



## CATERING



## Wir liefern Ihnen noch mehr Ideen...

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir liefern Ihnen das entsprechende Menü. Sie können aber auch in unseren Räumen Ihrer Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind für bis zu 100 Personen geeignet. Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause.

Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Unsere Speisekarte bietet lediglich einen kleinen Auszug dessen, was bei der unendlichen Vielfalt an Rezepten möglich ist.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, ob westfälisch, mediterran oder auch vegetarisch/ vegan.

Wir sind mit Hand und Herz für Ihre Wünsche da.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Mit kulinarischem Gruß

Ihre Familie Mowwe & Team

Jan. 24, hiermit verlieren alle voraus gegangenen Catering-Karten ihre Gültigkeit.

Mowwe Restaurant & Café Im Ostfeld 185, 44329 Dortmund  
Tel.0231/351331 E-Mail: [info@mowwe.de](mailto:info@mowwe.de)

# Fingerfood

## „Westfälisch“

- Blätterteigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- gebackene milde Chilis mit cremigem Käse gefüllt
- Mini Salzkuchen mit
  - Mett, Käse, Blutwurst

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 8,30€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 10,30€

## „Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Mediterraner Spaghettisalat mit Rucola, Oliven, Parmesan (kalt im Glas)
- Tomaten-Bruschetta
- Luftgetrockneter Roherschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Vitello Tonnato im Glas

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 10,90€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 12,60€

## „Erstklassig“

- Lachstatar im Filoteig-Becher
- Enten-Currymango-Canapé
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt
- Guacamole Canapé
- Gewürzgurkenwürfel mit cremigem Käse in knusprigem Mantel

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 9,20€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 13,80€

## „Lockere Brotzeit“

### Belegte Baguettescheiben...

- Westfälischem Schinken
- mit Französischem Camembert
- mit geräuchertem Lachs vom Fischhof Baumüller
- mit Roastbeef
- mit Thunfischcreme

*Alle belegten Baguettescheiben sind liebevoll aus garniert*

Preis pro Person bei 5 Teilen pro Person 10,90€

## „Party Must-Haves“

- kleine Partyschnitzel wahlweise vom Schwein o. Poulardenbrust 4,40€ p.P.
- Mowwe's Currywurst mit Brot 4,60€ p.P.
- Mowwe's Partyfrikadellchen 4,20€
- Vesperplatte-Obatzter, Brezeln, Mett, Käsekracher 15,70€
- zünftige Mettwurstplatte 7,90€
- reichhaltige französische Käseplatte 13,95€
- Melonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken 7,90€
- Grillschinken im Brötchen mit Krautsalat & Cocktailsauce 7,80€
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto 6,80€
- Vitello Tonnato  
*dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce* 13,95€
- Mowwe's gemischte Antipasti  
Oliven, gefüllte Gemüse, Zucchini, Aubergine... 15,95€
- verschiedene Flammkuchen-  
Speck, Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren, Rucola... 11,50€-14,90€

## Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsensauce*

19,90€ Preis pro Person

- Krabbencocktail auf frischem Eisbergsalat dazu frisches Baguette & Butter

20,90€ Preis pro Person

- Lachstatar auf Limone mit Meerrettichjoghurt

14,80€ Preis pro Person

- Finkenwerder Matjes-Salat - *Mides Matjeshappen und Speck & Zwiebeln in einer fein gekräuterten Sahnecreme*

9,90€ Preis pro Person

- ganzer geräucherter Lachs (ohne Gräten) mit Meerrettich & Dillsensauce dazu kl. Reibekuchen

