



Linnewebers Restaurant

# Suerländer Eck

## Feste feiern im Suerländer Eck

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr ganz persönliches Menü für jeden Anlass zusammen. Bei einer Menüabsprache gehen wir ganz auf Ihre persönlichen Vorstellungen ein und können die aktuelle Jahreszeit mit Ihrer Vielfalt an Produkten berücksichtigen. So können Sie zum Beispiel im Frühling Bärlauch und Spargel, im Sommer Pfifferlinge und frische Matjes, im Herbst Kürbis und Wild und im Winter Gänsebraten als Komponenten in Ihr Wunschmenü aufnehmen.

Ein Blick auf unsere aktuelle Speisekarte lohnt sich immer um sich inspirieren zu lassen.

Für eine persönliche Menübesprechung stehen wir Ihnen sehr gerne beratend zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns, damit wir uns die nötige Zeit für Sie nehmen können.

Ihre Familie Linneweber  
und Team

## Nützliche Infos für Ihre Veranstaltung:

Menüs mit Gerichten außerhalb der aktuellen Speisekarte sind ab 10 Personen möglich.

Reservierungen für „KREUZ & QUER“:

- sind bis maximal 16 Personen möglich
- ab 10 Personen ausschließlich Kreuz & Quer – Karte

Die Gästeanzahl, welche Sie uns bis zwei Tage vor der Veranstaltung mitteilen, werden wir Ihnen berechnen. Sollte sich die Personenzahl am Veranstaltungstag verringern, behalten wir uns vor, 80 % des Menüpreises zu berechnen.

Gerne gehen wir auf Allergien und Unverträglichkeiten ein. Bitte teilen Sie uns diese im Vorfeld mit.

Auf unserer Speisekarte gibt es immer vegetarische Gerichte. Ebenso bereiten wir Ihnen auch gerne, nach vorheriger Absprache, vegane Gerichte zu.

Menükarten stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung.

Selbstverständlich dürfen Sie diese auch selbst gestalten und mitbringen.

Tischdekoration in Form unserer aktuellen jahreszeitlichen Deko stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Individuelle Gestecke oder Sträuße berechnen wir zum Selbstkostenpreis.

Selbstverständlich dürfen Sie diese auch selbst gestalten und mitbringen.

Bei mitgebrachtem Kuchen erlauben wir uns, 3,50 € pro Person für das Kuchengedeck zu berechnen. Für den gesundheitlich unbedenklichen Zustand übernehmen wir keinerlei Haftung und Verantwortung.

Für Ihre Veranstaltung stehen folgende Räume zur Verfügung:

Restaurant komplett bis 75 Personen

Empore / Theke bis 12 Personen

neue Gaststube kleiner Raum bis 16 Personen

neue Gaststube großer Raum bis 24 Personen

neue Gaststube komplett bis 40 Personen

Saal mit Dachterrasse 20 - 60 Personen