



Festliche Veranstaltungen

Genießen Sie Ihr Fest...

ganz gleich, ob es sich um Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Betriebsfeste handelt, im Hotel Restaurant Straelener Hof sind Sie zu jeder Festlichkeit gut beraten.

Für (fast) jede Personenzahl bieten wir Ihnen das richtige Ambiente.

Sie widmen sich Ihren Gästen,
wir kümmern uns um den reibungslosen Ablauf!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Gültig ab Juli 2024

Straelener Hof GmbH
Annastraße 68
47638 Straelen

Telefon 0 28 34 / 91 41-0
Fax 0 28 34 / 91 41-47
info@straelenerhof.de

Unser Restaurant

Name	U- Form	E- Form	Einzel- tische	Block
Wintergarten	35 Personen	35 Personen	50 Personen	24 Personen
Blumenwiese	---	---	28 Personen	26 Personen
Blumenecke	---	---	16 Personen	16 Personen

Name	U- Form	E- Form	Block- tische	Block
Festsaal	80 Personen	120 Personen	140 Personen	---
2/3 des Saals	50 Personen	60 Personen	60 Personen	---
1/3 des Saals	30 Personen	---	35 Personen	24 Personen

In unserem Festsaal können auch runde Tische bis 120 Personen und Tischreihen bis zu 160 Personen gestellt werden.

In Verbindung mit Familienfeiern berechnen wir keine Raummiete.

Unser Restaurant

Restoranträume

Wintergarten	bis	45 Personen
Blumenwiese	bis	26 Personen
Blumenecke	bis	16 Personen

Festsaal	bis	140 Personen
2/3 des Saals	bis	60 Personen
1/3 des Saals	bis	30 Personen

In unserem Festsaal können auch runde
Tische bis 120 Personen gestellt werden.

Thekentreffpunkt – Sonnenterrasse – 80 Personen

Öffnungszeiten:

Täglich: 06.30 Uhr - 23.00 Uhr

Küche: 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

17.00 Uhr - 21.00 Uhr

Oder nach Absprache!

Unser Hotel

Zimmer + Preise

50 Zimmer mit 92 Betten

Typ	Einzel- belegung	Doppel- belegung
Einzelzimmer	84,00 €	---
Doppelzimmer	99,00 €	155,00 €
Suite	115,00 €	175,00 €
Extrabett	---	35,00 €

Wochenende	Einzel- belegung	Doppel- belegung
Einzelzimmer	79,00 €	---
Doppelzimmer	94,00 €	145,00 €
Suite	110,00 €	165,00 €

In Messezeiten behalten wir uns Preisänderungen vor.

Parkplätze

63 Parkplätze

10 Tiefgaragenplätze 9,00 € pro Tag

Busparkplätze in unmittelbarer Umgebung

Empfang

Ob bei gutem oder schlechtem Wetter, auf der Terrasse, im Saal oder in unseren Restauranträumen, wir bieten Ihnen immer einen entsprechenden Empfang für Ihre Feier.

Sekt

Geldermann Privatkellerei
Flaschengärung mit Naturkork

Straelener Hof
Privat Cuveé trocken 24,50 €

Superb feinherb 24,50 €



Aperitif

Aperol „Spritz“
Aperol • Soda • Sekt
Orange 7,90 €
Alkoholfrei 6,90 €

„Hugo“
Holunderblütensirup • Minze
Soda • Sekt 7,90 €
Alkoholfrei 6,90 €

Aperitivo Rosato „Beere“
Ramazzotti Aperitivo Rosato
Beeren • Sekt 7,90 €

Champagner

Moët & Chandon
Impérial Brut 0,75l 94,50 €

0,375 l 67,50 €

Piccolo 42,50 €

Veuve Clicquot
Ponsardin
Demi-Sec 94,50

Canapées

Salami • Gouda
Vegetarischer Aufstrich
Brie • Leberwurst 3,00 €

Kasseler • Braten • Mett
Knochenschinken 4,00 €

Räucherlachs • Forelle
Entenbrust • Roastbeef
Scampi 4,50 €

Fruchtspieße 2,50 €

Im kleinen Glas

Kartoffelsalat 1,50 €
Thunfischsalat 2,50 €
Krabbencocktail 3,50 €

Auszug aus unserer Getränkekarte

Biere

König Pilsener 0,25 l	2,90 €
Bitburger Pils 0,25 l	2,90 €
Diebels Alt 0,25 l	2,90 €
Erdinger Weizenbier 0,5 l	5,50 €
alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33 l	3,70 €
Vitamalz 0,33 l	3,70 €

