

Gasthaus Kempermann
Familie Kerstin & Ralf Kempermann e. K.
Hauptstraße 59, 26197 Großenkneten
Tel: 0 44 35 / 97 000; Fax: 0 44 35 / 56 63
www.kempermann.com



HRA 140 542; Amtsgericht Oldenburg

Sehr geehrte Damen und Herren, liebes Brautpaar,

schön, dass Sie bei der Ausrichtung Ihrer Feier an uns gedacht haben!

Gern würden wir diese in unserem Lokal ausrichten. Wir sind uns sicher, dass unsere Räumlichkeiten dafür den geeigneten Rahmen bieten!

In der Anlage finden sie verschiedene Hochzeitspauschalen.

Die in der Anlage aufgeführten Varianten zeigen einige von diversen Möglichkeiten auf. Gern können wir in einem persönlichen Gespräch ihr individuelles Büfett besprechen und dabei die Vorschläge ergänzen oder ändern.

Wir würden uns freuen, wieder von Ihnen zu hören.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Gasthaus Kempermann &
Kerstin und Ralf Kempermann

PS

Unser Motto: „**Echt lecker! Echt regional!**“

Wir bieten wir euch Fleisch, Gemüse, Ost und Salat von besonderer Qualität aus Betrieben unserer Region an



2024-1

Hochzeitspauschale 01 „Rustikal“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneter Hochzeitssuppe
Ofenfrisches Baguette

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat in Essig-Öl
Möhrensalat
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Saftig gegarter Speißbraten vom Schwein auf gebratenen Zwiebeln
Putenrollbraten in Kräuterrahmsauce
Geschmorrt Rinderbraten in Rinderjuis (+ 1,50 €) oder
hausgemachte Rinderrouladen (+ 2,50 €)
Pfefferrahmsauce
Bratensauce
Dunkle Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Bratkartoffeln
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Bunte Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl
Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Herrenspeise und Mandarinen Quarkspeise mit Keks-Crumble

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 88,50 € Ab 110 Pers.: 85,50 € Ab 160 Pers.: 83,50 €
incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)
Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2024-1

Hochzeitspauschale 02 „Klassik“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe
Ofenfrisches Baguette

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat in Essig-Öl
Möhrensalat
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Schweinefilet im Speckmantel auf gebratenen Zwiebeln
Hausgemachte Rinderrouladen in Rinderjus
Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensauce
Pfefferrahmsauce
Champignonrahmsauce
Bratensauce
Bratkartoffeln
Schwenkkartoffeln
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Bunte Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl
Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Traubiges Tiramisu
Herrenspeise

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 91,50 € Ab 110 Pers.: 88,50 € Ab 160 Pers.: 86,50 €
incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)
Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2024-1

Hochzeitspauschale 03 „Dolce Vita“

Vorspeisen & Salate:

Champignonpfanne mit Aioli Dip
Tomaten-Mozzarellakugeln in Basilikum Pesto
Räucherlachs mit Frischkäsecreme
Knusprige Bruschetta (geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch)
Italienischer Gurkensalat mit Oliven
Mediterraner Nudelsalat
Bunte Platte mit Schafskäse, Mais und Kidneybohnen
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Tomatensauce
Schweinefilet im Speckmantel auf ZucchiniGemüse
Saltimbocca vom Schweinerücken
Dunkle Kräuterrahmsauce
Tomatensauce
Weißweinsauce
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi in Butter geschwenkt
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Mediterranes Pfannengemüse
Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Pfirsichspiegel

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 92,50 € Ab 110 Pers.: 89,50 € Ab 160 Pers.: 87,50 €
incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)
Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr

2024-1



Hochzeitspauschale 04 „Exklusiv“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe
Ofenfrisches Baguette

Vorspeisen & Salate:

Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Schweinemedallions mit Zitronenpfeffer
Am Buffett gegrillte kleine Rumpsteaks
Hähnchenbrustfilet auf einem Tomaten-Zwiebel-Bett
Pfeffersauce
Rotwein-Zwiebel-Sauce
Sauce Bernaise
Salzkartoffeln
Knusprige Kartoffelspalten
Kartoffelgratin
Bunte Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren und
Speckbohnen
Pfifferlingen und gebratenen Zwiebeln

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Himbeertraum
Traubiges Tiramisu

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 94,50 € Ab 110 Pers.: 91,50 € Ab 160 Pers.: 89,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2024-1

Hochzeitspauschale 05 „Tirol“

Suppe am Tisch serviert:

Flädle-Suppe

Vorspeisen & Salate:

Bayrische Schinkenplatte
Verschiedene Obatzter
Bayrischer Wurstsalat
Radi- Salat
Kartoffel- Gurken- Salat
Ofenfrisches Baguette & Brezeln

Der Hauptgang:

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten
Gebackener Leberkäs
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln
Zwiebelsauce
Pfeffersauce
Biersauce
Kartoffelstampf
Bratkartoffeln
Hausgemachtes Sauerkraut
Bayrischkraut

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Bayrisch Creme
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 92,50 € Ab 110 Pers.: 89,50 € Ab 160 Pers.: 87,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2024-1

Hochzeitspauschale 06 „Spezial“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe
Ofenfrisches Baguette

Vorspeisen & Salate:

Gurkensalat in Dillrahm
Tomatensalat in Essig-Öl
Möhrensalat
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Hähnchenbrustfilet in dunkler Kräuterrahmsauce
Pfeffersauce
Balkansauce
Dunkle Kräuterrahmsauce
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Bratkartoffeln
Bunte Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl
Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Heiße Kirschen
Schokoladenpudding mit Vanillesauce

..... und irgendwann nach Mitternacht

Gyros Suppe und Käse-Lauchsuppe
ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 88,50 € Ab 110 Pers.: 85,50 € Ab 160 Pers.: 83,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



2024-1

Hochzeitspauschale 07 „Crossover“

Suppe am Tisch serviert:

Großenkneiter Hochzeitssuppe
Ofenfrisches Baguette

Vorspeisen & Salate:

Tomaten-Mozzarellakugeln in Basilikum Pesto
Räucherlachs mit Frischkäsecrémé
Knusprige Bruschetta (geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Knoblauch)
Bunte Platte mit Schafskäse, Mais und Kidneybohnen
Verschiedene Blattsalate mit Rohkosttoppings
Hausdressing und Kräutervinaigrette
Ofenfrisches Baguette

Der Hauptgang:

Hausgemachte Rinderrouladen in Rinderjus
Saltimbocca vom Schweinerücken
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Bratensauce
Weißweinsauce
Pfeffersauce
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Knusprig frittierte Kartoffelkroketten
Bunte Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren, Bohnen und Blumenkohl
Sauce Hollandaise

Das Dessert:

3 Sorten Eiscreme mit verschiedenen Toppings
Hausgemachtes Tiramisu
Herrenspeise

..... und irgendwann nach Mitternacht

Currywurstpfanne mit Baguette
Käse- und Schinkenplatte
Kaffee & Tee

Preis:

Ab 60 Pers.: 94,50 €

Ab 110 Pers.: 92,50 €

Ab 160 Pers.: 90,50 €

incl. Getränkepauschale und Mitternachtssnack (siehe unten)

Für 8 Stunden, z. B. von 18:30 bis 02:30 Uhr



Ist Ihr Lieblingsgericht bei unseren Menüvorschlägen nicht dabei? Finden Sie hier eine kleine Auswahl möglicher Gerichte für Ihre Feier:

(Teilweise gegen Zuschlag)

Suppen:

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage
Erbsen-Currysuppe

Vorspeisenbüfett

Lachstatar auf Pumpernickel
Honigmelone mit Schinken
Olivenpaste auf Baguette
Caprese mit Basilikum und Olivenöl garniert
Knuspriges Bruschetta

Hauptgang:

Saftig gebratener Gyrosbraten mit gebratenen Zwiebeln
Hähnchenbrustfilet in Tortilla-Panade
Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle

Fisch:

Zanderfilet auf Paprikalauchgemüse
Lachsfilet auf Blattspinat
Rotbarschfilet im Körnermantel auf Juliennegemüse

Vegetarische Alternativen:

Mediterrane Nudelpfanne
Knusprig Panierte Gemüseschnitzel
Knusprige Kartoffel-Möhrentaler
Kartoffelpuffer

Kinderbüfett

Chicken Nuggets mit Kroketten
Spaghetti Bolognese
Spaghetti mit Tomatensoße
Kartoffelpuffer
Kaiserschmarren

Dessert:

Obstsalat in Melone serviert	+ 3,50 €
Schokobrunnen mit Obstspießen	+ 3,50 €
Heiße Früchte (Kirschen, Himbeeren oder Pflaumen)	+ 2,50 €
Eistorte (statt Eis Box)	+ 4,50 €
Kaiserschmarrn	+ 2,50 €



... und irgendwann nach Mitternacht

Suppen etc. wie angeboten plus:

Currywurstpfanne mit Brot	+ 3,20 €
Currywurstpfanne mit Pommes	+ 5,80 €
Käseplatte mit verschiedenen Sorten Brot	+ 3,20 €
Räucherfischplatte	+ 3,80 €

Großes Mitternachtsbüfett (statt Suppe)

+ 11,80 €

Currywurstpfanne
kleine Schnitzel „Wiener Art“
kleine hausgemachte Frikadellen
Räucherfischplatte
Käseplatte
Ofenfrisches Baguette sowie verschiedene Brotsorten,
Rührei und Bratkartoffeln

Fehlt Ihnen etwas? Sprechen Sie uns an!

