

Bankettvorschläge 2026

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,
Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 1 von 15 Seiten

MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Lieber Gastgeber,

nehmen Sie sich etwas Zeit, um unsere Vorschläge in aller Ruhe studieren zu können. Stellen Sie sich Ihre Speisen selbst zusammen, oder lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch ausführlich beraten.

Speisen

Sicherlich haben Sie Verständnis dafür, dass wir für eine Gruppe immer nur ein Buffet oder Menü anbieten können, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen. Sehr gerne gehen wir jedoch auf ernährungsbedingte Wünsche ein.

Die Hauptgänge servieren wir bei Gruppen unter 20 Personen am Tisch als Plattenservice. Bei Gruppen ab 20 Personen servieren wir den Hauptgang als Buffet.

Die letzte Seite unserer Vorschläge beinhaltet einen Saisonkalender für Gourmets, der Sie kulinarisch inspirieren soll. Diese Speisenauswahl stellt nur einen Ausschnitt unserer Möglichkeiten dar, gerne bereiten wir Spezialitäten, wie z.B. Lamm, Wild, Spargel, Meeresfrüchte für Sie zu. Fragen Sie einfach nach. Wir beraten Sie gerne!

Räume

In unseren gemütlichen Räumen finden bis zu 200 Personen bequem Platz. Unser Festsaal „Gartenhaus“, der im Frühjahr 2008 eröffnet wurde, bietet 160 Sitzplätze in einem ganz besonderen Ambiente. Die anderen durch Trennwände geteilten Räume fassen 30 Personen (Gute Stube), 20 Personen (Gaststube), 40 Personen (Foyer) und 16 Personen (Frühstücksraum). Unsere kleine Terrasse zum Haupteingang bietet 20 Sitzplätze und unsere Gartenanlage hat 120 beschattete Sitzplätze. Die Räumlichkeiten sind für Rollstuhlfahrer bequem zugänglich, ein barrierefreies WC ist vorhanden.

Schlafen

Für Ihre Gäste von außerhalb haben wir 4 Gästezimmer. Die Zimmerpreisliste finden Sie im hinteren Teil der Vorschläge

Dekoration

Einfacher Blumenschmuck ist in den Buffet- bzw. Menüpreisen inbegriffen, wir empfehlen Ihnen für einen festlichen Anlass spezielle Blumenarrangements, die Sie entweder selbst organisieren oder wir für Sie mit Aufpreis beim Floristen bestellen.

Einfache Menükarten drucken wir auf Wunsch kostenlos für Sie, hochwertige Menükarten für Hochzeiten und andere festliche Anlässe geben wir zum Selbstkostenpreis ab.

Kinder

Ihre kleinen Gäste bis zum Alter von 3 Jahren werden bei uns Pauschal mit 6,- € berechnet, ab 4 bis 6 Jahren berechnen wir 1/4 des Menüpreises, von 7 bis 9 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menüpreises, von 10 bis 13 Jahren 3/4 des Menüpreises.

Sie können bis zum Vortag problemlos Gäste abmelden, haben sie jedoch bitte Verständnis dafür, dass wir für fehlende Personen am Veranstaltungstag den Menüpreis berechnen müssen.

Gerne werden wir Sie mit unseren Leistungen zufrieden stellen, und wünschen Ihnen schon jetzt ein schönes Fest in unserem Haus

Familie Herrig

Fingerfood **Der Garant für einen schönen Empfang!**

**Wenn Sie ihre Gäste in lockerer Runde begrüßen möchten
 und eine entspannte Smalltalk-Atmosphäre schätzen,
 dann empfehlen wir Ihnen einen Sektempfang mit unserem leckeren Fingerfood.
 Die Häppchen werden bei Bedarf ständig nachproduziert und sind nicht abgezählt.
 Die Pizzen und Flammkuchen kommt vor den Augen Ihrer Gäste frisch aus unserem Steinbackofen!
 Sie suchen sich ein Basissortiment, wählen daraus 3 Sorten (sie können auch komplett mischen) und
 dann eventuell nach Extras.**

FLAMMKUCHEN

- Klassisch mit Speck, EIFEL Gouda, Zwiebeln
 - EIFEL Ziegenkäse, Honig, Rosmarin
- Mediterrane Salami, Cherrytomate, Oliven
 - Champignons, Tomate, Basilikum
 - Lachs, Lauch, Pesto
 - Antipasti, Sesamöl, Rosmarin
- Kochschinken, Knoblauch, Tomate
 9,50 € pro Person
 3 Sorten zur Wahl

PIZZA

- EIFEL Salami, Champignon
- Cherrytomate / Basilikum / Ruccola
 - Paprika / Pesto
 - Hawaii mit EIFEL Gouda
 - EIFEL Ziegenkäse, Rosmarin,
 - Thunfisch / rote Zwiebeln
- Gamberetti: Tomatensoße, frische Tomaten, Garnelen, Knoblauch, Petersilie
 9,50 € pro Person
 3 Sorten zur Wahl

PARTY WRAPS

- Gemüsestreifen / Baba Ghanoush
- EIFEL Hähnchen / Tomatenchutney
 - Rauchlachs / Honigsenfsoße
- Roastbeef vom EIFEL Rind, Remoulade
 7,20 € pro Person
 3 Sorten zur Wahl

CROSTINIS

- EIFEL Ziegenkäse / EIFEL Honig
 - Roastbeef vom EIFEL Rind, Remoulade
 - Frischkäse / EIFEL Schinken
 - Rauchlachs / Frischkäse
 - Hummus / Kresse / Sprossen
- 7,80 € pro Person
3 Sorten zur Wahl

EXTRAS

HACKFLEISCHBÄLLCHEN

Dreierlei Hackfleischbällchen,
 Kräuter, Curry und Mediterran
 2,40 € pro Person

SONSTIGES

Tomaten-Mozzarella im Glas
 2,60 € Stk.
 Antipasti gemischt
 2,80 € Stk.
 Bunte Gemüsesticks: Paprika, Möhre, Gurke,
 Staudensellerie, Sour Cream, Hummus
 2,50 € Stk.
 Shrimpscocktail im Glas
 2,40 € Stk.
 Marinierte Riesengarnelen im Glas
 mit Ingwer, Knoblauch, Chili
 3,80 € Stk.

CANAPÉS

- Hausgeräucherter Gewürzlachs, Honig-Senfsoße 3,60 € Stück
- Smörebröd, Wildschweinschinken, Ei, Remoulade 3,50 € Stück
 - Dreierlei Hummus, Antipasti
 2,90 € Stück

Kaffeedecke und mehr...



Sie schätzen nach dem Mittagessen eine gute Tasse Filterkaffee und leckeren Kuchen? Sie möchten Ihre Gäste am Nachmittag mit Kaffee und Kuchen begrüßen? Sie feiern eine Kindtaufe? Dann sind Sie hier genau richtig! Kaffeedecke kosten in Verbindung mit einem Menü oder Buffet 25% weniger.

KAFFEEGEDECK 1

Buffet zum Selberbedienen, inklusive
Pauschale für Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Der Kuchen wird von Ihnen gestellt, wir kühlen ihn bei Bedarf, schneiden ihn, stellen Teller und Besteck zur Verfügung und bauen ein Kuchenbuffet auf.
9,90 € pro Person

KAFFEEGEDECK 2

Wir decken für Sie eine festliche Kaffeetafel und servieren die Getränke am Tisch
inklusive Pauschale für Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Kuchen (wird vom Auftraggeber gestellt)
14,90 € pro Person

KAFFEEGEDECK 3

Wir decken für Sie eine festliche Kaffeetafel,
inklusive Pauschale für Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Kuchen (wird vom Auftraggeber gestellt)
belegte Brote (Aufschnitt, Käse, Schinken, Salami)
18,90 € pro Person

KAFFEEGEDECK 4

Wir decken für Sie eine festliche Kaffeetafel,
inklusive Pauschale für Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Kuchen (wird vom Auftraggeber gestellt)
Kalte Platten mit Aufschnitt, Käse, Schinken, Salami, gefüllten Eiern, Tomaten und Gurken
21,90 € pro Person

KAFFEEGEDECK 5

Wir decken für Sie eine festliche Kaffeetafel,
inklusive Pauschale für Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Kuchen (wird vom Auftraggeber gestellt)
Feinste Canapés (Forellenfilets und Räucherlachs, Roastbeef mit Remoulade, Käse, Schinken...)
26,80 € pro Person

BEERDIGUNGS-KAFFEE

Wir decken für Sie eine festliche Kaffeetafel,
inklusive Pauschale für Getränke: Schnaps zum Empfang, Kaffee, Tee, Kakao,
Mineralwasser, Softgetränke und alkoholische Getränke für 2,5 Stunden
Kuchen, belegte Brote (Aufschnitt, Käse, Schinken, Salami)
24,90 € pro Person

**Wenn Sie nicht selber backen möchten, können wir gerne beim Konditor Kuchen und Torten bestellen.
In diesen Fall geben wir den Kuchen zum Selbstkostenpreis ab.**

**Bitte achten Sie bei allen Kuchenanlieferungen auf beschriftete Hauben und Platten,
wenn der Kuchen gekühlt werden soll, muss er unbedingt abgedeckt sein (HACCP-Verordnungen)!**

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,
Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 4 von 15 Seiten

Eine Suppe wärmt den Magen...

Klare Suppen

Klare Brühe vom EIFEL Rind
mit Sago und Eierstich

*zusätzlich hausgemachte Markklößchen + 1,00
€*

Klare Brühe vom EIFEL Rind mit Gemüse-
streifen

Klare Hühnerbrühe mit Eierstich
und Nudeln

Pikante Hühnersuppe mit Curry und
Gemüwestreifen

Klare Fischsuppe mit Fenchel und Pernod

Cremesuppen

Hühnercremesuppe mit Curry
Kokosnussmilch/geröstete Kokosnuss

Champignoncremesuppe / Croutons

Steinpilzcremesuppe/Croutons 7,90 €

Pfifferlingcremesuppe/Croutons 7,90 €

Feines Cremesüppchen vom Spargel

Gemüsesuppen

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Sahnehaube / Croutons

Pikante Tomatensuppe
Creme fraiche / Basilikum

Kürbiscremesuppe/Kokosnussmilch/Ingwer
/ Kernöl /Kerne

Pikante Möhrensuppe / Ingwer

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Sahnehaube / Croutons

Broccolisuppe / Sahnehaube / Mandeln

Alle Suppen 6,90 €

Alle vegetarischen Suppen können wir
auch auf Wunsch VEGAN zubereiten.

Vorschlag 1

Großes Salatbuffet
 Glasnudelsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Marinierte
 Paprika, Knoblauchchampignons, Dicke fette Oliven,
 Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat mit Curry, Paprika-
 salat, Gemüsesalat, Kichererbsensalat, Verschiedene
 Blattsalate, Schmand Dressing, Asia Dressing
 Frisch gebackenes Foccacia, Baguette
 Tomatenbutter, Sour Cream, Hummus
 11,90
 * * *

Mild gerauchtes EIFEL Hähnchen vom Bauer Lausberg
 vor den Gästen am Buffet tranchiert.
 Genießen sie Brust, Keule oder Flügel.
 Schnitzel vom EIFEL Schwein
 Pommes frites
 EIFEL Käsenudeln
 Gefüllte Riesenchampignons
 Curry-Apfel-Dip, Tomatenchutney, Guacamole
 Grillgemüse aus der Riesenpfanne,
 vor den Gästen zubereitet.
 26,80
 * * *

Crepes Suzette live vor den Gästen flambiert
 Vanilleeis, Schlagsahne, geröstete Mandeln
 7,70

Komplettpreis pro Person 46,40

Vorschlag 2 *Schnitzelparty*

Gemüsesuppe, Croutons, Lauchfritt
 Oder eine andere Suppe von Seite Nr. 5
 6,90
 * * *

Schnitzel vom EIFEL Schwein
 Vegane Schnitzel
 Champignons in Rahmsauce
 Pfeffersauce – Paprikasauce
 (oder Currysauce, Barbeque-Sauce, Zwiebelsauce)
 Pommes frites
 Salat vom Buffet
 22,70
 * * *

Bourbon Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und
 Schlagsahne
 6,60

Komplettpreis pro Person 35,90

Vorschlag 3

Klare Brühe vom EIFEL Rind mit Sago und Eierstich
 6,90
 * * *

Deftiger Braten vom EIFEL Schwein
 Thymianjus
 Pommes frites

Gekochtes Bugstück vom EIFEL Rind
 Remouladensauce
 Kleine Kartoffelchen

Reichhaltige Auswahl an saisonalen Gemüsen
 25,80
 * * *

Geburtstagstorte oder Hochzeitstorte
 (Wird vom Auftraggeber gestellt)
 Vanille und Schokoladeneis
 Salat von frischen Früchten
 5,00

Komplettpreis pro Person 37,70

Vorschlag 4

Cremesuppe vom EIFEL Hähnchen, Curry, Kokosnuss
 6,90
 * * *

Salat vom Buffet (Abrechnung nach Verbrauch)
 * * *

Am Stück gebratenes Filet vom EIFEL Schwein
 Champignons in Rahmsauce
 Hausgemachte Spätzli
 Kartoffelgratin mit EIFEL Gouda
 Reichhaltige Auswahl an saisonalen Gemüsen
 23,90
 * * *

Zweierlei Mousse au chocolat
 mit Himbeermark
 6,80

Komplettpreis pro Person 37,60

**Bei diesen Menüs wird jedem Gast ein Salat serviert,
 und für jeweils 4 Gäste richten wir eine schöne
 dreistöckige Etagere an. Ihre Gäste können die Vorteile eines
 Buffets genießen und werden trotzdem am Tisch bedient.
 Den Hauptgang kann man dann als Buffet genießen.**

Vorschlag 5

Knackig bunter Salatteller, zu dem wir eine
 Vorspeisenplatte und ofenfrisches Baguette
 und Sour Cream reichen:

EIFEL Schinken von der Metzgerei Billen aus Nattenheim
 EIFEL Salami auf mediterrane Art
 Hausgeräucherter Gewürzläch
 Geräucherte Eifeler Forellenfilets
 Würfel vom EIFEL Gouda
 Reichhaltige Antipastiaswahl
 15,90
 * * *

Gerolltes EIFEL Hähnchen (ohne Knochen) vom Bauer
 Lausberg, Zitrone, Rosmarin
 Thymianjus
 Boeuf Bourguignon vom EIFEL Rind
 Deftige Rotweinsauce
 Hausgemachte Spätzle
 Kartoffelgratin mit EIFEL Gouda
 Reichhaltige Auswahl an saisonalen Gemüsen
 27,80

Gebratene Filets vom Norweger Lachs
 mit Nektarien-Chili-Salsa
 3,30
 * * *

Dreierlei Desserts im Glas
 auf dem Holzbrett am Tisch serviert
 Dunkle Mousse mit feinen Früchten/Creme Brûlée/
 Erdbeerparfait mit Sauce und Erdbeeren
 9,90

Komplettpreis pro Person 52,50

Vorschlag 6

Knackig bunter Salatteller, zu dem wir eine
 Vorspeisenplatte und ofenfrisches Baguette
 und Hummus reichen:

Rosa gebratenes Roastbeef vom EIFEL Rind
 Honig-Glasierter Backschinken vom EIFEL Schwein
 Hausgeräucherter Gewürzläch
 Champignons mit Frischkäse gefüllt
 Gebratene Riesengarnelen asiatisch
 Marinierter EIFEL Ziegenkäse mit Honig und Thymian
 Reichhaltige Antipastiaswahl
 18,90
 * * *

Ganze Keule vom EIFEL Schwein
 mit knuspriger Schwarte
 kräftige Bratensauce mit Thymian
 Trio vom EIFEL Hähnchen:

Brust mit Aprikosenmarmelade und Ingwer/ Keulen mit
 Senf und Kräutern / Flieten BBQ Spicy
 Drei Dips zur Wahl:
 Sour Cream, Guacamole, Sauce Andalouse, Toma-
 tenchutney, BBQ Dip, Eggbac-Sauce....
 Pommes frites
 Gemüse der Saison
 Farfalle a la creme aus dem EIFEL Gouda
 28,90
 * * *

Große hausgemachte Eisbombe
 mit Erdbeeren oder Früchten
 5,90

Komplettpreis pro Person 53,70

Diese beiden Vorschläge sind Kombinationen aus Buffet und Menü. Vorspeise, Suppe und Dessert werden serviert, und der Hauptgang als Buffet aufgebaut

Vorschlag 7

Knackiger Vorspeisensalat in Balsamicodressing
mit gehobeltem alten EIFEL Gouda
mit ofenfrischem Baguette mit Tomatenbutter
9,90
* * *

