

Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Stand Dezember 2019, gültig bis 1. September 2020

Anpassungen vorbehalten!



Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt.

- ❖ Kurzportrait Gasthaus zur Linde
- ❖ Räume
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Übernachtungstipps
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihre Ansprechpartner Angela und Michael Binder (Telefon: 05838 302) freuen sich auf Ihren Anruf oder eine E-Mail unter info@gasthauszurlindeoesingen.de

Sprechen Sie mit uns, wir haben viele gute Ideen!

Kurzportrait

Seit 1799 im Dienst des Gastes

Unser gemütlicher Fachwerksaal bietet für nahezu alle Gelegenheiten das richtige Ambiente für Ihre Feier.

Angefangen bei dem Empfang in dem gepflegten Innenhof unter alten Eichen, über den liebevollen Service, bis hin zum gelungenen Essen, bieten wir Ihnen eine Rundumbetreuung.

Auf den kommenden Seiten haben wir einige Vorschläge zusammengestellt.

Unsere Speisen werden aus regionalen Produkten frisch zubereitet. Ihre Wünsche nehmen wir sehr gerne mit auf und unterstützen Sie bei der Planung und Umsetzung. Gerne kochen wir auch speziell für Sie vegetarisch und glutenfrei.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Ihre Familie Binder
und das Team vom Gasthaus „Zur Linde“ aus Groß Oesingen



GASTHAUS
Zur Linde
Groß Oesingen

Bestuhlungsformen

Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen

Name	Einzelstische	Tafeln	Blöcke	Runde Tische
Veranda	26	16	-	-
Clubraum	36	36	20	30
Festsaal	140	220	180	150

Unser Festsaal verfügt über eine Bühne mit Nebenraum, Tanzparkett, einer Mikrofonanlage und bietet, je nach Tischform, Platz für 40 – 220 Personen. Wir beraten Sie gerne.



Menüvorschläge

Menü 13/1

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

* * *

Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel
Soßen nach „Zigeuner“- und „Jäger“ Art
Gemüseplatte mit Brokkoli- und Blumenkohlröschen,
nappiert mit Sauce Hollandaise,
feines Erbsen- und Möhrengemüse
Heidekartoffeln und Krokett-Bällchen

* * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Waldbeeren

26,90 € p.P.

Menü 13/51

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

* * *

Rinderschmorbraten mit pikanter Rahmsoße und
erlesenen kleinen Champignons
Kleine Hähnchenbrustfilets mit feiner Champignonrahmsoße
Gemüseplatte mit Blumenkohlröschen,
Prinzessbohnen mit Speckwürfeln,
feines Erbsen- und Möhrengemüse
Heidekartoffeln und Krokett-Bällchen

* * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Himbeeren

29,90 € p.P.

Menü 13/54b

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

* * *

Räucherlachs auf Kartoffeltaler an Blattsalaten

* * *

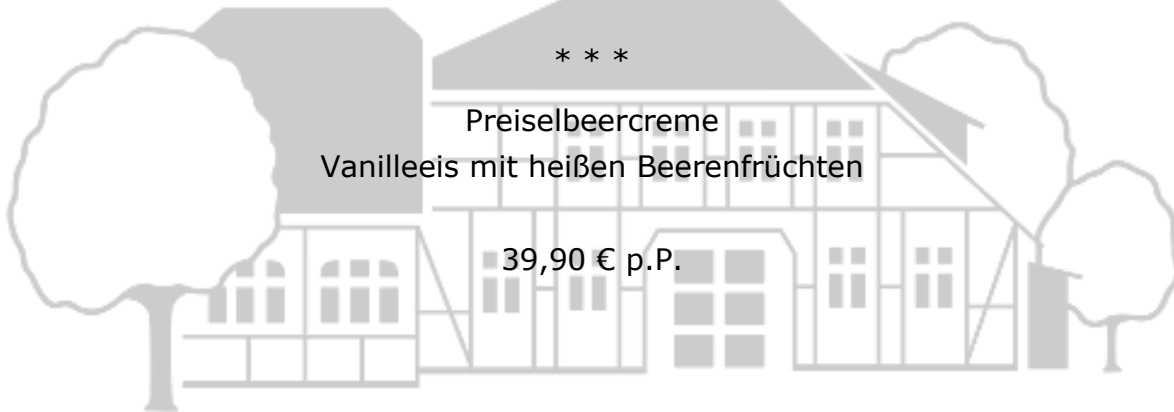
Rehbraten „Diana“ auf Wildrahmsoße mit
gefüllter Williams-Christ Birne

