

Feiern

INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Stand November 2023, gültig bis 31. Dezember 2023

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.

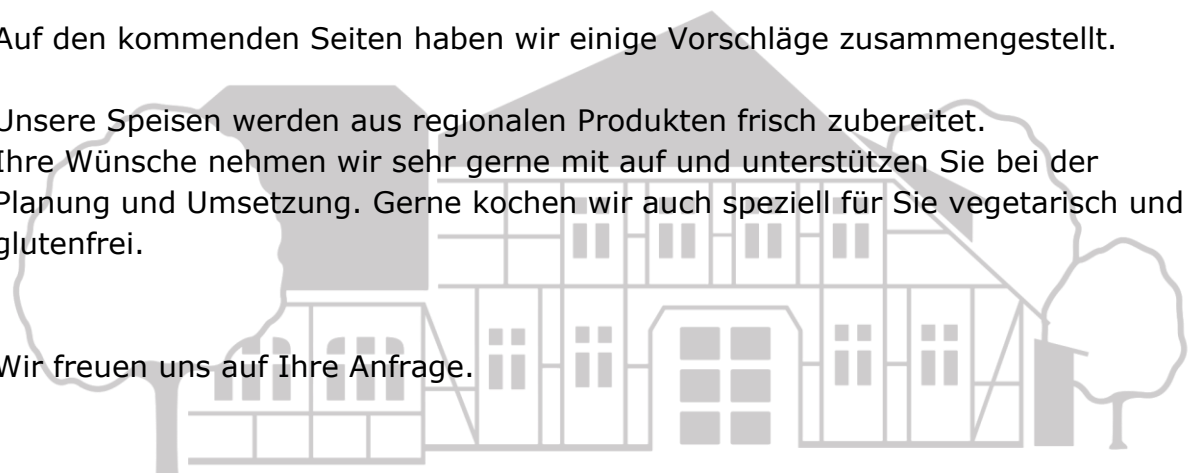
Angefangen bei dem Empfang in dem gepflegten Innenhof unter alten Eichen, über den liebevollen Service, bis hin zum gelungenen Essen, bieten wir Ihnen eine Rundumbetreuung.

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 & Mitarbeiter



GASTHAUS
Lup Linde
Groß Oesingen

Bestuhlungsformen

Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen

Name	Einzeltische	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. Zusätzlich können RGB-Dekostrahler gemietet werden.

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 Kroketten-Bällchen

* * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Waldbeeren

29,90 € 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 Kroketten-Bällchen

* * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Himbeeren

34,90 € 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

45,90 € 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

31,90 € 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

38,50 € p.P.



Zusätzliche Beilagen

Salate:

Bunter Salatteller

Knackig frischer Salat,
gemischt nach Jahreszeit,
mit hausgemachtem Dressing p.P. 4,30

Bunte Salatplatte

Blattsalate, Tomaten-,
Gurken- und Möhrensalat p.P. 3,10

Mandarinen Salat

In Schalen
Kopf- oder EisbergsalatBlattsalat
(Sorte Jahreszeitabhängig),
Zitronen-Sahne-, Mandarinen p.P. 4,30

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 Curryrahmsauce
Schweinefiletbraten an Rahmsauce
Kartoffelgratin, Kroketten-Bällchen und Heidekartoffeln
Große Gemüseauswahl
*Blumenkohl- und Brokkolieröschen, Bohnen mit Speckwürfeln,
feines Erbsen- und Möhrengemüse*

* * *

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

41,90 € p.P.

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 Vanillesauce

28,90 € 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

43,90 € p.P.

Buffet 13/02

„Heidjer Kartoffelsuppe“

* * *

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

* * *

Backschinken mit feiner Rahmsoße

Zwiebelschnitzelpfanne, Kartoffelgratin, Butterspätzle

* * *

Vanillecreme mit Waldfrüchten

26,50 € 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

€ 34,90 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

€ 41,90 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

44,90 € 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)

40,90 € 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 zzgl. p.P. 4,50

Anti Pasti Bunter Paprika Mix, Zucchini,
Zwiebeln, Champignons,
Cherry Tomaten,
mit hausgemachtem Dressing zzgl. p.P. 5,50

**Rosmarinkartoffelpfanne mit
mediterranen Gemüse und Kräuterquark** zzgl. p.P. 4,00

Laugengebäck zum Sektempfang zzgl. p.P. 2,00

Dessert

Dessert usw: Cremespeise zzgl. p.P. 3,20
Kugel Eis, versch. Sorten zzgl. p.P. 4,90
Eisrolle mit einer Soße zzgl. p.P. 4,30
... jede weitere Soße zzgl. p.P. 1,00
Dessert Auswahl, Obst Korb *Preis auf Anfrage*
Eis Buffet *Preis auf Anfrage*

Beilagen im Austausch

Unsere Menüs und Büffets sind lediglich Vorschläge.
Selbst verständlich können Sie Änderungen vornehmen.
Preis Anpassungen behalten wir uns vor.

