

GASTHOF TEPE

GASTHOF
Tepe
exklusiver Gasthof

6 TERMINE

Buffet inkl. Getränkepauschale

65,- € pro Person

**GRÜNKOHL
BOßEL-PARTY
2027**

NACH DER TOUR WIRD GEFEIERT!

Die Boßelparty mit Musik, Essen, Trinken und guter Stimmung

TERMINE

13.02. / 20.02. / 27.02.2027 ab 18:00 Uhr

06.03. / 13.03. / 20.03.2027 ab 18:00 Uhr

Verbindliche Reservierung per Mail unter
info@gasthof-tepe.de

PREISE UND RESERVIERUNG

PAUSCHALPREIS 65,00 €/Person

Darin enthalten sind

- Freier Eintritt
- Reichhaltiges kaltes und warmes Buffet 30,00 €
- Getränkepauschale 35,00 €

Die Getränkepauschale gilt von 18:00 bis 01:00 Uhr

RESERVIERUNG und ANZAHLUNG

Die Anzahlung in Höhe von 35,00 € muss bis spätestens 5 Wochen vor dem reservierten Termin geleistet werden. Die Restzahlung von 30,00 € erfolgt am Veranstaltungstag.

Falls die Anzahlung nicht rechtzeitig erfolgt, verfällt die Reservierung und die Plätze werden anderweitig vergeben. Wenn angemeldete Personen am Veranstaltungstag nicht erscheinen, entfällt die Restzahlung für diese Personen.

Die bereits geleistete Anzahlung wird im Falle einer Stornierung nicht erstattet.

BOßELN

Boßelgeschirr und Bollerwagen können – solange der Vorrat reicht – kostenlos ausgeliehen werden. Getränke sind nicht inbegriffen.

Die Boßelstrecken befinden sich ca. 500 Meter vom Gasthof Tepe entfernt, Toiletten sind vorhanden.

Darüber hinaus gibt es noch eine kleine Überraschung (wetterabhängig).

MUSIK

Für gute Stimmung sorgt DJ Wolf and the Gang

GETRÄNKE

BIER

Krombacher Bier vom Fass, Krombacher Weizen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krombacher Weizen alkoholfrei, Krombacher 0,0%, Vitalmalz Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Energy, Tonic Water Kaffee und Tee

WEIN

Weißwein, Roséwein und Rotwein

HOCHPROZENTIGES

Berentzen Korn & Roten, Pusckin Vodka, Berliner Luft, Norden SEA SALT Gin

Marsala, Jägermeister, Ramazzotti, Mackenstedter Quitte

Chantré, Osborne Veterano, Molinari Sambuca, Baileys, Ouzo 12, Jim Beam, Bacardi, Havanna, Sierra Tequila Silver

BUFFET

WARM

Grünkohl, Kassler Nacken, Räucherendchen, Pinkel

Snirtjebraten in Zwiebelsauce

Hähnchenschnitzel mit Jägersauce und Paprikasauce

Apfelrotkohl, Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

VEGAN: Gnocchi in Curry-Kokossauce und verschiedene Gemüsesorten

VEGAN: Penne Nudeln mediterran

KALT

Bohnensalat

Bauernsalat mit Feta

Krautsalat mit Paprika

DESSERT

Eisauswahl mit heißen Zimtpflaumen

(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce