



Hong Lan

Restaurant Hong Lan
Nikolaistraße 8
49152 Bad Essen
Tel.: 05472-979873
info@honglan.de

*Unsere Menü- und
Buffetvorschläge
für Ihre Veranstaltung*

Herzlich willkommen im Restaurant Hong Lan!!

In der alten Fachwerkdiele zentral im malerischen Ortskern von Bad Essen gelegen befindet sich seit November 2022 unser Restaurant.

Von der Taufe bis zur Beerdigung richten wir Ihre Veranstaltung aus und sorgen dafür, dass sie zu einem unvergesslichen Moment für Sie und Ihre Gäste wird.

Der ca. 200 qm große Gastraum der sich in große und kleine Diele gliedert kann genau nach Ihren Wünschen hergerichtet werden, so dass bis zu 150 Personen Platz finden.

Zentral befindet sich die große Theke die aus allen Bereichen einsehbar ist und zu angeregten Gesprächen einlädt.

Sämtliche Bereiche sind barrierefrei erreichbar.

Die Diele ist ausgestattet mit einstellbarer dimmbarer Beleuchtung, Klimatisierung über Fußbodenheizung und einer zentrale Lüftungsanlage, die sowohl im Sommer als auch im Winter für ein angenehmes Raumklima sorgt. Unsere Außenbereiche im Sommer laden zum Verweilen ein.

Im unmittelbaren Umfeld befinden sich ca. 250 Hotelbetten, die auch nach einer durchtanzten Partynacht noch fußläufig erreichbar sind.

Wir bieten ihnen verschiedene Arrangements von Buffets und Menüs, alles nach Ihrem persönlichen Geschmack ausgerichtet.

Unser geschultes Personal hat langjährige Erfahrung und steht Ihnen während der Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Va Le & Team

Unsere Menüvorschläge

3-Gang-Menü 1:

Pekingsuppe
oder
Kaiserröllchen mit süß-pikantem Dip
oder Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing
X X X
Gebratene Ente oder Gebackenes Huhn
auf buntem Gemüse
mit dreierlei Saucen: Süß-saure Sauce, Kantonsauce, gelbe Currysauce
dazu Duftreis und
X X X
Gebackene Banane mit Honig

pro Person 23,00 EUR

4-Gang-Menü 2:

Bo Luc Lac – Frischer Salat mit Rindfleisch
X X X
Tom Kha Gai Suppe mit Hühnerfleisch
X X X
3 Hauptgänge zur vorherigen Auswahl:
Gebratene Ente auf buntem Gemüse
oder
Gebackenes Huhn auf buntem Gemüse
mit dreierlei Saucen: Hoisin-Sauce, Thai-Curry-Sauce, Erdnuss-Sauce
dazu Duftreis
oder
Rindfleisch geschwenkt mit Zwiebeln, Möhren und Paprika
dazu Duftreis
oder
Chop Suey mit Garnelen und buntem Gemüse
dazu Duftreis
X X X
Gebackene Banane an Vanilleeis

pro Person 28,50 EUR

4-Gang-Menü 3:

Sashimi von Lachs und Thunfisch
auf Wakami-Algen-Salat

X X X

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer
garniert mit Thai Basilikum

X X X

3 Hauptgänge zur vorherigen Auswahl:

Entenbrust an Thai-Kokos-Sauce auf buntem Gemüsevariation
dazu Yasmin Duftreis

oder

Rindergulasch Vietnamesische Art, garniert mit Thai-Basilikum
mit Baguette oder Duftreis

oder

Lachsfilet gebraten, an Ingwer-Tomaten-Sauce
dazu Duftreis

X X X

Frittierte Sesambällchen an schwarzem Sesameis
garniert mit frischer Minze

pro Person 38,50 EUR

(für die Kinder haben wir immer Pommes im Haus!)

Für Kinder bis 12 Jahren wird nur der halbe Preis berechnet.
Gerne sprechen wir mit Ihnen über Ihre Änderungs- bzw. Ergänzungswünsche.

