



IHRE FEIER IM GASTHAUS QUELLENHOF 2026

IHR PERSÖNLICHES ANGEBOT NR.

Veranstaltungsdatum:

Veranstaltung:

Angebot gültig bis:

Anschrift:

Kontaktperson:

Start:

Personenzahl:

Telefon | Mobil:

Emailanschrift:

TRADITION IM RODENBEKER QUELLENTAL SEIT 1920.

Seit 1920 heißt das wunderschöne Gasthaus Quellenhof seine Gäste im Naturschutzgebiet Rodenbeker Quellental willkommen. Eine saisonale Küche aus der Region, eine traumhafte Sommerterrasse mit Paulaner Biergarten und ein modernes Restaurant unter historischem Reetdach, laden zu einer kulinarischen Rast entlang des Alsterwanderweges ein.

WIR VERBINDELN

Tradition und Gegenwart, Landhaus und Maritimes, für ein schmackhaftes und erlebnisreiches Verweilen inmitten traumhafter Natur. Jede Ecke unseres Gasthauses wurde für Sie in den letzten Wochen aufwändig und mit viel Liebe zum Detail renoviert und erstrahlt jetzt in frischem Glanz, ohne den Charme der Vergangenheit zu verlieren.



APERITIF	2
<u>FINGERFOOD</u>	4
GANZJÄHRIG	4
FINGERFOOD IM WECKGLAS SERVIERT	5
FINGERFOOD AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT	5
SUPPEN IN DER KAFFETASSE SERVIERT	5
<u>MENUE`S</u>	6
JANUAR BIS MÄRZ	6
MENUE WINTER I	7
MENUE WINTER II	7
MENUE WINTER III	8
MENUE WINTER IV	8
<u>MENUE`S</u>	9
APRIL BIS SEPTEMBER	9
MENUE SOMMER I	10
MENUE SOMMER II	10
MENUE SOMMER III	11
MENUE SOMMER IV	11
MENUE MATJES I BUCHBAR AB 12. JUNI	12
MENUE MATJES II BUCHBAR AB 12. JUNI	12
MENUE SPARGEL I BUCHBAR AB MITTE APRIL	13
MENUE SPARGEL II BUCHBAR AB MITTE APRIL	13
<u>MENUE`S</u>	14
OKTOBER BIS DEZEMBER	14
MENUE QUELLENHOFER WINTER I	15
MENUE QUELLENHOFER WINTER II	15
MENUE QUELLENHOFER WINTER III	16

MENUE QUELLENHOFER WINTER IV	16
VEGETARISCHE VEGANE ALTERNATIVEN	17
<u>BUFFET'S</u>	18
GANZJÄHRIG	18
BUFFET QUELLENHOF (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	19
BBQ – BUFFET (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	20
BRUNCH – BUFFET (BUCHBAR AB 40 PERSONEN)	21
ALTERNATIVEN - FISCH	19
ALTERNATIVEN - FLEISCH	22
ALTERNATIVEN - VEGETARISCH/VEGAN	22
SNACK'S – ZUR MITTERNACHT	22
KAFFEE UND KUCHEN	23
GETRÄNKE	23
<u>WEINE</u>	24
GANZJÄHRIG	24
WEIßWEIN - FLASCHE 0,75L	25
ROSÉ - FLASCHE 0,75L	26
ROTWEIN - FLASCHE 0,75L	26
<u>GETRÄNKEPAUSCHALEN</u>	27
GANZJÄHRIG	27
GETRÄNKEPAUSCHALEN	28
APERITIF FÜR IHRE GETRÄNKEPAUSCHALE	28
Q - PREMIUM	29
Q - DELUXE INCL. Q- PREMIUM	30
<u>WEITERE VERANSTALTUNGSABSPRACHEN:</u>	31

APERITIF (Bitte auswählen und ankreuzen)

