



Johannishof

genießen & erleben

Damit Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis wird.

- Frühstück -



Wein-Café / Restaurant

Trierer Str. 24
D-54308 Langsur-Mesenich
Telefon 06501 - 92 33 90
Telefax 06501 - 92 33 916
info@johannishof.eu

Liebe Gäste,

Sie haben viele Möglichkeiten, sich im Johannishof verwöhnen zu lassen.
Vom familiären Zusammensein, kleinen Feierlichkeiten, bis hin zum exklusiven Menü, auf Wunsch auch mit einer Weinprobe, Wanderung oder einem Johannishof-Event - Sie können wählen.

Diese Angebote gelten für **Gruppen ab 15 Personen**.

Unsere Lebensmittel beziehen wir überwiegend aus der
heimische Landwirtschaft.

Frische und Qualität stehen dabei im Vordergrund.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische Auswahl. Wir stellen gerne für Sie die richtige Komposition, ganz nach Ihren Wünschen, zusammen.

Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen immer gerne zur Verfügung.

Ihre
**Birgit Ries
& Team**

Frühstückszeiten für Gruppen:

Mittwoch bis Samstag

ab 10.00 Uhr



Diese Räumlichkeiten im alten Gemäuer bieten für 40 Personen Platz.

Grüner Weinsalon



Im grünen Weinsalon finden auf der Bank bis 10 Personen und im gesamten Raum bis 16 Personen Platz.

Gute neue Stube



In unserer neuen guten Stube können 32 Personen gemütlich speisen. 3 Tische sind etwas erhöht und bieten einen sehr angenehmen Sitzkomfort. Die Anrichte bietet sich für leckere Buffets an.

Eine lange Tafel kann für bis
17 Personen eingedeckt werden.

Ab 22 Personen kann dieser Raum gebucht
werden.



Die gute neue Stube und der grüne Weinsalon
können gerne separat gebucht werden.
Eine geschlossene Gesellschaft für alle drei Räume
ist nicht möglich.

Aperitif

Fruchtige Starter ohne Alkohol

Granatapfel-Traubencocktail	0,20 l	€ 3,50
Holunderblüten-Traubencocktail	0,20 l	€ 3,50
Hausgemachte Zitronenlimonade	0,20 l	€ 3,50

Sektaune

Elbling Sekt	brut	0,10 l	€ 3,00
Pinot Sekt	brut	0,10 l	€ 3,50
Roter Elbling Sekt	trocken	0,10 l	€ 3,50
Sektbeerchen	Elbling-Sekt mit	0,10 l	€ 4,90
Weinbergspfirsichlikör, Johannisbeerlikör oder Weintraubenlikör			
Sekt-Granatapfel	mit Granatapfelsirup		€ 3,50
Sekt-Holunderblüte	mit Holunderblütensirup		€ 3,50

Appetitanreger

Telpari ⁽¹⁾	Traubensaft-Elbling-Campari	0,20 l	€ 4,80
Campari-Orange ⁽¹⁾		0,20 l	€ 4,80
Aperol Spritz		0,20 l	€ 5,00
Hugo		0,20 l	€ 5,00

Aperitif oder Zwischengang

Cassis-Sorbet in Winzersekt			€ 4,50
Zitronensorbet in Winzersekt mit einem Schuss Granatapfelsirup			€ 4,90

... für die kalte Jahreszeit:

Weißer oder roter Glühwein	0,20 l	€ 4,50
Rotwein-Apfel-Punsch	0,20 l	€ 4,70
Feuerzangenbowle	0,20 l	€ 5,00

Häppchen & Snacks

Baguette oder Uriges Brot mit

Apfel-Grieben-Schmalz
Kräuterfrischkäse
Winzerkäse
Lachsforellenmousse
Tomaten-Schafskäse-Dip
Schafskäsecreme pikant mit Ajvar
Johannishof-Dip
Hummus auf türkische Art
Veganer Linsen-Aufstrich

Preis bei einer Auswahl von 3 Varianten / 3 Häppchen je Person

2,90 €/Stück



Canapées auf Baguette oder urigem Bauernbrot

Räucherlachs	2,20 €
Eifeler Schinken roh oder gekocht	2,00 €
Camembert	2,20 €
Schnittkäse	2,00 €
Roastbeef	2,20 €
Paté de la Maison	2,50 €
Forellenfilet mit Remoulade	2,50 €
Roquefort mit Früchten	2,20 €

Fingerfood

Kalte Häppchen

Herzhafte Blätterteigschnecken mit Speck und Käse
Herzhafte Blätterteigschnecken mit Tomaten, Pesto und Käse
Roastbeefröllchen mit Remoulade und Chinakohl
Räucherlachs auf Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse



Häppchen im Gläschen

Anti Pasti (Oliven, Champignons, getrocknete Tomaten)
Lachstatar mit Kräutercreme
Gurkensuppe kalt mit Tomaten-Mozzarella
Knoblauchgarnelen mit pikantem Mango-Dip
Gemüstreifen mit Sour Cream
Couscous Salat mit Creme Dip
Gurkensalat mit Räucherlachs und Wasabi
Rote Bete-Radieschen-Sahne

Warme Häppchen

Käsepfäumchen im Speckmantel
Übergrilltes Weißbrot mit Ziegenfrischkäse, Honig und Thymian
Quiche mit Lauch und Speck
Hähnchenspieße mit Curry Dip

- Preise auf Anfrage -

Winzerfrühstück

frische Brötchen und Brot
Croissants



hausgemachte Marmelade
Mesenicher Honig
Naturjoghurt
Obstsalat
Müsli
Sahnequark

roher und gekochter Bauernschinken
Hausmacherplatte
Geräucherter Lachs
Tomaten-Mozzarella
Käse aus der Region
gekochte Eier
Bauernomelette

Traubensaft
naturtrüber Apfelsaft
(Saft 0,2 l / Person)
Milch
Filterkaffee
Tee und Kakao

*Kaffeespezialitäten und alkoholische Getränke werden separat abgerechnet.
Ab 15 Personen / Termin nach Absprache
Frühstückszeit: 3 Stunden*

*Frühstück je Person € 14,00
Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste und Kinder von 5 – 11 Jahre zahlen die Hälfte.*

Frühstücksgeflüster

Winzerfrühstück und zusätzlich

1 Glas Elbling-Sekt für jeden Gast

Mediterrane Vorspeisenplatte
Fischplatte mit Garnelen & geräucherter Forelle

Für die die Dauer von 3 Stunden 24,90 € Person



Winzer-Brunch

Winzerfrühstück, Frühstücksgeflüster und zusätzlich

Leckere Suppe nach Wunsch

Überbackener Pfannkuchen mit Spinat und Schafskäse

Honig-Schmand-Creme mit Waldfruchtsoße

Für die die Dauer von 4 Stunden ab 15 Personen 31,90 € Person

Kuchen

... natürlich selbstgebacken

Nur auf Vorbestellung und nach Möglichkeit!

Muffins	€ 1,00
---------	--------

Marmorkuchen	€ 15,00
--------------	---------

Käsekuchen	€ 23,00
------------	---------

gedeckter Apfelkuchen	€ 23,00
-----------------------	---------

Schmand Kuchen mit Obst	€ 23,00
-------------------------	---------

Apfel-Weintorte	€ 29,00
-----------------	---------

Schoko-Quarktorte	€ 29,00
-------------------	---------

Joghurt-Sahne-Torte	€ 29,00
---------------------	---------

Käsesahne	€ 29,00
-----------	---------

Pfirsich-Maracuja-Torte	€ 29,00
-------------------------	---------

Kirsch-Sahne-Torte	€ 29,00
--------------------	---------

Eierlikörkuchen	€ 32,00
-----------------	---------



Gluten- und Lactosefreie Kuchen auf Nachfrage.

Aus unserem wechselnden Kuchensortiment:

(Sonntags ab 13.30 Uhr, samstags von Mai bis September ab 15 Uhr oder nach Absprache und Möglichkeit)

Käse-, Apfelkuchen	Stück	€ 2,00
--------------------	-------	--------

Sahnekuchen	Stück	€ 2,50
-------------	-------	--------

Portion Sahne		€ 0,80
---------------	--	--------

Rund um Ihre Feier ...

Tischdekoration:

Bei der Standardausstattung unserer Tische liegen graue Tischläufer auf den Tischen. Es werden Papierservietten eingedeckt.

Weißer Tischdecken und Stoffservietten können gerne für 1,00 € / Person dazu gebucht werden.

Tischgestecke / Blumen:

Wir arbeiten mit folgenden Blumengeschäften zusammen:

Frank Schönhofen, Föhren Tel.: 0175 366 94 20

Blumen Neis, Saarstraße 135-137, 54308 Trier Tel.: 0651 – 31132

Menükarten:

Erstellung und Druck

CB medien DESIGN info@cb-mediendesign.de oder

Akwarello / Künstlerische Gestaltung und Eventplanung info@akwarello.de

Musik:

Fourfun

unplugged and more ...

Bekannte Songs aus den Bereichen Rock, Pop, Kölsch und Klassikern

Vielseitiges und kreatives Musikerlebnis garantiert. Dynamische Bandbreite von zart-lyrisch bis kraftvoll-tanzbar.

Fourfun, Mario Gerhardt, mario.gerhardt65@gmail.com - 01726872665

AGB`s

Nach Auftragserteilung gilt der Vertrag als geschlossen.

Mit Auftragserteilung erkennt der Besteller die Zahlungsbedingungen verbindlich an.

Nach dem gebuchten Termin Ihrer Veranstaltung, wird Ihnen die Rechnung zugesendet.

Der Rechnungsbetrag ist 14 Tagen nach Erhalt ohne Abzug fällig.

Als Gerichtsstand wird Trier vereinbart.

Rücktrittsbedingungen:

- Bei einem Rücktritt vom Vertrag bis 1 Monat vor dem gebuchten Termin werden Ihnen 50 € Verwaltungskosten in Rechnung gestellt.
- Bei einem Rücktritt zwischen 15 – 30 Tage vor dem gebuchten Termin fallen 100 € Verwaltungskosten an.
- Bei einem Rücktritt innerhalb der letzten 10 Tage vor dem gebuchten Termin werden 70 % des Frühstückspreises in Rechnung gestellt.
- Sollten Sie aufgrund eines Trauerfalls oder eines anderen schwerwiegenden Grundes kurzfristig den geplanten Termin nicht wahrnehmen können, besteht selbstverständlich die Möglichkeit ohne finanziellen Mehraufwand Ihre Feier nach Abstimmung mit uns auf einen anderen Termin zu verlegen.

Wir das Johannishof-Team freuen uns auf Sie und darauf
Ihnen eine wunderschöne Feier auszurichten.

Ihre Birgit Ries