Unsere Buffetvorschläge

Ab einer Personenanzahl von 20 Personen

Buffet 1:

Pekingsuppe
Kaiserröllchen mit süß-pikantem Dip
Hähnchenspieße
X X X
Gebratene Ente auf buntem Gemüse
Huhn geschwenkt in pikanter Currysoße
Schweinfilet in einer fruchtigen Mangosoße mit Gemüse
X X X
Süß-Saure Sauce, Hoisin-Sauce
X X X
Duftreis, Gebratene Nudeln, Gebratener Reis
X X X
Puddingvariationen
Frische Ananas
Gebackene Bananen

pro Person 19,50 EUR

Buffet 2:

Tom Kha Gai Suppe mit Hühnerfleisch
Kaiserröllchen mit süß-pikantem Dip
Hähnchenspieße
Garnelenröllchen
X X X
Gebratene Ente auf buntem Gemüse
Huhn geschwenkt in pikanter Currysoße
Schweinfilet in einer fruchtigen Mangosoße mit Gemüse
Gebackenes Huhn auf buntem Gemüse
Rindfleisch geschwenkt mit Zwiebeln, Möhren und Paprika
X X X
Süß-Saure Sauce, Hoisin-Sauce, Erdnuss-Sauce
X X X
Naturreis, Gebratene Nudeln, Gebratener Reis
X X X
Eisvariationen
Frische Ananas
Gebackene Bananen

pro Person 25,50 EUR

Buffet 3:

Currysuppe mit Hühnerfleisch
X X X
Vietnamesische Frühlingsrollen
Hähnchenspieße
Garnelenröllchen
X X X
Gebratene Ente auf buntem Gemüse
Huhn geschwenkt in pikanter Currysoße
Schweinfilet in einer fruchtigen Mangosoße mit Gemüse
Gebackenes Huhn auf buntem Gemüse
Gebratener Lachs auf Ingwer-Tomaten-Sauce
Garnelengeschwenkt in Currysauce mit buntem Gemüse
Rindfleisch geschwenkt mit Zwiebeln, Möhren und Paprika
X X X
Süß-Saure Sauce
Hoisin-Sauce
Erdnuss-Sauce
X X X
Nurreis, Gebratene Nudeln, Gebratener Reis
X X X
Eisvariationen
Sesambällchen
Gebackene Bananen

pro Person 31,50 EUR

Für Kinder bis 12 Jahren wird nur der halbe Preis berechnet.
Gerne sprechen wir mit Ihnen über Ihre Änderungs- bzw. Ergänzungswünsche.

Unsere Getränkepauschalen

Ab einer Personenanzahl von 20 Personen

Pauschale 1 – alkoholfrei:

Softdrinks, Mineralwasser, Säfte, Schorlen (außer hausgemachte Limonaden)
Filterkaffee, Tee

pro Person 14,90 EUR

Pauschale 2:

Empfang: Prosecco, wahlweise gemischt mit Orangensaft
Softdrinks, Mineralwasser, Säfte, Schorlen (außer hausgemachte Limonaden)
Fassbiere, Flaschenbiere (außer Saigon-Biere)
Korn, Wacholder, Roter, Grüner, Ramazzotti
Rotwein, Rosewein, Weißwein von Peterhof

Pro Person 29,90 EUR

Pauschale 3:

Empfang: Wählen Sie aus unserer Aperitif-Karte
Softdrinks, Mineralwasser, Säfte, Schorlen (außer hausgemachte Limonaden)
Fassbiere, Flaschenbiere, (außer Saigon-Biere)
offene Weine aus unserer Getränkekarte, Prosecco

(für den Weinservice am Tisch während des Essens wählen wir zusammen mit Ihnen die Weine vorher aus)

Spirituosen aus unserer Getränkekarte („Shots“)

Kaffeespezialitäten, Tee

Pro Person 39,90 EUR

Pauschale 4:

Empfang: Wählen Sie aus unserer Aperitif-Karte
Softdrinks, Mineralwasser, Säfte, Schorlen (außer hausgemachte Limonaden)
Fassbiere, Flaschenbiere, (außer Saigon-Biere)

alle offene Weine aus unserer Getränkekarte, Prosecco

(für den Weinservice am Tisch während des Essens wählen wir zusammen mit Ihnen die Weine vorher aus)

Spirituosen aus unserer Getränkekarte („Shots“)

Kaffeespezialitäten, Tee

Cocktails

Pro Person 49,90 EUR

Haben Sie besondere Getränkewünsche die hier nicht aufgeführt sind?
Bitte sprechen Sie uns an!

Für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren berechnen wir Pauschale 1.
Die Pauschalen sind gültig für Abendveranstaltungen bis 1.00 Uhr.
Alle danach bestellten Getränke werden durch die Gäste selber bezahlt oder dem Gastgeber nach unserer Flaschenpreisliste in Rechnung gestellt.

Alle Getränke außerhalb der Pauschale werden durch die Gäste selber bezahlt oder dem Gastgeber nach unserer Getränkekarte in Rechnung gestellt.

Flaschenpreise

Barre Pils, Rote Erde Landbier Liter	9.60
Auburg Quelle 075	5.50
Coca Cola, Fanta, Sprite Liter	7.80
Schweppes Lemon, Ginger Ale, Tonic, Wildberry Liter	12.00
Apfelsaft, Orangensaft 0,7	12.00
Grauburgunder + Weißburgunder Kiefer 07	19.50
LaMancha Michele Liter	25.50
Rosario Rose Liter	25.50
Weißherbst Flick 075	18.00
Monastrell Conde 075	18.00
Primitivo Torrenvento 075	19.50
Shiraz Toitskloof 075	27.50
Moet Chandon Champ. 075	150.00
Berentzen Korn 0,7	49.00
Kisker Wacholder 0,7	49.00
Berliner Luft 0,7	49.00
Heydt Green + Lady Power 0,7	49.00
Jägermeister 0,7	78.50
Fernet Branca 0,7	78.50
Ramazotti 0,7	78.50
Malteser, Jubi, Linie Aquavit 0,7	78.50
Sambuca 0,7	78.50
Ouzo 12 0,7	78.50
Wodka Three Sixty 0,7	78.50
Tequila Sierra Silver 0,7	78.50
Reisschnaps, Bambusschnaps 0,5	63.50
Grappa la Trentina 0,7	101.50
Williamsbirne 0,5	55.50
Havana 7 Jahre 0,7	88.50
Baileys 0,7	51.50
Glenmorangie 10J 0,7	101.50
Glenfiddich 15J 0,7	122.50
Nikka Coffey Malt 0,7	155.50
Tanqueray Gin 0,7	81.50
Bombay Gin 4 0,7	81.50
Saigon Baigut Gin 0,7	88.50
Sasse Edelkorn 0,7	88.50
Rosche Uralt Korn 0,7	88.50
Martini Bianco 0,7	53.50
Pflaumenwein 0,7	57.50
Peterhof Weine Rot, Rosé, Weiß Liter	25.50
Cremant de Bord. 0,75	39.50
Prosecco Frizzante 0,75	19.50

Sonstiges

Sie haben einen Lieblingswinzer dessen Weine wir nicht besorgen können? Oder Ihre Großmutter mascht einen unfassbar guten Aufgesetzten auf den Sie bei Ihrer Feier nicht verzichten möchten?

Kein Problem! Gerne können Sie Ihre persönlichen Getränke mitbringen, wir berechnen dann ein Korkgeld in Höhe von 19,00 EUR pro 0,7.-Flasche Wein/Sekt bzw. 39,00 EUR pro Flasche Spirituosen.

(Ganz) Besondere Anlässe erfordern auch ein (ganz) besonders feines Ambiente.

Daher können wir Ihre Tafel auch mit Husen und Stoffservietten ausstatten:

Mietpreis pro Husse inkl. Reinigung: 4,50 EUR

Stoffserviette pro Gedeck: 1,90 EUR

Für die Süßen unter Ihnen können wir unsere Candy-Bar empfehlen.

Ausgewählte Süßwaren von schokoladig bis fruchtig laden zum Genießen ein.

(Geheimtipp: Besonders Kinder freuen sich darüber)

Preis pro Person: 3,50 EUR.

Unsere Tische sind standardmäßig mit einem Teelicht geschmückt.

Gerne statten wir die Tische auch mit frischen Blumen, Gestecken oder jahreszeitlichen Arrangements aus.

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt ... den Preisen auch nicht ;-)

Sie lassen sich von unserem Partyservice verwöhnen, und möchten sich dabei ganz um Ihre Gäste kümmern?

Dann nutzen Sie unseren Personalservice!

Unser Personal unterstützt Sie bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung in Ihren Räumlichkeiten:

Preis pro Stunde Servicepersonal: 29,00 EUR

Preis pro Stunde Serviceleitung: 59,00 EUR

Ihr gebuchter Musiker ist krank oder hat den Termin vergessen?

Unser Haus-DJ springt gerne ein.

Preis pro Stunde: 79,00 EUR zzgl. 149,90 EUR pauschal fürs Equipment