<input type="checkbox"/>	Glas Prosecco 0,1l	EUR 7,20
<input type="checkbox"/>	Glas Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,1l	EUR 7,20
<input type="checkbox"/>	Glas Crémant Blanc 0,1l	EUR 9,50
<input type="checkbox"/>	Glas Crémant Rosé 0,1l	EUR 9,50
<input type="checkbox"/>	Glas Aperol Spritz 0,2l	EUR 9,90
<input type="checkbox"/>	Glas Aperitivo Hugo 0,2l	EUR 9,90
<input type="checkbox"/>	Glas Aperitivo Hugo alkoholfrei 0,2l	EUR 9,90
<input type="checkbox"/>	Glas Lillet Wildberry 0,2l	EUR 9,90
<input type="checkbox"/>	Glas Wildberry Tonic alkoholfrei 0,2l	EUR 9,90
<input type="checkbox"/>	Flasche Prosecco 0,75l	EUR 52,00
<input type="checkbox"/>	Flasche Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,75l	EUR 52,00
<input type="checkbox"/>	Flasche Crémant Blanc 0,75l	EUR 64,90
<input type="checkbox"/>	Flasche Crémant Rosé 0,75l	EUR 64,90
<input type="checkbox"/>	Fl. Champagner Moët & Chandon Ice Impérial 0,75l	EUR 140,00
<input type="checkbox"/>	Fl. Champagner Moët & Chandon N.I.R Nectar Impérial Rosé 0,75l	EUR 160,00

FINGERFOOD

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie sich das Fingerfood für Ihre Feier zusammenstellen. Ob als Beiwerk zum Aperitif, als Start Ihrer Feier oder ausschließlich zur Begleitung Ihrer Feier. Geben Sie hierfür gern die gewünschten Fingerfood-Gerichte und die benötigten Mengen an.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

FINGERFOOD IM WECKGLAS SERVIERT

<input type="checkbox"/>	CAESAR SALAD	Pro Glas EUR	5,50
	Parmesan Croutons Sardellen Speckchips		
<input type="checkbox"/>	BURRATA	Pro Glas EUR	6,50
	Bunte Ochsenherz-Tomate Olivenöl Oliven Basilikum		
<input type="checkbox"/>	HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET	Pro Glas EUR	6,50
	Pumpernickel Kräuterrührei		
<input type="checkbox"/>	AVOCADO & CREMIGER HUMMUS	Pro Glas EUR	6,50
	Minze Oliven Zitrone Granatapfelkerne Blattsalate		
<input type="checkbox"/>	CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE	Pro Glas EUR	7,00
	Zartes Rinderfilet Champignons Parmesan		

FINGERFOOD AUF KLEINEN TELLERN SERVIERT

<input type="checkbox"/>	HAUSGERÄUCHERTES FORELLENFILET	Pro Teller EUR	10,90
	Pumpernickel Kräuterrührei		
<input type="checkbox"/>	Roastbeef	Pro Teller EUR	12,90
	Zart rosa gebraten Remoulade Blattsalate		
<input type="checkbox"/>	NORWEGER LACHS	Pro Teller EUR	12,90
	Filetiert, gebraten Safransauce Blattsalate		

SUPPEN IN DER KAFFEETASSE SERVIERT

<input type="checkbox"/>	RODENBEKER KARTOFFELSUPPE (vegetarisch)	Pro Tasse EUR	6,90
	Kartoffelstroh		
<input type="checkbox"/>	WILDKRAFTBRÜHE	Pro Tasse EUR	6,90
	Gemüserauten Fleischklößchen		
<input type="checkbox"/>	QUELLENHOFER FISCHSUPPE	Pro Tasse EUR	8,90
	Gemüsewürfel Hausgeräucherte Forelle		
<input type="checkbox"/>	SUPPE VON HOLSTEINER TOMATEN	Pro Tasse EUR	8,90
	Sauerrahm Basilikum		

MENUE'S

JANUAR BIS MÄRZ



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Menue auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

MENUE WINTER I

WILDKRAFTBRÜHE

Gemüserauten | Fleischklößchen

ROASTBEEF

Zart rosa gebraten | Remoulade | Bratkartoffeln | Gurkensalat

ODER

HAMBURGER PANNFISCH

Seelachs und Lachs gebraten | Senfsaatsauce | Bratkartoffeln | Bunter Salat

LAUWARMES SCHOKOLADEN MALHEUR

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

EUR 45,90

MENUE WINTER II

RODENBEKER KARTOFFELSUPPE

Kartoffelstroh

HOLSTEINER GRÜNKOHL

Karamellisierte Röstkartoffeln | Kochwurst 115g | Kasseler | Schweinebacke

ODER

NORWEGER LACHS

Filetiert, gebraten | Safransauce | Gebutterte Drillingskartoffeln

EIS & HEISS

Warmes Kirschragout | Vanille-Eis

PREIS PRO PERSON

EUR 47,90



MENUE WINTER III

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Mit Rosmarin-Honig | Mango-Chutney | Walnuss | Apfel-Sorbet

REHKEULE, GESCHMORT

Rosenkohl | Sellerie-Kartoffelcrème

ODER

QUELLENHOFER PÜTT UN PANN

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Garnele | Rahmwirsing | Kartoffel-Petersilienstampf

CRÉME BRULÉE ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

EUR 53,90



MENUE WINTER IV

BURRATA

Ochsenherz-Tomate | Olivenöl | Oliven | Basilikum | Maldon Salz | Landbrot

RAGOUT VON HEIMISCHEM WILD

Frische Waldpilze | Kartoffelstampf | Wacholder-Jus

ODER

ZANDERFILET

Zanderfilet auf der Haut gebraten | Rahmwirsing | Geträufelter Kartoffelstampf

KAIERSCHMARRN ganz klassisch...

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

EUR 55,90

MENU`S

APRIL BIS SEPTEMBER



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Sommer-Menu auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Saisonale Menue's wie Spargel, Matjes etc. können wir selbstverständlich nur während der jeweiligen Saison anbieten

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

MENUE SOMMER I

GERÄUCHERTE TOMATENSUPPE

Kokos-Schaum | Basilikum-Olivenöl

ROASTBEEF

Zart rosa gebraten | Remoulade | Bratkartoffeln | Gurkensalat

ODER

HAMBURGER PANNFISCH

Seelachs und Lachs gebraten | Senfsaatsauce | Bratkartoffeln | Bunter Salat

CRÉME BRULÉE ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

EUR 46,90

MENUE SOMMER II

GEEISTE GURKENSUPPE

Lachstatar | Dill

SCHWEINEFILET 140g

Gebraten | Kartoffelgratin | Frisches Marktgemüse | Portweinjus

ODER

NORWEGER LACHS

Filetiert, auf der Haut gebraten | Safransauce | Gebutterte Drillinge

ZWEIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Weiße Mousse | Dunkles Mousse | Frische Früchte

Preis pro Person

EUR 49,90

MENUE SOMMER III

GEFLÄMMTER NORWEGER LACHS

Frische Kräuter | Friséesalat | Teriyaki-Austernsauce | Granatapfelkerne

RINDERFILET, SOUS VIDE GEGART

Blattspinat | Waldpilze | Portweinjus | Kartoffelgratin

ODER

8 GARNELEN

In Knoblauch-Olivenöl | Fenchel | Paprika | Staudensellerie | Sylter Gaues Brot

DREIERLEI EIS

Vanille | Schokolade | Salzkaramell

PREIS PRO PERSON

EUR 56,90

MENUE SOMMER IV

CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE

Zartes Rinderfilet | Frische Waldpilze | Parmesan

SHORT-RIBS, SOUS VIDE GEGART

Blattspinat | Frische Waldpilze | Gebutterte Drillinge | Ribs-Jus

ODER

JACOBSMUSCHELN

Gebraten | Bärlauch-Risotto

LAUWARMES SCHOKOLADEN - MALHEUR

Vanilleeis | Frische Früchte

PREIS PRO PERSON

EUR 59,90

MENUE MATJES I | Buchbar ab 12. Juni

GEBEIZTER LACHS IN EINEM ROTE-BETE SUD

Friséesalat | Orangen-Limetten-Dressing

MATJESFILET

Grüne Bohnen | Pellkartoffeln

ODER

MATJESFILET

Hausfrauensauce | Pellkartoffeln

FRISCHE ERDBEEREN

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

EUR 47,90

MENUE MATJES II | Buchbar ab 12. Juni

MATJESTATAR

Frische Kräuter | Avocado-Salat | Apfel-Zwiebel-Rahm

AALRAUCH - MATJES

Junge Kartoffeln | Apfel-Zwiebelsauce | Bunter Salat

ODER

SCHWEINEFILET 140g

Gebraten | Kartoffelgratin | Frisches Marktgemüse | Portweinjus

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

EUR 49,90



MENUE SPARGEL I | Buchbar ab Mitte April

SPARGELSUPPE

Spargeleinlage

FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter

ODER

FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Katenschinken (80g)

FRISCHE ERDBEEREN

Vanilleeis

PREIS PRO PERSON

EUR 44,00



MENUE SPARGEL II | Buchbar ab Mitte April

HOLSTEINER SPARGELSALAT

Spargel | Erdbeeren | Granatapfelkerne | Orangen-Limetten-Dressing

FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Lachsfilet (160g)

ODER

FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL 250G

Junge Kartoffeln | Sc. Hollandaise | zerlassene Butter | Hähnchenbrustfilet (160g)

DREIERLEI EIS

Vanille | Schokolade | Salzkaramell

PREIS PRO PERSON

EUR 55,00

MENUE`S

OKTOBER BIS DEZEMBER



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier schönste Winter-Menue auswählen. Selbstverständlich können die Menue's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Menue für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!



