



Bankettmappe 2023





Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen im Lopshof und freuen uns Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher Atmosphäre bereiten zu dürfen. Sollten Sie Fragen zu unserer Menükarte haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet und wir hoffen, dass Sie dies eventuell mit ein wenig Geduld honorieren. Wir garantieren Ihnen Frische und beste Qualität!

Für Ihre Hochzeitsfeier mit freier Trauung in unserem Garten, eine Familienfeier jedweder Art oder einen Firmenevent - Sie können auf unsere Unterstützung und unsere langjährige Erfahrung zählen. Ob Sie im kleinen Kreis feiern möchten oder ein großes Fest planen, wir finden sicherlich für jeden Anlass eine passende Räumlichkeit sowie ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Arrangement. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste. Es liegt uns sehr am Herzen, dass unsere Gäste ihre Feier genießen. Wir sind von Beginn an für eine detailgenaue Planung an Ihrer Seite und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.

Diese Zusammenstellung soll Ihnen einen ersten Einblick in die Möglichkeiten geben, die wir Ihnen für Ihre Feier bieten. Lassen Sie sich inspirieren, bevor wir gemeinsam über Ihre Wünsche und Vorstellungen sprechen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Ihr Lopshof-Team

Lopshof Restaurant GmbH | Katja Radvan
Heideweg 20 | 27801 Dötlingen

Tel. +49 4433 96 99 882

info@restaurant-lopshof.de



Buffetvorschläge für Feierlichkeiten ab 20 Erwachsenen.

Diese können selbstverständlich nach Ihren Wünschen zusammengestellt und variiert werden.

Lopshof Buffet

Suppe

Dötlinger Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

Kaltes Buffet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Wurst- und Schinkenspezialitäten

Käsespezialitäten

Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Maispouardenbrust mit knuspriger Haut

Saftiger Schweineschmorbraten

Kartoffelgratin goldbraun gebacken

Butterspätzle

Frische Auswahl von Saisongemüse

Portwein Jus

Feine Knoblauch-Kräutersauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 38,50 €



Mediterranes Buffet

Suppe

Tomatensuppe von sonnenreifen Strauchtomaten | Basilikum | Grissini

Vorspeisen & Salate

Frische Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Antipasti nach "Art des Hauses"

Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce

Honigmelone mit Serranoschinken

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-Kugeln und Pesto

Riesengarnelen in Knoblauchöl | Eingelegter Balkankäse mit Oliven

Große Brot- und Butterauswahl

Hauptspeisen

Schweinemedallions unter Pinienkern-Parmesanhaube

Gebatener Fjord Lachs

Frisches Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln

Butter-Gnocchi

Hummersauce

Basilikum-Rahmsauce

Dessert

Großes Eisvergnügen

Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen zusammen und dekorieren Sie selbst mit unserer Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person 46,50 €



Grill-Bufferet

(in den Sommermonaten)

Leckere Kleinigkeiten vom Vorspeisenbuffet

Große Auswahl an Blattsalaten der Saison, verschiedenen Rohkostsalaten und Dressings

Antipasti nach "Art des Hauses"

Honigmelone mit Serranoschinken

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella-Kugeln und Pesto

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven

Riesengarnelen in Knoblauch und Rosmarin

Saucen und Dips

Baguette und Kräuterbutter

Vom Grill und aus der Pfanne

Marinierte Rindersteaks

Lachsfilet mit Kräutern gegrillt

Nackensteaks in Paprika-Kräuter marinade

Bratwurst

Grillgemüse mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit Knoblauch und Zwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Alternativen: z.B. Bratwurst, Grillkäse

Dessert

Großes Eisvergnügen

Stellen Sie sich Ihr Eis nach Ihren Wünschen zusammen und dekorieren Sie selbst mit unserer Auswahl an Saucen und Früchten.

Preis pro Person 48,50 €



Menüvorschläge für Feierlichkeiten ab 15 Personen

Bitte beachten Sie, dass es nur ein identisches Menü für alle Gäste geben kann.

Menü Dötlinger Klassiker

Dötlinger Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

Hausmacher Rinderroulade in feiner Merlotsauce
saftiger Schweinebraten und gebratene Hähnchenbrust,
dazu Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten und frisches Saisongemüse

Rote Grütze mit Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person 36,50 €

Menü Huntepadd

Dötlinger Hochzeitssuppe nach Traditionsrezept

Kleiner Salat der Jahreszeit

Medaillons vom Rind, Schwein und Poulardenbrust mit Sauce Bearnaise,
gebratenen Champignons, Grilltomaten, Bohnen im Speckmantel,
Bratkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen

Preis pro Person 39,50 €

Die Suppe wird bei diesen Menüs in der Terrine serviert, die Hauptspeisen auf Platten und in Schalen mit Nachservice. Das Dessert reichen wir auf Einzeltellern.