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel auf Pfefferrahmsoße
bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl in Schalen
Heidekartoffeln und Krokett-Bällchen

* * *

Preiselbeercreme
Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten

39,90 € p.P.



Menü 13/29

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

* * *

Braten vom Schweinefilet mit
erlesenen kleinen Champignons und Rahmsoße
Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohlröschen,
Prinzessbohnen mit Speckwürfeln,
feines Erbsen- und Möhrengemüse
Heidekartoffeln und Krokett-Bällchen

* * *

Schokoladencreme und
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

28,90 € p.P.

Menü 17/126

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

* * *

Rinderrouladen in Rahmsoße
Apfelrotkohl und Heidekartoffeln

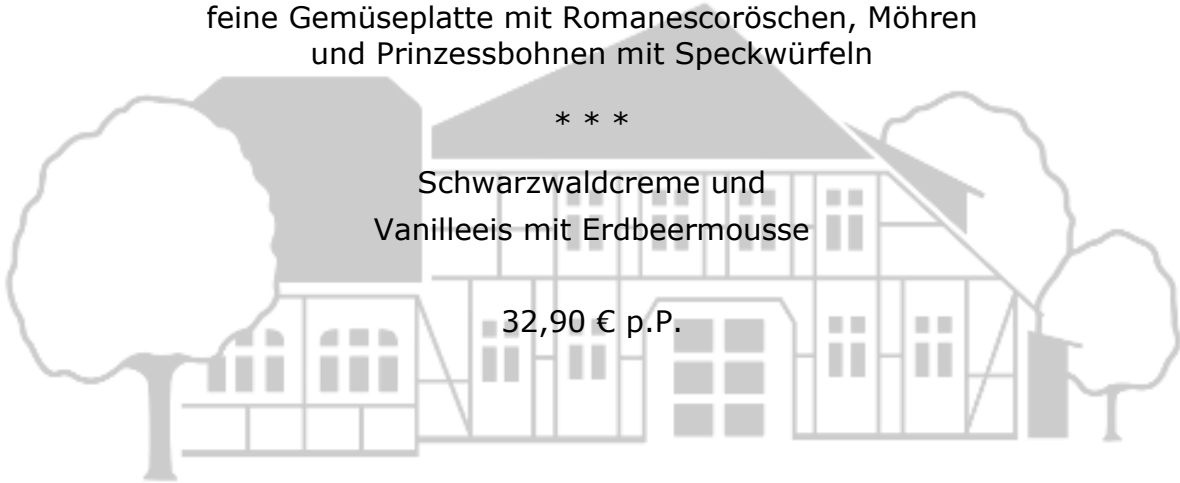
Hähnchenbrustfilet, pikant gefüllt mit Paprika und Mozzarella
Pommes „Dauphine“

feine Gemüseplatte mit Romanescoröschen, Möhren
und Prinzessbohnen mit Speckwürfeln

* * *

Schwarzwaldcreme und
Vanilleeis mit Erdbeermousse

32,90 € p.P.



Zusätzliche Beilagen

Salate:

Bunter Salatteller

Knackig frischer Salat,
gemischt nach Jahreszeit,
mit hausgemachtem Dressing p.P. 3,90

Bunte Salatplatte

Blattsalate, Tomaten-,
Gurken- und Möhrensalat p.P. 2,80

Buffet

Buffet 14/43

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“
(am Tisch serviert)

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Hirschbraten „Diana“ mit Preiselbeerbirne
Kleine Hähnchenschnitzel Natur und überbacken
feine Champignon- und fruchtige Curryrahmsoupe
Schweinefiletbraten an Rahmsoupe
Kartoffelgratin, Kroketten-Bällchen und Heidekartoffeln
Große Gemüseauswahl
*Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Bohnen mit Speckwürfeln,
feines Erbsen- und Möhrengemüse*

* * *

Joghurtcreme mit Erdbeermousse, Schokoladencreme mit Vanillesoupe,
frisches Obst, Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

35,90 € p.P.

GASTHAUS

Buffet 13/93

„Heidjer Kartoffelsuppe“ am Buffet

Groß Oesingen

* * *

Deftiger Kartoffelaufguss mit Kasslerbraten und Weinsauerkraut
Matjesfilet und Kräuterquark, Spießbraten mit Kräutersauce
Pfannengemüse und Kartoffelgratin, Kartoffeltaler mit Käse überbacken

* * *

Oma's Rote Grütze mit Vanillesoupe

22,90 € p.P

Buffet 13/88

Groß Oesinger Hochzeitssuppe
(am Tisch serviert)

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Zanderfilet mit feiner Dill-Soße, Bandnudeln und Blattspinat

Putengeschnetzeltes in Rahm mit Butterreis

Rinderschmorbraten und Schweinefilet
mit pikanten Rahmsoßen und frischen Champignons

Heidekartoffeln und Kroketten-Bällchen

Große Gemüseauswahl

*Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Bohnen mit Speckwürfeln,
feines Erbsen- und Möhrengemüse*

* * *

Schokoladencreme, Vanilleeis mit heißen Kirschen

35,90 € p.P.

Buffet 13/02

„Heidjer Kartoffelsuppe“

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Backschinken mit feiner Rahmsoße

Zwiebelschnitzelpfanne, Kartoffelgratin, Butterspätzle

* * *

Vanillecreme mit Waldfrüchten

21,90 € p.P.

Buffet 18/01

Groß Oesinger Hochzeitsuppe
(am Tisch serviert)

* * *

Spießbraten in Kräutersoße
Hausgemachte Rinderrouladen
Hähnchenbrustfilets mit Pfirsich und Ananas,
überbacken mit Hollandaise und Käse
Apfelrotkohl, Speckbohnen
Heidekartoffeln und Pommes „Dauphine“

* * *

Oma's Rote Grütze
Schokoladencreme mit Vanillesoße

€ 29,90 p.P.

Buffet 13/068

Groß Oesinger Hochzeitsuppe
(am Tisch serviert)

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Kleine Hähnchenschnitzel Natur und überbacken
mit Tomate-Mozzarella Soße und Pfannengemüse
Lachsfilet auf feiner Dill-Soße, Bandnudeln und Blattspinat
Schweinefiletbraten an Pfefferrahmsoße
frische Champignons und Prinzessbohnen im Speckmantel
Kartoffelgratin und Kroketten-Bällchen

* * *

Joghurtcreme mit Erdbeermousse
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und heißen Schattenmorellen

€ 33,90 p.P.

Buffet 13/200

Groß Oesinger Hochzeitssuppe
(am Tisch serviert)

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Lachsfilet auf feiner Dillsoße, Bandnudeln und Blattspinat
Wildschweinbraten „Hubertus“ an kleinen Pfifferlingen
mit Preiselbeeren gefüllter Williams Christbirne
Kleine Putenschnitzel mit Champignonrahmsoße

Große Gemüseauswahl

*Blumenkohl- und Brokkoliröschen,
Bohnen mit Speckwürfeln, feines Erbsen- und Möhrengemüse*

* * *

Heidekartoffeln und Kroketten-Bällchen

* * *

Joghurtcreme mit Erdbeermousse
Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

36,90 € p.P.

Buffet 16/143

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Brotauswahl und Dips
(am Tisch serviert)

* * *

Salatbuffet, verschiedene Antipasti,
Tomate-Mozzarella mit Balsamico Essig
Champignonpfanne mit Knoblauchcreme
Gefüllte Paprika, gemischtes Gemüse der Saison
Käsespätzle aus der Pfanne mit Röstzwiebeln
Kartoffelgratin, Pasta-Auflauf mit Basilikum
Vegetarische Schnitzelvariationen aus Käse und Gemüse
(Aubergine, Kohlrabi, Sellerie, Gouda und Feta)
Champignonrahmsoße – nach „Art des Hauses“, Käsesoße
Rosmarinkartoffelpfanne (vegan) und Quark
Bamberger Hörnchen

* * *

Tortenbuffet, Obstvariationen mit Vanilleeis
(Kuchen eigene Anlieferung)

36,90 € p.P.

Buffet Ergänzungen

Gerne ändern und ergänzen wir unsere Menü- und Buffetvorschläge nach Ihren Vorstellungen. Die angegebenen Preise können gegebenenfalls angepasst werden.

Salat Buffet *zum Haupt Buffet*
Eisberg-, Tomaten-, Gurken- und
Feldsalat, Mais, Paprika, Feta, Oliven,
2 Dressings p.P. 4,50

Anti Pasti: Bunter Paprika Mix, Zucchini,
Zwiebeln, Champignons,
Cherry Tomaten,
mit hausgemachtem Dressing zzgl. p.P. 3,90

Dessert usw:

Cremespeise	zzgl. p.P.	2,90
Kugel Eis, versch. Sorten	zzgl. p.P.	4,90
Eisrolle mit einer Soße	zzgl. p.P.	3,90
... jede weitere Soße	zzgl. p.P.	1,00
Dessert Auswahl, Obst Korb	<i>Preis auf Anfrage</i>	
Eis Buffet	<i>Preis auf Anfrage</i>	

GASTHAUS
Lup Lunde
Groß Oesingen

Beilagen im Austausch

Unsere Menüs und Buffets sind lediglich Vorschläge.
Selbstverständlich können Sie Änderungen vornehmen.
Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Zusätzliche Beilagen

- Preise auf Anfrage -

Kartoffeln usw.: Heide Kartoffeln

Bratkartoffeln

Spätzle od. Bandnudeln

Kroketten-Bällchen

Pommes frites

Pommes „Dauphine“

Pommes Twister

Kartoffelgratin

Butter Reis

Gemüse:

Erbsen

Möhren

Erbsen und Möhren

Kaiser Gemüse

Bohnen mit Speckwürfeln

Bohnen im Speckmantel

Blumenkohlröschen

Brokkoliröschen

Rosenkohl mit Speck oder
Mandelblättchen

Pfannengemüse

Blattspinat

Apfelrotkohl oder
Weinsauerkraut

Romanescoröschen

Frische Champignons

zzgl. p.P 3,50



Imbiss zu später Stunde

Mischbrotschnittchen

z.B. belegt mit Lachs, Forelle, Ei, Schinken, Kasseler, Salami und Käse (Wir rechnen mit 5 Stück. pro Person)

p.Stck. 2,00 €

Kuchenbuffet

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen. Für die Bereitstellung und den Abwasch des Geschirrs berechnen wir lediglich eine Aufwandspauschale von 2,- € pro Gedeck.

Kuchen (eigene Anlieferung)

p.P 2,00 €

Filterkaffee, Tee

1ltr Kanne 8,50 €

Kuchen und Deftiges vom Buffet

ergänzt durch einen Brotkorb, Partybrötchen und kalte Platten - *Wurst- und Schinkenspezialitäten, Schlachte-Platte, Käsebrett, Tomate-Mozzarella an Balsamicoessig*

Kuchen (eigene Anlieferung)

p.P. 10,90 €

ergänzt durch eine Fischplatte:

Matjes-, Forellen-, und Lachsspezialitäten

zzgl. p.P. 3,90 €

ergänzt durch eine Warmer Teil:

Kleine Klopse, Hähnchenkeulen und deftige Bratkartoffeln

zzgl. p.P. 5,90 €

Currywurst mit Pommes und Baguette

p.P. 6,90 €

Weitere Änderungswünsche besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

GASTHAUS
Lauri Linder
Groß Oesingen

Vegetarisch

Auf Wunsch ergänzen wir unsere Buffetvorschläge gerne um vegetarische Speisen.