28,90€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

Lauwarmer Stremellachs im Ganzen mit Dillsensauce & Meerrettichschmand

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,

---

### **Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce**

Dazu Kartoffelgratin & Speckbohnen

**Saftig geschmortes Short Rib** (Rinderrippe)  
an Zwiebelmarmelade dazu Süßkartoffelpüree  
& Spitzkohl-Pilzgemüse

**cremige Spinat-Ricotta-Ravioli** im leichten  
Weißweinbutterfond mit Kirschtomaten

---

-Im Glas serviert-  
Vanillecreme mit Brombeerragout im Glas serviert

dunkle Schokoladenmousse im Glas serviert

36,60€ Preis pro Person

### **„Rouladen“ ab 20 Personen**

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing

---

### **Klassisch gefüllte Rouladen**

Dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

### **Mit Spinat gefüllte Putenroulade**

an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

---

-Im Glas serviert-  
Bayrische Creme mit Mangopüree

Kirschbeerengrütze mit Vanilleeis

32,90€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

## „Traditionell“ ab 20 Personen

### „Italienisch“ ab 20 Personen

- Rucola Salat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
- Baguette mit Aioli & Kräuterquark
- Mini Mozzarella & Kirschtomaten mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato *dünnes Kalbsfleisch in Thunfischsauce*
- Mowwe's gemischte Antipasti  
Oliven, Gefüllten Gemüse, Zucchini, Aubergine...

---

**Pikater** (Putenbrust im Parmesanmantel) in Kräuter-Tomatensauce & confierten Kirschtomaten mit Kartoffeln aus der Pfanne und Pfannengemüse

**Rinderfiletspitzen** in cremiger Tomatengemüseragout mit Gnocchi & Antischockenherzen aus der Pfanne

**cremige Trüffelravioli** in feiner Parmesan - Trüffelsauce

---

-Im Glas serviert-

Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber Kompott

Tiramisu klassisch

45,95€ Preis pro Person

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsenfauce*

---

Saisonale Flammkuchen & Quiche mit Speck & Zwiebeln  
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Honig & Cashewkernen  
Gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing

---

**Kohlrouladen** an Kirschtomatenragout & Drillingen

**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“** an Spitzkohl-Blumenkohlgemüse dazu Spätzle

**gedünsteter Kabeljau** an Wurzelgemüse mit Senfsauce dazu Gurkensalat & Drillingen

---

-Im Glas serviert-

Vanillecreme mit Brombeerragout, knackige Creme Brûlée

50,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### „klassisch, modern, Westfälisch“ ab 20 Personen

- **Westfälische Tapas** mitt...
- *Matjessalat „Finkenwerder“*
- *Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat*
- *Räucherlachs auf Reibekuchen & Meerrettichschmand*
- **Cremiges Schwerter Senfsüppchen**
- **Apfellauchsalat** mit Wallnusskrokant

---

**Schweinebäckchen in Rübenkrautsauce**  
dazu Rahmsauerkraut & kleine Salzkartoffeln

**gekochter Tafelspitz** in Meerrettichsauce,  
Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

**gebratenes Doradenfilet** auf Kürbisstampf & Rieslingsauce

---

Kokos-Pannacotta mit Mangoragout  
Vanillecreme mit Brombeerragout im Glas serviert

44,95€ Preis pro Person

### Schnitzelbuffet

Gem. Salat an Mowwe's Hausdressing  
Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)  
Jägersauce, Paprikasauce, Schmorzwiebeln  
Pommes und Kartoffelgratin

---

-Im Glas serviert-  
Vanillecreme mit Brombeerragout im Glas serviert

23,95€ Preis pro Person

### Mowwe's Reibekuchen

Mowwe's Reibekuchen (5 Stück pro Person)  
mit Westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,  
Apfelkompott u. Kräuterquark

16,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Grillbuffet

#### „Klassisch“ - ab 20 Personen

##### Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Ebley (Sonnenweizen)- Gurke, Fetakäse, Tomaten, Schnittlauch,
- gem. Blattsalate mit Mowwe´s Hausdressing
- cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

##### Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

##### Zum Schluss was Süßes:

Vanillecreme mit Brombeerragout im Glas serviert

36,95€ Preis pro Person

#### „Darf es etwas mehr sein?“ - ab 20 Personen

##### Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
- gem. Blattsalate mit Mowwe´s Hausdressing
- Ebley (Sonnenweizen)- Gurke, Fetakäse, Tomaten, Schnittlauch,
- Bauernsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Bratpaprika mit Meersalz
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

##### Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Hähnchenschenkel
- Roastbeef im ganzen am Grill aufgeschnitten
- Lachs vom Zedernholz mit Limette abgeschmeckt
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

##### Zum Schluss was Süßes:

Schokobrownie mit Karamelsauce & Erdnusscrunch

Schokoladen Mousse

Fruchtige Pannacotta mit Mango Topping

43,95€ Preis pro Person

## Optionale Erweiterungen für Ihr Grillbuffet:

- Rippchen aus dem Smoker in einer feinen Barbecue- Marinade

8,60€ Preis pro Person

- Pulled-Pork-Burger aus dem Smoker

9,80€ Preis pro Person

- Bürgermeisterstück „rosa“ aus dem Smoker

10,40€ Preis pro Person

- Lammkoteletts aus dem Smoker

7,50€ Preis pro Person





## Buffet- / Menüvorschläge

### „Aus der Suppenküche“

- Rinderkraftbrühe 0,25l / 0,5l  
5,90€
- Kräftige Hühnerbrühe  
Mit Eierstich, Suppennudeln 5,50€
- Gulaschsuppe 5,80€ / 6,90€  
nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt
- Tomatensuppe klassisch 4,80€ / 5,80€
- Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch  
& einem pikanten Hähnchenfiletspieß 5,80€
- Orangen-Möhren-Suppe 4,60€
- Selleriesuppe mit Crunch 4,60€
- Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen 5,60€ / 6,95€
- Cremige Kartoffelsuppe 5,50€ / 6,80€  
mit Mettwurstwürfeln
- Käse-Lauch-Suppe 5,50€ / 6,95€  
mit Rinderhackfleisch
- cremige Süßkartoffelsuppe mit Sesam 5,60€

### Hauptgänge zur Wahl:

- Pfefferpotthast vom Rind  
mit Petersilienkartoffeln & süß- sauren Beilagen  
18,90€ Preis pro Person
- Gulaschtopf mit Paprika & Champignons  
dazu Salzkartoffel **oder** Spiralnudeln,  
18,90€ Preis pro Person
- Grünkohl mit Mettwurst und Kassler  
dazu Bratkartoffeln  
17,90€ Preis pro Person
- Geschmorte Rinderbäckchen an gebratenen  
Kartoffelplätzchen, Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten  
29,70€ Preis pro Person
- Schweinemedallions in roter Pfeffer- **oder** Calvados-Sauce  
dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und  
Orangen-Sesam Möhren  
24,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Gurkensalat in Sahnesauce

23,95€ Preis pro Person

- Kalbshaxe aus dem Ofen dazu Kerbelrahmsauce, Kartoffelgratin, Spitzkohlgemüse

35,90€ Preis pro Person

- Grillschinken mit Salbeijus und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln **oder** Kartoffelpüree

19,80€ Preis pro Person

- Nackenbraten im Salzbett geschmort dazu Kohlrabi im Rahm mit Kräuter-Kartoffeln

19,95€ Preis pro Person

- Kleine Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

19,95€ Preis pro Person

- Putencurry in fruchtiger Curry-Limonensauce an Orientalischem Couscous

21,95€ Preis pro Person

- Erbseneintopf mit Mett- und Bockwurst oder Eisbein

14,70€ Preis pro Person

- Gebratene Rinderstreifen Stroganoff mit Zwiebeln, Champignons, Gewürz Gurke, Rotebeete

22,90€ Preis pro Person

- Kalbstafelspitz „rosa“  
*am Buffet aufgeschnitten*  
dazu Morchelrisotto & Rotweinreduktion,  
gemischte Blattsalate an Mowwe's Hausdressing

36,90€ Preis pro Person

- Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste „rosa“  
*am Buffet aufgeschnitten*  
dazu grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten & Parmesan,  
Paprikagemüse

40,90€ Preis pro Person

- Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo

26,60€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“ an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

23,95€ Preis pro Person

- Gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce

25,95€ Preis pro Person

- Hähnchenbrust im Zucchini mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

26,90€ Preis pro Person

- Rinder Bürgermeisterstück „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Kartoffelgratin & gem. Gemüsevariation

