

TERMINE

FEBRUAR 2026

07.02. / 21.02. / 28.02.2025 ab 18:00 Uhr

MÄRZ 2026

07.03. / 14.03. / 21.03. / 28.03.2025 ab 18:00 Uhr

MUSIK

Für gute Stimmung sorgt DJ Wolf and the Gang

PAUSCHALPREIS 63,00 €/Person

Darin enthalten sind

- Eintritt 10,00 €
- Reichhaltiges kaltes und warmes Buffet 28,00 €
- Getränkepauschale 25,00 €

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

RESERVIERUNG und ANZAHLUNG

Die Anzahlung in Höhe von 38,00 € muss bis **spätestens 5 Wochen** vor dem reservierten Termin geleistet werden. Die Restzahlung von 25,00 € 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.

BOBELN

Boßelgeschirr und Bollerwagen können kostenlos ausgeliehen werden (solange Vorrat reicht). 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)

7 TERMINE

Buffet inkl. Getränkepauschale

63,- € pro Person

GRÜNKOHL BOßEL-PARTY 2026

Jetzt reservieren unter
info@gasthof-tepe.de

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
Puschkin Vodka
Puschkin ICE MINT (Pfefferminzlikör)
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*