MENUE QUELLENHOFER WINTER I

WILDKRAFTBRÜHE

Gemüsestreifen | Fleischbällchen

HOLSTEINER OCHSENBÄCKCHEN

Gebratene Rosenkohlblätter | Serviettenknödel | Estragon-Jus

LAUWARMES SCHOKOLADEN MALHEUR

Vanilleeis | Frische Früchte

PREIS PRO PERSON

EUR 49,70



MENUE QUELLENHOFER WINTER II

CARPACCIO VON DER UCKERMÄRKER FÄRSE

Zartes Rinderfilet | Frische Waldpilze | Parmesan

REHKEULE, GESCHMORT

Rosenkohl | Sellerie-Kartoffelcrème

CRÈME BRÛLÉE- ESPUMA

Himbeersorbet

PREIS PRO PERSON

EUR 56,50



MENUE QUELLENHOFER WINTER III

LACHS- TATAKI

Ponzu sauce | Wildkräuter

RAGOUT VON HEIMISCHEM WILD

Frische Waldpilze | Kartoffelstampf | Wacholder-Jus

EIS & HEISS

Warmes Kirschragout | Vanille-Eis

PREIS PRO PERSON

EUR 58,70



MENUE QUELLENHOFER WINTER IV

HUMMERBISQUE

Garnelen

GÄNSEKEULE | Buchbar ab 11. November

Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Gänse-Jus

FILET HEILBUTT

Wilder Broccoli | Tomatensugo | Krustentierschaum | Kartoffelstampf

SALZKARAMELL - Eis

Birnen-Granatapfel-Kompott

PREIS PRO PERSON

EUR 62,90

VEGETARISCHE | VEGANE ALTERNATIVEN

Verfügbarkeit nach Saison

FRISCHE TAGLIATELLE - VEGETARISCH

Mediterranes Gemüse | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

FRISCHE TAGLIATELLE - VEGETARISCH

Frische Waldpilze | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

WALDPILZGULASCH

Petersilien-Kartoffelstampf | Basilikum-Pesto | Rucola-Frittate

RISOTTO

Frische Waldpilze (ohne Parmesan vegan)

KÜRBIS RISOTTO

Butternut Kürbis | Kokos-Schaum (ohne Parmesan vegan)

SPARGEL RISOTTO

Holsteiner Spargel | Rucola | Parmesan (ohne Parmesan vegan)

FLAMMKUCHEN | vegetarisch

Frische Gemüse

BUFFET'S

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie das für Ihre Feier ansprechendste Buffet auswählen. Selbstverständlich können die Buffet's an Ihre ganz persönlichen Wünsche angepasst werden. Bitte wählen Sie für Ihre Feier ein Buffet für Sie und Ihre Gäste aus.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!


BUFFET QUELLENHOF

(Buchbar ab 40 Personen)

SUPPE

Rodenbeker Kartoffelsuppe | Am Tisch serviert

HAUPTGÄNGE

Rib-Eye kross gebraten | frischer Rosmarin

Quellenhofer Kalbscurrywurst | hausgemachte Vanille-Mango-Currysauce

Norweger Lachs | Prosecco-Limetten-Sauce

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl | Paprika | Staudensellerie | Fenchel

Penne | frische Waldpilze | Parmesan (separat)

BEILAGEN

Gebutterte Drillingskartoffeln | Pommes Frites | Bratkartoffeln | Hausgebackene Brotauswahl

Kräuterbutter | Sour Cream | Senf | Ketchup | Mayonnaise | BBQ-Sauce

Safran-Aioli | Mallorquinische Aioli

SALATE

Salat von Vierländer Gurken | Joghurt-Dill-Dressing

Frischer Sommersalat Mix...

Caesar's Salat Mix...

