
IHRE
FEIER-TAGE
IM


DOBBENDEEL
CAFE | RESTAURANT | BAR



**Feiern Sie mit traumhaftem Blick
über den Bederkesaer See !**

Tel : 04745 - 488

info@dobbendeel.de

Liebe Gäste,

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage !!

Sie haben Geburtstag, Konfirmation, Taufe, Kommunion oder heiraten und wollen diesen Tag einfach nur mit Ihrer Familie und Ihren Freunden genießen, dann gönnen Sie sich einen „Feier-Tag“ im Dobbendeel.

Wir bieten Ihnen für die unterschiedlichsten Anlässe kulinarische Genüsse aus unserer norddeutscheschwarzwälder Küche, immer mit dem einmaligen Ausblick über den Bederkesaer See und die wunderbare Natur ringsherum. Dafür stehen Ihnen unsere verschiedenen lichtdurchfluteten Räumlichkeiten zu Verfügung.

„ Alles ist möglich „ :
klein und fein oder rauschend und groß

Ob ein genussvolles Menü, ein großzügiges Büffet, Brunch oder der große Auftritt mit Tanz und Partystimmung, gerne möchten wir versuchen, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

**** Für jeden Geschmack der richtige Genuss ****

Qualität wird bei uns GROSS geschrieben, daher verarbeiten wir nur frische hochwertige Produkte aus unserer Region. Nicht alle Produkte liefert unsere Region das ganze Jahr über. Deshalb sind die Menüvorschläge saisonbedingt unterschiedlich.

Dazu hält unser Chef in seinem Weinkeller feine Tropfen fast ausschließlich aus dem Markgräflerland, südlich von Freiburg, bereit, wo er noch persönlich die Winzer besucht und die besten Weine für Sie auswählt.

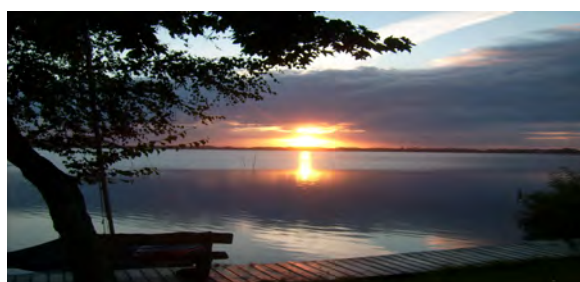
Bei uns gibt es keine Angebote von der Stange, jeder Gast und jedes Fest ist einzigartig. Zu Ihrer Unterstützung stellen wir Ihnen hier nun Bausteine vor, die Sie als Vorschläge verstehen sollen, die sich gerne nach Ihren persönlichen Wünschen abwandeln lassen. Vereinbaren Sie gerne einen Termin zur Besprechung aller Details.

Gönnen Sie sich ein unbeschwertes Fest und uns die Freude, dieses für Sie und Ihre Gäste umsetzen zu dürfen !!

Haben wir Ihr Lust auf „Feier-Tage“ im Dobbendeel am See geweckt ??

Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste

Astrid Irlacher & Heinz Armbruster und alle „Dobbendeeler“



MENÜVORSCHLÄGE

(einheitlich ab 15 Personen)

Menü „Festtagstraum“

Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

Medaillons von Schwein und Pute mit Schalottensauce
Marktgemüse, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 29,90

Menü

Champignoncremesuppe

Schweinefiletmedaillons mit Schalottensauce

Lachsfilet mit Rieslingsauce

Salzkartoffeln, hausgemachte Nudeln

Gemüse vom Markt

Panna cotta mit Burgunderkirschen

€ 32,90

Der Frühlings-Tipp

Spargelcremesuppe

Heimischer Spargel
mit Schwarzwälder Schinken,
Schnitzel vom Neuenkirchener Landschwein,
Ebersdorfer Kartoffeln „Leila“
hausgemachter Sauce Hollandaise

frühlingsleichtes Dessert

€ 31,90

Der Herbst-Tipp

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Hirschragout aus heimischer Jagd
mit Rotkohl,
handgeschabten Spätzle
und hausgemachten Nudeln

Kompott von Medemstader Pflaumen
mit Vanilleeis und Sahne

€ 28,90



Ihr Menü für Ihren „Feier-Tag“

Wir stellen für Sie Ihr Wunschmenü zusammen !! Hier sind ein paar Ideen dazu :
(Die Preise gelten bei einem einheitlichen Menü ab 15 Personen)

VORSPEISEN

* Bunter kleiner Salatteller mit Sprossen und Croûtons	€	4,-
* gemischter Räucherfischsteller an Salatbouquet an Senf-Dillsauce	€	10,50
* Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Blattsalaten mit Walnuss-Dressing	€	11,70
* Ruccolasalat mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und gerösteten Pinienkernen	€	8,90
* Mediterraner Vorspeisenteller mit Parmaschinken & Melone, Vitello tonnato, Antipasti und Tomate mit Mozzarella	€	12,80
* Vorspeisenvariation mit regionalen Spezialitäten : Räucheraal, gebackener Bachenbrucher Ziegenkäse Mini-Bratwurst vom Bülkauer Charolais-Rind, Salami vom Sieverner Landschwein	€	12,50

Im Frühling oder Sommer :

* Salatstrauß mit mariniertem Spargel und frischen Krabben	€	9,90
--	---	------

Im Herbst oder Winter :

* knackiger Feldsalat mit frischen Krabben aus Spieka	€	10,90
---	---	-------

SUPPEN

* cremige Champignonsuppe	€	4,50
* Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen	€	4,50
* fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum	€	4,50
* Rahmsuppe von Krabben aus Spieka	€	5,50

Im Frühling und Sommer :

* Bärlauchcremesuppe mit Croûtons	€	4,50
* Spargelcremesuppe (mit Krabben € 5,50)	€	4,50
* Rahmsuppe von Frühlingslauch mit gebratenen Lachswürfeln	€	6,-

Im Herbst und Winter :

* Kürbiscremesuppe vom schmackhaften Hokkaido-Kürbis	€	4,50
* Petersilienwurzelcremesuppe	€	4,50
* Kartoffel-Lauchcremesuppe	€	4,50

HAUPTGÄNGE

* Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln	€	16,90
* Rinder-, Schweine- und Putenbraten mit Burgundersauce bunte Gemüseplatte, Kroketten und Kartoffelgratin	€	19,90
* Medaillons von Schwein und Pute von leckerem Fleisch aus der Region mit Schalottensauce Gemüse vom Markt, Kartoffelkroketten und hausgemachten Nudeln (mit Rinderfilet-Medaillons zusätzlich + € 5,90)	€	20,90
* Rinderroastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise Gemüse vom Markt, Kroketten und hausgemachten Nudeln	€	25,90
* Lachsfilet im Blätterteig auf Safransauce Marktgemüse, Kräuterreis und hausgemachten Nudeln	€	20,80
* Variation von Edelfischen mit Gemüse der Saison, Dampfkartoffeln und hausgemachten Nudeln	€	23,90

Im Frühling und Sommer :

* Gebratene Maispoulardenbrust mit grünem und weißem Spargel Balsamicosauce, Gnocchi, Butterkartoffeln & Sauce Hollandaise	€	16,80
* Lammrücken mit Rosmarinsauce Bohnen, Kartoffelgratin und hausgemachten Nudeln	€	23,90
* Gebratene Otterndorfer Lammbraten mit Rosmarinsauce Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin und hausgemachte Nudeln	€	19,90

Im Herbst und Winter :

* Wildplatte „ DobbenDeel“ mit Wild aus den umliegenden Wäldern Saftige Hirschkalbskeule, Rehmedaillons und zarte Perlhuhnbrust mit glasierten Maronen, herbstlichem Gemüse und kräftigem Rotkohl dazu handgeschabte Spätzle und Kartoffelkroketten	€	26,90
* Zarte Barbarie-Entenbrust rosa gebraten an Cassissauce mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Kroketten	€	20,90



DESSERT

* Mandel-Panna-cotta mit Mangosauce	€	4,90
* Crème brûlée mit Himbeersauce	€	4,90
* Dunkles und weißes Schokoladenmousse im Marzipanmantel an Himbeersauce	€	5,50
* Cremige hausgemachte Eisbombe mit frischen Früchten garniert	€	5,50
* Der Dobbendeel-Desserthochgenuss : Dessert-Variation mit vielen Köstlichkeiten (z. B. Crème brûlée, Schokoladenmousse, Erdbeeren, Panna cotta und Eis)	€	8,90

Im Frühling und Sommer :

* Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne	€	4,90
* Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Quarkmousse	€	4,90

Im Herbst und Winter :

* Nougat- und Marzipanparfait mit marinierten Backpflaumen	€	4,90
* Vanilleeis mit heißen Burgunderkirschen und Sahne	€	4,90
* Apfelstrudel mit Vanilleeis und Calvadossahne	€	5,50

KAFFEE & KUCHEN

Auch für festliche Kaffeetafeln haben wir eine reichhaltige Auswahl an Kuchen und Torten aus unserer eigenen Konditorei.

Duftender Kaffee, anregender Tee, verführerische Kakao-Spezialitäten und leckere Torten und Kuchen.

Ob als Büfett oder à-la-carte aus unserem großen Angebot von über 10 Sorten

...alles hausgemacht ...von fruchtig bis schokoladig ...auch tolle 2- oder 3-stöckige Hochzeitstorten

Kaffee & Kaffeespezialitäten so viel Sie möchten + 1 Stück hausgemachte Torte / Kuchen € 7,50

mit zusätzlich Butterkuchen € 8,90



Büffetvorschläge

(ab 20 Personen)

BÜFFET “KLEINER TRAUM“

Parmaschinken mit Melone
Partyfrikadellen mit Kräuterschmand

Gurkensalat, Krautsalat
Farmer-Karottensalat, Blattsalate mit Hausdressing
Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinekrustenbraten an Burgundersauce
Putenbraten mit Rahmsauce
hausgemachte Nudeln und Kartoffelgratin
frisches Marktgemüse

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Beerengrütze
buntes Käsebrett mit Früchten garniert

hausgemachtes Brot, Baguette, Partybrötchen, Butter

pro Person € 26,50

zusätzlich mit
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
geräucherte Forellenfilets
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
€ 29,90

mit Champignoncremesuppe + € 2,50 p.P.



BÜFFET

Farmer-Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat
bunte Blattsalate mit Hausdressing

Schweinekrustenbraten an Burgundersauce
oder
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
mit Kroketten und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

hausgebackenes Baguette, Butter

pro Person € 18,90

BÜFFET “ GROßER TRAUM “

Farmer-Karottensalat
Gurkensalat in Dillschmand
Weißkrautsalat mit krossem Speck
fruchtiger Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalate mit Hausdressing

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Burgunderbraten
Schollenfilets mit Dijon-Senf sauce
Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinchampignons in Kräuterrahm

dazu Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln
Marktgemüse

Nugat-Panna cotta, Crème brûlée
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person € 34,90



MEDITERRANES BÜFFET

Italienische Salami
Parmaschinken mit Melonen-Scheiben
fruchtiger Tomatensalat mit Mozzarella
eingelegte Oliven
marinierte Champignons, Zucchini und Auberginen
mit Thymian getrocknete Tomaten
Cocktailtomaten mit Schafskäse gefüllt

Paprika-Mais-Salat
italienischer Bohnensalat
frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing

Schweinefilet am Stück gebraten **oder** eingelegte Lammkeule mit Rosmarinsauce
Hähnchen-Saltimbocca
hausgemachte Penne mit getrockneten Tomaten in Champignonrahmsauce
und
Lasagne „Florentiner Art“ mit Lachs und Blattspinat

hausgemachte Spaghetti
Kartoffelgratin **oder** Rosmarinkartoffeln
mediterrane Gemüse-Auswahl

Mandel-Panna cotta an Himbeersauce
Tiramisu
Obstsalat mit Amaretto
Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten

Baguette und Ciabatta, Butter

pro Person € 39,90



BÜFFET “EXKLUSIV“

Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Räucheraal mit Kräutersauce
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Parmaschinken mit Melone
Partyfrikadellen mit Pestosauce
Geräucherte Barbarie-Entenbrust mit Cumberland sauce

Tomatensalat mit Mozzarella
Paprika-Mais-Salat mit Schafskäse
Waldorfsalat
Geflügelsalat mit Früchten
Bunte Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Rahmsuppe von Krabben aus Spieka

Roastbeef am Stück gebraten mit Schalottensauce
ODER
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce
und
Lachs im Blätterteig mit Safransauce

hausgemachte Nudeln
gratinierte Kartoffeln
Kartoffelgnocchi
marktfrisches Gemüse

weißes und dunkles Schokoladenmousse
Beerengrütze mit Vanillesauce
Crème brûlée mit Fruchtmark
Rohmilchkäse

hausgemachtes Brot, Baguette und Partybrötchen, Butter

pro Person € 45,50



GRILLBÜFFET

Sommersalate mit Hausdressing,
Krautsalat, badischer Kartoffelsalat,
Gurkensalat, Farmer-Karottensalat,
Tomatensalat mit Mozzarella

Partybrötchen, Baguette, Butter, Kräuterbutter
verschiedene Dips und Saucen

Rostbratwurst, Berner Würstchen
marinierte Nacken- und Putensteaks,
Hirtenröllchen
Grill-Tomaten
pikante Kartoffelecken, Bratkartoffeln

fruchtige Beerengrütze mit Vanillesauce,
Quark-Limettenmousse ODER Amarettini-Mousse

€ 23,90 pro Person

zusätzlich zum obigen Büffet :

Paprika-Mais-Salat mit Feta-Käse
Lachsfilet am Spieß
Lamm-Steaks mit Rosmarin mariniert
Champignon-Mais-Gemüse
Rosmarinkartoffeln

€ 27,90 pro Person

mit Rinderhüftsteak + € 2,80



Unsere Räumlichkeiten

Wintergarten

direkt am See
von 10 bis 36 Personen
auf der rechten Seite

von 10 bis 24 Personen
auf der linken Seite

Panoramaraum mit Seeblick

bis ca. 85 Personen mit Tanzfläche
bis 110 Personen insgesamt
unterteilbar :
erhöhtes Podest für ca. 30 Personen
halber Raum links vom Kamin ca. 75 Personen

Kanalstube

mit Blick auf die Hausboote und den Kanal
für 10 bis 45 Personen

Bei Hochzeiten und Geburtstagen
bis 85 Personen mit Tanzfläche im Panoramaraum
bis zu 140 Personen erweiterbar durch zusätzliche Nutzung des Wintergartens.
Der Wintergarten kann auch für das Büffet,
den Geschenketisch, eine Fotobox , das Gästebuch und eine Candybar
genutzt werden.

