

# Wir kochen für Sie ! Individuell ♥ Jahreszeitlich ♥ Frisch

-- auch ohne Zimmerbuchung --

## Information „Essen“

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie mit unseren jahreszeitlich, täglich frisch zubereiteten Speisen verwöhnen. Sie sollten dabei beachten, dass wir kein „a-la-carte-Restaurant“ betreiben. Die Menüs / Speisen werden individuell für Sie und Ihre Gäste gekocht – ab 8 Personen kochen wir für Sie.

Sie haben die Wahl vom Kaffee & Kuchen Gedeckpreis ab € 5,00 , einem Tagesgericht ab € 10,- , bis zum 2 bis 5 Gang-Menü ab € 15,- bis € 40,- je nach Budget und Anlaß. Aus unserem Speisenangebot in den Rubriken

- **Ganzjährige Spezialitäten des Küchenchefs** \*1
- **Saisonale Empfehlungen im Frühling, Sommer, Herbst und Winter** \*1
- **Empfehlungen Kuchen & kleine Küchengrüße** \*1

können Sie sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen oder wir beraten Sie individuell.

Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf spezielle Ernährungswünsche, insbesondere vegetarische und diabetische Ernährung -- diese Zubereitung erfolgt ab einer Person auf Vorbestellung.

Wir legen besonderen Wert auf die regionale und saisonale Herkunft der Lebensmittel und deren schonende und fettarme Verarbeitung. Aufgrund der saisonalen Schwankungen werden die Empfehlungen generell ohne Preisangabe veröffentlicht, wir kalkulieren Ihren Endpreis individuell je nach Jahreszeit, Personenzahl und Ihren zusätzlichen Wünschen.

## Information „Trinken“

Die Getränkekarte finden Sie unter der Empfehlung **Kaffee & Getränke & Biere & Weine & Spirituosen**\*1. Zusätzlich bieten wir Ihnen unser Weinangebot **Qualitäts- & Prädikatsweinen von ausgesuchten Winzern**\*1 aus verschiedenen deutschen Anbaubereichen.

## Information „Gesellschaftsraum SALON“

Der moderne, variable und helle Gesellschaftsraum bietet Platz von 8 bis 20 Personen für Ihre Familienfeier, Ihr Freundestreffen oder eine Firmenveranstaltung.

Wählen Sie von 5x 4er Einzeltischen bis zur 8 bis 18 Personen-Tafel oder bei parlamentarischer Bestuhlung bzw. im Konferenzblock mit Medieneinsatz. Die Stellbeispiele finden Sie im Internet \*1 .

*\*1 Die Speiseempfehlungen und das Wein- & Getränkeangebot können Sie als ADOBE®-PDF-Datei unter [www.havergoh.de](http://www.havergoh.de) downloaden, hier finden Sie auch alle Infos zum SALON. Selbstverständlich senden wir Ihnen alle Infos auch zu.*



Seite -2-



### G\*\* Gästehaus Havergoh

Wander- und Fahrrad-Hotel  
im Naturpark Teutoburger Wald

Brunnenstraße 67 (NORD)

D- 32805 Horn - BAD MEINBERG

Inhaber Manfred Wichenkamp

Küchenmeister, IHK Rhein-Neckar

Tel. : 0 52 34 – 97 54

Fax : 0 52 34 – 88 03 36

E-mail : [info@havergoh.de](mailto:info@havergoh.de)

Internet : [www.havergoh.de](http://www.havergoh.de)