...mit verschiedenen Toppings und Hausdressings

Variation von marinierten und gegrillten Gemüsen (Antipasti)

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse | Weißes Schokoladenmousse | Frisches Obst

BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	18,50
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	25,50
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	42,50
Kinder ab 14 Jahre Erwachsene	Pro Person	EUR	50,50

BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	50,50
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	54,50
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	60,50
25 Personen und weniger		Kein Buffet möglich	


BBQ - BUFFET

(Buchbar ab 40 Personen)

FISCH

Kabeljau kross gebraten | frischer Rosmarin | Meerrettich-Schaum

Garnelen in Knoblauch-Olivenöl | Paprika | Staudensellerie | Fenchel

FLEISCH aus der Fleischerei „von Metzgers“

Short Ribs | Ribs-Jus

Rib-Eye kross gebraten | frischer Rosmarin

WURST aus der Fleischerei „von Metzgers“

Lammbratwurst ca. 80g

Wildbratwurst ca. 80g

VEGETARISCH

Marinierte Paprika gegrillt

Zucchini in Rosmarin-Olivenöl gegrillt

BEILAGEN

Gebutterte Drillingskartoffeln | Steakhouse Pommes | Bratkartoffeln

Hausgebackene Brotauswahl

Kräuterbutter | Sour Cream | Senf | Ketchup | Mayonnaise | BBQ-Sauce

Safran-Aioli | Mallorquinische Aioli

Gemischter Salat | Caesar's Salat Mix | Gurkensalat | Tomaten-Gurken-Feta-Salat

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse | Weißes Schokoladenmousse | Frisches Obst

BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	19,00
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	29,00
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	46,00
Kinder ab 14 Jahre Erwachsene	Pro Person	EUR	54,00

BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	54,00
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	58,00
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	64,00
25 Personen und weniger		Kein Buffet möglich	



BRUNCH - BUFFET

(Buchbar ab 40 Personen)

KALTE SPEISEN

Geräucherte Forelle mit Meerrettich
 Verschiedene Aufschnitte mit:
 Leberwurst, Kochschinken, Schinken
 Schnittkäse

Gemischter Salat, Gurkensalat, Caesar Salad
 Konfitüren-Auswahl, Honig, Nutella
 Hausgebackenes Brot, Butter, Kräuterbutter

WARMES SPEISEN

Gekochte Eier | Rührei | Bacon
 Verschiedene Fischfilets nach saisonalem Angebot | Prosecco-Kräutersauce
 Dreierlei Würstchen ca. 80g (Rostbratwürstchen | Lamm | Wild)
 Quellenhofer Currywurst | Currysauce nach hauseigenem Rezept
 Medaillons vom Holsteiner Zuchtschwein | Kikok Hähnchenmedaillons
 Nudel-Pilz-Gemüseauflauf
 Frische Marktgemüse
 Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Steakhouse Pommes

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse
 Weißes Schokoladenmousse
 Frisches Obst

BUFFET-PREIS

Kinder 0-2 Jahre	pro Person	EUR	3,00
Kinder 3-5 Jahre	pro Person	EUR	16,90
Kinder 6-9 Jahre	pro Person	EUR	23,00
Kinder 10-13 Jahre	pro Person	EUR	40,00
Kinder ab 14 Jahre Erwachsene	Pro Person	EUR	48,00

BUFFET-PREIS-STAFFELUNG | UNTER 40 PERSONEN

36 – 40 Personen	pro Person	EUR	48,00
31 – 35 Personen	pro Person	EUR	52,00
26 – 30 Personen	pro Person	EUR	58,00
25 Personen und weniger			Kein Buffet möglich

ALTERNATIVEN - FISCH

Edelfischragout | Safransauce

Zanderfilet, auf der Haut gebraten | Prosecco-Limetten-Sauce

ALTERNATIVEN - FLEISCH

Kikok Hähnchen Medaillons | Hähnchen-Jus

Medaillons vom Holsteiner Zuchtschwein

ALTERNATIVEN - VEGETARISCH/VEGAN

Risotto mit frischen Waldpilzen

Schupfnudel-Gemüsepflanne

Spaghettini mediterran

Waldpilzgulasch

SNACK'S — ZUR MITTERNACHT

<input type="checkbox"/>	QUELLENHOFER CURRYWURST Ofenfrisches Baguette	Pro Person EUR	10,90
<input type="checkbox"/>	WILDKRAFTBRÜHE Gemüserauten Fleischklößchen	Pro Person EUR	8,90
<input type="checkbox"/>	RODENBEKER KARTOFFELSUPPE (vegetarisch) Kartoffelstroh	Pro Person EUR	8,90
<input type="checkbox"/>	PIZZA PANE Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin Mallorquinische Aioli	Pro Person EUR	5,90

