

# Feiern

## INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE

Stand März 2024, gültig bis 31. Dezember 2024  
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](mailto: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  
*Luis Linden*  
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. 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 Krokett-Bällchen

\* \* \*

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Waldbeeren

35,90 € 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

39,90 € p.P.

### Menü 13/54b

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“ aus der Terrine

\* \* \*

Räucherlachs auf Kartoffeltaler an Blattsalaten

\* \* \*

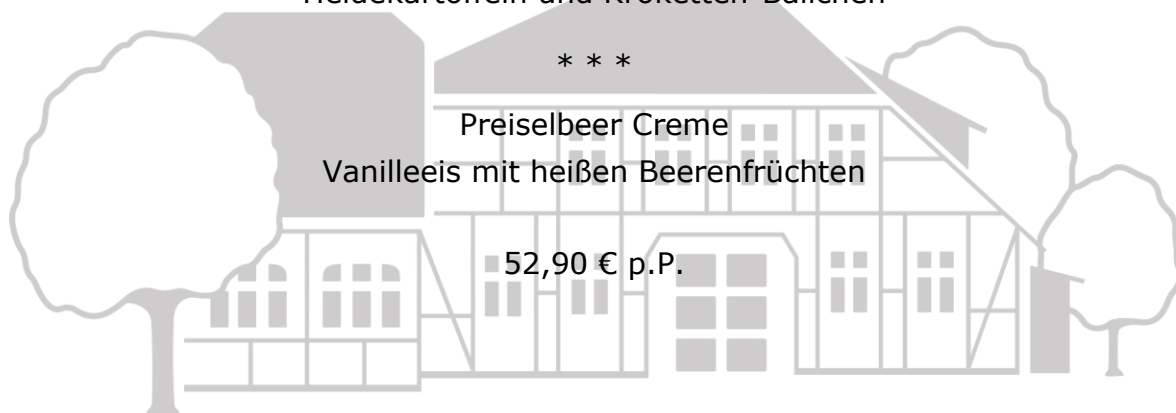
Rehbraten „Diana“ auf Wildrahmsoße mit  
gefüllter Williams-Christ Birne

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

\* \* \*

Preiselbeer Creme  
Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten

52,90 € 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

36,90 € 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

44,50 € p.P.



### Zusätzliche Beilagen

#### Salate:

##### **Bunter Salatteller**

Knackig frischer Salat,  
gemischt nach Jahreszeit,  
mit hausgemachtem Dressing p.P. 4,90

##### **Bunte Salatplatte**

Blattsalate, Tomaten-,  
Gurken- und Möhrensalat p.P. 3,80

##### **Mandarinen Salat**

In Schalen  
Kopf- oder Eisbergsalat, Blattsalat  
(Sorte Jahreszeitabhängig),  
Zitronen-Sahne-, Mandarinen p.P. 4,90



## Buffet

### Buffet 14/43

„Groß Oesinger Hochzeitssuppe“  
(am Tisch serviert)

\* \* \*

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

\* \* \*

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

\* \* \*

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

49,90 € p.P.

### Buffet 13/93

„Heidjer Kartoffelsuppe“ am Buffet

## Groß Oesingen

\* \* \*

Deftiger Kartoffelaufbau mit Kassler Braten und Weinsauerkraut  
Matjesfilet und Kräuterquark, Spießbraten mit Kräutersauce  
Pfannengemüse und Kartoffelgratin, Kartoffeltaler mit Käse überbacken

\* \* \*

Oma's Rote Grütze mit Vanillesoupe

33,90 € 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 Krokett-Bällchen

Große Gemüseauswahl

*Blumenkohl- und Brokkoli Röschen, Bohnen mit Speckwürfeln,  
feines Erbsen- und Möhrengemüse*

\* \* \*

Schokoladencreme, Vanilleeis mit heißen Kirschen

50,90 € p.P.

GASTHAUS

### **Buffet 13/02**

„Heidjer Kartoffelsuppe“

\* \* \*

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

\* \* \*

Backschinken mit feiner Rahmsoße

Zwiebelschnitzelpfanne, Kartoffelgratin, Butterspätzle

\* \* \*

Vanillecreme mit Waldfrüchten

30,90 € p.P.



### **Buffet 18/01**

Groß Oesinger Hochzeitsuppe  
(am Tisch serviert)

