GASTHOF TEPE

GASTHOF Tepe exklusiver Gasthof



6 TERMINE

Buffet inkl. Getränkepauschale

***72,- €** pro Person*

NIKOLAUS SCHLEMMER PARTY 2026

GASTHOF TEPE · Emdener Straße 48 · 26871 Aschendorf · Telefon (04962) 91 40 44 · E-Mail: info@gasthof-tepe.de · www.gasthof-tepe.de

GASTHOF TEPE

NIKOLAUS TRIFFT PARTY!

Kulinarische Highlights, leckere Drinks und beste Beats!

TERMINE

28.11. / 05.12. / 11.12. / 12.12. / 18.12. / 19.12.2026
jeweils ab 19:00 Uhr

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

PREISE, VORVERKAUF UND BEZAHLUNG

PAUSCHALPREIS 72,00 €/Person

Darin enthalten sind

- Freier Eintritt
- Reichhaltiges kaltes und warmes Buffet 36,00 €
- Getränkepauschale 36,00 €

Die Getränkepauschale gilt von 19:00 bis 02:00 Uhr

RESERVIERUNG und ANZAHLUNG

Die Anzahlung in Höhe von 42,00 € muss spätestens 5 Wochen vor dem reserviertem Termin geleistet werden.

Die Restzahlung in Höhe von 30,00 € erfolgt am Veranstaltungstag. Falls die Anzahlung nicht rechtzeitig erfolgt, verfällt die Reservierung und die Plätze stehen anderen Interessenten zur Verfügung.

Wenn Personen am Veranstaltungstag nicht erscheinen, braucht die Restzahlung für die Person nicht geleistet zu werden.

Die Anzahlung bei Stornierung wird nicht erstattet.

Nur solange der Vorrat reicht!

MUSIK

Für gute Stimmung sorgt DJ Wolf and the Gang

GEWINNSPIEL

Nikolaus-Dreikampf mit Geert Koostra

Hauptgewinn: 1 prall gefüllter Bollerwagen

GETRÄNKE Pauschale von 19:00 - 02:00 Uhr

BIER

Krombacher Bier vom Fass, Krombacher Weizen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Krombacher Weizen alkoholfrei, Krombacher 0,0%, Vitamalz

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, Puschkin 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 ab 20:00 Uhr

WARM

Flusslachs „nach Flammlachs Art"

Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce

Pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln

Schweineschnitzel mit Jägersauce

(VEGAN) Gnocchi in Curry-Kokossauce mit verschiedenen Gemüsesorten

Bunte Gemüsepfanne mit Broccoli, Möhren, Bohnen und Cherrytomaten

Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

(VEGAN) Pennenudeln mediterran mit Tomaten, Zuccini und italienischen Gewürzen verfeinert

Salzkartoffeln, Parboiled Landkornreis

Fortsetzung siehe Rückseite

Änderungen vorbehalten

GASTHOF TEPE

NIKOLAUS TRIFFT PARTY!

Kulinarische Highlights, leckere Drinks und beste Beats!

BUFFET ab 20:00 Uhr - Fortsetzung

KALT

Bohnensalat
Bauernsalat mit Feta
Krautsalat mit Paprika

DESSERT

Eisauswahl mit heißen Zimtpflaumen
(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)

Herrencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Änderungen vorbehalten