31,60€ Preis pro Person

- Ossobuco vom Rind in Tomatensugo geschmort dazu Rosmarinkartoffeln & Pfannengemüse

22,95€ Preis pro Person

- Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratener Maispolenta, Lauchgemüse & Cherry-Tomaten

28,80€ Preis pro Person

- Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt dazu kleine Kartoffelklöße und gem. Gemüse der Saison

26,95€ Preis pro Person

- Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

27,80€ Preis pro Person

- Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Beete

22,95€ Preis pro Person

- Roastbeef „rosa“ gebraten *am Buffet aufgeschnitten* dazu Rosmarinkartoffel & Speckbohnen

34,70€ Preis pro Person

- Geschmorte Schweinebäckchen an Rübenkrautsauce, Paprikagemüse abgerundet mit 43er, Kartoffelkroketten

21,80€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Frischer Fang

- Lachs im Kräutermantel  
in einer frischen Limetten-Sauce auf  
Fenchel-Tomatengemüse & Drillingen mit Meersalz  
26,95€ Preis pro Person
- gebratenes Kaiserbarschfilet auf Kartoffel- Tomaten-  
Dillstampf & ZucchiniGemüse  
21,60€ Preis pro Person
- Gebratener Zander auf cremigen Rieslingkraut,  
süß-sauren Birnenperlen  
36,70€ Preis pro Person
- Baumüller`s Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten  
an Granatapfel-Rucola-Risotto, Rieslingsauce  
22,80€ Preis pro Person
- Nordsee-Schollenfilets auf der Haut gebraten mit  
Blattspinat & Kräutertomaten dazu kl. Petersilienkartoffeln  
20,60€ Preis pro Person
- gedünsteter Kabeljau an Wurzelgemüse mit Senfsauce  
dazu Gurkensalat & Drillinge  
21,75€ Preis pro Person
- Mowwe`s Bouillabaisse mit Lachs, Kabeljau, Miesmuschel &  
Wurzelgemüse dazu Baguette  
22,90€ Preis pro Person
- Miesmuscheln im Gemüsesud serviert  
dazu frisches Baguette mit Knoblauchdip  
14,80€ Preis pro Person
- ganzer Lachs aus dem Salzmantel mit frischen Kräutern &  
Dill-Senfschmand  
am Buffet serviert *ab 30 Personen*  
dazu Drillinge aus der Pfanne & Dill-Gurkensalat  
30,95€ Preis pro Person
- gebratene Bachforelle auf cremigem Mandelspinat  
& kl. Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum  
21,95€ Preis pro Person

## Buffet- / Menüvorschläge

### Vegetarisch & Vegan

- Selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto

17,90€ Preis pro Person

- gefüllte Aubergine mit Couscous, Frühlingslauch, Granatäpfel, Wurzelgemüse, frische Kräuter dazu würziger Joghurt

15,95€ Preis pro Person

- Cremige Trüffelravioli in leichtem Trüffelsud

18,95€ Preis pro Person

- gebackene Falafelbällchen auf buntem Lisensalat



14,80€ Preis pro Person

- geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffel-Petersilienstampf dazu Tomatenkompott



17,80€ Preis pro Person

- Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous



17,80€ Preis pro Person

### Zum Abschluss was Süßes

pro Stk.

- Bayrische Creme im Weckglas mit Mangopüree 4,20€
- Schokomousse im Weckglas mit Fruchttopping 4,20€
- Cappuccinocreame im Weckglas mit Schokoraspeln 4,10€
- Tiramisu klassisch 4,90€
- Kirschtiramisu im Weckglas 4,90€
- Himbeertiramisu 4,90€
- Fruchtige Pannacotta im Weckglas mit Fruchtspiegel 4,20€
- Rote Beerengrütze an Vanillesauce 4,10€
- Frischer Obstsalat + aufgeschlagener Sabayon 6,95€  
1,60€
- Herrencreme mit Sherry 4,10€
- Creme Brûlée 4,50€
- Kaiserschmarren 9,80€
- Cheesecake 6,60€
- Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber Kompott 6,40€
- Vanillecreme mit Brombeerragout 4,20€
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) Tagespreis

## Getränkepauschale

### Softgetränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Bionade Holunder, Selters Originale Wasser, (wird auf den Tischen gekühlt eingesetzt)

### Alkoholische Getränke:

Kronen Bier vom Fass, Radler, Alster, Krefelder, Jever Fun alkoholfrei

#### Sekt:

Geldermann trocken zum Empfang

#### Weißwein:

Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“  
Sauvignon Blanc „Pfalz“

#### Rotwein:

Merlot „Pfalz“ trocken  
Dornfelder „Pfalz“ halbtrocken

Zum Schluss einen Verteiler:

*zwei Schnapssorten zur Wahl*

### Kaffeebar als Selfservice:

Filter Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

gültig 8 Stunden

38,95€

*Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu EUR 6,70 pro Person.*

### Zusatzoptionen zur Getränkepauschale

Kaffeespezialitäten  
3,50€ pro Person

2 Spirituosen oder  
Schöffelhofer Hefe & Hövels Original  
(auch alkoholfrei)  
8,00€ pro Person

Mit Longdrink wie z.B.  
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Gin Tonic...  
5,00€ pro Sorte

## Was Sie noch wissen müssen

### Für Feierlichkeiten in Ihrem Haus ab 20 Personen

#### Stehtisch

- mit Husse 12,00€
- ohne Husse 8,00€

#### Geschirr:

- Suppentasse 0,90€
- Vorspeisenteller 0,90€
- Menüteller 1,30€
- Dessertteller 0,50€
- Bestecksatz 1,50€  
Messer, Gabel, Dessertlöffel
- Suppenlöffel o. Kuchengabel 0,40€
- Kaffeetasse & Untertasse 1,00€
- Wasserglas 0,30€
- Weinglas 0,50€
- Glasbruch 1,50€

- Grill Leihgebühr 50,00€
- Benötigen Sie eine helfende Hand?  
Personal 39,95€ pro Std.
- Lieferpauschale  
ab 5km bis 20 km 10,00€  
über 20 km 20,00€

### Für Feierlichkeiten in unserem Haus ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 3,50€ p. Stk.
- Stoffservierten (weiß) 2,00€ p. Stk.
- Tischdecken
- Rundetische mit weißer Tischdecke 25,00€ p. Tisch
- Feuerschale incl. Service 10,00€ p. Stk.

## Der schönste Tag im Leben

Sie planen eine freie Trauung um den Bund fürs Leben zu schließen? Wir bieten Ihnen eine traumhafte Location, unter freiem Himmel, idyllisch im Grünen gelegen.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen diesen einmaligen Augenblick.



### freie Trauungen nach Ihren Vorstellungen

Preis pro Person 11,90€  
Incl. Sektempfang, Bänke mit Husse, Stühle für das Brautpaar,  
2 Stehpulte für Blumenschmuck (Blumenschmuck exklusive).

Zeitraum ca. 3 Stunden  
Getränke vom Haus

*Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.*

## Mowwe Restaurant & Café AGB´s

1. Vereinbarte Preis können nach Vertragsschluss von dem Mowwe Restaurant & Café entsprechend den dann gültigen Preislisten geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Erbringung der Leistung mehr als 3 Monate beträgt. Die in der Bestätigung angegebenen Preis gelten für 3 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung. Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Ankündigung einer Änderung unterliegen. Die Änderung bezieht sich dann auf die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl sich verringern, so behält sich das Mowwe Restaurant & Café vor, die Speisen komplett in Rechnung zu stellen. Im Fall einer Überschreitung der angemeldeten Personenzahl hat der Veranstalter die zusätzlichen anfallenden Kosten gesondert zu vergüten.
3. Kinder: Unter 6 Jahren sind die Kinder kostenfrei!  
Von 6-11 Jahren zahlen die Kinder pauschal 50%.  
Ab 11 Jahren zahlen die Kinder bei Speisen 100% bei Getränken die Hälfte der ausgewählten Pauschale.