Zusätzliche Beilagen

Kartoffeln usw:	Heide Kartoffeln	zzgl. p.P. 1,00
	Bratkartoffeln	zzgl. p.P. 1,00
	Spätzle od. Bandnudeln	zzgl. p.P. 1,00
	Kroketten-Bällchen	zzgl. p.P. 1,00
	Pommes frites	zzgl. p.P. 1,00
	Pommes „Dauphine“	zzgl. p.P. 1,00
	Pommes Twister	zzgl. p.P. 1,00
	Kartoffel Wedges	zzgl. p.P. 1,00
	Kartoffelgratin	zzgl. p.P. 1,50
	Butter Reis	zzgl. p.P. 1,00
Gemüse:	Erbsen	zzgl. p.P. 1,00
	Möhren	zzgl. p.P. 1,00
	Erbsen und Möhren	zzgl. p.P. 1,50
	Kaiser Gemüse	zzgl. p.P. 1,50
	Bohnen mit Speckwürfeln	zzgl. p.P. 1,00
	Bohnen im Speckmantel	zzgl. p.P. 1,50
	Blumenkohlröschen	zzgl. p.P. 1,00
	Brokkoliröschen	zzgl. p.P. 1,00
	Rosenkohl mit Speck oder Mandelblättchen	zzgl. p.P. 1,00
	Pfannengemüse	zzgl. p.P. 1,00
	Blattspinat	zzgl. p.P. 1,00
	Apfelrotkohl oder Weinsauerkraut	zzgl. p.P. 1,00
	Romanescoröschen	zzgl. p.P. 1,00
	Frische Champignons	zzgl. p.P. 1,50

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. 2,50 €

Kuchenbuffet

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen. Für die Bereitstellung und den Abwasch des Geschirrs berechnen wir lediglich eine Aufwandspauschale von 3,- € pro Gedeck.

Kuchen (eigene Anlieferung)

p.P 3,00 €

Filterkaffee, Tee

1ltr Kanne 12,00 €

Deftiges vom Buffet

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

p.P 12,90 €

ergänzt durch eine Fischplatte:

Matjes-, Forellen-, und Lachsspezialitäten

zzgl. p.P. 6,40 €

ergänzt durch eine Warmer Teil:

Kleine Klopse, Hähnchenkeulen und deftige Bratkartoffeln

zzgl. p.P. 6,50 €

Currywurst mit Pommes und Baguette

p.P. 7,90 €

Weitere Änderungswünsche besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Groß Oesingen

Vegetarisch

Auf Wunsch ergänzen wir unsere Buffetvorschläge gerne um vegetarische Speisen.

Auszug aus dem Getränkeangebot

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,40 €
Sekt „Hausmarke“	0,75 l	18,90 €
Orangensaft „Beckers Bester“	1,0 l	11,50 €
Auburg natürliches Mineralwasser	0,75 l	6,80 €
Grauer Burgunder, trocken *		
Familienweingut Finkenauer, Bubenheim RHH	0,75 l	21,90 €
Bacchus, halbtrocken *		
Weingut Pfennig, Gau-Bickelheim, Rheinhessen	0,75 l	21,90 €
Portugieser Rosé *		
Weingut Pfennig, Gau-Bickelheim, Rheinhessen	0,75 l	21,90 €
Dornfelder, halbtrocken *		
Weingut Walter Strub, Engelstadt RHH	0,75 l	21,90 €
Dornfelder, trocken *		
Familienweingut Finkenauer, Bubenheim RHH	0,75 l	21,90 €
Spätburgunder Auslese, trocken *		
Weingut Walter Strub, Engelstadt RHH	0,75 l	21,90 €

Änderungen vorbehalten.

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

Groß Oesingen

Getränkepauschale

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, Bitburger 0,00% alkoholfrei Pilsener

Benediktiner Weizenbier (Flasche), auch alkoholfrei

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: **53,00 € pro Person**

Unsere Pauschalen gelten für 10 Stunden ab dem Sektempfang.
Für jede weitere begonnene Stunde berechnen wir 120,00 €.

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

Gerne passen wir unser Angebot Ihren Bedürfnissen an.
Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.

Bei MwSt. Änderung sind wir gezwungen unsere Preise für Speisen um die Erhöhung an zu passen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Kinderpauschale

Kinder von 2 bis 6 Jahren zahlen 20%, - Kinder von 7 bis einschließlich 13 Jahren zahlen 40 % vom vereinbarten Preis.

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: _____

Band: _____

DJ: _____

Andere: _____