KAFFEE UND KUCHEN

- | | | | |
|--------------------------|--|-----------|------------|
| <input type="checkbox"/> | 4 Sorten hausgebackener Kuchen vom Blech | Pro Stk. | EUR 4,70 |
| <input type="checkbox"/> | 2 Sorten hausgemachte Torte | Pro Stk. | EUR 5,50 |
| <input type="checkbox"/> | Kaffeekanne 1,5 Lt. | Pro Kanne | EUR 22,50 |
| <input type="checkbox"/> | Kaffee und Kaffeespezialitäten aus unserer aktuellen Getränkekarte | Preise | Laut Karte |

GETRÄNKE

- | | | | |
|--------------------------|---|--------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Bier – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch | Preise | Laut Karte |
| <input type="checkbox"/> | Softgetränke – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch | Preise | Laut Karte |
| <input type="checkbox"/> | Wein – Bestellung á la carte. Abrechnung nach Verbrauch | Preise | Laut Karte |

WEINE

GANZJÄHRIG



Auf den folgenden Seiten können Sie die für Ihre Feier ansprechendsten Weine auswählen.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

WEISSWEIN - FLASCHE 0,75L
EUR

<input type="checkbox"/>	GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN Schneider Pfaffmann Pfalz	30,50
! Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung !		
<i>Duftet nach saftigen Äpfeln, exotischen Früchten wie Ananas und Mango. angenehmer Burgunderschmelz.</i>		
<input type="checkbox"/>	WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN (BIO) Weingut Dr. Wehrheim Pfalz	36,50
<i>Nase nach reifer Birne mit Stiel, Gewürzen, wie Kardamom und Piment. Birne, würziger Apfel, Kräuter</i>		
<input type="checkbox"/>	BLANC DE NOIR Weingut Geisser Pfalz	28,00
<i>Weißer Wein aus roten Spätburgunder Trauben, Aromen von Erdbeeren, Limetten, Rhabarber, Aprikosen.</i>		
<input type="checkbox"/>	WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY CUVÉE Dr. von Bassermann-Jordan Pfalz	36,00
<i>Feine Fruchtaromatik nach gelben Früchten, Blüten und Anklängen von Akazie</i>		
<input type="checkbox"/>	RIESLING J. Spreitzer Rheingau	25,80
<i>Aromen von Erdbeeren, Limetten, Rhabarber und Aprikosen. Ein leichter, frisch-fruchtiger Wein</i>		
<input type="checkbox"/>	RIESLING 101 Weingut Josef Spreitzer Rheingau - feinherb	38,00
<i>Der 101 Riesling kommt mit einem Korb exotischer Früchte und einem tollen Süße-Säure-Spiel ums Eck.</i>		
<input type="checkbox"/>	RIESLING QBA - OESTRICHER DOOSBERG ALTE REBEN Josef Spreitzer Rheingau	54,00
<i>Die gezielt sehr niedrigen Erträge führen zu einer wunderbaren Frucht mit perfekter Säure</i>		
<input type="checkbox"/>	GRÜNER VELTLINER Pfaffl Weinviertel Österreich	29,00
<i>Sortentypischer weißer Pfeffer im Nachhall. Aromen von gelben Äpfeln, Kräutern und Grapefruit.</i>		
<input type="checkbox"/>	LUGANA DOCG PRESTIGE Ca Maiol Lombardei Italien	43,50
<i>Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst, grüner Apfel, Mandarine, Zitronenthymian</i>		
<input type="checkbox"/>	CHABLIS AOC Alan Geoffroy Chablis - Burgund	27,50
<i>Aromen von Limette, Pfirsich, weißer Blüte, Tomatenblatt.</i>		
<input type="checkbox"/>	MACON BLANC VILLAGES Louis Jadot Mâconnais - Burgund	48,00
<i>Weisse Sommerblüten, reife Zitronen, auch etwas Birne und Steinobst (Aprikose, Pfirsich)</i>		