Auszug aus dem Getränkeangebot

König Pilsener vom Fass	0,3 l	2,60 €
Sekt „Hausmarke“	0,75 l	17,90 €
Orangensaft „Beckers Bester“	1,0 l	7,80 €
Auburg natürliches Mineralwasser	0,75 l	4,90 €
Grauer Burgunder, trocken * Familienweingut Finkenauer, Bubenheim RHH	0,75 l	16,90 €
Bacchus, halbtrocken * Weingut Pfennig, Gau-Bickelheim, Rheinhessen	0,75 l	16,90 €
Portugieser Rosé * Weingut Pfennig, Gau-Bickelheim, Rheinessen	0,75 l	16,90 €
Dornfelder, halbtrocken * Weingut Walter Strub, Engelstadt RHH	0,75 l	16,90 €
Dornfelder, trocken * Familienweingut Finkenauer, Bubenheim RHH	0,75 l	16,90 €
Spätburgunder, trocken * Familienweingut Finkenauer, Bubenheim RHH	0,75 l	16,90 €

Weitere Getränke- und Weinwünsche besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

GASTHAUS
Lind
Groß Oesingen
Hotel & Übernachtung

Für Übernachtungen empfehlen wir Ihnen den „Hanken Hof“
www.hanken-hof.de

Getränkeangebot

Getränke Festpreis – alles drin - fair kalkuliert!

Sektempfang und Sekt: „Hausmarke“

Tischweine – Zwei Sorten Qualitätswein (siehe Weinkarte *)

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

(Coca Cola, Mineralwasser, Limonaden, Apfel- und Orangensaft)

König Pilsener vom Fass

Erdinger Weizenbiere (Flasche)

Freie Spirituosen Auswahl – bitte wählen Sie 6 Sorten

(zum Beispiel: Korn, Mackenstedter Sauer Kirsch und Wodka mit Waldmeister o.ä., Malteser, Jubiläums Aquavit, Obstler, Jägermeister, Ratzeputz, Heidegeist)

Freie Auswahl an Mixgetränken – bitte wählen Sie 3 Sorten

(zum Beispiel: Bacardi, Havana Club, Jim Beam, Ballantine´s, Wodka usw.)

Filterkaffee und Tee

Unser Festpreis: **38,50 € pro Person**

Unser Pauschalen gelten für 10 Stunden ab dem Sektempfang.

Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir 80,00 €.

Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato) sind in der Pauschale nicht enthalten und werden separat berechnet.

Gerne passen wir unser Angebot Ihren Bedürfnissen an.

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Sehr geehrter Kunde, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!

Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon/Fax: _____

E-Mail Adresse: _____

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch? ja nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: _____

Wie soll gezahlt werden? Bar Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: _____

Veranstaltungsdatum: _____ Veranstaltungsbeginn: _____

Veranstaltungsdauer: _____

Personenanzahl: _____ Erwachsene: _____

Kinder: _____ Kleinkinder: _____

Menü Buffet Sind Vorschläge angefordert ja nein

Vorschläge erhalten? ja nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: _____ Uhrzeit: _____

Menüauswahl: festgelegt noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt noch offen

Wie sind die Einladungen gestaltet? _____

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? _____

Einladungen ausgesendet? Datum: _____

Zimmerreservierungen erforderlich? ja nein

Zimmerpreise? _____

Zimmer, Selbstzahler? _____

Ist es den Gästen das bekannt? _____

Tischform: _____

Serviettenform: _____

Tischdekoration, Blumen: _____

Kerzen: _____

Farbe: _____

Raumdekoration: _____

Unterhaltung: _____

Kapelle: _____

Discjockey: _____

Andere: _____

