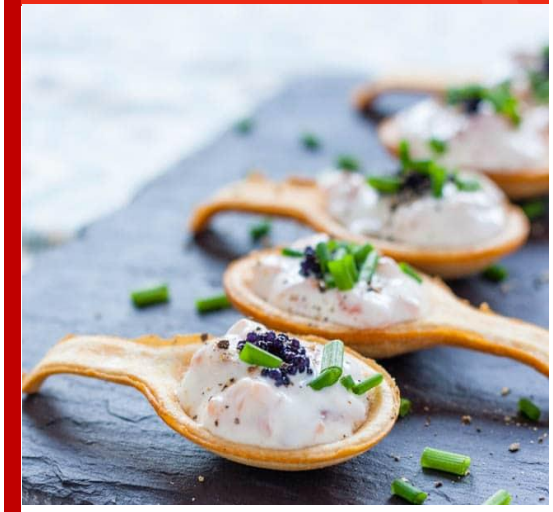
CATERING



Veranstaltungskarte

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir stellen Ihnen das entsprechende Menü zusammen. Somit können Sie Ihrere Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind...
Die Vintagescheune für bis zu 100 Personen
Die Mühle in Husen-Kurl für bis zu 80 Personen.
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

Stand: **Januar 2026** ,
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

Fingerfood

„Westfälisch“

- Mini Cheese Burger – Rinderpatty, BBQ-Sauce, knackiger Salat
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- Rote Beetesalat mit Wallnüssen & Ziegenkäse
- Mini Salzkuchen mit Mett, Käse,

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 6,30€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 8,30€

„Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Pimientos de Padrón mit Meersalz
- Tomaten-Bruschetta
- Luftgetrockneter Roherschinken
  mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Vitello Tonnato im Glas

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 7,80€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 9,95€

„Erstklassig“

- Lachstatar auf einem Gurkentaler & Dill
- Garnelen in Knoblauch & Rosmarin auf Avocadotatar
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt
- Ricotta-Spinat Raviolo auf Tomentencreme & Basilikum
- Rindertarta im Knusperbecher

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 ausgarniert

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

„Süßes Fingerfood“

- Cake-Pops mind. Abnahme 30Stk. 3,70€/Stk.
  kleine Kuchenbällchen mit feiner Glasur
- Praliné Pops mind. Abnahme 30Stk. 3,95€/Stk.
  kleine, feine Pralinen am Stiel mit Schokolade überzogen
- Schoko-Lollies mind. Abnahme 30Stk .4,95€/Stk.
  mit weißer, Zartbitter, Vollmilchkuvertüre

Einfach mal ein Süppchen“

	0,25l	/ 0,5l
▪ Rinderkraftbrühe	5,90€	
▪ Kräftige Hühnerbrühe Mit Eierstich, Suppennudeln	5,50€	
▪ Kürbis-Ingwer- Suppe mit Kokosmilch verfeinert	5,30€	/ 6,90€
▪ Gulaschsuppe nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt	5,80€	/ 6,90€
▪ Tomatensuppe klassisch	4,80€	/ 5,80€
▪ Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch & einem pikanten Hänchenfiletspieß	5,80€	
▪ erfrischende Zitronengrasssuppe	5,30€	
▪ Selleriesuppe mit Crunch	4,60€	
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,60€	/ 6,95€
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Mettwusrtwürfeln	5,50€	/ 6,80€
▪ Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleich	5,50€	/ 6,95€
▪ cremige Süßkartoffelsuppe mit Sesam	5,60€	
▪ Kichererbsen-Erdnuss-Suppe	5,70€	

„Party Must-Haves“

	Preis pro Person
▪ Mowwe´s Currywurst mit ofenfrischen Baguette	4,60€
▪ Mowwe Partyplatte mit Schnitzeln, Frikadellen, Mettwurst, Krautsalat, Gouda	11,90€
▪ Vesperplatte-Obatzter, Brezeln. Mett, Käsekracher	15,70€
▪ zünftige Mettwurstplatte	7,90€
▪ reichhaltige französische Käseplatte	13,95€
▪ Melonen-Schinkenspieß 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, gefülltes Gemüse, Zucchini, Aubergine	15,95€
▪ verschiedene Flammkuchen- Speck, Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren, Rucola...	11,50€-14,90€

Buffet- / Menüvorschläge

Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

Mowwe`s Fischvariation vom Fischhof Baumüller

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

Dazu reichen wir frisches Baguette
mit Meerrettich & Dillsenfsauce

19,90€ Preis pro Person

- Garnelen mit Rosmarin & Knoblauchbutter gebraten
  dazu ofenfrisches Baguette & Aioli

12,85€ Preis pro Person

- Lachstatar auf Limone mit Meerrettichjoghurt

14,80€ Preis pro Person

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

9,90€ Preis pro Person

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

19,90€ Preis pro Person

„Moderne Tradition“ ab 20 Personen

Lauwarmer Stremellachs im Ganzen mit Dillsensauce & Meerrettichschmand

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,

Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce
Dazu Kartoffelgratin & Speckbohnen

Saftig geschmortes Lammkeule
an Rosmarinsauce 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

34,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„Rouladen“ ab 20 Personen

Käse-Lauch-Suppe dazu knackiges Baguette

gemischter, bunter Salat an Mowwe´s Hausdressing

Klassisch gefüllte Rouladen
dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

Mit Spinat gefüllte Putenroulade
an Rahmsauce dazu Bandnudeln & in Kräuterbutter gebratene Champignons

---

-Im Glas serviert-
Fruchtige Joghurtmousse mit Mangopüree

Kirschbeerengrütze mit Vanilleeis

33,90€ Preis pro Person

„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 cremige Tomaten-Mozzarellasauce mit Gnocchi & Antischockenherzen aus der Pfanne

cremige Trüffelravioli in feiner Parmesan – Trüffelsauce & Rucola

---

-Im Glas serviert-

Stracciatellamousse mit Schokocrunch

Tiramisu klassisch

46,95€ Preis pro Person

„Traditionell“ ab 20 Personen

Mowwe`s Fischvariation vom Fischhof Baumüller
- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Forelle, frisch aus dem Rauch

Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsenfsauce

Salatvariationen
Wildkräutersalat mit Granatäpfelnkernen & Croutons an Mowwe´s Hausdressing
Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Honig & Cashewkernen
cremiger Waldorfsalat mit Äpfeln, Walnüssen, Sellerie

Rinderrouladen an Kartoffelgratin & fruchtigem Kürbis- Rettichsalat

geschmortes Rindergulasch mit Paprika, Champignons dazu Spätzle & Kohlrabigemüse in Rahm

gebratenes Kabeljaufilet an lauwarmen Kartoffel-Fenchelsalat dazu cremiger Senfdip

---

-Im Glas serviert-

luftige Schokomousse & knackige Creme Brûlée

42,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch, modern, westfälisch“ ab 20 Personen

- **Westfälische Tapas** mit…
- *Würzigen Mettwürstchen mit Senf*
- *Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat*
- *Räucherlachs auf kleinen Rösti & Meerrettichschmand*
- *Gefüllte Eier mit einer Luftigen Eigelbsenfcreme*

Schweinebäckchen in Rübenkrautsauce
dazu Rahmsauerkraut & kleine Salzkartoffeln

gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

gebratenes Doradenfilet auf Kartoffelkräuterstampf & Kirschtomaten an Parmesansauce, Rucola

---

Kokos-Pannacotta mit Mangoragout

Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

43,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

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 Waldbeerragout im Glas serviert

23,95€ Preis pro Person

Mowwe´s Reibekuchen

Mowwe`s Reibekuchen (5 Stück pro Person)
mit westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,
Apfelkompott & Kräuterquark

16,95€ Preis pro Person

Lockere Grillparty

„Klassisch“ - **ab 20 Personen**

Salate vom Buffet:

- Mini Tortellini-Rucolasalat mit Parmesan & getrockneten Tomaten
- 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
- Hänchenschenkel (ohne Knochen) im leichtem Soja-BBQ-Sauce
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