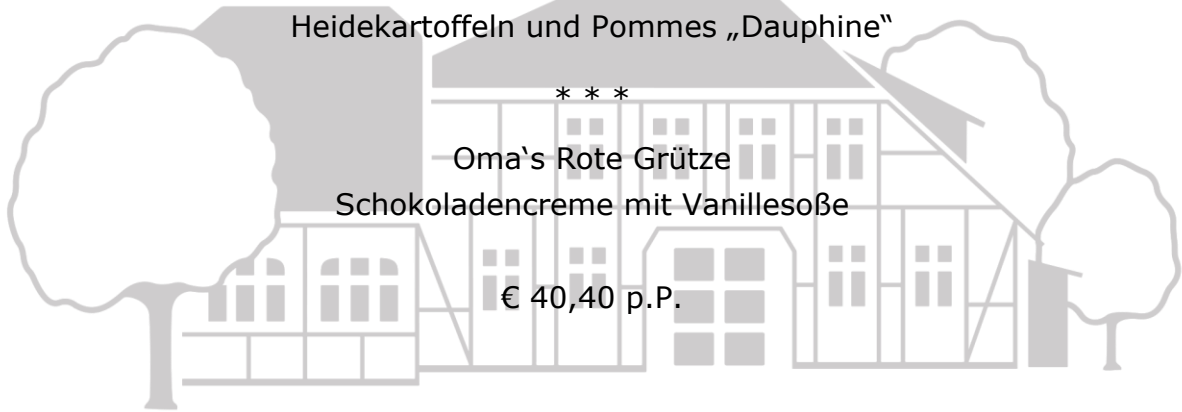
\* \* \*

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

€ 40,40 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 Pfefferrahmsauce  
frische Champignons und Prinzessbohnen im Speckmantel  
Kartoffelgratin und Krokett-Bällchen

\* \* \*

Joghurtcreme mit Erdbeermousse  
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und heißen Schattenmorellen

€ 49,90 p.P.

### **Buffet 13/200**

Groß Oesinger Hochzeitssuppe  
(am Tisch serviert)

\* \* \*

Salatbuffet – bunte Salatauswahl

\* \* \*

Lachsfilet auf feiner Dill Soße, Bandnudeln und Blattspinat

Wildschweinbraten „Hubertus“ an kleinen Pfifferlingen

mit Preiselbeeren gefüllter Williams Christbirne

Kleine Putenschnitzel mit Champignonrahmsoße

Große Gemüseauswahl

*Blumenkohl- und Brokkoli Röschen,  
Bohnen mit Speckwürfeln, feines Erbsen- und Möhrengemüse*

\* \* \*

Heidekartoffeln und Krokett-Bällchen

\* \* \*

Joghurtcreme mit Erdbeermousse

Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

51,90 € 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)*

47,90 € 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. 5,20

**Antipasti** *Bunter Paprika Mix, Zucchini,  
Zwiebeln, Champignons,  
Cherry Tomaten,  
mit hausgemachtem Dressing* zzgl. p.P. 6,40

**Rosmarinkartoffelpfanne mit  
mediterranen Gemüse und Kräuterquark** zzgl. p.P. 4,70

**Laugengebäck zum Sektempfang** zzgl. p.P. 1,80

## Dessert

**Dessert usw:** Cremespeise zzgl. p.P. 3,70  
Kugel Eis, versch. Sorten zzgl. p.P. 5,70  
Eisrolle mit einer Soße zzgl. p.P. 5,00  
... jede weitere Soße zzgl. p.P. 1,20  
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

<b>Kartoffeln usw:</b>	Heide Kartoffeln	zzgl. p.P.	1,20
	Bratkartoffeln	zzgl. p.P.	1,20
	Spätzle od. Bandnudeln	zzgl. p.P.	1,20
	Kroketten-Bällchen	zzgl. p.P.	1,20
	Pommes frites	zzgl. p.P.	1,20
	Pommes „Dauphine“	zzgl. p.P.	1,20
	Pommes Twister	zzgl. p.P.	1,20
	Kartoffel Wedges	zzgl. p.P.	1,20
	Kartoffelgratin	zzgl. p.P.	1,80
	Butter Reis	zzgl. p.P.	1,20
<b>Gemüse:</b>	Erbsen	zzgl. p.P.	1,20
	Möhren	zzgl. p.P.	1,20
	Erbsen und Möhren	zzgl. p.P.	1,80
	Kaiser Gemüse	zzgl. p.P.	1,80
	Bohnen mit Speckwürfeln	zzgl. p.P.	1,20
	Bohnen im Speckmantel	zzgl. p.P.	1,80
	Blumenkohlröschen	zzgl. p.P.	1,20
	Brokkoli Röschen	zzgl. p.P.	1,20
	Rosenkohl mit Speck oder Mandelblättchen	zzgl. p.P.	1,20
	Pfannengemüse	zzgl. p.P.	1,20
	Blattspinat	zzgl. p.P.	1,20
	Apfelrotkohl oder Weinsauerkraut	zzgl. p.P.	1,20
	Romanescoröschen	zzgl. p.P.	1,20
	Frische Champignons	zzgl. p.P.	1,80

## 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. 3,00 €

### Kuchenbuffet

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen mitbringen. Für die Bereitstellung und den Abwasch des Geschirrs berechnen wir lediglich eine Aufwandpauschale von 3,50 € pro Gedeck.

Kuchen (eigene Anlieferung)

p.P 3,50 €

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 14,90 €

ergänzt durch eine Fischplatte:

Matjes-, Forellen-, und Lachsspezialitäten

zzgl. p.P. 8,40 €

ergänzt durch eine Warmer Teil:

Kleine Klopse, Hähnchenkeulen und deftige Bratkartoffeln

zzgl. p.P. 7,50 €

**Currywurst mit Pommes** und Baguette

p.P. 8,90 €

Weitere Änderungswünsche besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

## 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 * Weingut Pfennig, Gau-Bickelheim, Rheinhessen	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.

GASTHAUS  
*Lind*  
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: **55,00 € 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: \_\_\_\_\_

Davon Erwachsene: \_\_\_\_\_

Plus Kinder, 7-13 Jahre: \_\_\_\_\_

und Kleinkinder, 2-6 Jahre: \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_