Mitternachtssnacks

Rustikaler Mitternachts-Snack

mit Landmettwurst, Oldenburger Schinken, rustikaler Käseplatte und
Räucherfisch, dazu Bauernbrot und Schwarzbrot mit Butter

Preis pro Person 11,50 €

Currywurst (aufgeschnitten) in der Sauce mit Baguette

Preis pro Person 7,50 €

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, lassen Sie uns gern
über die Möglichkeiten sprechen.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

(Bankette, Seminare, Konferenzen)

1. Vertragsschluß, Vorauszahlung

1.1 Der Vertrag kommt erst durch die von der Lopshof Restaurant GmbH schriftlich verfasste Buchungsbestätigung zustande. Die Bezahlung der in dieser Bestätigung fällig gestellten Vorauszahlung ist weitere Voraussetzung für die Wirksamkeit der Reservierung.

1.2 Die Höhe der Vorauszahlung beträgt für Veranstaltungen 30% der vereinbarten Angebotssumme.

2. Teilnehmerzahl

2.1 Für Veranstaltungen an einem Samstag in unserem Restaurant mit mindestens 60 tatsächlich bei der Feier anwesenden und voll zahlenden Personen (Kinder und Dienstleister ausgenommen) ist die Raumnutzung unentgeltlich. Bei Unterschreitung dieser Personenzahl wird ein Zuschlag zur Raumnutzung erhoben. Dieser beträgt pauschal 220,00 €. Für Feiern an einem Freitag gilt diese Regelung nicht.

2.2 Die genaue Teilnehmerzahl der jeweiligen Veranstaltung soll der Lopshof Restaurant GmbH schriftlich spätestens drei Tage vor dem Termin mitgeteilt werden. Für später abgemeldete und nicht erschienene Personen berechnet die Lopshof Restaurant GmbH 80% des Speisenpreises, die Getränkepauschale entfällt.

3. Behördliche Genehmigungen bei Veranstaltungen | Gebühren

Soweit der Gast eine Veranstaltung in den Räumen der Lopshof Restaurant GmbH durchführt, ist er allein für die Beschaffung der notwendigen behördlichen Erlaubnisse auf seine Kosten zuständig. Als Veranstalter obliegt dem Gast damit auch die Einhaltung öffentlicher rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. Für die Veranstaltung an Dritte zu zahlende Abgaben insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer usw. hat der Gast direkt an die Gläubiger zu zahlen. Die Lopshof Restaurant GmbH wird vom Veranstalter bezüglich eventueller Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der Rechte der GEMA oder Dritter (z.B. wegen Nichtanmeldung durch den Veranstalter) entstanden sind, freigestellt.

4. Rücktritt durch den Gast

Der Veranstalter kann von dem Vertrag über die Veranstaltung bis 120 Tage vor Veranstaltungsbeginn mittels schriftlicher Mitteilung kostenfrei zurücktreten. Bei einer Stornierung nach diesem Termin werden 10%, bei einer Stornierung ab dem 90. Tag vor Veranstaltungsbeginn 30% und bei einer Stornierung ab dem 30. Tag vor Veranstaltungsbeginn 70% des zu erwartenden Logis-, Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt, wobei die voraussichtliche Personenzahl und der Leistungsumfang zugrunde gelegt werden. Ist der Leistungsumfang im Bereich Speisen und Getränke noch nicht vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt und Getränke werden mit einem Drittel des Menüpreises berechnet.

5. Zahlungshinweise

Für die Zahlung einer Feierlichkeit akzeptiert die Lopshof Restaurant GmbH grundsätzlich keine Kreditkarten. Ihre Zahlungsmöglichkeiten sind: innerhalb von drei Tagen nach Rechnungserhalt in bar, per Überweisung oder mit EC-Karte.



Gemeingültige allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Verwahrung/ Haftung

1.1 Zurückgebliebene Sachen des Gastes werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Sollte der potentielle Eigentümer nicht identifiziert werden können, bewahrt die Lopshof Restaurant GmbH die Gegenstände sechs Monate auf und behält sich vor, eine angemessene Gebühr zu verrechnen. Danach werden die Sachen, sofern ein erkennbarer Wert besteht, dem lokalen Fundbüro übergeben.

1.2 Sollten durch den Gast Schäden und Verluste an den Räumlichkeiten und dem Inventar verursacht werden, haftet der Gast gegenüber der Lopshof Restaurant GmbH, sofern nicht der Schaden durch Hotelbedienstete oder durch Dritte verursacht wurde, was allerdings durch den Gast nachzuweisen ist.

2. Verbindlichkeit von Angeboten

Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so behält sich die Lopshof Restaurant GmbH das Recht vor, entsprechende Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

3. Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten i.Z.m. diesem Vertrag und seiner Erfüllung ist die Zuständigkeit dem Amtsgericht Oldenburg zugeordnet.



Für Ihre persönliche Notizen: