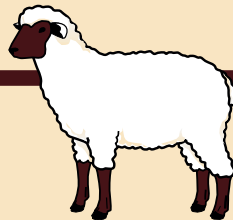


Café im Schafstall



Familie Lohmann heißt Sie herzlich willkommen auf dem Weberhof im Hof Café und Restaurant Café im Schafstall. Seit 2012 empfangen und bewirten wir in der ehemaligen Durchfahrtscheune Gäste aus nah und fern. Unser Anliegen ist es, dass Sie sich wohlfühlen und Sie hier in entspannter Atmosphäre einige Stunden den Alltag vergessen können.

Wir planen mit Ihnen Ihre

Geburtstagsfeier

Hochzeitsfeier auch mit Freier Trauung, draußen oder auf der Galerie

Jubiläumsfeier, Familienfeier

Wir kredenzen Ihnen ein Menu oder eines unserer beliebten Schlemmerbuffets. Die richtigen Getränke dürfen natürlich auch nicht fehlen!

Wir bieten Ihnen verschiedene Lösungen an !

Seit 2014 können Sie auch in unseren Gästezimmern im Park übernachten.

Für den täglichen Gast bieten wir eines unserer leckeren Frühstücke mit hausgemachten Konfitüren und Honig aus eigener Imkerei, oder ein Mittagsgeschicht an und natürlich, was der Ursprung des Cafés war Leckere Torten und frisch gebrühten Kaffee, und verschiedene Kaffeespezialitäten oder Tees.

Sonntags ab 10.00 Uhr, Samstags ab 10.00 Uhr bieten wir ein Frühstücksbuffet an.

Wir freuen uns auf Sie, weil wir gerne Gäste bewirten und zufrieden sind, wenn es Ihnen gefallen hat und Sie wiederkommen!

Sollten Sie mal nicht zufrieden sein, setzen Sie uns bitte in Kenntnis - gemeinsam finden wir bestimmt eine Lösung

Ihre Familie Lohmann.



Frühstückskarte



*Ein*fach und lecker

Mit 2 frischen Brötchen, Butter, Hausgemachter Marmelade oder Honig aus unseren Bienenstöcken

6,80€

Handwerkerfrühstück

Mit 2 frischen Brötchen, Butter, Hausgemachter Marmelade oder Honig aus unseren Bienenstöcken Aufschnitt und Käse

7,40 €

Käsefrühstück

Mit 2 frischen Brötchen, Vollkornbrot, Butter und Hausgemachter Marmelade oder Honig aus unseren Bienenstöcken

eine kleine Käseauswahl dazu Trauben und Walnüsse

7,80 €

Veganes Frühstück

Mit 2 frischen Brötchen, Vollkornbrot, Margarine, Hausgemachter Marmelade oder Honig aus unseren Bienenstöcken

Und Hausgemachte Vegane Aufstriche

7,50 €



Extras:

<i>Eierspeisen aus Eiern vom Weberhof 3 Rühreier</i>	4,80 €
<i>2 Spiegeleier</i>	4,50 €
<i>Gekochtes Ei</i>	1,60€
<i>Kross gebratener Bacon</i>	4,50 €
<i>Tomate mit Mozzarella und Crema Balsamico, fein gewürzt</i>	5,50 €
<i>Kleiner Anti Pastiteller mit gebratenen Gemüsen der Saison</i>	9,50 €
<i>Lachs mit Sahnemeerrettich</i>	9,50€
<i>1 Glas angemachter Sahnejoghurt</i>	3,50€

Samstag und Sonntag oder für Gruppen

Unser Frühstücksbuffet mit

Großem Brotkorb mit Brötchenauswahl und Brot
Knusprige Müsli aus wertvollen Zutaten
Hausgemachte Marmeladen und Honig aus unseren Bienenstöcken

Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsen und einer internationalen Käseauswahl
mit Honig und Feigensenf
Platte mit Auswahl von Wurstsorten

Räucherfischplatte
verschiedene vegane Aufstriche
Angemachter Joghurt mit frischen Früchten
Obstplatte
Pancakes mit Ahornsirup
Hausgemachte Anti Pasti
Tomate Mozzarella

Rührei und Bacon
gekochte Eier
Dazu Filterkaffee und Teebuffet satt



27,80 €

Speisekarte



Vorspeisen und Kleinigkeiten

Carpaccio	14,80€
Aus hauchdünn geschnittenem Rindfleisch mit Balsamico Glace und kleinem Salatbouquet	
Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln Knoblauch und Kräutern, fein abgeschmeckt	9,50€
Belegte Brote mit Schinken, Salami oder Käse, fein garniert	9,80€
Strammer Max mit Holsteiner Schinken 2 Spiegeleiern und Gewürzgurken	12,50 €
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen	12,20 €

Salate

Aus frischen Blattsalaten, mit einem Dressing aus Aceto Balsamico frischen Kräutern und Olivenöl

Kleiner Salatteller	7,80 €
Großer Salatteller	12,80 €
Mit Schafskäse	
Mit Thunfisch und Zwiebeln	13,80€

Suppe

Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Pesto oder Tagessuppe	6,80 €
---	---------------

Hauptgerichte

Fragen Sie nach unseren saisonalen Tagesgerichten.

