00 €
◦ Echter Kaviar, Ei und Crème fraîche	Preis auf Anfrage

Hochzeitstorte, Torten und Kuchen

◦ Hochzeitstorte 3-stöckig (ab 50 Pers.) mit Früchten ausgarniert	Stück	7,90 €
◦ Torte (Eierlikör, Frischkäse, Cassis, evtl. Herzform)	ab	60,00 €
◦ Erdbeer-Herz	Stück ab	5,60 €
◦ Kuchen: Apfel Vollkorn, Zwetschge oder Birne	ab	3,60 €
◦ Käse-Mandarine, Mohnkuchen, ...	ab	3,60 €
◦ Ziegenfrischkäse mit Heidelbeeren und Rosmarin-Krokant		5,20 €
◦ Schokoladentarte mit BIO Valrhona-Schokolade, klein		2,20 €
◦ Schokoladentarte mit Valrhona-Schokolade mit Preiselbeeren		5,60 €
◦ Kirschkuchen mit Dinkel und Streuseln		3,60 €

Aperitif

- van Nahmen Sparkling Juicy Tea, alkoholfrei
 - Verbene-Jasmin-Riesling Glas 0,1 l 4,50 €
 - Rose-Darjeeling-Rhabarber Glas 0,1 l 4,50 €
 - Zitronengras-Earl Grey-Pfirsich Glas 0,1 l 4,50 €
- van Nahmen Frucht-Secco, alkoholfrei
 - Apfel-Quitte Glas 0,1 l 4,50 €
 - Apfel-Rote Johannisbeeren-Himbeeren Glas 0,1 l 4,50 €
 - Apfel-Heidelbeere-Kirschen Glas 0,1 l 4,50 €
- Herforder Aperitif Bier Glas 0,1 l 1,50 €
- Edition Sekt Brillant „Buschkamp“ Glas 0,1 l 6,00 €
- Senner Biertrunk mit Pfirsich, Haus-Spezialität Glas 0,1 l 6,00 €
- Sekt mit Hibiscusblüte Glas 0,1 l 7,20 €
- Sekt mit Waldfrucht-Caviar Glas 0,1 l 7,20 €
- Trinkessig mit Sekt aufgefüllt
 - (z. B. Brombeer, Weinbergpfirsich, Adam & Eva) Glas 0,1 l 7,20 €
- Hugo Glas 0,2 l 7,50 €
- Aperol Spritz Glas 0,2 l 7,50 €
- Lillet Wild Berry Glas 0,2 l 7,50 €
- Champagner Jean Valentin, Premier Cru Glas 0,1 l 11,00 €
- Champagner Moët & Chandon oder Taittinger Glas 0,1 l 13,50 €
- 30 Jahre Edition Sekt Brillant „Buschkamp“ Flasche 0,75 l 26,00 €
- Champagner Jean Valentin, Premier Cru Flasche 0,75 l 65,00 €
- Champagner Moët & Chandon oder Taittinger Flasche 0,75 l 85,00 €

Candy-Bar Pauschal 65,00 €

mit Gummibären, Erdnüsse, Salzstangen...

- ° verschiedene Pralinen mit edler Valrhona-Schokolade ab 0,95 €
- ° hausgemachte Macarons von unserem Chef-Pâtissier ab 1,60 €
- ° Cupcakes ab 2,90 €
z.B.: mit Pumpernickel, Gewürztagetes, Blaubeeren oder mit Rainfarn
- ° Valrhona-Schokoladenbruch (Zartbitter, Vollmilch, Weiß)100g ab 3,50 €
- ° verschiedene Petit Fours auf Anfrage

Mitternachtssnack

- ° Kartoffelsuppe 8,90 €
- ° Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch 9,50 €
- ° Chili con Carne 9,50 €
- ° Chili sin Carne 8,50 €
- ° Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln 10,50 €
- ° Bratwurst mit Senf und hausgebackenem Brot 6,00 €
- ° Currywurst mit hausgemachter Sauce (im Chaving Dish) 9,50 €
- ° Ofenfrische Laugen-Brezel 2,50 €
...mit Butter 2,80 €
- ° Käsebrett, Schnittkäse mit Weintrauben 9,50 €
- ° Käsebrett, französische Käse mit Feigensenf 12,50 €
- ° Westfälische Wurst-Schinkenplatte mit Brot und Butter 14,50 €

Zu allen Suppen, Eintöpfen und Käse servieren wir unsere hausgebackenen Brote.

