

Leistungsbeschreibung Augenblicke

Stand: September 2025

Buchungs-Info:

Euer Augenblick ist wahrscheinlich die standesamtliche Trauung im Museum – einer der schönsten Augenblicke im Leben. Diesen besonderen Moment verbinden wir gerne mit unserer Gastronomie im LWL-Freilichtmuseum Detmold.

- pro Person ab €58,50
inkl. MwSt - exkl. Getränke
- Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%
- Buchbar ab 20 Personen
- Location Museumsgastronomie Im Weißen Ross

Hallo im Freilichtmuseum!

Wir von TableME sind der Event-Gastronom im Museum und unterstützen euch gerne dabei, euer Event abzurunden.

Unser Angebot: Augenblicke

Das Angebot Augenblicke richtet sich an alle, die während der Öffnungszeiten des LWL-Freilichtmuseums Detmold im „Weißen Ross“ eine Feier ausrichten möchten. Im Einklang mit dem Museum bieten wir euch an verfügbaren Tagen die passende kulinarische Begleitung.

Die Location / Raummiete sowie ein reduzierter Eintrittspreis sind bereits in unserem Angebot berücksichtigt. Wir als Gastronomie vor Ort stellen unser Leistungspaket während der Museumsöffnungszeiten bereit und begleiten euch kulinarisch – bis maximal 19:30 Uhr.

Wichtige Hinweise:

Das Angebot gilt ausschließlich nach Vorbestellung und vorbehaltlich der Verfügbarkeit.

Nähere Informationen zum Ablauf und zu den Rahmenbedingungen findet ihr in unserer Gastronomischen Hausordnung.

Speisen & Getränke:

Getränkесervice

Ihr möchtet eure Gäste in der Museumsgastronomie begrüßen und habt die Location bereits fest gebucht? Unser Service-Team steht ab Veranstaltungsbeginn bereit und übernimmt gerne die Getränkeausgabe.

Die Berechnung der Getränke erfolgt gesammelt über die Gesamtrechnung des Veranstalters. Standardmäßig halten wir eine Auswahl an Grundgetränken für euch bereit – darunter Softgetränke, Wasser, Bier, Wein, Sekt und Longdrinks. Die Abrechnung erfolgt zu den jeweils gültigen Restaurantpreisen.

Besonders für Hochzeiten: Auf Wunsch organisieren wir auch einen Sektempfang oder einen stilvollen Aperol-/Lillet-Empfang (alkoholfreier Gin Tonic Empfang). Diese Details stimmen wir im Vorfeld in Ruhe mit euch ab – gerne könnt ihr entsprechende Wünsche direkt im Notizfeld angeben.

Speiseangebot

Augenblicke brauchen nur das Beste. Aus diesem Grund haben wir diesen Buffet für Euch und eure Gäste zusammengestellt.

Empfang

- Cocktail-Gläser mit Flusskrebsen, rosa gebratener Kalbsrücken & Burrata, Cous Cous Variationen. (1,5 Gläser pro Person als kleiner Snack)

Vorspeisen als Tischbuffet:

- Carpaccio vom Weiderind mit Rucola & Parmesan
- Marinierte Pilze mit Kräutern & Knoblauch
- Kichererbsensalat mit Minze und Zitrone (leichte, vegane Option)
- Lachs-Tatar mit Avocado und Limette
- Brot, Quark & Butter

Buffet im Raum:

- Steinpilzrisotto
- Gegrilltes Doradenfilet
- Geschmolzene Tomaten
- Rosa gebratene Hüfte vom Wiesenrind mit Dijon-Senf-Kruste
- Geröstete Paprika & Aubergine mit Kräuteröl und Meersalz
- Sauce Hallandaise & Limetten Sauce
- Museumsgemüse aus heimischen Gärten
(Wir versuchen die tagesaktuell das angebaute Gemüse zu verarbeiten)
- Ofenkartoffeln mit Olivenöl, Rosmarin und Meersalz
- Geröstete Kohlröschen vom Blumenkohl bis Brokoli
- Schupfnudeln

Dessert:

- Bayrische Creme mit Vanille und Himbeere
- Schokoladen-Mousse mit Frucht und Minze

Optional Kaffee und Kuchen:

Solltet Ihr nach dem Essen einen Spaziergang im Museum planen und danach wieder zu uns in die Gastronomie kommen wollen um in eurem Raum Kaffee zu trinken, so können wir gerne Stückweise unseren Kuchen zu aktuellen Preis anbieten. Wir backen selbst verschiedene Blechkuchen und haben Waffeln/ Strudel im Angebot.

Natürlich könnt Ihr auch ergänzend eine Hochzeits-Torte mitbringen. (Sollte nur eure Torte gewünscht sein berechnen wir 3,00 € brutto pro Person Krümelgeld.)

Wir freuen uns auf Euch!

Bei Fragen oder Buchungen stehen wir euch jederzeit zur Verfügung.

Euer TableME Team

Bitte beachtet den Info-Kasten hier drunter!

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine reine Leistungsbeschreibung. Daher sind Änderungen vorbehalten. Für ein individuelles Angebot nutze den unten angeführten Link zur Buchungsanfrage. Über die weiteren Links kannst Du dich über unsere Hausordnung, AGB, Bedingungen für eine Stornierung und dem Cateringrecht informieren.

Links:

- [Zur Angebotsseite](#) ↗
- [Unsere gastronomische Hausordnung](#) ↗
- [Unsere AGB](#) ↗
- [Stornierungsbedingungen](#) ↗