

## **NOVEMBER und DEZEMBER 2026**

28.11. / 05.12. / 11.12. / 12.12. / 18.12. / 19.12.2026

Einlass ab 19:00 Uhr

### **PAUSCHALPREIS: 72,00 €/Person**

Darin enthalten sind

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

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

### **MUSIK**

Für gute Stimmung sorgt DJ Wolf and the Gang

### **GEWINNSPIEL**

**Nikolaus-Dreikampf mit Geert Koostra**

**Hauptgewinn: 1 prall gefüllter Bollerwagen**

### **VORVERKAUF und BEZAHLUNG**

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!**

**6 TERMINE**

Buffet inkl. Getränkepauschale

**72,- € pro Person**

# **NIKOLAUS SCHLEMMER PARTY 2026**

Jetzt anmelden unter  
[info@gasthof-tepe.de](mailto:info@gasthof-tepe.de)

**BIER**

*Krombacher Bier vom Fass  
Krombacher Weizen*

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

*Krombacher Weizen alkoholfrei  
Krombacher 0,0%  
VILSA Mineralwasser  
Orangensaft, Apfelsaft  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite  
Energy  
Tonic Water, Wild Berry  
Kaffee und Tee*

**WEIN & SEKT**

*Lillet Wild Berry, Sekt  
Weißwein, Roséwein und Rotwein*

**HOCHPROZENTIGES**

*Berentzen Korn & Roten  
Puschkin Vodka  
Puschkin ICE MINT (Pfefferminzlikör)  
Norden SEA SALT Gin  
Marsala, Jägermeister, Ramazzotti  
Mackenstedter Quitte  
Chantre, Osborne Veterano  
Molinari Sambuca, Baileys  
Ouzo 12, Jim Beam  
Bacardi, Havanna  
Sierra Tequila Silver*

**ab 20:00 Uhr BUFFET**

**WARM**

*Flusslachs „nach Flammlachs Art“  
Zartes Schweinefilet mit frischen Champignons  
und Zwiebeln in einer Rahmsauce  
Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymian-  
sauce  
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,  
Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert  
Salzkartoffeln, Parboiled Landkornreis*

**KALT**

*Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kicher-  
erbsen, Paprika, Tomate und Bohnen)  
Spaghetti-Salat mit Rucola und gerösteten  
Pinienkernen, Bauernsalat mit Feta, Bohnen-  
salat*

**DESSERT**

*Eisawahl mit heißen Zimtpflaumen  
(Eiswaffel, verschiedene Toppings und Saucen)  
Spekulatiuscreme  
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke  
Rote Grütze mit Vanillesauce*