ROSÉ - FLASCHE 0,75L	EUR
<input type="checkbox"/> MERLOT ROSÉ QBA TROCKEN	24,90
Schneider Pfaffmann Pfalz	
<i>Rote Johannisbeeren, Himbeeren, junge Pflaumen. Am Gaumen frischer Apfel und Zitrusnoten</i>	
<input type="checkbox"/> WILD ROSÉ QBA FEINHERB	26,20
Weingut Hirsch Württemberg	
<i>Frisch gepflückte Erdbeeren und einem Touch Litschi. Kein süßes Sommerwässerle.</i>	
<input type="checkbox"/> LE CIEL DE SAINTAZUR ROSÉ MÉDITERRANÉE IGP	26,20
SaintAzur Provence Frankreich	
<i>Aromen von Zitrusfrüchten und englischen Bonbons</i>	
ROTWEIN - FLASCHE 0,75L	EUR
ROTWEIN CUVÉE QBA TROCKEN Schneider Pfaffmann Pfalz	29,90
! Unsere Empfehlung für Ihre Veranstaltung !	
<i>In der Nase dominieren Brombeere, Kirsche und Heidelbeere. Im Geschmack kräftig, aber nicht dominant.</i>	
MINERVOIS HERITAGE 873 – GRENACHE SYRAH G. Bertrand Languedoc Frankr.	39,50
<i>Brombeeren, Pflaumen, schwarzen Oliven Geschmack, Backpflaumen</i>	
MERLOT CHÂTEAU SABY Familie Saby Bordeaux Frankreich	28,50
<i>Dunkle, vollreife Kirschen, würzige Noten und sanftes Tannin</i>	
RESERVA RIOJA DOC Baron de Ley Rioja Spanien	39,50
<i>Kräftige Frucht, würzige, mediterrane Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses</i>	
KOONUNGA HILL SHIRAZ CABERNET Penfolds South Australia Australien	36,50
<i>Süß gereifte dunkle Beeren, Kräuter (Rosmarin), Gewürze</i>	
<i>Zu welchem Essen: Darling für alle Gerichte außer Fisch</i>	
BIG GAME – MALBEC / SYRAH Mare Magnum Mendoza Argentinien	36,00
<i>Kraftvolles, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pflaume; Kräutern und gerösteter Eiche.</i>	

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GANZJÄHRIG



Sie möchten gern für Ihre geplante Feier eine Getränkepauschale buchen? Auf den folgenden Seiten können Sie die für Ihre Feier ansprechendste Pauschale auswählen.

Sehr gern beraten wir Sie bei der Auswahl!

GETRÄNKEPAUSCHALEN

<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 5 Stunden	EUR p.P.	56,00
<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 6 Stunden	EUR p.P.	62,00
<input type="checkbox"/>	Q – PREMIUM	Für 7 Stunden	EUR p.P.	68,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 5 Stunden	EUR p.P.	72,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 6 Stunden	EUR p.P.	78,00
<input type="checkbox"/>	Q – DELUXE incl. Q - PREMIUM	Für 7 Stunden	EUR p.P.	85,00

APERITIF FÜR IHRE GETRÄNKEPAUSCHALE

(Bitte auswählen und ankreuzen)

- Glas Prosecco 0,1l
- Glas Dr. Loosen Rieslingsekt alkoholfrei 0,1l
- Glas Aperol Spritz 0,2l
- Glas Aperitivo Hugo 0,2l
- Glas Aperitivo Hugo alkoholfrei 0,2l
- Glas Lillet Wildberry 0,2l
- Glas Wildberry Tonic alkoholfrei 0,2l

Q - PREMIUM

Bitte wählen Sie einen Aperitif, als Teil Ihrer Pauschale, für den Empfang aus.

SOFTDRINKS:	Mineralwasser prickelnd & still Orangen-, Apfel-, Cranberry-, Maracujasaft Coca-Cola, Coca-Cola light / Zero, Fanta Classic, Sprite, Bitter-Lemon, Ginger-Ale
BIER:	DITHMARSCHER Pils & alkoholfrei
WEIZEN:	PAULANER naturtrüb & alkoholfrei
WEIN:	
WEISSWEIN:	GRAUBURGUNDER Pfalz Schneider-Pfaffmann trocken
ROSÉWEIN:	MERLOT ROÉ QW Pfalz Schneider-Pfaffmann trocken
ROTWEIN:	ROTWEIN CUVÉE Pfalz Schneider-Pfaffmann trocken
PROSECCO:	MIONETTO PROSECCO FRIZZANTE
KAFFEE:	Als Upgrade pro Person: EUR 2,00 zusätzlich zur Pauschale

Q - DELUXE INCL. Q- PREMIUM

Bitte wählen Sie einen Aperitif, als Teil Ihrer Pauschale, für den Empfang aus.