Zum Schluss was Süßes:
Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

36,95€ Preis pro Person

Big-BBQ

Salate vom Buffet

Mini Tortellini-Rucolasalat mit Parmesan
& getrockneten Tomaten

- Krautsalat
- cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
- Wildkräutersalat mit Himbeeren & Croutons
  dazu Mowwe´s Hausdressing
- Ebley (Sonnenweizen)- Gurke, Fetakäse, Tomaten, Schnittlauch,
- Bauernsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Bratpaprika mit Meersalz
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- BBQ Schweinefilet im ganzen am Grill aufgeschnitten
- marinierte Hänchenschenkel (ohne Knochen)
  im leichtem Soja-BBQ-Sauce
- Roastbeef im ganzen am Grill aufgeschnitten
- Lachsteaks mit Limette abgeschmeckt
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

Zum Schluss was Süßes:
Schokobrownie mit Karamelsauce & Erdnusscrunch
Schokoladen Mousse
Fruchtige Pannacotta mit Mango Toping

47,95€ Preis pro Person

Burger & Spareribs-BBQ-Style

Pulled-Pork-Burger- mit 18h
gegartem & geräuchertem Schweinefleisch

Spareribs 22h auf Niedrigtemperatur gegart in rauchiger Barbecuesauce

Mowwe´s BBQ Burger
Handgefertigtes Rindfleischpatty mit Cheddar & Zwiebelmarmelade rauchig- süß, zum selber bauen
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurken & Saucen

dazu kleine Folienkartoffel mit Kräuterquark & Pommes

dazu Salate vom Buffet

cremiger Coleslawsalat mit geraspelten Karotten & Sahnedressing abgeschmeckt

rauchiger Texas Bohnensalat mit Mais abgerundet

Wildkräutersalat mit Erdnüssen & Roter Beete Würfeln

Champignons aus der Pfanne mit Knoblauch & Kräuterbutter

Dessert
Cheesecake mit Karamellsauce & Früchten

37,95€ Preis pro Person

Upgrade für Ihr Grillbuffet	Preis pro Person
kleine Garnelenspieße mit Limette & Knoblauch vom Grill	Tagespreis
Tomahawk Steak „rosa ein saftiges aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen im ganzen vom Grill	10,40€
Lammkoteletts aus dem Smoker	5,80€
Mediterran Doradenfilet mit Rosmarin & Olivenöl vom Grill	Tagespreis
Maiskolben in Kräuterbutter	3,60€
grüner Spargel mit Meersalz & Kirschtomaten	4,20€
kleine Folienkartoffel mit Kräuterquark	3,50€
Halloumikäse knusprig gebraten	3,90€
Mowwe´s Kartoffelgratin	4,30€
Champignons in Knoblauchbutter aus der Pfanne	3,00€

Buffet- / Menüvorschläge

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

- Schweinemedaillons 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

- Knusbrige Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

  19,95€ Preis pro Person

- Putencurry in fruchtiger Curry-Limonensauce an Orientalischem Couscous

  21,95€ Preis pro Person

- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsaue dazu Kartoffelgratin & Speckbohnen

  21,90€ 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

  32,90€ Preis pro Person

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

  34,90€ 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 Zucchinimantel, 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

- 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

- Auf der Haut gebratens Lachsfilet
  Auf Kräuterkartoffelstampf &
  gebratenem Romasalatherzen, 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 Wolfsbarsch aus dem Salzmantel
  mit frischen Kräutern & Dill-Senfschmand
  am Buffet serviert *ab 30 Personen*
  dazu Drillinge aus der Pfanne & Dill-Gurkensalat

  32,95€ 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

Vegan

- gebackene Falafelbällchen auf buntem Lisensalat

  14,80€ Preis pro Person

  geschmortes Blumenkohlsteak auf Kräuterkartoffelstampf & Kirschtomaten

  17,80€ Preis pro Person

Vegan

- Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous

  17,80€ Preis pro Person

Vegan

- geschmortes Spitzkohlsteak aus dem Ofen mit Erdnusscrunch & Süßkartoffelpüree

  18,90€ Preis pro Person

- cremige Avocado Pasta mit Kirschtomaten & Thymian, Zitrone

  19,40€ Preis pro Person

- Linsen Bolognese an Vollkorn Nudeln

  16,40€ Preis pro Person

Vegan

- Gemüse-Bowl zum selber Bauen mit…
  Quinoa oder Reis, gebackene Süßkartoffel, Edamame, Avocado, Kirschtomaten, Chili-Limetten-Dressing.