Klare Brühe vom EIFEL Rind mit Sago und Eierstich
6,90
oder irgendeine andere Suppe (Seite 5)
* * *

Am Knochen gebratener Rücken
vom EIFEL Premium Schwein unter der Kräuterkruste
Kräftige Bratensauce mit Rosmarin
Hausgemachte Spätzle
Gekochtes Bugstück vom EIFEL Rind
Remouladensauce
Petersilienkartoffeln
Saisonale Gemüseauswahl
26,90
* * *

Crepestation
Frisch gebackene Crepes mit Füllung nach Wunsch
Schokosauce, Vanillecreme, Frische Erdbeeren, Tutti
Frutti oder was das Herz begehrt.
9,90 €

Komplettpreis pro Person 53,60

Vorschlag 8

Bunter Vorspeisensalat in delikatem Balsamicodressing
in Gläschen nach Tapas Art servieren wir dazu
Marinierte Paprika, Knoblauch-Champignons, Eingelegte
Tomaten, Dicke fette Oliven
Marinierte EIFEL Goudawürfel
Sour Cream, Tomatenbutter
Baguette

alternativ

Großes Salatbuffet mit 8 angemachten Salaten
Blattsalat, Schmand-, Balsamico-, Cocktaildressing
Dreierlei Baguette
Sour Cream, Tomatenbutter
12,80

Filet vom EIFEL Schwein mit Kräutermarinade
Champignons á la creme
Rosa gebratenes Entrecote double vom EIFEL Rind
unter der Kräuterkruste
Rotweinjus mit Honig und Ingwer verfeinert
Döppekooche-Ecken
Meeresfrüchte-Pfanne vor den Gästen gebraten
Riesengarnelen, Calamares,
Muscheln und Jacobsmuscheln
Hausgemachte Spätzle
Saisonale Gemüseauswahl
33,50 €

* * *

Crêpes vom Holzkohlengrill
Live gegrillt und flambiert
dazu reichen wir eine Kugel
zartschmelzendes Bourbon- Vanilleeis
und karamellierte Ananas
9,90 €

Komplettpreis pro Person 56,20 €

Vorschlag 9

Kräftige Brühe vom EIFEL Weiderind
mit Eierstich und hausgemachten Markklößchen
7,90

Gekochter Tafelspitz vom EIFEL Weiderind
Remouladensauce
Selleriesalat
Baguette
13,30

Mit frischen Kräutern und Senf mariniertes
Braten vom EIFEL Premium Schwein
mit vielen frischen Champignons in Rahmsauce
Feine EIFEL Putenschnitzel
Hausgemachte Spätzle
Kleine gebratene Kartoffeln
Gemüseauswahl nach Saison
21,20

Bourbon- Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Schokosauce
(wird separat serviert)
7,10

Komplettpreis pro Person 49,10

Vorschlag 10

Ein mediterranes Buffet mit regionalen Zutaten

Vorspeisenbuffet

Buntes Pizzabrot
Mit Sellerischer Lachsforelle
Mit EIFEL Salami
Mit Oliven und Tomaten

Hausgeräucherte Himmeroder Lachsforelle
Wraps mit Eifeler Forelle
Dillsenfesauce – Sahnemeerrettich

EIFEL Schinken
Luftgetrocknete Salami

Carpaccio vom EIFEL Rind
Carpaccio von Roter Beete

Glasnudelsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Marinierte
Paprika, Knoblauchchampignons, Dicke fette Oliven,
Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat mit Curry,
Paprikasalat, Gemüsesalat, Kichererbsensalat,
Verschiedene Blattsalate, Schmand Dressing,
Asia Dressing

Frisch gebackenes Foccacia, Baguette
Tomatenbutter, Sour Cream, Hummus
* ~ * ~ *

Hauptbuffet

Gerollte Poularde vom Bauer Lausberg
mit kräftiger Rotweinsauce mit Rosmarin
Gnocchi

Lachsforelle auf Blattspinat
Piccata Milanese vom EIFEL Schwein
mit Tomatensauce

Tagliatelle aus dem Goudalaib
Gemüse der Saison
* ~ * ~ *

Panna Cotta mit Tutti Frutti
und Himbeermark

Komplettpreis pro Person 52,50

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,

Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir
Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 9 von 15 Seiten

Dieses Buffet wird in drei Teilen aufgetragen, also zuerst das Vorspeisenbuffet, dann der Hauptgang und später das Dessert. Auf diese Weise verhindert man die sonst oft übliche „Schlacht am Buffet“. Bei Gesellschaften ab 50 Personen wird das Buffet doppelt aufgebaut, so können wir gewährleisten, dass keine langen Schlangen am Buffet entstehen.

Vorschlag 11

Vorspeisenbuffet

*Ganze pochierte Norwegerlachse,
Hausgeräucherter Gewürzlachs,
Geräucherte Forellen aus Sellerich,
Krabbensalat*

*Sahnemeerrettich, Dillsenfsauce
EIFEL Premium Schinken mit Honigmelone
Blattsalat mit Antipasti umlegt*

*Pollo Trotta – EIFEL Hähnchen mit Forelle
Carpaccio vom EIFEL Rind- Carpaccio von roter Beete
Hackfleischröllchen im Wrap*

Großes Salatbuffet

Glasnudelsalat, Krautsalat, Möhrensalat, Marinierte Paprika, Knoblauchchampignons, Dicke fette Oliven, Tomaten mit Mozzarella, Nudelsalat mit Curry, Paprika-salat, Gemüsesalat, Kichererbsensalat, Verschiedene Blattsalate, Schmand Dressing, Asia Dressing, Frisch gebackenes Foccacia, Baguette

Tomatenbutter, Sour Cream, Sauce Andalouse, Tomatenchutney

Hauptbuffet

*Am Buffet tranchierte ganze Poularden
oder*

*Dry Aged Rinderroastbeef mit Knochen+ 2,90
Kräftige Malzbiersauce*

*Filet vom EIFEL Schwein „Wellington“, Pilze, Blätterteig
Rahmsauce mit*

Kartoffelgratin, Knusprige Pommes frites

Farfalle a la creme aus dem Käselaib

Reichhaltige Gemüseauswahl

Dessert

Apfeltraum

*Bratapfelspalten in der Riesenpfanne flambiert,
Mandeln, Nüsse, Bourbon-Vanilleeis, Karamelsauce*

Currywurst vom EIFEL Schwein, Käsewürfel, Baguette, Tomatenbutter, Chutney

Komplettpreis pro Person 64,90 €

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,

Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 10 von 15 Seiten

Grillparty...

...Garant für einen lockeren Abend

Schönes Wetter - Gute Laune- Kaltes Bit – glühende Holzkohle – Pizzaduft aus dem Steinofen – Nette Leute – Smalltalk – Eis-kalter Rosé – Schwenkbrot tenduft – geröstetes Brot – Tsatsiki – knackig frische Salate – Fruchtiger Erdbeercocktail, Süße Crepes mit Erdbeeren...PARTY ...Herz, was willst du mehr???

Vorschlag 12 **Grillbuffet Deluxe**

Ofenfrisches hausgemachtes Foccacia
(½ mit Oliven ½ ohne Oliven)
zum Empfang

Alles frisch vom Holzkohlengrill

Entrecote vom EIFEL Rind mit Rauchsatz
Dreierlei von der Stedemer Poularde
Brust/arabisch, Keulen/indisch und Flieten nach
BBQ Art
Würzige Bratwurst vom EIFEL Schwein nach
Merguez Art
Filets vom Lachs auf Teriaky Art
Gegrilltes Gemüse
Gefüllte Champignons
EIFEL Ziegenkäse mit Honig und Thymian
Knackige Salate
Möhrensalat mit Orangen, Deftiger Krautsalat,
Pikanter Paprikasalat
Blumenkohlsalat mit Pinienkernen, Taboulé, Nu-
delsalat mit Ananas und Curry,
Blattsalate, Balsamicodressing, Schmand-
dressing

Raffinierte Dips

Sour Cream, Sauce Andalouse, Curry-Apfel-Dip,
Tomatenchutney, Spicy BBQ Dip, Gua-camole

Knusprige Pommes frites
Rosmarinkartoffeln

Der süße Abschluss

Crepes Suzette vom Holzkohlengrill
mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Komplettpreis: 49,90

Vorschlag 13 **Party-Grillbuffet**

Alles frisch vom Holzkohlengrill

Schwenker vom EIFEL Schwein
mager und durchwachsen
EIFEL Hähnchen auf Tandoori Art
Brust/Keule/Flügel
Feine Bratwurst, Vulkangriller, Käsegriller
Gegrilltes Gemüse
Gegrillte Champignons

Knackige Salate

Möhrensalat mit Orangen, Deftiger Krautsalat,
Pikanter Paprikasalat
Blumenkohlsalat mit Pinienkernen, Taboulé,
Nudelsalat mit Ananas und Curry,
Blattsalate, Balsamicodressing,
Schmanddressing

Raffinierte Dips

Sour Cream, Sauce Andalouse,
Curry-Apfel-Dip, Tomatenchutney, BBQ Dip
Knusprige Pommes frites

Der süße Abschluss

Schokokuchen vom Grill
mit Vanillesauce

Komplettpreis: 39,00

Mitternachtssnacks:

Goudawürfel, Rohesser, Sour Cream
Baguette 3,90 €

Käsewürfel, Camembert, Kräuterbutter,
Baguette 3,90 €

Reichhaltige Auswahl an regionalen und internationalen Käsen, Trauben, Feigensenf, Tomatenbutter, Baguette 7,90 €

Currywurst vom EIFEL Schwein, Käsewürfel,
Sour Cream, Baguette 4,90 €

Unsere Hotelpreise für das Jahr 2026 inklusive Frühstück:

Doppelzimmer pro Person: 69,- €
Einzelbelegung: 89,- €

Ab 3 Übernachtungen

Doppelzimmer pro Person: 59,- €
In Einzelbelegung: 79,- €

Das Frühstück ist inklusive.

Unsere Halbpension kostet 24,- € und ist ein schickes 3- Gang Menü mit Marke EIFEL Köstlichkeiten.

Beistellbett inklusive Frühstück:

Kinder bis 14 Jahre: 25,- €

Kinderermäßigung:

- im Zimmer der Eltern bis 14 Jahre 50% Rabatt

Unsere Lieferanten:

(wo Sie natürlich auch einkaufen können)

Geflügelhof Lausberg, Niederstedem
Fischzucht Meyer-Kopps, Sellerich
Bäckerei Dietz, Trier-Ehrang
Bauernhof Schiltz, Hofweiler
Getränke Kessler, Trier-Ehrang
Käserei Brandsma, Wittlich-Breit
Brennerei Schmalen, Idesheim
VLG Trier
Tiefkühlkost Dahm, Prüm
EIFEL Metzgerei Hüntten
Weinkellerei Artarus, Mayen
Weingut „Claes Schmitt Erben“, Trittenheim
Käserei Vulkanhof, Gillenfeld
Käserei Regino Esch, Wascheid
Käserei Gröner, Loogh

**Für Caterings führen wir
eine separate Liste.
Fragen sie bitte nach.**

Betrachten Sie unsere Menüvorschläge nur als Auszug von vielen Möglichkeiten.

Wenn Sie spezielle Wünsche haben sollten, z.B. frischen Spargel, Wild, Fisch, Pilze, Saisonmenü oder ein spezielles Themenmenü, stehen wir gerne mit Rat und Tat zur Seite.

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dez.
Erdbeeren					X	X						
Spargel				X	X	X						
Pfifferlinge						X	X	X				
Steinpilze								X	X	X		
Feldsalat	X	X	X								X	X
Neue Kartoffeln						X	X					
Kürbis									X	X	X	
Rotkohl	X	X	X							X	X	X
Rosenkohl	X	X										X
Wirsing					X	X	X	X	X	X	X	X
Rhabarber				X	X	X						
Bärlauch			X	X								

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,

Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 13 von 15 Seiten

Unsere „Rundum - Sorglos“ Pakete für Bankette

Getränkepauschalen für Hochzeiten

Ankunft zwischen 16:00 und 18:00 Uhr für 12 Stunden

Pauschale 1

Secco trocken (vom Weingut Claes Schmitt Erben) pur und mit Holunderlikör
3 Weine aus unserer Weinkarte
Alkoholfreie Getränke von Gerolsteiner, Säfte, Softgetränke usw.
Biere von Bitburger und Benediktiner, Viez vom Klimmes
Filterkaffee

Preis pro Person 39,90

Pauschale 2

Wie Pauschale 1 Leistungen zusätzlich:
Alkoholfreier Erdbeercocktail und Limonen-Minze-Limonade
Ein Sorte Cocktail nach dem Abendessen wie zum Beispiel:
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry....
Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Latte macchiato)
Eine Runde Digestif nach dem Essen

Preis pro Person 44,90

Pauschale 3

Wie Pauschale 1+2 Leistungen zusätzlich:

- inklusive aller einfachen Spirituosen wie Eifeler Edelbrände, Ramazotti, Baileys, Dooleys, Jägermeister...

Preis pro Person 46,80



Pauschale 4

Wie Pauschale 1+2+3 Leistungen zusätzlich:

- inklusive einfacher Mixgetränke nach dem Abendessen:
 - Gin Tonic, Cola Asbach, Wodka Lemon, Captain Morgan Cola, Wodka Big Pump...

Preis pro Person 49,90

Pauschale 5

Wie Pauschale 1+2+3+4 Leistungen zusätzlich:

- inklusive 2 Cocktails mit und ohne Alkohol
 - wählbar aus Porn Star, Mai Tai, Sex on the Beach, Mojito, Caiprinha

Preis pro Person 53,90

Musterablaufplan für eine Hochzeit

16:00 Uhr

Eintreffen der Gäste

Bei schönem Wetter Empfang im Garten
Ansonsten in den vorderen Räumen des Lokals
Begrüßung mit Secco, Erdbeercocktail ...
Sektempfang mit Fingerfood

16:30 Uhr

Brautpaar schneidet Hochzeitstorte an, Kaffee-
buffet

17:30 Uhr Fotos im Garten

18:30 Uhr Gäste nehmen Platz im
Festsaal
Getränkesservice & Ansprache(n)

19:00 Uhr Essensbeginn

Vorspeise wird serviert
Hauptgang als Buffet
Dessert wird serviert

Kaffeespezialitäten & Digestif

22:00 Uhr

Tanzeröffnung

23:30 Uhr

Käseplatte mit Trauben und Baguette
oder unsere legendäre Currywurst

Flammkuchen mit:
Mediterrane Salami, Cherrytomate, Oliven
Champignons, Tomate, Basilikum
Lachs, Lauch, Pesto
9,50

Knackig bunter Salatteller, Baguette
Hummus, Sour Cream, Rosa gebratenes Roastbeef vom
EIFEL Rind, Honig-Glasierter Backschinken vom EIFEL
Schwein, Hausgeräucherter Gewürzlachs
Champignons mit Frischkäse gefüllt
Marinierte gebratene Riesengarnelen
EIFEL Ziegenfetakäse mit Honig und Thymian
Reichhaltige Antipastiaswahl
18,90

Ganze Hinterkeule vom EIFEL Schwein mit knuspriger
Schwarte
Dunkle Bratensauce mit Thymian
Trio vom EIFEL Hähnchen:
Brust mit Aprikosenmarmelade und Ingwer/ Keulen mit
Senf und Kräutern / Flieten BBQ Spicy
Drei Dips zur Wahl:
Sour Cream, Guacamole, Sauce Andalouse, Toma-
tenchutney, BBQ Dip, Eggbac-Sauce....
Pommes frites, Gemüse der Saison
Farfalle a la creme aus dem EIFEL Gouda
28,90

Große hausgemachte Eisbombe
mit Erdbeeren oder Früchten
5,90

Currywurst vom EIFEL Schwein, Käsewürfel,
Sour Cream, Baguette
4,90 €

Komplettpreis pro Person 58,60

Preis Essen komplett: 68,10

Getränkepauschale 2: 44,70

**Gesamtpreis inklusive Getränke:
113,00 pro Person**

Gasthaus Herrig, Hauptstraße 20, 54636 Meckel, Fon: 06568/298, Fax: 06568/7886,

Email: gasthaus.herrig@t-online.de, Internet: www.gasthaus-herrig.de

Geöffnet täglich ab 16:00 Uhr, Sonntags ab 11:00 Uhr

Warme Küche: ab 18:00 Uhr, Sonn- und Feiertags auch von 12:00 – 14:00 Uhr, Montags und Dienstags haben wir Ruhetag

Erstellt am 23.02.2026, Seite 15 von 15 Seiten