SOFTDRINKS:	Mineralwasser prickelnd & still Orangen-, Apfel-, Cranberry-, Maracujasaft Coca-Cola, Coca-Cola light / Zero, Fanta Classic, Sprite, Bitter-Lemon, Ginger-Ale
BIER:	DITHMARSCHER Pils & alkoholfrei
WEIZEN:	PAULANER naturtrüb & alkoholfrei
WEIN:	
WEISSWEIN:	GRAUBURGUNDER Pfalz Schneider-Pfaffmann trocken
ROSÉWEIN:	MERLOT ROÉ QW Pfalz Schneider-Pfaffmann trocken
ROTWEIN:	ROTWEIN CUVÉE Pfalz Schneider-Pfaffmann fruchtig trocken
PROSECCO:	MIONETTO PROSECCO FRIZZANTE
MIT ALKOHOL:	Caipirinha Bacardi Mojito
OHNE ALKOHOL:	Ipanema
LONGDRINKS:	Bacardi Cola/Saft Vodka Lemon/Tonic/Saft Gin Tonic
KAFFEE:	Als Upgrade pro Person: EUR 2,00 zusätzlich zur Pauschale

Alle obenstehenden im Angebot ausgewiesenen Preise verstehen sich brutto in Euro, incl. der aktuellen, gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weitere Veranstaltungsabsprachen:

Eintreffen der Gäste Aperitif:	xx:xx Uhr
Startzeit des Menue's Buffet's:	xx:xx Uhr
Tische Tafeln:	
Tischwäsche:	
Menuekarten:	Auf Wunsch erstellen wir sehr gern Ihre Menuekarten.
Deko:	Wie vorhanden oder nach Absprache.
Blumen:	Wie vorhanden oder nach Absprache.
Bezahlung:	Am Tag der Veranstaltung vor Ort Bar oder mit Karte Rechnungslegung ist nur nach vorheriger Absprache und Vorlage der Kostenübernahmeverklärung machbar.
Buchungsbedingung:	Bitte bestätigen Sie den Veranstaltungsvertrag als Zusage an untenstehende email- Adresse. Bei einer exklusiven Buchung unseres Gasthaus Quellenhof wird eine Vorabzahlung in Höhe von 50% des Mindestumsatzes fällig.
	Überweisung unter Angabe der Vertragsnummer und Ihres Namens an:
	LBC GASTRO GmbH DE48 2005 0550 1500 8155 66
	Verwendungszweck: VA Nummer - Name – 50 % Anzahlung
Stornofristen:	Absage 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>Kostenfrei</i> <i>Bei exklusiver Buchung 50% des Mindestumsatzes.</i> Absage 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>50% des gebuchten Paketes betreffend die Speisen, Getränke kostenfrei.</i> <i>Bei exklusiver Buchung 100% des Mindestumsatzes.</i> Absage weniger als 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: <i>100% des gebuchten Paketes betreffend die Speisen, Getränke kostenfrei</i> <i>Bei exklusiver Buchung 100% des Mindestumsatzes.</i>

- Falls Sie es wünschen, können Sie das gesamte Gasthaus Quellenhof auch exklusiv anmieten, hierfür benötigen wir einen Mindestumsatz von:

Sonntag bis Donnerstag	brutto € 9.680,00	pro Tag
Freitag bis Samstag	brutto € 14.120,00	pro Tag

Ebenfalls ist es möglich, keine Getränke- und Essenspauschale pro Personenanzahl zu erheben, sondern nach genauem Verbrauch abzurechnen, nach Absprache.

Wir möchten Sie bitten, uns die endgültige Personenanzahl bis spätestens **5 Tage vor Veranstaltungsbeginn** bekannt zu geben. Fix sind die dann genannten Personen, es dürfen nur mehr Personen gemeldet werden! Rechnungsgrundlage ist die genannte Fix Personenanzahl.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Hause willkommen zu heißen und stehen für weitere Fragen und Wünsche gerne unter der Tel: +49 176 88537136 zur Verfügung und verbleiben...

...mit freundlichen Grüßen

Bert Schlöcker | Betriebsleiter
GASTHAUS QUELLENHOF

Bitte bestätigen Sie uns den Auftrag und senden diesen unterschrieben per email an
 bert.schloecker@quellenhof.hamburg zurück.

Ort Datum	Bestätigung Gast
 Gasthaus Quellenhof LBC GASTRO GmbH Rodenbeker Straße 126 22395 Hamburg	+49 40 604 92 28 info@quellenhof.hamburg https://quellenhof.hamburg