Getränke:

- Carolinen Mineralwasser classic, medium oder still Flasche 0,75 l 6,90 €
- Orangensaft Glas 0,1 l 1,80 €
- weitere Softgetränke nach aktueller Getränkekarte
- Herforder Pils vom Fass Glas 0,3 l 3,40 €
- Herforder Pils vom Fass Liter 11,20 €
- König Ludwig Hell vom Fass Glas 0,3 l 3,40 €
- König Ludwig Hell vom Fass Liter 11,20 €
- weitere Biersorten gerne, Preis auf Anfrage
- Weine deutsch weiß (Riesling, Weißburgunder) Liter Flasche ab 32,00 €
- Weine deutsch rot (Spätburgunder) Liter Flasche ab 32,00 €
- Wein franz. (Sauvignon Loire) Flasche 0,75 l weiß ab 32,00 €
- Wein franz. Merlot ab 32,00 €
- Wein franz. (Côtes du Rhône) Flasche 0,75 l rot ab 32,00 €
- weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

- Verdauungsschnäpse
 - z. B. Buschkamps echter Korn im Holzfass gereift 2 cl 3,00 €
 - Ramazotti, Jägermeister, Fernet, Jubiläums Aquavit 2 cl 2,50 € - 3,60 €
- Edelobstbrände von Schladerer 2 cl 4,00 €
- Longdrinks
 - z.B. Gin Tonic mit Bielefelder Gin Lossie
 - Vodka Lemon, Cuba Libre
- Edel Brände von Clüsener ab 6,50 €
- Thermoskanne Kaffee 20,00 €
- Tasse Kaffee 3,20 €
- Espresso, Cappuccino,
 - weitere Kaffee-Spezialitäten nach aktueller Getränkekarte

Getränkepauschale Midi

Aperitif: Sekt und alkoholfreier Fruchtsecco van Nahmen

Mineralwasser Carolinen medium/still und eine große Auswahl an Softgetränken

Zum Menü/Buffet: je ein Weißwein (z.B.: Riesling) und

je ein Rotwein (z.B.: Merlot)

Herforder Pils vom Fass, König Ludwig Weißbier und jeweils alkoholfrei

Filterkaffee und Tee aus dem Hause Dallmayr

44,00 €

8,90 € Aufpreis für jede weitere Stunde

Der Preis gilt für eine Feier ab 25 Personen.

Die Getränkepauschale Midi ist für die Dauer von 7 Stunden gültig.

Die Startzeit der Pauschale können Sie natürlich frei wählen.

Alternativ werden danach oder davor die Getränke nach Verbrauch der Gesamtrechnung zugerechnet.

Getränkepauschale Exklusiv

Aperitif: Sekt und alkoholfreier Fruchtsecco van Nahmen, Hugo oder Aperol Spritz

Mineralwasser Carolinen medium/still und eine große Auswahl an Softgetränken

Zum Menü/Buffet: je ein Weißwein (z.B.: Riesling) und

ein Rotwein (z.B.: Merlot)

Herforder Pils vom Fass, König Ludwig Weißbier und jeweils alkoholfrei

vier Schnäpse z.B. Buschkampkorn, Obstler, Ramazotti, Gin, Grappa, Vodka

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten und Tee oder BIO-Tee aus dem Hause Dallmayr

drei Longdrinks: z.B. Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Mojito, Cuba Libre, Whisky-Cola

59,00 €

9,90 € Aufpreis für jede weitere Stunde

Der Preis gilt für eine Feier ab 25 Personen.

