

Veranstaltungen

Wir sind der Erlebnishof Lahmann aus Otze. Erlebnissgastronomie ist für uns nicht nur ein Wort. Wir bieten unseren Gästen ein einmaliges Ambiente.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Betriebsfest, Weihnachtsfeier oder Tagung. Unser Erlebnishof bietet die perfekte Location für Ihre Feier oder Tagung.



Sei es der Biergarten in Nachbarschaft des kleinen Erlebniszoos, die Swin Golf Anlage oder in unserem Wellblechpalast in dem wir neben dem eigens angebauten Spargel und Erdbeeren noch viele weitere Leckereien anbieten.

Bei der Gastrohalle handelt es sich um eine Nissenhalle. Die Rundhalle, eine Art Flugzeug-Hangar, wurde 1977 gebaut. Sie diente damals als Maschinengarage für Mähdrescher, Düngerstreuer und Trecker. In den 80er Jahren wurde die Halle zur Kartoffellager und -Abpackhalle umfunktioniert. Die Zweckentfremdung "Partyhalle" muß die Halle seit Jahren über sich ergehen lassen. Viele Familiäre Geburtstage wurden in ihr gefeiert.

Und weil sich das mit den Feiern und Essen in der Halle bewährt hat, ist dies nun seit einigen Jahren der einzige Zweck, für den sie genutzt wird. Der WellblechPalast mit großer, offener Küche.

Erlebnishof



Lahmann

Veranstaltungen



Salate

- Spargel-Erdbeersalat (Saisonabhängig)
- Bauernsalat mit gebratenen Streifen vom Roastbeef
- Gemischter Salat
- Kartoffelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Paprikasalat
- Nudelsalat
- Weißer Krautsalat
- Roter Krautsalat
- Modulare Salatplatte

Suppen

- Hochzeitssuppe
- Tomatensuppe
- Spargelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Kartoffelcremesuppe
- Zwiebelsuppe
- Lauchsuppe
- Blumenkohlcremesuppe
- Brokkolicremesuppe



Veranstaltungen



Kalte Speisen/ Vorspeisen

- Canapés mit Aufschnitt und Käse (Baguettes)
- Canapés mit Lachs/Forelle
- Minibrötchen mit Aufschnitt/ Käse/ Lachs
- Antipastiplatte: Oliven, Schafskäse, Knoblauchchampignons, Peperoni, getrocknete Tomaten, Kirschaprika gefüllt mit Frischkäse, Weinblätter gefüllt mit Reis etc.
- Lachs geräuchert, Forelle, Makrele
- Quiche herzhaft/ süß (Schinken, Zwiebel, Kürbis, Apfel, Kirsch etc.)
- Gebackener Spargel im Schinkenmantel mit Dip (saisonal)
- Roastbeefplatte

Fingerfood

- Partyfrikadellen
- Partyschnitzel
- Käse- Obst Spieße
- Marinierte Mozzarella spieße mit Cocktailtomaten oder mit Scampi
- gefüllte Pfannkuchen süß/deftig
- Schinken an der Melone
- Currywurstschnipsel



Veranstaltungen

Warme Speisen/ Hauptspeisen:

- Schweinegeschnetzeltes
- Rindergeschnetzeltes/ Stroganoff
- Hähnchenbrustfilet
- Gefüllte Poularden Brust (getr. Tomaten, Frischkäse, Pesto etc.)
- Rumpsteak
- Schweinemedallions
- Gebratenes Lachsfilet
- Schnitzelvariationen - Wiener- Jäger- Zigeuner- Holsteiner-Mailänder
- Zanderfilet
- Lammkarree
- Currywurst
- Hausgemachtes Sauerfleisch
- Kasseler
- Rinderschmorbraten
- Wildgulasch
- Wildbraten
- Putenbraten
- Schweinebraten



Soßen:

- Sauce Hollandaise
- Sauce Bernaise
- Jägersoße
- Paprikarahmsoße
- Zwiebelrahmsoße
- Currysauce
- Dunkle/helle Bratensoße
- Weißweinsoße
- Rotweinsoße
- Sambal oelek

Veranstaltungen

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Quark
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Pommes frites
- Wedges
- Kartoffelgratin
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Bandnudeln
- Reis



Gemüsebeilagen:

- Ganzer Blumenkohl mit zerlassener Butter
- Erbsen mit hauchfeinen Zwiebelwürfeln und Butter
- Möhren
- Broccoli mit Mandelsplittern
- Speckböhnchen oder Bohnenröllchen in Speck ummantelt
- Mediterranes Pfannengemüse: Paprika, Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Zucchini
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Hirtenkäse
- Gemüselasagne
- Rahmspinat
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Gebackener Spargel (Saisonabhängig)
- Gebackener Spargel im Schinkenmantel (Saisonabhängig)
- Frischer Spargel (Saisonabhängig)
- Gratinierter Spargel (Saisonabhängig)
- Spargelgemüse (Saisonabhängig)