Heißgetränke

Kaffee • Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Cappuccino • Schokoccino	3,50 €
Tee	3,50 €
Kakao	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Kanne Filterkaffee	9,00 €

Mineralwasser

Selters Classic • Leicht • Naturell	
0,75 l	6,90 €
0,50 l	4,90 €
0,25 l	2,90 €



Spirituosen

Malteser Aquavit	3,50 €
Linie Aquavit	3,50 €

Stuffkamp, Aufgesetzter Wacholder, Korn	3,00 €
--	--------

Fernet Branca, Menta	3,50 €
Ramazzotti, Averna	3,50 €

Likre	ab 3,50 €
--------	-----------

Cognac	ab 4,50 €
--------	-----------

Whiskey	ab 4,50 €
---------	-----------

Grappa	ab 4,50 €
--------	-----------

Edelbrnde	ab 6,50 €
------------	-----------

Alkoholfreie Getrnke

Sinalco Cola, Orange, Zitrone 0,33 l	3,90 €
---	--------

Sinalco Cola light, Zero Zero 0,33 l	3,90 €
---	--------

Apfelsaft 0,2 l	2,90 €
Orangensaft 0,2 l	2,90 €
Traubensaft 0,2 l	2,90 €

Alle Sorten Schweppes 0,2 l	3,00 €
--------------------------------	--------

Bankettweine

Weißwein Rheinhessen

2019er Rivaner Classic • Fruchtig Feinherb
Weingut Köster-Wolf
Silberne Kammerpreismünze 25,90 €

Rheingau



2020er Riesling • Spätlese • Feinherb
Hallgartener Jungfer • Gutsabfüllung
Deutscher Prädikatswein 24,90 €

2017er Weißer Burgunder • Kabinett • Trocken
Deutscher Prädikatswein
Weingut Alexander Freimuth 27,90 €

Baden

2019er Grauer Burgunder
Kabinett • Trocken
Oberbergener Baßgeige 24,90 €

Frankreich

2019er Chardonnay • Trocken
Domaine Paul Mas
Languedoc 24,90 €

Roséwein Pfalz

2018er Portugieser Weißherbst • Feinherb
Deutscher Qualitätswein
Freinsheimer Rosenbühl 24,90 €

Baden

2018er Spätburgunder Weißherbst • Kabinett
Deutscher Prädikatswein
Oberrotweiler Käsleberg 26,90 €

Rotwein Italien

2021er Chianti Classico
Poggio Civetta Farnesa 32,90 €

Frankreich

2018er Cabernet Sauvignon und Merlot
Languedoc
Domaine Paul Mas 29,90 €

2017er Côtes du Ventoux
„Les Gelinottes“
Domaine Alain Jaume & Fils 29,90 €

2019er Merlot • Trocken 24,90 €

Weitere Weine in unserer Getränkekarte.

Menüvorschläge ab 10 Personen 3 – Gang Menüs

Menü I

Rahmsuppe von Gartenkräutern
mit Buttercroutons

Medaillons vom Schweinfilet
mit gebratenen Champignons
Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin und Pommes
frites

Mousse von dunkler Schokolade
mit Vanillesoße

37,00€

Menü II

Fruchtige Mango- Currysuppe
mit Bacon

Gebratenes Zanderfilet
mit Rieslingsoße, Blattspinat,
Bandnudeln und
Petersilienkartoffeln

Dreierlei Sorbet mit Fruchtmark

44,90€

Menü III

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit
Markbällchen,
Eierstich und Gemüsewürfeln

Roastbeef und Schweinefilet
Sc. Béarnaise • Pfefferrahmsoße
mit buntem Gemüse,
Kartoffelgratin und
Kartoffelkroketten

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und
Sahne

47,90€

Menü VI

Rahmsuppe vom Frühlingslauch

Maispouardenbrust mit
Thymiansoße,
Spitzkohl oder Wirsing in Rahm
und Kartoffelplätzchen

Tiramisu

Kaffee-Mascarpone-Creme

39,90€



Kindermenü I

„Buchstabensuppe“

Putenschnitzel mit Buttererbsen
und Pommes frites

Vanilleeis mit Sahne

22,90€

Kindermenü II

„Sterntalersuppe“

Schweinemedallion mit
Rahmsoße
Buttererbsen und Pommes frites

Vanilleeis mit heißer
Schokoladensoße und Sahne

27,90€

Menüvorschläge ab 10 Personen 4 – Gang Menüs

Niederrheinisches Festmenü

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Eierstich,
Markbällchen und Gemüse

Tafelspitz mit Remoulade
und kleinen Kartoffelchen

Roastbeef und Schweinefilet
Sc. Béarnaise • Pfefferrahmsoße
mit buntem Gemüse,
Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten

Festliche Eisbombe, brennend serviert,
mit heißen Kirschen und Sahne

63,90€

Menü II

Rucola- Wildkräutersalat
mit gerösteten Nüssen und Kernen

Rahmsuppe von der Zuckerschote

„Variation von Edelfischen“
Lachs • Zander • Scampi
mit Rieslingsoße auf Blattspinat
Bandnudeln und „Schmörkes“

Rote Grütze mit Vanilleeis

Tauschen Sie aus!

Kürbis- Ingwersüppchen mit Bacon

Fruchtige Tomatensuppe

Kartoffelrahmsuppe mit Buttercroutons

Rahmppe von Waldpilzen

59,90€

Menü III

„Festliche Vorspeise“
Garnelencocktail • Melonenschiffchen
mit Serranoschinken • Räucherlachs
mit Honig- Senfsoße

Tomatenconsommé
mit Basilikumklößchen

Tranchen vom Rinderfilet
mit Portwein- Schalottensoße,
buntem Gemüse,
Pommes frites und Kartoffelgratin

Parfait nach Jahreszeit
mit Fruchtmark

72,90€



Menü IV

Feldsalat mit warmem
Kartoffeldressing
und gerösteten Speckstreifen,
Buttercroutons

Steinpilzrisotto • Trüffel und Parmesan

Wildplatte
Hirschragout • Rehbraten • Hirschrücken
Preiselbeerbirne • Rotkohl • Rosenkohl
mit Spätzle und Kartoffelklößen

Nougatparfait mit marinierten Beeren

69,90€

Buffetvorschläge ab 20 Personen

Buffetvorschlag I

Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Räucherlachs mit Honig- Senfsoße
Krabbencocktail
Antipasti von Zucchini und Paprika
Melone mit Serranoschinken

Brot- und Brötchenkorb mit Butter,
Kräuterbutter und Tzatziki

Salate der Saison mit dreierlei Dressing

* * *

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Markbällchen,
Eierstich und Gemüsewürfeln

* * *

Roastbeef • rosa gebraten •
Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsoße

Schweinefilet mit Thymiansoße

Pochierter Lachs mit Rieslingsoße

Dazu bieten wir an:
Kartoffelgratin • Kroketten • Bandnudeln
Bunte Gemüseplatte

* * *

Dessertvariation
Mousse von dunkler Schokolade
Herrencreme
Panna Cotta mit Fruchtmark

67,90€

Unser Service!