Mais Poulardenbrust auf Champignonrahm mit frischen Bandnudeln	18,90€
Ofenkartoffel mit Räucherlachs	12,50€
Hausgemachtes Sauerfleisch und Remouladensoße	
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	15,20€
Matjes in Soße Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	15,20€

Vegetarisch

Gebratene Gemüse mit Bandnudeln und Hausgemachtem Veganen Pesto **15,20 €**

Frische Bandnudeln mit **14,80€**

Tomaten Soße aus frischen Tomaten und hausgemachtem veganen Pesto

Kartoffelpuffer nach Oma's Art:

- Zucker **9,20€**

- Apfelmus **10,20€**

- Lachs u. Merrettich **12,50€**

Dessert

Bantorfer Beeren Grütze mit Vanillesoße **6,80 €**

Thereses Warmer Apfelkuchen mit Sahne **5,20 €**

Überraschungs Dessertteller **9,50 €**

Eis - Schokolade **6,50 €**

Vanilleeis mit Sahne und saisonalen Früchten **7,50€**

Gelber Engel (Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne) **7,80€**

Große Tortenauswahl (Stück) **4,70 €**

Blechkuchen mit verschiedenen Obstsorten **4,20 €**

Sahne Portion **1,50 €**

Allergiehinweis und Zusatzstoffe:

Wir bereiten die Gerichte aus frischen Zutaten mit möglicherweise wechselnden Rezepturen zu.

Wenn Sie auf bestimmte Lebensmittel empfindlich reagieren, sprechen Sie bitte das Personal darauf an.

Eventuelle Wartezeiten bitten wir zu entschuldigen.

Getränkekarthe



Kaffee und Tee

<i>Pott Filterkaffee</i>		3,50 €
<i>Kännchen Filterkaffee</i>		4,80 €
<i>Cappuccino</i>		3,80 €
<i>Espresso</i>		3,00 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,10 €
<i>Latte Macchiato im XL Glas</i>		4,80 €
<i>Milchkaffee</i>		4,80 €
<i>mit Flavour Aufschlag</i>		0,80 €
<i>Grosse Tasse Schokolade mit Sahnehaube (weiß /dunkel)</i>		5,00 €
<i>Kännchen Tee von unserem Teebuffet</i>		5,10 €
Softdrinks		
<i>Coca Cola ,Fanta, Sprite</i>	0,3l/0,4l	4,00 €/5,00 €
<i>Bad Pyrmonter still oder medium</i>		
Flasche	0,7 l	6,90 €



Säfte und Schorlen

<i>Wir bieten Ihnen verschiedene Säfte</i>		
<i>Apfelsaft, O-Saft, Rharbarbersaft, Kirsche, Traube</i>	0,4l	4,50 €
<i>Fruchtschorle mit Fruchtsaft</i>	0,4l	
<i>Weinschorle aus Grünem Veltliner vom Weingut Anton Steineder</i>		5,60€

Biere

<i>Krombacher vom Fass</i>	0,3 l /0,5l	4,00€/6,00 €
<i>Schneider Weißen vom Fass</i>	0,50l	6,00 €
<i>Schneider alkoholfrei</i>	0,5 l (Flasche)	6,00 €

Hochprozentiges Auf Eis 4cl

Averna

Fernet Branca

Ramazotti

Jägermeister

Jim Beam on the rocks

Wodka

Jägermeister



5,50 €

Schnäpse 2cl

Jubiläums Aquavit

3,80 €

Grappa

3,80 €

Prinz Obstbrand Birne, Marille, Himbeer

4,20 €

Asbach Uralt

4,50 €

Sandemann Sherry Medium oder dry

4,50 €

Spritzig

Prosecco 0,1l

Sekt vom Schafstall 0,1 l

5,80 €

Flasche

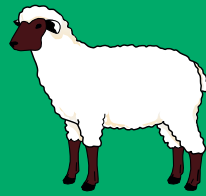
19,60 €

Hugo 0,2 l



7,20 €

Café
im Schafstall



Im Dorfe 29
30890 Barsinghausen
(Bantorf)

Hochzeitspauschale „An alles gedacht“ €140

Unsere Hochzeitspauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- Sektempfang mit Orangensaft oder alkoholfreien Hugo
- Hochzeitssuppe am Tisch serviert
- Kalt/Warmes Schlemmerbuffet
- Getränkepauschale „All-inklusive“ (Bier, Softdrinks, Schnäpse, Longdrink- 3 nach Vorgabe vom Brautpaar-
- 3 Sorten Wein am Tisch
- Kaffee und weitere Heißgetränke
(Hochzeitstorte und Kuchen wird extra berechnet)
- Kerzen und Servietten
- Bedienung und Betreuung der Feier durch freundliches und herzliches Servicepersonal
- Raummiete
- Mitternachtssnack

Die Pauschale gilt ab 18.00 Uhr für 7 Stunden, bei früheren Beginn der Feier/feien Trauung ändert sich der Festpreis um 8 Euro pro Stunde und Person.

Innerhalb von 3 Wochen nach der festen Buchung ist ein Betrag von 1.000,00 Euro an uns zu zahlen. Dieser Betrag wird bei einer Stornierung der Feier einbehalten.

Wir bitten Sie uns 10 Tage vor der Feier die genaue Personenanzahl der Erwachsenen und der Kinder mitzuteilen.

Kinder bis 4 Jahre 30,00 Euro, ab 5 Jahre bis 11 Jahre 80,00 Euro.

Die Dekoration und die Herrichtung der freien Trauung unter der Hofeiche oder auf der Galerie werden extra berechnet.

Die Verzehrkosten für Musiker und Künstler werden pauschal mit 60,00 Euro abgerechnet, wenn Dienstleister in der Sitzordnung inkludiert sind, gelten diese als Vollzahler.

Ab 1.00 Uhr :

- Servicepauschale in Höhe von 300,00 Euro pro Stunde
- Getränke werden nach der gültigen Getränkekarte abgerechnet.

Café im Schafstall auf dem Weberhof
Tel. 05105 6649175
torte@cafe-im-schafstall.de