



Gasthof Robben

Herzlich willkommen
in unserem familiengeführten Landgasthof!

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen, um Ihre Veranstaltung, Ihren Geburtstag und Ihre Familien- oder Betriebsfeier auszurichten.

Mit unseren zahlreichen und großzügigen Räumlichkeiten schaffen wir für jede Art von Veranstaltung das passende Ambiente.

Auf den nächsten Seiten halten wir abwechslungsreiche Menüvorschläge für Feierlichkeiten jeglicher Art für Sie bereit. Wir schreiben die Individualität jeder Feier groß. Selbstverständlich sind Änderungen und Erweiterungen möglich, um aus einem unserer Vorschläge Ihr Lieblingsmenü zu machen. Außerdem bringt jede Jahreszeit auch weitere saisonale Produkte und Gerichte, die wir gerne zusätzlich anbieten. Wir beraten Sie gerne.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Absprachen und bei Fragen gerne mit Terminabsprache zur Verfügung oder stellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü zusammen.

Ihre Familie Robben & Team





Gasthof Robben

Unsere Menüvorschläge

für Gruppen ab 12 Personen

Klassische Drei-Gänge-Menüs Traditionell und hausgemacht

Menü Nr. 1

Traditionelle Rindfleischsuppe
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept

Kleine Schnitzel vom Schwein mit Champignons,
zarter Rinderbraten in feiner Pfefferrahmsauce,
gebratene Hähnchenbrustfilets mit leichter Kräutersauce,
heimische Gemüseauswahl und hausgemachte Salate
Bratkartoffeln und Pommes Frites

Cremespeise der Saison

30,00 € pro Person

Ihre Feier, Ihre Auswahl. Fast alles ist möglich!

Wir beraten Sie jederzeit gerne!

Selbstverständlich können Sie sich einzelne Komponenten austauschen, Ihre Auswahl nach Belieben erweitern oder sich ein individuelles Lieblingsmenü zusammenstellen.

Aufpreis für eine 2. Suppe	3,50 € pro Person
Aufpreis für ein 2. Dessert	3,00 € pro Person
Aufpreis für eine weitere Kartoffelbeilage	2,50 € pro Person



Gasthof Robben

Menü Nr. 2

Traditionelle Rindfleischsuppe
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept

Gefüllte Rouladen vom Rind nach „Art des Hauses“,
gebratene Hähnchenbrustfilets mit kräftiger Schinken-Porree-Sauce,
zarter Schweinebraten umlegt mit mediterranem Pfannengemüse,
heimische Gemüseauswahl und frische Salate,
gekochte Salzkartoffeln mit Rouladensauce und Kroketten

Vanilleeis mit Sahne und mit heißen Kirschen

33,00 € pro Person

Menü Nr. 3

Hausgemachte Suppe nach ihrer Auswahl

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons und Sauce Bernaise,
gebratene Hähnchenbrustfilets mit mediterranem Pfannengemüse und Kräutersauce,
Gefüllte Rinderrouladen „Art des Hauses“ oder feiner Rinderbraten in Pfefferrahmsauce
saisonales Marktgemüse und frische Salate der Saison,
Herzinkartoffeln und Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat mit feiner Vanillesauce

36,00 € pro Person



Gasthof Robben

Drei-Gänge-Menüs

... für die besonderen Momente

Menü Nr. 4

Feine Vorspeisen-Variation mit vielen leckeren Komponenten zum Genießen
(auf Platten serviert)

u.a. mit hochwertiger Antipasti-Auswahl, feinem luftgetrocknetem Schinken mit Melone,
hausgebeiztem Lachs vom norwegischen Fjordlachs mit Rösti und Honig-Senf-Dill-Sauce
jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien
dazu Baguette und Butterauswahl

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons und Sauce Bernaise,
gefüllte Roulade vom Rind nach „Art des Hauses“
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit buntem Pfannengemüse,
marktfrische Gemüseauswahl und knackige Blattsalate
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und feine Cremespeise der Saison

42,00 € pro Person

Für Kinder von 4 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menü- oder Buffetpreises.
Die Kleinkinder bis 3 Jahr sind kostenfrei, sollen aus organisatorischen Gründen mit angegeben werden

**Das Menü muss spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bestellt werden,
damit wir alle Ihre Wünsche erfüllen können.**

Bitte teilen Sie uns bis 24 Stunden vor Veranstaltung die exakte Personenzahl mit.
Die reservierte Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnung.



Gasthof Robben

Menü Nr. 5

Exklusive Vorspeisen-Variation mit vielen leckeren Komponenten
zum Genießen und Einstimmen jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien
(auf Platten serviert)

u.a. mit rosa gebratene Tranchen vom argentinischem Roastbeef,
in Knoblauch gebratene Garnelen, Ziegenkäse mit Honig & Nüssen graniert,
hochwertiger Antipasti-Auswahl, feinem luftgetrocknetem Schinken mit Melone
hausgebeiztem Lachs vom norwegischen Fjordlachs mit Rösti und Honig-Senf-Dill-Sauce
jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien
dazu Baguette und Butterauswahl

Steaks vom arg. Roastbeef „á la Strindberg“
mit feiner Zwiebel-Kräuter-Senfkruste,
Medaillons vom Schwein „á la France“
mit Blauschimmelkäse überbacken und Preiselbeeren belegt,
Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse gefüllt
an mediterranem Pfannengemüse und feiner Kräutersauce,
hochwertige, saisonale Gemüseauswahl
Kartoffelgratin und Krokette

Dessertvariation „Surprise“
mit Eis mit Früchten, Cremespeisen und Mousse

50,00 € pro Person

Unsere Empfehlung:

als Vier-Gänge-Menü

mit hausgemachter Suppe im Zwischengang

53,50 € pro Person