Gerne servieren wie Ihnen
die Suppe



Buffetvorschlag II

Graved Lachs mit Honig- Senfsoße
Scampis in Pfeffer- Lauchsoße
Matjesfilet mit Zwiebeln
Geflügelterrinen mit Preiselbeersauce
Marinierter Schafskäse

Brot- und Brötchenkorb mit Butter,
Kräuterbutter und Petersilienpesto

Große, bunte Salatschüssel

* * *

Tomatenconsommée
mit Basilikumklößchen

* * *

Schnitzel „Wiener Art“

Zanderfilet mit Schnittlauchsoße

Salimbocca von der Hähnchenbrust
mit Salbeisoße

Dazu bieten wir an:
Pommes frites • „Schmökes“ • Taglierini
Bunte Gemüseplatte

* * *

Herrencreme

Mousse von dunkler Schokolade
Vanillesoße • Himbeermark

Zitronen-Panna-Cotta

63,90€

Buffetvorschläge ab 20 Personen

Buffetvorschlag III

Champignon-Bruschetta
Tomaten-Thunfischsalat mit Bohnen
Cous Cous Salat
mit mediterranem Gemüse
Salat von Meeresfrüchten

Baguette- und Brötchenkorb
mit Kräuterbutter und Tzaziki

Dreierlei Blattsalat mit verschiedenen
Dressings
„Bund dazu“
Gurke • Tomate • Paprika • Avocado

Rahmsuppe von Gartenkräutern
mit Buttercroutons

Geschnetzeltes von der Putenbrust
in milder Currysoße mit Früchten

Schollenröllchen in Dillsoße

Rinderschmorbraten mit pikanter Soße

Dazu bieten wir an:
Reis • Bandnudeln • Petersilienkartoffeln

Bunte Gemüseplatte

Rote Grütze mit Vanillesoße,
Sahne und Eis

55,90€



Buffetvorschlag IV

Kartoffelrahmsuppe

Schinkenkrustenbraten mit Altbiersoße
Sauerkraut • Rotkohl
Krautsalat
Kartoffelpüree • Semmelknödel

Herrencreme

35,90€

Buffetvorschlag V

Rindfleischsuppe mit Markbällchen,
Eierstich und Gemüsewürfeln

„Niederrheinische Grünkohlplatte“
Grünkohl
Kasseler • Mettwurst • Speck

Vanillepudding mit glasierten Kirschen
33,90€

Buffetvorschlag VI

Fruchtige Tomatensuppe

„Straelener Hof Currywurst“
feine Kalbsbratwurst mit hausgemachter
Currysoße

Schnitzel „Wiener Art“
mit Champignon- und Paprikasoße

Große, bunte Salatschüssel
Pommes frites • Kartoffelrösti

Apfelcrumble mit Vanillesoße
32,90€

Sommergrill I (ab 30 Personen)

Mediterraner Vorspeisenteller – wird serviert

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomate mit Mozzarella und Basilikum- Marinade
Antipasti von Zucchini und Paprika mit gehobeltem Parmesan

* * *

Brot- und Brötchenkorb mit Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark und Tzaziki

Salate der Saison mit dreierlei Dressing
Kartoffelsalat • Nudelsalat

Vom Grill:

Feine Kalbsbratwurst • Rumpsteak • Saltimbocca vom Schweinefilet
marinierte Nackensteaks • Lachsschnitte • Scampis • Kräuterfrikadellen
Paprika • Zucchini • Auberginen

Dazu servieren wir:

Teufelssoße • Cocktailsoße • Mexikanische Soße • Aioli • Currysoße • Senf
Schmorkartoffeln mit Kräutern, würzige Kartoffelspalten
Bohnen und Champignons



... und zum süßen Schluss:

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

56,90€

Sommergrill II (ab 30 Personen)

Brot- und Brötchenkorb mit Butter, Kräuterbutter, Kräuterquark und Tzaziki

Salate der Saison mit dreierlei Dressing
Kartoffelsalat • Nudelsalat

Vom Grill:

Marinierte Nackensteaks • Bauchfleisch • Feine Kalbsbratwurst
Saltimbocca vom Schweinefilet • Kräuterfrikadellen
Paprika • Zucchini

Dazu servieren wir:

Teufelssoße • Cocktailsoße • Mexikanische Soße • Aioli • Currysoße • Senf
Würzige Kartoffelspalten • Champignonpfanne

... und zum süßen Schluss:

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

43,90€

Menüvorschläge Herbst und Winter ab 10 Personen

Menü I

Fasanenconsommé
mit Steinpilzroulade

Hirsch-Edelragout
mit Rotweinbirne Rotkohl
und Spätzle

Zimtparfait mit Rotweinpflaumen
42,90€



Menü II

Kartoffelrahmsuppe mit Bacon

Tranchen vom Hirschrücken
mit Preiselbeersosse,
Rahmwirsing und Kartoffelkroketten

Nougatparfait
mit marinierten Beeren
52,90€

Menü III

Kürbisrahmsuppe mit Bacon

Medaillons vom Schweinefilet
mit marktfrischen Pilzen in
Schnittlauchrahm und Kartoffelkroketten

Vanilleparfait mit Heidelbeerkompott
41,90€

Menü IV

Rahmsuppe
von marktfrischen Pilzen

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Rahmwirsing
und Kartoffelkroketten

Grillagetörtchen
mit Amarenakirschen
39,90€

Menü V

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Speckstreifen und
Buttercroutons

Ganze Gans – am Tisch tranchiert
mit Rotkohl, Rosenkohl, Spätzle
und Kartoffelklößen

Gebackene Apfelringe mit Walnusseis und
Sahne
55,90€

Menü VI

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Markbällchen,
Eierstich und Gemüsestreifen

Ganze Gans – am Tisch tranchiert
mit Rotkohl, Rosenkohl, Spätzle
und Kartoffelklößen

Mousse von dunkler Schokolade
mit Vanillesosse
52,90€



Straelener Hof

Landhotel

Spargelmenüs ab 10 Personen April bis Juni

Niederrheinisches Spargelmenü

Spargelrahmsuppe

Frischer Stangenspargel
mit gekochtem Schinken,
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Sahne

47,90€

Menü I

„Spargelwrap“
mit Schinken, Spargel
und Kräutercreme

Frischer Stangenspargel
mit Original „Wiener Schnitzel“
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt

58,90€

Menü II

„Festliche Spargelvariation“
Garnelen-Spargelcocktail
Spargelrahmsuppe
Grüner Spargel mit Räucherlachs

*** Frischer Stangenspargel
mit Medaillons vom Schweinefilet,
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

Quarkmousse
mit marinierten Erdbeeren

57,90€

Menü III

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel

Frischer Stangenspargel
mit pochiertem Lachs,
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

Dreierlei von der Erdbeere
Erdbeersorbet, frische Erdbeeren
und Erdbeercreme

55,90

Menü IV

Spargelrahmsuppe
mit Streifen vom Räucherlachs

Scampi auf Ragout
von grünem und weißem Spargel

Frischer Stangenspargel
mit Tournedo vom Rinderfilet,
Sauce Beârnaise, zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

Zitronen-Panna-Cotta
mit fruchtigem Beerenkompott

73,90€



Spargelbuffets ab 20 Personen April bis Juni



Spargelbuffet I

Räucherlachs mit Honig-Senfsoße
Krabbencocktail • Spargelwrap
Melone mit Knochenschinken
Grüner Spargel mit Pfeffer-Lauchsoße

Baguette- und Brötchenkorb
Kräuterbutter • Petersilienpesto

Große, bunte Salatschüssel

Rahmsuppe vom Walbecker Spargel

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener
Butter und Petersilienkartoffeln

Dazu reichen wir:
Roastbeef rosa gebraten
dreierlei Schinken • pochierten Lachs

Erdbeeren mit Vanilleeis
Joghurtmousse mit Erdbeermark

74,90€

Spargelbuffet II

Graved Lachs mit Dill- Senfsoße
Antipasti von Zucchini und Paprika
Tomate mit Büffelmozzarella
Spargel-Schinkenröllchen
Grüner und weißer Spargel
mit Frühlingslauch mit Vinaigrette