Die Getränkepauschale Exklusiv ist für die Dauer von 7 Stunden gültig.

Die Startzeit der Pauschale können Sie natürlich frei wählen.

Alternativ werden danach oder davor die Getränke nach Verbrauch der Gesamtrechnung zugerechnet.

Sonstiges

- Servicepauschale ab 0:00 Uhr pro Mitarbeiter/pro Stunde 65,00 €
- Koch am Buffet, ca.1,5 Stunden (außer BBQ, im BBQ schon inklusive)
pro Person/pro Stunde 65,00 €

Wir bitten Sie hier um einen guten Service und Verständnis.

- Gastgeschenke – Sie brauchen ein Gastgeschenk?

Wir haben das richtige Stück „Heimat“ zum Mitnehmen/Mitgeben.

...ob hausgebackenes Brot, Bielefelder Pumpernickel, Konfitüre, Gelees,

Marmelade, Gewürzsalz, Schokolade, Öl, Feine Essige,

Pralinen bis zum Grünkohl. ab 2,50 €

- Eiswagen mit hausgemachten Eissorten

Pro Eiskugel inklusive Eiswagen 2,00 €

- Bereitstellung Schokoladenbrunnen mit Valrhona-Schokolade pauschal 100,00 €

- Obstspieße Stück 6,50 €

- Herz aus Douglasien-Holz mit Brandzeichen „Für immer & ewig“ ab 38,00 €

- Herz aus Douglasien-Holz mit Brandzeichen „Lust auf Leben“ ab 38,00 €

- Führung auf dem Museumshof, (mindestens 60,00 €) pro Person 4,00 €

Backspeicher/Kräutergarten / Handwerkerhaus

Jeder Teilnehmer erhält eine Historische Postkarte „Museumshof Senne“

- Kochkurs Preis auf Anfrage

- Miete Backspeicher ab 250,00 €

- Für selbstmitgebrachte Torten/Kuchen berechnen wir ein Tellergeld

pro Person 1,70 €

- Sie brauchen ein oder mehrere Hotelzimmer?

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Kooperationspartner das Hotel Pölter in

Isselhorst

Equipment-Leistungen

- Stuhl-Hussen, weiß, pro Stück, Miete inkl. Reinigung 5,50 €
- LED-Beleuchtete Outdoor-Cocktail-Bar mit Hockern
und individueller Farbeinstellung 80,00 €
- Outdoor-Bar im historischen Fachwerk-Look 40,00 €
- Menükarten
Mit Logo: Museumshof Senne, Buschkamp oder Auberge le Concarneau
Text/Bild/Logo 5 Tage vorher zusenden! 3,00 - 5,00 €
- Beamer, Miete 60,00 €
- Blumen ab 6,50 €
- Leinwand, mobil, Miete 40,00 €
- Leinwand, groß (nur im Concarneau), Miete 150,00 €
- Flipchart 15,00 €
ab dem 5 Blatt 5,00 zusätzlich
- Profi-Bühne, höhenverstellbar, Miete
4 Bühnenelemente möglich, individuell verbindbar,
jedes Bühnenelement hat die Größe von 2m x 1m 70,00 €
- Freie Trauung
Auf-und Abbau Bierbänke/Tische, 2 Stuhlhussen für das Brautpaar inklusive,
Bereitstellung Rosenkranz (ohne Deko), Tisch für den Redner 350,00 €
- Hussen für Bierbänke, gepolstert, Farbe creme,
pro Stück, Miete inkl. Reinigung 7,00 €
- Zelt Preis auf Anfrage
- Feuerwerk (auf dem Nachbarhof), Miete Preis auf Anfrage
Nur durch eine professionelle Feuerwerksfirma