

PARTYHOF VERANSTALTUNGSRAUM MIT DEM BESONDEREN AMBIENTE

Bis 1965 landwirtschaftlich genutzte Scheune, deren Charakter und rustikaler Charme bis heute erhalten geblieben ist. Unbeschwert und zwanglos feiern, für alle Anlässe bietet unsere Scheune den entsprechenden Rahmen. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfeste, ihr Fest ist bei uns in guten Händen. Geeignet für 20 bis 100 Personen. Wir sind Ihnen gerne bei der Planung und Durchführung Ihrer Feierlichkeit behilflich. Empfang - Speisen - Getränke - Tischform - Sitzordnung - Dekoration, wir nehmen uns Zeit für Sie und beraten Sie gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT CHRISTOPH

Montag, Donnerstag,	14:00 - 22:00 Uhr
Freitag und Samstag	
Dienstag und Mittwoch	Ruhetag
Sonntag	12:00 - 21:00 Uhr

WWW.PARTYHOFOVERHETFELD.DE
INFO@PARTYHOFOVERHETFELD.DE
TELEFON 0176 6019 2243

VORSPEISEN

Christoph's Fischsuppe mit Brot ^{2,4,9}	8.00
Spargelcremesuppe mit Croutons ⁷	5.00
Creemesuppe von Spinat, Spargel und zweierlei Sesam	7.00
Antipastiplatte mit Brot ^{7,12}	9.00
Champignons Köpfe mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt, gratinierte Walnüsse ^{7,8}	8.50
Drei sanft gebratene Jakobsmuscheln auf Wakame, grünen Salat mit Himbeeren Dressing ^{10,14}	12.00

HAUPTSPEISEN

Fischvariation mit Mediterrane Gemüse, Rosmarin Kartoffelchen ^{2,4,9}	21.00
Rose gebratene Entenbrust auf Cassis-Orangen Sauce, Kräuter Kartoffeln	19.00
Nudeln mit hausmarinierten Garnelen und Gemüse in Pernod-Rahm Sauce ^{2,7,8}	16.50
Perlhuhnbrust auf Rahmspitzkohl mit Parisienne Kartoffeln ⁷	17.00
Rehragout mit Kartoffeln und gemischter Salat, himbeerdressing ⁷	19.00
Gemischter Salat mit frischem Ziegenkäse, gebackenem Apfel mit Honig und gerösteten Walnüssen, Brötkörbchen ^{7,8,10}	14.50
Sommerliche Saletteller mit Scampi und Aioli	Hauptspeise/Vorspeise 16.50 / 12.00
Neue holländische Matjes in viele Variationen	Hauptspeise/Vorspeise 13.00 / 8.50
Klassischer Spargel mit Kartoffeln, Schinken, Ei und zerlassener Butter ^{3,7}	16.50
Mediterranes Gemüse, gebackene Quorn Würfel, marinierte Jack Fruit, Käse und Zitrone-Basilikum ¹³	13.50

1. Gluten haltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorsan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch (eins. Laktose) 8. Schalenfrüchte, n. zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter) 13. Lupinen 14. Weichtiere

Bitte nehmen Sie Rücksicht darauf, dass wir eine gesamte Tischrechnung nicht trennen können.

DESSERTS

Bourbon Vanilleeis mit Schokoladensauce, Mandeln und Sahne ⁷	4.00
Sorbet von Mango- und Waldbeereneis mit Himbeeren Sauce	4.00
Walnusseis mit gemischten Nüssen, Salty Karamell und Sahne ⁷	4.00
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne ⁷	5.00

KUCHEN

Eierlikör mit Sahne, Schokolade und Kokosnuss ⁷	3.00
Apfelkuchen mit Mandeln und Sahne ⁷	3.00
Kuchen der Saison	3.00

BEILAGE

Brotkörbchen mit Butter ⁷	3.00
Gemischter Salat mit Dressing ¹³	3.50
Portion Pommes	2.00
Mayonnaise ⁷ , Ketchup	0.50

HÄPPCHEN

Gereifte Käsewürfel ⁷	4.00
Portion Oliven	3.00
Bitterballen von Ad van Geloven mit Senf ¹⁰ oder Mayonnaise (10 Stück)	4.50
Gemischter Snacks mit Senf ¹⁰ oder Mayonnaise ⁷ (10 Stück)	6.50

CHRISTOPH'S JAUSE

Verschiedene kalte und warme Häppchen für 2 Personen	16.00
--	-------

Auf der Terrasse vom Hof ist Selbstbedienung

Bitte nehmen Sie Rücksicht darauf, dass wir eine gesamte Tischrechnung nicht trennen können.

SOFT GETRÄNKE

Mineralwasser	0.30 l.	2.00
Flasche Mineralwasser	0.75 l.	5.00
Mineralwasser mit Aloë Vera	0.30 l.	2.20
Coca Cola	0.30 l.	2.00
Coca Cola light	0.30 l.	2.00
Apfelschorle	0.30 l.	2.00
Bitter Lemon	0.20 l.	2.00
Tonic Water	0.20 l.	2.00
Saft: Orangen, Mango, Ananas	0.20 l.	2.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee		2.00
Kännchen Kaffee		3.50
Tee nach Wahl		2.00
Frische Pfefferminztee		2.50
Espresso		2.00
Cappucino		2.50
Latte Macchiato		2.50
Schokolademilch		2.50
Glühwein		2.50

MIXED DRINKS:

Aperol mit Sekt	0.20 l.	4.50
Pfefferminzlikör, Sprudel 18% vol	0.20 l.	3.00
Lillet, Russian Wildberry	0.20 l.	4.00
Malibu, Ananas- oder Orangensaft	0.20 l.	4.00
Whiskey, Coca Cola	0.20 l.	4.00
Campari, Orangensaft	0.20 l.	4.00
Cola, Korn	0.20 l.	3.00

BIERE

Bitburger Pils	0.30 l.	2.00
Bolten Alt	0.30 l.	2.00
Weissbier Paulaner	0.50 l.	4.00
Weissbier alkoholfrei	0.50 l.	4.00
Bitburger alkoholfrei	0.33 l.	3.00
Kirschbier - Kriekbier	0.20 l.	3.50
Alkoholische Getränke		
Weisswein	0.20 l.	4.00
Flasche Hauswein	0.75 l.	14.50
Rotwein	0.20 l.	4.00
Rose Wein	0.20 l.	4.00
Glas Sekt	0.18 l.	4.00
Flasche Sekt oder Prosecco	0.75 l.	15.00
Portwein; rot oder weiss	0.40 cl.	3.50
Martini Bianco	0.40 cl.	3.50
Hugo	0.20 l.	3.00
Amaretto	0.40 cl.	3.50
Baileys	0.40 cl.	3.50
Birnenbrand	0.40 cl.	3.50
Calvados V.S.O.P.	0.40 cl.	3.50
Cognac Hennessy	0.40 cl.	4.50
Eierlikör mit Sahne	0.40 cl.	3.50
Gin	0.20cl.	2.00
Grappa	0.20 cl.	2.00
Jägermeister	0.20 cl.	1.50
Jenever; Bessen, Alt oder Jung	0.20 cl.	1.50
Korn	0.20 cl.	1.50
Likor 43	0.40 cl.	4.00
Obstwasser	0.20 cl.	1.50
Ouzo	0.20 cl.	1.50
Ramazotti	0.40 cl.	3.50
Sambucca	0.20 cl.	2.00
Vodka	0.20 cl.	2.00
Whiskey	0.40 cl.	4.00

Bitte nehmen Sie Rücksicht darauf, dass wir eine gesamte Tischrechnung nicht trennen können.