Baguette- und Brötchenkorb
Salzbutter • Kräuterquark
Petersilienpesto

Große,
bunte Salatschüssel

„Festtagssüppchen“
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Spargel
und Gemüsewürfeln

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise,
zerlassener Butter
und Petersilienkartoffeln

Dazu reichen wir:
Original „Wiener Schnitzel“
Medaillons vom Schweinefilet
Scampis in Kräuterbutter gebraten

Großes Erdbeerherz mit Sahne
Eisbar:
Vanille • Erdbeer • Schokolade
mit heißen Kirschen
und heißer Schokoladensoße
Toppings
Nüsse • Amarettini • Schokostreusel
Krokant • Frisches Obst • marinierte
Erdbeeren

76,90€

„All inclusive“ Nr. 1 für 7 Stunden (ab 40 Personen)

Buffet I

Graved Lachs mit Dillsenfsoße • Tomate/Mozzarella mit Basilikumvinaigrette
Champignon-Bruschetta • Tomaten-Thunfischsalat mit Bohnen
Cous Cous Salat mit mediterranem Gemüse • Salat von Meeresfrüchten
Große, bunte Salatschüssel
Baguette- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter und Tzaziki

* * *

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsoße, Erbsen und Möhren
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße und Spitzkohl oder Wirsing in Rahm
Gemüselasagne mit frischem Parmesan
Kartoffelkroketten • Petersilienkartoffeln • Pommes frites

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen • Herrencreme

83,90€

Buffet II

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße • Räucherforelle mit Sahnemeerrettich,
Garnelencocktail • Antipasti von Zucchini, Champignon und Paprika
Melone mit Knochenschinken • Tomate mit Mozzarella und Basilikummarinade
Calamari mit Knoblauchsoße • Frühlingsröllchen mit Asiasoße
Große, bunte Salatschüssel
Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterquark

* * *

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Thymiansoße und Ratatouille
Lachsschnitte mit Rieslingsoße und Blattspinat
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße und Böhnchen
Kartoffelkroketten, Bandnudeln und „Schmörkes“

* * *

Festliche Eisbombe „brennend serviert“
mit heißen Kirschen • Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesoße

96,90€

Getränkefolge

Zum Empfang:	Sekt • Orangensaft • alkoholfreier Cocktail
Während des Abends:	Mineralwasser • Bier • alkoholfreie Getränke Weißwein • Roséwein • Rotwein
Nach dem Essen:	Kaffee • Espresso • Cappuccino • Latte Macchiato Grappa • Aquavit • Kräuterlikör • Aufgesetzter pro Person ein Heißgetränk und eine Spirituose

♥ **Time for Two ♥ Hochzeit** (ab 40 Personen) – 7 Std All IN

16.00 Uhr Sektempfang, bei schönem Wetter auf unserer Terrasse,
Sekt ♥ Orangensaft ♥ alkoholfreier Cocktail

Das Kaffeebuffet + Kaffeevollautomat ist im Seminarbereich aufgebaut,
Schneiden Sie ihre Hochzeitstorte an.
Großes Fruchtherz auf Anfrage ab **75,00€**

18.00 Uhr Sie wechseln in den festlichen Saal

Wir servieren

„Hochzeitssüppchen“

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüsewürfeln



Sie eröffnen das Buffet

Roastbeef - rosa gebraten, am Buffet tranchiert - Pfefferrahmsauce,
Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Medaillons vom Schweinefilet in Thymiansauce,
gebratenen Champignons und Kartoffelkroketten

Lachsschnitte in Prosecco-Senfsoße, Blattspinat und Bandnudeln



Festliche Eisbombe „brennend serviert“
mit heißen Kirschen



Mitternachtsimbiss

Currywurst und Käseplatte mit Brotkorb und Butter

Während des Abends: Mineralwasser, alkoholfreie Getränke, Bier
Weiß-, Rosé- und Rotwein,