  14,60€ Preis pro Person

- würziger Halloumispieß auf Kirchererbsen-Paprikapürre mit feinem Olivenöl

  17,70€ Preis pro Person

Dessert, Torten, & süße Spezialitäten

	pro Stk.
Bayrische Creme im Weckglas mit Mangopüree	4,20€
Schokomousse im Weckglas mit Fruchttopping	4,20€
Cappuccinocreme im Weckglas mit Schokoraspeln	4,10€
Tiramisu klassisch	4,90€
Joghurtmousse mit Mango im Weckglas	4,90€
Himbeertiramisu	4,90€
Fruchtige Pannacotta im Weckglas mit Fruchtspiegel	4,20€
Rote Beerengrütze an Vanillesauce	4,10€
Frischer Obstsalat	6,95€
+ aufgeschlagener Sabayon	1,60€
Herrencreme mit Sherry	4,10€
Creme Brûlée	4,50€
Kaiserschmarren	9,80€
Cheesecake	6,60€
Stracciatellamousse mit Schokocrunch	4,40€
Vanillecreme mit Brombeerragout	4,20€
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal)	Tagespreis

Ganze Torten

Mandarienschmand	42,00€
Eierlikörsahnetorte	42,00€
Lübecker-Nuss-Sahne	42,00€
Schwarzwäldersahnetorte	42,00€
Zitronenbaisertorte	45,00€
Käsesahnetorte	42,00€
Frankfurter Kranz	45,00€
Schokomoussetorte	42,00€
Himbeervanilletorte	42,00€
Apfelkuchen Vegan	40,00€
Erdbeerbuttermilch	45,00€

Kuchenstücke vom Blech

Kirschstreusel	3,50€/Stk.
Apfelstreusel	3,50€/Stk.
Donauwelle	3,50€/Stk.
Bienenstich	3,50€/Stk.
Erdbeerkuchen	Tagespreis

Kleine Törtchen

Erdbeertörtchen	5,50€/Stk.
Himbeeretörtchen	5,50€/Stk.
Stachelbeer-Baiser-Törtchen	5,50€/Stk.
Pistazien-Vanilletörtchen	4,95€/Stk.
Zitronen Tartelette	7,20€/Stk.
Cake-Pops mind. Abnahme 30Stk. kleine Kuchenbällchen mit feiner Glasur	3,70€/Stk.
Praliné Pops mind. Abnahme 30Stk. kleine, feine Pralinen am Stiel mit Schokolade überzogen	3,95€/Stk.
Schokoladen-Lollies mind. Abnahme 30Stk. mit weißer, Zartbitter, Vollmilchkuvertüre	4,95€/Stk.

Getränkepauschale

Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu EUR 7,95 pro Person.

Softgetränke:
Cola, Cola Zero, 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:
Spritziger Secco von Keth trocken zum Empfang

Weißwein:
Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“
Sauvignon Blanc „Pfalz“

Rotwein:
Merlot „Pfalz“ trocken
Primitivo Di Manduria

Zum Schluss einen Verteiler:
zwei Schnapssorten zur Wahl

Kaffeebar als Selfservice:
Filterkaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

gültig 8 Stunden 39,95€ Preis pro Person

Schöfferhofer Hefe & Hövels Original
(auch alkoholfrei)
5,30€ pro Person

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

Für Feierlichkeiten **in unserem Haus** ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 3,50€ p. Stk.
- Stoffservierten verschiedene Sorten 2,00€ p. Stk.
- Feuerschale incl. Service 35,00€ 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., weiße Stühle, 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.