



CATERING



Veranstaltungskarte

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir stellen Ihnen das entsprechende Menü zusammen. Somit können Sie Ihre Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind...

Die Vintagescheune für bis zu 100 Personen

Die Mühle in Husen-Kurl für bis zu 80 Personen.

Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause.

Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Unsere Speisekarte bietet lediglich einen kleinen Auszug dessen, was bei der unendlichen Vielfalt an Rezepten möglich ist.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, ob westfälisch, mediterran oder auch vegetarisch/ vegan.

Wir sind mit Hand und Herz für Ihre Wünsche da.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Mit kulinarischem Gruß

Ihre Familie Mowwe & Team

Stand: **Januar 2025**,

hiermit verlieren alle voraus gegangenen Catering-Karten ihre Gültigkeit.
Mowwe Restaurant & Café - Im Ostfeld 185 - 44329 Dortmund
Tel.0231/351331 - E-Mail: info@mowwe.de

Fingerfood

„Westfälisch“

- Mini Cheese Burger – Rinderpatty, BBQ-Sauce, knackiger Salat
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- Rote Beetesalat mit Wallnüssen & Ziegenkäse
- Mini Salzkuchen mit
 - Mett, Käse, Blutwurst

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 6,30€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 8,30€

„Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Pimientos de Padrón mit Meersalz
- Tomaten-Bruschetta
- Luftgetrockneter Roherschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Vitello Tonnato im Glas

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 7,80€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 9,95€

„Erstklassig“

- Lachstatar auf einem Gurkentaler & Dill
- Garnelen in Knoblauch & Rosmarin auf Avocadotatar
- Falafelbällchen auf Minzjoghurt
- Ricotta-Spinat Raviolo auf Tomatencreme & Basilikum
- Rindertarta im Knusperbecher

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 9,20€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 13,80€

„Lockere Brotzeit“

Belegte Baguettescheiben...

- Westfälischem Schinken
- mit Französischem Camembert
- mit geräuchertem Lachs vom Fischhof Baumüller
- mit Roastbeef
- mit Thunfischcreme

Alle belegten Baguettescheiben sind liebevoll aus garniert

Preis pro Person bei 5 Teilen pro Person 10,90€

Einfach mal ein Süsspchen“

	0,25l / 0,5l
▪ Rinderkraftbrühe	5,90€
▪ Kräftige Hühnerbrühe Mit Eierstich, Suppennudeln	5,50€
▪ Kürbis-Ingwer- Suppe mit Kokosmilch verfeinert	5,30€ / 6,90€
▪ Gulaschsuppe nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt	5,80€ / 6,90€
▪ Tomatensuppe klassisch	4,80€ / 5,80€
▪ Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch & einem pikanten Hähnchenfiletspieß	5,80€
▪ erfrischende Zitronengrassuppe	5,30€
▪ Selleriesuppe mit Crunch	4,60€
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	5,60€ / 6,95€
▪ Cremige Kartoffelsuppe mit Mettwurstwürfeln	5,50€ / 6,80€
▪ Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch	5,50€ / 6,95€
▪ cremige Süßkartoffelsuppe mit Sesam	5,60€
▪ Sylter Krabbenschaumsuppe	8,95€

„Party Must-Haves“

Preis pro Person

▪ Mowwe’s Currywurst mit ofenfrischen Baguette	4,60€
▪ Mowwe’s Partyfrikadellenplatte mit Gückchen	4,20€
▪ Vesperplatte-Obatzter, Brezeln, Mett, Käsekracher	15,70€
▪ zünftige Mettwurstplatte	7,90€
▪ reichhaltige französische Käseplatte	13,95€
▪ Melonen-Schinkenspieß mit Westfälischem Knochenschinken	7,90€
▪ Grillschinken im Brötchen mit Krautsalat & Cocktailsauce	7,80€
▪ Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	6,80€
▪ Vitello Tonnato <i>dünnes Klabsfleisch in Thunfischsauce</i>	13,95€
▪ Mowwe’s gemischte Antipasti Oliven, gefüllte Gemüse, Zucchini, Aubergine...	15,95€
▪ verschiedene Flammkuchen- Speck, Zwiebeln, Camembert, Preiselbeeren, Rucola...	11,50€-14,90€

Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

Mowwe`s Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette
mit Meerrettich & Dillsensauce*

19,90€ Preis pro Person

- Garnelen mit Rosmarin & Knoblauchbutter gebraten
dazu ofenfrisches Baguette & Aioli

12,85€ Preis pro Person

- Lachstatar auf Limone mit Meerrettichjoghurt

14,80€ Preis pro Person

- Finkenwerder Matjes-Salat - *Mildes Matjeshappen
und Speck & Zwiebeln in einer fein gekräuterten Sahnecreme*

9,90€ Preis pro Person

- ganzer geräucherter Lachs (ohne Gräten) mit
Meerrettich & Dillsensauce dazu kl. Reibekuchen

19,90€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„Moderne Tradition“ ab 20 Personen

Lauwarmer Stremellachs im Ganzen mit Dillsensauce &
Meerrettichschmand

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce

Dazu Kartoffelgratin & Speckbohnen

Saftig geschmortes Lammkeule

an Rosmarinsauce dazu Süßkartoffelpüree
& Spitzkohl-Pilzgemüse

cremige Spinat-Ricotta-Ravioli im leichten
Weißweinbutterfond mit Kirschtomaten

-Im Glas serviert-

Vanillecreme mit Brombeerragout im Glas serviert

dunkle Schokoladenmousse im Glas serviert

33,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„Rouladen“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing

Herzhafter Weißkrautsalat mit Papparikastreifen

Klassisch gefüllte Rouladen

dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

Mit Spinat gefüllte Putenroulade

an Rahmsauce dazu Bandnudeln & in Kräuterbutter gebratene Champignons

-Im Glas serviert-
Fruchtige Joghurtmousse mit Mangopüree

Kirschbeerengrütze mit Vanilleeis

32,90€ Preis pro Person

„Italienisch“ ab 20 Personen

- Rucola Salat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
 - Baguette mit Aioli & Kräuterquark
 - Mini Mozzarella & Kirschtomaten mit frischem Basilikum
 - Vitello Tonnato *dünnes Kalbsfleisch in Thunfischsauce*
 - Mowwe`s gemischte Antipasti
Oliven, Gefüllten Gemüse, Zucchini, Aubergine...
-

Pikater (Putenbrust im Parmesanmantel) in Kräuter-Tomatensauce & confierten Kirschtomaten mit Kartoffeln aus der Pfanne und Pfannengemüse

Rinderfiletspitzen in cremiger Tomatengemüseragout mit Gnocchi & Antischockenherzen aus der Pfanne

cremige Trüffelravioli in feiner Parmesan – Trüffelsauce & Rucola

-Im Glas serviert-
Stracciatellamousse mit Schokocrunch

Tiramisu klassisch

45,95€ Preis pro Person

„Traditionell“ ab 20 Personen

Mowwe`s Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

Dazu reichen wir frisches Baguette mit Meerrettich & Dillsenssauce

Salatvariationen

Wildkräutersalat mit Granatäpfelnkernen & Croutons an Mowwe`s Hausdressing

Rote Beete Salat mit Ziegenkäse, Honig & Cashewkernen

Cremiger Gurkensalat in Sahnesauce mit Dill abgeschmeckt

Rinderrouladen an Apfelrotkohl & Kartoffelklößen

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ an Spitzkohl-Blumenkohlgemüse dazu Spätzle

gedünsteter Kabeljau an Wurzelgemüse mit Senfsauce dazu cremiges Kohlrabigemüse & Drillingen

-Im Glas serviert-

luftige Schokomousse & knackige Creme Brûlée

46,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch, modern, westfälisch“ ab 20 Personen

- **Westfälische Tapas** mit...
 - *Matjessalat „Finkenwerder“*
 - *Partyfrikadellen auf Kartoffelsalat*
 - *Räucherlachs auf Reibekuchen & Meerrettichschmand*
 - *Cremiges Lauchsüppchen*
 - Apfellauchsalat mit Walnusskrokant
-

Schweinebäckchen in Rübenkrautsauce

dazu Rahmsauerkraut & kleine Salzkartoffeln

gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

gebratenes Doradenfilet auf Kartoffelkräuterstampf & Kirschtomaten an Parmesansauce, Rucola

Kokos-Pannacotta mit Mangoragout

Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

43,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Schnitzelbuffet

Gem. Salat an Mowwe´s Hausdressing
Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)
Jägersauce, Paprikasauce, Schmorzwiebeln
Pommes und Kartoffelgratin

-Im Glas serviert-
Vanillecreme mit Waldbeerragout im Glas serviert

23,95€ Preis pro Person

Mowwe´s Reibekuchen

Mowwe`s Reibekuchen (5 Stück pro Person)
mit westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,
Apfelkompott & Kräuterquark

16,95€ Preis pro Person

Lockere Grillparty

„Klassisch“ - ab 20 Personen

Salate vom Buffet:

- Mini Tortellini-Rucolasalat mit Parmesan & getrockneten Tomaten
- Krautsalat
- Ebley (Sonnenweizen)- Gurke, Fetakäse, Tomaten, Schnittlauch,
- gem. Blattsalate mit Mowwe´s Hausdressing
- cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein
- marinierte Nackensteaks
- Hähnchenschenkel (ohne Knochen) im leichtem Soja-BBQ-Sauce
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

Zum Schluss was Süßes:

Vanillecreme mit Waldbeerenragout im Glas serviert

36,95€ Preis pro Person

Big-BBQ

Salate vom Buffet

Mini Tortellini-Rucolasalat mit Parmesan
& getrockneten Tomaten

- Krautsalat
- cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch
- Wildkräutersalat mit Himbeeren & Croutons
dazu Mowwe's Hausdressing
- Ebley (Sonnenweizen)- Gurke, Fetakäse, Tomaten, Schnittlauch,
- Bauernsalat
- Rosmarinkartoffeln
- Bratpaprika mit Meersalz
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- BBQ Schweinefilet im ganzen am Grill aufgeschnitten
- marinierte Hähnchenschenkel (ohne Knochen)
im leichtem Soja-BBQ-Sauce
- Roastbeef im ganzen am Grill aufgeschnitten
- Lachsteaks mit Limette abgeschmeckt
- Pfannengemüse aus der großen Pfanne

Zum Schluss was Süßes:

Schokobrownie mit Karamelsauce & Erdnusscrunch

Schokoladen Mousse

Fruchtige Pannacotta mit Mango Topping

43,95€ Preis pro Person

Burger & Spareribs-BBQ-Style

Pulled-Pork-Burger- mit 18h
gegartem & geräuchertem Schweinefleisch

Spareribs 22h auf Niedrigtemperatur gegart in rauchiger
Barbecuesauce

Mowwe's BBQ Burger
Handgefertigtes Rindfleischpatty mit Cheddar &
Zwiebelmarmelade rauchig- süß, zum selber bauen
mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurken & Saucen

dazu kleine Folienkartoffel mit Kräuterquark & Pommes

dazu Salate vom Buffet

cremiger Coleslawsalat mit geraspelten Karotten &
Sahnedressing abgeschmeckt

rauchiger Texas Bohnensalat mit Mais abgerundet

Wildkräutersalat mit Erdnüssen & Roter Beete Würfeln

Champignons aus der Pfanne mit Knoblauch & Kräuterbutter

Dessert

Cheesecake mit Karamellsauce & Früchten

34,95€ Preis pro Person

Upgrade für Ihr Grillbuffet

Preis pro Person

- kleine Garnelenspieße mit Limette & Knoblauch vom Grill Tagespreis 10,40€
- Tomahawk Steak „rosa“ ein saftiges aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen im ganzen vom Grill 5,80€
- Lammkoteletts aus dem Smoker Tagespreis 3,60€
- Mediterran Doradenfilet mit Rosmarin & Olivenöl vom Grill 4,20€
- Maiskolben in Kräuterbutter 3,50€
- grüner Spargel mit Meersalz & Kirschtomaten 3,90€
- kleine Folienkartoffel mit Kräuterquark 4,30€
- Halloumikäse knusprig gebraten 3,00€
- Mowwe's Kartoffelgratin
- Champignons in Knoblauchbutter aus der Pfanne

Buffet- / Menüvorschläge

Hauptgänge zur Wahl:

- Pfefferpotthast vom Rind mit Petersilienkartoffeln & süß- sauren Beilagen 18,90€ Preis pro Person
- Gulaschtopf mit Paprika & Champignons dazu Salzkartoffel **oder** Spiralnudeln, 18,90€ Preis pro Person
- Grünkohl mit Mettwurst und Kassler dazu Bratkartoffeln 17,90€ Preis pro Person
- Geschmorte Rinderbäckchen an gebratenen Kartoffelplätzchen, Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten 29,70€ Preis pro Person
- Schweinemedallions in roter Pfeffer- **oder** Calvados-Sauce dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und Orangen-Sesam Möhren 24,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Geschnitzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Gurkensalat in Sahnesauce

23,95€ Preis pro Person

- Kalbshaxe aus dem Ofen dazu Kerbelrahmsauce, Kartoffelgratin, Spitzkohlgemüse

35,90€ Preis pro Person

- Grillschinken mit Salbeijus und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln **oder** Kartoffelpüree

19,80€ Preis pro Person

- Nackenbraten im Salzbett geschmort dazu Kohlrabi im Rahm mit Kräuter-Kartoffeln

19,95€ Preis pro Person

- Knusbrige Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

19,95€ Preis pro Person

- Putencurry in fruchtiger Curry-Limonensauce an Orientalischem Couscous

21,95€ Preis pro Person

- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinsauce dazu Kartoffelgratin & Speckbohnen

21,90€ Preis pro Person

- Gebratene Rinderstreifen Stroganoff mit Zwiebeln, Champignons, Gewürz Gurke, Rotebeete

22,90€ Preis pro Person

- Kalbstafelspitz „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Morchelrisotto & Rotweinreduktion, gemischte Blattsalate an Mowwe's Hausdressing

32,90€ Preis pro Person

- Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten & Parmesan, Paprikagemüse

34,90€ Preis pro Person

- Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo

26,60€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“ an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

23,95€ Preis pro Person

- Gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce

25,95€ Preis pro Person

- Hähnchenbrust im Zucchini mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

26,90€ Preis pro Person

- Rinder Bürgermeisterstück „rosa“
am Buffet aufgeschnitten
dazu Kartoffelgratin & gem. Gemüsevariation

31,60€ Preis pro Person

- Ossobuco vom Rind in Tomatensugo geschmort dazu Rosmarinkartoffeln & Pfannengemüse

22,95€ Preis pro Person

- Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratener Maispolenta, Lauchgemüse & Cherry-Tomaten

28,80€ Preis pro Person

- Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt dazu kleine Kartoffelklöße und gem. Gemüse der Saison

26,95€ Preis pro Person

- Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

27,80€ Preis pro Person

- Roastbeef „rosa“ gebraten
am Buffet aufgeschnitten
dazu Rosmarinkartoffel & Speckbohnen

34,70€ Preis pro Person

- Geschmorte Schweinebäckchen an Rübensauce, Paprikagemüse abgerundet mit 43er, Kartoffelkroketten

21,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Frischer Fang

- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
Auf Kräuterkartoffelstampf &
gebratenem Romasalatherzen, Drillingen mit Meersalz

26,95€ Preis pro Person

- gebratenes Kaiserbarschfilet auf Kartoffel- Tomaten-
Dillstampf & Zucchini Gemüse
21,60€ Preis pro Person

- Gebratener Zander auf cremigen Rieslingkraut,
süß-sauren Birnenperlen

36,70€ Preis pro Person

- Baumüller's Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten
an Granatapfel-Rucola-Risotto, Rieslingsauce

22,80€ Preis pro Person

- Nordsee-Schollenfilets auf der Haut gebraten mit
Blattspinat & Kräutertomaten dazu kl. Petersilienkartoffeln

20,60€ Preis pro Person

- gedünsteter Kabeljau an Wurzelgemüse mit Senfsauce
dazu Gurkensalat & Drillinge
21,75€ Preis pro Person

- Mowwe's Bouillabaisse mit Lachs, Kabeljau, Miesmuschel &
Wurzelgemüse dazu Baguette
22,90€ Preis pro Person

- Miesmuscheln im Gemüsesud serviert
dazu frisches Baguette mit Knoblauchdip

14,80€ Preis pro Person

- ganzer Wolfsbarsch aus dem Salzmantel
mit frischen Kräutern & Dill-Senfschmand
am Buffet serviert *ab 30 Personen*
dazu Drillinge aus der Pfanne & Dill-Gurkensalat

32,95€ Preis pro Person

- gebratene Bachforelle auf cremigem Mandelspinat
& kl. Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum

21,95€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Vegetarisch & Vegan

- Selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto

17,90€ Preis pro Person

- gefüllte Aubergine mit Couscous, Frühlingslauch, Granatäpfel, Wurzelgemüse, frische Kräuter dazu würziger Joghurt

15,95€ Preis pro Person

- Cremige Trüffelravioli in leichtem Trüffelsud

18,95€ Preis pro Person

- gebackene Falafelbällchen auf buntem Lisensalat

14,80€ Preis pro Person



geschmortes Blumenkohlsteak auf Kräuterkartoffelstampf & Kirschtomaten

17,80€ Preis pro Person

- Süßkartoffel-Curry mit Kokosmilch & Zuckerschoten dazu Orientalischem Couscous



17,80€ Preis pro Person

Zum Abschluss was Süßes

pro Stk.