Nach dem Essen: 1 Kaffeegetränk nach Wahl
1 Digestif nach Wahl

Preis pro Person: **111,00 € pro Person**
inkl. Saal und freundliches Service Personal bis 2:00 Uhr
jede angefangene Stunde 30,00 € / Kellner

Erweiterung des Getränkepakets

Spritzgetränk (Aperol • Hugo • Lillet)

9,00 € pro Person

Erweitern Sie mit einem festlichen Vorspeisenbuffet

Scampi mit Pfeffer-Lauchsoße ♥ Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Graved Lachs mit Dillsoße ♥ Tomato-Mozzarella mit Basilikummarinade
Krabbencocktail ♥ Bunte Salatschüssel ♥ Baguette mit Butter und Kräuterbutter

14,00 € pro Person

Brunch

Brötchenauswahl • Croissants • verschiedene Schwarzbrote • Butter
Aufschnitt • Käse • Schinken • Hausgemachte Marmeladen • Nutella

Rührei mit und ohne Schinken

Filterkaffee • Orangensaft • Mineralwasser

* * *

Melonenschiffchen mit Knochenschinken

Krabbencocktail • Scampi in Kräuterbutter gebraten

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto, Rucola und Parmesan

Räucherlachs mit Honig-Senfsoße

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikummarinade

Antipasti von Zucchini und Paprika

Bunte Salatschüssel

Baguette • Kräuterbutter • Petersilienpesto

37,90€



**Um 13.00 Uhr, oder nach Absprache,
erweitern wir mit den Hauptgerichten.**

Ab jetzt werden die Getränke berechnet!

Medaillons vom Schweinefilet mit Thymiansoße,
Wirsing oder Spitzkohl in Rahm und Kartoffelkroketten

Lachsfilet in Rieslingsoße mit Blattspinat und Reis

* * *

Mousse von dunkler Schokolade mit Vanillesoße

Bayrische Creme mit Himbeermark • Herrencreme

69,90€

Früstücksbuffet

Filterkaffee
Tee der Firma Ronnefeldt
Kakao • Milch • Säfte • Mineralwasser
Rotkäppchen Sekt

* * *

Brotauswahl • gemischte Brötchen
Croissants • Aufschnitt
Käse • Schinken • Tomate
Schlangengurken • Butter • Honig Kraut •
hausgemachte Marmelade

* * *

Obstsalat • frische Früchte • Quark Joghurt •
Cerealien • Kerne
Vollkorn- und Schokoladenmüsli
hausgemacht

* * *

Gekochte Eier • Rühreier • Spiegeleier
Räucherlachs

Montag – Freitag

06.30 Uhr – 10.00 Uhr

Samstag • Sonntag • Feiertage

06.30 Uhr – 11.00 Uhr

Preis pro Person 19,90 €
Für Kids von 4 - 12 / 1,- € pro Jahr

Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Espresso werden berechnet



Für Gruppen richten wir uns
gerne nach Ihren individuellen Wünschen
und Zeitvorstellungen!

Langschläferfrühstück



(Fast) alles ist auf dem Tisch angerichtet, wir
bedienen Sie mit Filterkaffee und Tee,
sowie einem Glas Sekt

Ab zwei Personen 09.00–14.00 Uhr

21,90 € pro Person

♥ Time for Two ♥ Frühstück



Nehmen Sie an einem festlich gedeckten Tisch
Platz und stoßen mit
einem Gläschen Sekt an – für den Rest sorgen
wir!

Komplettpreis für zwei Personen

42,00 €

Weckmannessen

Weckmänner mit und ohne Rosinen
Schwarzbrot • Butter • Holland Gouda
Luftgetrocknete Mettwurst • Roher Schinken
Rübenkraut • Hausgemachte Marmelade
Stollen

dazu Kaffee, Tee ohne Ende.