Weitere Upgrades für Ihre Hochzeit:

Stuhl Hussen	4,80 € pro Husse
Verlängerung: je ½ Stunde	2,50 € pro angemeldeter Person
Menükarten von uns erstellt & gedruckt	1,50 € pro Stück
Hochzeitstorte mit Fontänen präsentiert	je nach Aufwand

Unter dem Motto „**Echt lecker! Echt regional!**“ bieten wir euch Fleisch von besonderer Qualität aus regionalen Betrieben an. Wir beziehen unser Geflügelfleisch Großteils vom Hof Mahlstedt (Hespenbusch) und unser Fleisch von Erzeugern aus dem Landkreis Oldenburg sowie aus dem Oldenburger Münsterland. Gleiches gilt für die Schlachtung und die Weiterverarbeitung.

Somit sind in der Produktionskette kurze Wege gewährleistet.



Der wirklich fast alles Inklusivpreis enthält folgende Getränke:

Zum Empfang:	Sekt Hausmarke oder Prosecco, Ponybier und Orangensaft
Weißwein:	Weißburgunder, Deutscher Qualitätswein, trocken, Baden
Rose:	Portugieser Roséwein, Deutscher Qualitätswein, halbtrocken, Rheinhessen
Rotwein:	St. Laurent, Deutscher Qualitätswein, trocken, Rheinhessen Weitere oder andere Weine möglich
Bier vom Fass:	Ols oder König Pilsener
Flaschenbier:	König Pilsener Alkoholfrei, Erdinger Weizen Hell-, Dunkel- und Alkoholfrei
Softdrinks	Cola, Fanta, Sprite, Apfel- und Orangensaft, Mineralwasser still und prickelnd, Energy Drink, Bitter Lemon, Tonic, etc.
Spirituosen:	Berentzen Weizenkorn, Steinfrucht, Green Power, Berliner Luft Prinz „Feiner Hausschnaps Marille“ und Prinz „Obstschnaps“, Havana Club, Bacardi, Vodka Gorbatschow und Gin Weinbrand Springer Urvater und Mariacron Whiskey Jim Beam und Ballantines Malteser Aquavit, Fernet Branca und Menta, Jägermeister, Ramazotti Kaffee und Tee von der Kaffeetheke

**Auch bei der Getränkeauswahl richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.
Finden Sie hier eine Auswahl an Getränken die Sie zusätzlich bestellen können.**

(Ein Austausch ist hier in der Regel nicht möglich!)

- Hugo + 1,50 €
- Aperol Spritz oder Lillet Wildberry + 2,50 €
- Osborne Veterano + 1,50 €
- Rosche Korn + 1,50 €
- Jubiläums Aquavit + 1,00 €
- Hausbrand Marille + 2,00 €
- Hubertustropfen + 2,00 €
- Kümmerling + 2,50 €
- Short Cocktail Theke (3 Cocktails) + 3,50 €
- Big Cocktail Theke + 7,50 €
 - z. B. mit Sex on the Beach, Pina Colada, Tequila Sunrise, Cuba Libre



Unser Haus:

- Hotel mit 24 Zimmern plus 2 Gästehäuser mit 4 Zimmern in Haus nähe
- Das Hochzeitszimmer ist für das Brautpaar kostenlos
- Großer Festsaal „Altholz trifft Moderne“
 - Rustikale Altholz- und Backsteinwände
 - Luftfilter-/ Klimaanlage: Auch im Sommer angenehme Temperaturen
 - Modernes Trennwandsystem
 - Für jede Personenzahl die richtige Raumgröße
 - Immer ein abgeschlossener Raum
 - Modernes LED-Lichtsystem
 - Der Saal erstrahlt in Ihren Farben, egal, ob Blau, Rot, Grün oder Gelb, es sind (fast) alle Farben möglich
- Großer Festgarten direkt am Saal gelegen mit Hochzeitsbank
 - Blick vom Saal in den grünen Garten
 - Empfang gerne auch im Festgarten möglich
 - Luftaufnahme von unserem Balkon von der gesamten Gesellschaft möglich
- Ihr Büfett platzieren wir nach ihren Wünschen in der Almhütte, im Skikeller, in der Veranda oder mittig im Saal

Gern unterstützen wir sie bei der Planung ihrer Feier auch bei den Vorbereitungen, z. B.:

- Musik: Band oder DJ
- Tischschmuck
- Dekoration Saal
- Stuhl Hussen
- Fotograf
- Video
- Hochzeitstorte

Markt 6 in Großenkneten

Sie möchten in rustikaler Atmosphäre feiern? Die dafür geeigneten Räumlichkeiten bietet Ihnen unsere Partyscheune am Markt 6 in Großenkneten. Gern zeigen wir Ihnen auch diese Räumlichkeiten.

Alle Preise unter Vorbehalt von Preisanpassungen und Druckfehlern.