- Bayrische Creme im Weckglas mit Mangopüree 4,20€
- Schokomousse im Weckglas mit Fruchttopping 4,20€
- Cappuccinocreme im Weckglas mit Schokoraspeln 4,10€
- Tiramisu klassisch 4,90€
- Joghurtmousse mit Mango im Weckglas 4,90€
- Himbeertiramisu 4,90€
- Fruchtige Pannacotta im Weckglas mit Fruchtspiegel 4,20€
- Rote Beerengrütze an Vanillesauce 4,10€
- Frischer Obstsalat + aufgeschlagener Sabayon 6,95€
1,60€
- Herrencreme mit Sherry 4,10€
- Creme Brûlée 4,50€
- Kaiserschmarren 9,80€
- Cheesecake 6,60€
- Stracciatellamousse mit Schokocrunch 4,40€
- Vanillecreme mit Brombeerragout 4,20€
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) Tagespreis

Getränkepauschale

Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu EUR 6,95 pro Person.

Softgetränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Rhabarberschorle, Bionade Holunder, Selters Originale Wasser, (wird auf den Tischen gekühlt eingesetzt)

Alkoholische Getränke:

Kronen Bier vom Fass, Radler, Alster, Krefelder, Jever Fun alkoholfrei

Sekt:

Spritziger Secco von Keth trocken zum Empfang

Weißwein:

Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“
Sauvignon Blanc „Pfalz“

Rotwein:

Merlot „Pfalz“ trocken
Primitivo Di Manduria

Zum Schluss einen Verteiler:

zwei Schnapssorten zur Wahl

Kaffeebar als Selfservice:

Filterkaffee, Tee, Espresso, Cappuccino

gültig 8 Stunden

38,95€

Schöffelhofer Hefe & Hövels Original
(auch alkoholfrei)
5,30€ pro Person

Mit Longdrink wie z.B.
Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Gin Tonic...
5,00€ pro Sorte

Für Feierlichkeiten in unserem Haus ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 3,50€ p. Stk.
- Stoffservierten verschiedene Sorten 2,00€ p. Stk.
- Feuerschale incl. Service 35,00€ p. Stk.

Der schönste Tag im Leben

Sie planen eine freie Trauung um den Bund fürs Leben zu schließen? Wir bieten Ihnen eine traumhafte Location, unter freiem Himmel, idyllisch im Grünen gelegen.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen diesen einmaligen Augenblick.



freie Trauungen nach Ihren Vorstellungen

Preis pro Person	11,90€
Incl., weiße Stühle, Stühle für das Brautpaar, 2 Stehpulte für Blumenschmuck (Blumenschmuck exklusive).	
Zeitraum	ca. 3 Stunden
Getränke	vom Haus

Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Mowwe Restaurant & Café AGB's

1. Vereinbarte Preis können nach Vertragsschluss von dem Mowwe Restaurant & Café entsprechend den dann gültigen Preislisten geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Erbringung der Leistung mehr als 3 Monate beträgt. Die in der Bestätigung angegebenen Preis gelten für 3 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung. Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Ankündigung einer Änderung unterliegen. Die Änderung bezieht sich dann auf die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.
2. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl sich verringern, so behält sich das Mowwe Restaurant & Café vor, die Speisen komplett in Rechnung zu stellen. Im Fall einer Überschreitung der angemeldeten Personenzahl hat der Veranstalter die zusätzlichen anfallenden Kosten gesondert zu vergüten.
3. Kinder:

Unter 6 Jahren sind die Kinder kostenfrei!

Von 6-11 Jahren zahlen die Kinder pauschal 50%.

Ab 11 Jahren zahlen die Kinder bei Speisen 100% bei Getränken die Hälfte der ausgewählten Pauschale.