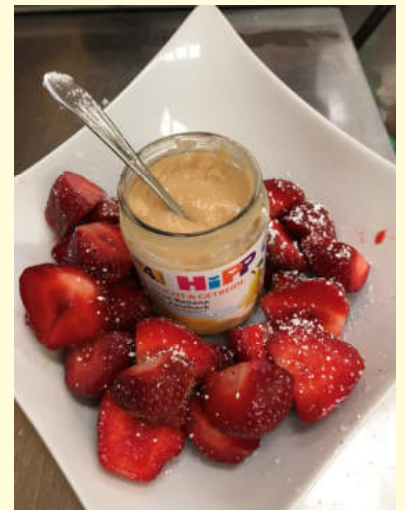


Veranstaltungen



Desserts

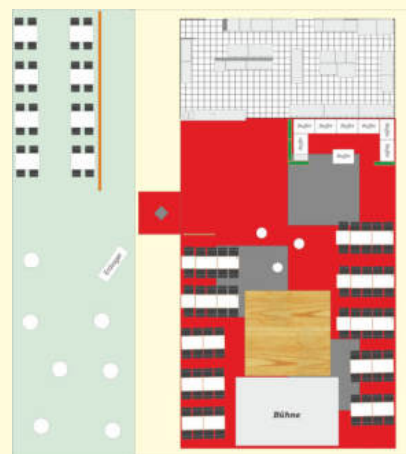
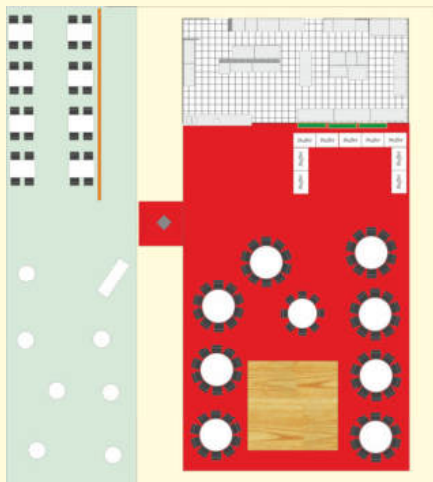
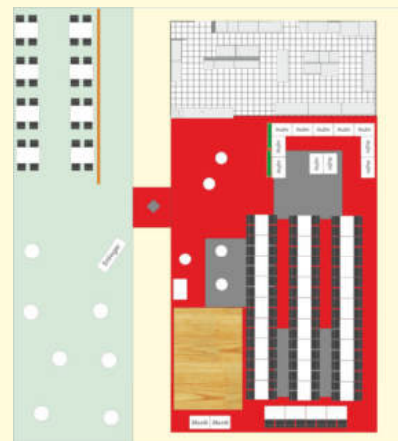
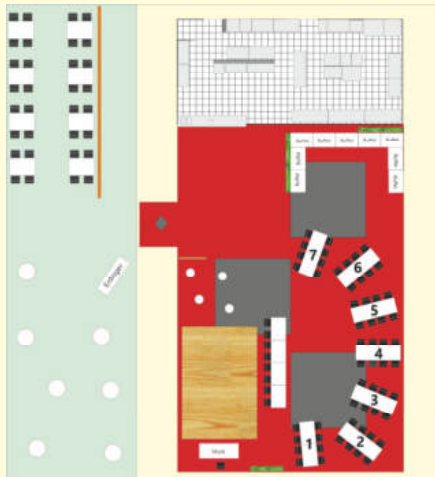
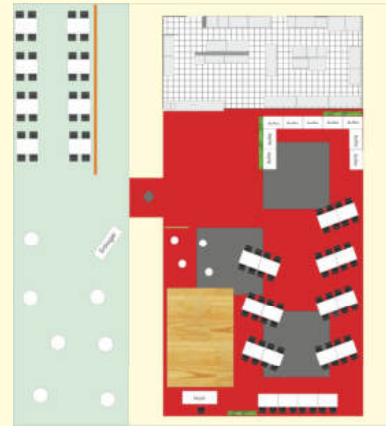
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (Saisonbedingt)
- Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeersosse
- Tiramisu
- Zitronencreme
- Mousse au chocolat hell & dunkel
- Crème brûlée
- Gemischte Eispyramiden
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Obstsalat
- Quark



: Veranstaltungen :

Bestuhlungspläne im WellblechPalast

- Bankettische
- Runde Tische
- Stehtische
- Tanzfläche
- Buffetbereich



Veranstaltungen

Was wünschen Sie für Ihre Feier ?



- Tischdecken
- Servietten
- Kerzen
- Kronleuchter
- Hussen
- Tische eckig
- Tische rund
- Geschenketisch
- Leinwand
- Beamer
- Stehpult
- Bühne
- Tanzfläche
- Stehtische
- Tischgestecke
- Trauung auf dem Golfplatz



Erlebnishof



Lahmann

Veranstaltungen

Frühstücks Buffet 14,90 €

Honig & Fruchtaufstrich hausgemacht, Nutella & Butter,
Quark & Obst, Rührei & Nürnberger,
Wurst-, Schinken- und Käseauswahl,
Räucherlachs, Körnerbrötchen, Brinkchen, Mini-Croissant,
einen Orangensaft, Tee oder Kaffee "satt"



Brunch Buffet 28,90 €

Honig & Fruchtaufstrich hausgemacht, Nutella & Butter, Quark & Obst,
Rührei & Nürnberger, Wurst-, Schinken- und Käseauswahl,
Räucherlachs, Körnerbrötchen, Brinkchen, Mini-Croissant,
Schnitzel mit Jägersoße, Bratkartoffeln und Gemüseauswahl
Geschnetzeltes vom Geflügel mit hausgemachten Kroketten
Eisauswahl, einen Orangensaft, Tee oder Kaffee "satt"

Grill-Buffet "rusti-vegi" 24,90 € p.P.

Bratwurst, Nackensteak, Putensteak, gegrillter Käse, Grillgemüse,
Ofenkartoffeln, Sourcreme, Kartoffelsalat, Nudelsalat (vegetarisch),
Verschiedene Grillsoßen & Brötchenkorb

Grill-Buffet "exklusiv" 39,90 € p.P.

Bratwurst, Schinkenwurst, Putensteak, Rumpsteak, Schweinemedallions,
Lachsfilet, Scampispieß, Salatauswahl, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Kräuterbutter,
Ofenkartoffeln, Sourcreme, Grillgemüse, Verschiedene Grillsoßen & Brötchenkorb

Grill-Buffet "rustikal" 21,90 € p.P.

Bratwurst, Schinkenwurst, Nackensteak, Putensteak, Kartoffelsalat,
Nudelsalat, Krautsalat, Verschiedene Grillsoßen & Brötchenkorb

Veranstaltungen

Getränkepauschale

Nur in Kombination mit einem Essen im Wellblechpalast für Gruppen ab 20 Personen

Gilt nicht auf dem Swin Golf Platz

Alkoholfreie Getränke:

- Carolinen Mineralwasser
- Carolinen Stilles Wasser
- Carolinen Apfelschorle
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Fanta
- Sprite
- Mezzo-Mix
- Fassbrause

Hausweine:

- Weißburgunder
- Riesling halbtrocken
- Dornfelder trocken
- Trollinger

Biere vom Fass

- König Pilsener
- Bitburger

Biere aus der Flasche:

- Erdinger
- Erdinger Kristall
- Erdinger Dunkel
- Erdinger alkoholfrei
- König Pilsener alkoholfrei
- Bitburger 0,0 %
- Bitburger Radler 0,0 %

Warme Getränke:

- Kaffee
- Tee
- Milchkaffee
- Cappuccino
- Espresso

Dauer der Getränkepauschale und Preis pro Person

1 Stunde	12,90 €
3 Stunden	19,90 €
5 Stunden	29,90 €
7 Stunden	38,90 €

inklusive Prosecco zum Empfang

je angefangene Verlängerungsstunde inkl. Getränke & Service 4,00 € p.P.

Spirituosen werden nach Bedarf berechnet. Die Pauschale beginnt zum vereinbarten Zeitpunkt oder mit dem Eintreffen der Gäste. Nach dem vereinbarten Zeitraum werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.

UPGRADE - Preis je Person

Kurze 3 Sorten 7,50 €
Longdrinks 3 Sorten 7,50 €

Kurze & Longdrinks je 3 Sorten
14,90 €

- Obstler
- Williams Birne
- Jägermeister
- Baileys
- Wodka Jim Beam
- Havana Club 3
- Bacardi
- Osborne Veterano
- Ramazzotti
- Averna
- Fernet Branca
- Waldmeister
- Mackenst. Korn
- Linie Aquavit

- Wodka O-Saft
- Wodka-Lemon
- Gin-Tonic
- Havanna 3-Cola
- Bacardi-Cola
- Osborne-Cola
- Tutschi
- Whiskey- Cola-
- Campari- O-Saft
- Jäger Bull O-Saft
- Aperol Spritz

