



CATERING



Veranstaltungskarte

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

Unsere Räumlichkeiten sind...

Die Vintage-Scheune 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 Beete Salat 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, roher Schinken 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 Tomatencreme & Basilikum
- Rindertartar 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 (*Mindestabnahme 30Stk*) 3,70€/Stk.
kleine Kuchenbällchen mit feiner Glasur
- Praliné Pops (*Mindestabnahme 30Stk*) 3,95€/Stk.
kleine, feine Pralinen am Stiel mit Schokolade überzogen
- Schoko-Lollis (*Mindestabnahme 30Stk*) 4,95€/Stk.
mit weißer, Zartbitter, Vollmilchkuvertüre

Einfach mal ein Süsspchen"

▪ Rinderkraftbrühe	0,25l / 0,5l 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 Hähnchenspieß	5,80€
▪ erfrischende Zitronengrassuppe	5,30€
▪ Selleriesuppe mit Crunch	4,60€
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,60€ / 6,95€
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Mettwurstwürfeln	5,50€ / 6,80€
▪ Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch	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	4,80€
▪ 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 <i>dünnes Kalbsfleisch in Thunfischsauce</i>	13,95€
▪ Mowwe's gemischte Antipasti Oliven, gefülltes Gemüse, Zucchini, Aubergine	15,95€
▪ verschiedene Flammkuchen- Speck, Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren, Rucola...	11,50€-14,90€

„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

Buffet- / Menüvorschläge

„Moderne Tradition“ ab 20 Personen

Lauwarmer Stremellachs im Ganzen mit Dillsenfsauce &
Meerrettichschmand

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,

Schweinemedallions 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

36,30€ Preis pro Person

„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

34,95€ 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

48,80€ 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 & Dillsenfauce

Salatvariationen:

- Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen & 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

44,70€ Preis pro Person

„klassisch, modern, westfälisch“ ab 20 Personen

▪ **Westfälische Tapas** mit...

- *Würzigen Mettwurstchen 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

45,70€ Preis pro Person

Schnitzelbuffet

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

-Im Glas serviert-
Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

24,95€ 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
- Hähnchen Schenkel (ohne Knochen) im leichtem Soja-BBQ-Sauce
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

Zum Schluss was Süßes:

Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

38,75€ 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 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 Hähnchenschenkel (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 Topping

49,95€ Preis pro Person

Burger & Spareribs-BBQ-Style

Pulled-Pork-Burger-

mit 18h gegartem & geräuchertem Schweinefleisch

Spareribs

22h auf Niedrigtemperatur gegart in rauchiger BBQ-Sauce

Mowwe's BBQ Burger

Handgefertigtes Rindfleisch-Patty mit Cheddar & Zwiebelmarmelade 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

39,60€ Preis pro Person

Upgrade für Ihr Grillbuffet

Preis pro Person

Ergänzungen Personalisieren Sie ihr Buffet

- kleine Garnelenspieße
mit Limette & Knoblauch vom Grill

- Tomahawk Steak „rosa“
ein saftiges aromatisches Rib-Eye-Steak
am Knochen im Ganzen vom Grill

- Lammkoteletts aus dem Smoker

- Mediterranes Doradenfilet
mit Rosmarin & Olivenöl vom Grill

- Maiskolben in Kräuterbutter

- grüner Spargel mit Meersalz & Kirschtomaten

- kleine Folienkartoffel mit Kräuterquark

- Halloumi Käse - knusprig gebraten -

- Mowwe's Kartoffelgratin

- Champignons in Knoblauchbutter
aus der Pfanne

Tagespreis

10,40€

5,80€

Tagespreis

3,60€

4,20€

3,50€

3,90€

4,30€

3,00€

Weitere 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

18,60€ 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

25,95€ Preis pro Person

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

- Knusprige 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

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

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

24,95€ 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

29,80€ 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

22,80€ Preis pro Person

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

Frischer Fang

- Auf der Haut gebratenes 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

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

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 Linsensalat

14,80€ Preis pro Person

- geschmortes Blumenkohlsteak auf Kräuterkartoffelstampf & Kirschtomaten

17,80€ Preis pro Person



- Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous

17,80€ Preis pro Person



- geschmortes Spitzkohlsteak aus dem Ofen mit Erdnusscrunch & Süßkartoffelpüree

18,90€ Preis pro Person

- cremige Avocado Pasta mit Kirschtomaten & Thymian,

19,40€ Preis pro Person

- Linsen Bolognese an Vollkorn Nudeln

16,40€ Preis pro Person



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

14,60€ Preis pro Person

- würziger Halloumi Spieß auf Kirchererbsen-Paprikapüree 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€
▪ Cappuccino Creme 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€
▪ Stracciatella Mousse mit Schokocrunch	4,40€
▪ Vanillecreme mit Brombeerragout	4,20€
▪ Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal)	Tagespreis

Ganze Torten

Mandarinschmand	42,00€
Eierlikörsahnetorte	42,00€
Lübecker-Nuss-Sahne	42,00€
Schwarzwälderkerstorte	42,00€
Zitronenbaisertorte	45,00€
Käsesahnetorte	42,00€
Frankfurter Kranz	45,00€
Schokomousetorte	42,00€
Himbeervanilletorte	42,00€
Apfelkuchen 	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 (Saisonal)	Tagespreis

Kleine Törtchen

Erdbeertörtchen	5,50€/Stk.
Himbeertörtchen	5,50€/Stk.
Stachelbeer-Baiser-Törtchen	5,50€/Stk.
Pistazien-Vanilletörtchen	4,95€/Stk.
Zitronen Tartelette	7,20€/Stk.
Cake-Pops (Mindestabnahme 30Stk)	3,70€/Stk.
kleine Kuchenbällchen mit feiner Glasur	

Praliné Pops (Mindestabnahme 30Stk).	3,95€/Stk.
kleine, feine Pralinen am Stiel mit Schokolade überzogen	

Schokoladen-Lollis (Mindestabnahme 30Stk)	4,95€/Stk.
mit weißer, Zartbitter, Vollmilchkuvertüre	

Getränkepauschale

Softgetränke:

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Rhabarberschorle, Bionade Holunder,
Selters Originale Wasser

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

Nespresso Kaffeebar als Selfservice:

Ristretto, Espresso, Lungo, Americano, Tee

gültig 8 Stunden

39,95€ Preis pro Person

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

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

- 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.