Ab 10 Personen 22,90 € pro Person

Niederrheinische Kaffeetafel

Rosinenbrot • Weißbrot
kleine Brötchen • Vollkornbrot
Gouda • dreierlei Schinken • Kraut
Fruchtige Kuchen vom Blech
Filterkaffee • Tee

Ab 10 Personen 20,90 € pro Person

Snacks für Zwischendurch

Süßes

Obsttörtchen mit Sahne	4,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,90 €
Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße	6,90 €
Petit fours Macarons	Tagespreis

Waffeln

Waffeln mit Puderzucker	4,90 €
Waffeln mit Puderzucker und Sahne	5,90 €
Waffeln mit Puderzucker mit heißen Kirschen und Sahne	7,90 €
Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	8,90 €

Mitternachtssuppen

Gulaschsuppe	7,90 €
Käse – Lauchsuppe	7,90 €
Westfälische Kartoffelsuppe Mettwürstchen	7,90 €
Mexikanische Bohnsuppe	7,90 €



Gerne richten wir Ihnen eine
Candy-bar her
Preis nach Absprache

Mitternachtsimbiss

„Rustikale Platte“ Frikadellen, Pfefferbeißer, Käsewürfel, Bratrollmops Trauben	13,90 €
„Internationales Käsebrett“ Verschiedene Käsesorten mit mit Früchten, Feigensenf und Cornichons	13,90 €
„Deftiges Käsebrett“ Goudawürfel und Brie mit Trauben	9,90 €
Mettigel mit Zwiebeln	9,90 €
„Straelener Hof Currywurst“ Kalbsbratwurst mit fruchtiger Currysoße	9,90 €

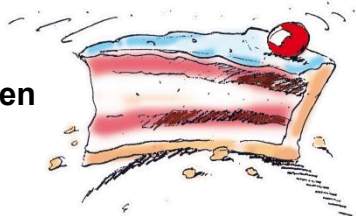
Zu allen herzhaften
Snacks servieren wir Ihnen
einen großen Brotkorb
Baguette • Schwarzbrot
Brötchen • Butter

Kaffeetrinken und was sonst noch fehlt ...

Kaffee

servieren wir Ihnen Filterkaffee „ohne Ende“
7,90 € inkl. freundliches Servicepersonal

Kuchen



Torten, Kuchen, Kleingebäck
bestellen wir gerne
zum Tagespreis bei unserem
Hauskonditor.

Dekoration

Gerne übernehmen wir die Ausschmückung Ihrer
Festtafel.
Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch
selber in die Hand nehmen.

Menükarten

fertigen wir gerne für Sie an.

Menükarte	2,50 €
10 Menükarten	17,50 €
20 Menükarten	30,00 €
40 Menükarten	50,00 €

Freizeitangebote

Fahrradverleih • Kegelbahn
Sauna • Fitnessraum • Massage

Planwagenfahrt • Stadtführung
Paddeln auf der Niers
Green City-Touren

Wir beraten Sie gerne.

Sonstiges

Weitere Informationen zu folgenden Themen fordern
Sie bitte an:

Wochenenden

Tagungen

Gruppenreisen

Das Team rundum Lucia König

Festliche Veranstaltungen

Monic Peuten und Beate Karmanns planen mit Ihnen „Ihren Tag“.

Frau Popa ist mit ihrem Serviceteam für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung verantwortlich.

Telefon: 0 28 34 / 91 41 0
Email: info@straelenerhof.de
Internet: www.straelenerhof.de

Zimmerreservierung Seminare / Tagungen

Monic Peuten und Susanne Luderer planen mit Ihnen den Ablauf Ihrer Veranstaltung

Beate Karmanns und Anika Weymanns sind für den Service während Ihrer Veranstaltung zuständig

Ausbildung

Wir freuen uns, jährlich bis zu 5 Jugendlichen eine Ausbildung zu ermöglichen. Sie werden bei uns in die normale Tagesarbeit integriert.

Straelen

Straelen ist eine Kleinstadt mit 17.635 Einwohnern und liegt am linken Niederrhein. Abseits der Ballungsgebiete und trotzdem nicht abgelegen.

Venlo in den Niederlanden - 10 km
Erste Ruhrgebietsstädte - 30 km
Düsseldorf - 60 km