

Leistungsbeschreibung Connect & Enjoy

Stand: Oktober 2025

Buchungs-Info:

Kulinarisch und anders als normal – auch das ist im Freilichtmuseum möglich. Wir feiern mit euch! Nicht nur wir als Gastronomie heißen euch herzlich willkommen – auch das Museum öffnet seine Türen.

Erlebt einen unvergesslichen Abend bei uns und feiert bis 1:00 Uhr in der Nacht mit Freunden, Geschäftspartnern, Kollegen oder der Familie.

- pro Person ab €76.22 zzgl. MwSt - exkl. Getränke
- Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%
- Buchbar ab 60 Personen
- Location Museumsgastronomie Im Weißen Ross

Connect & Enjoy

Euer Dinner-Angebot im LWL-Freilichtmuseum Detmold

Hallo und herzlich willkommen im Freilichtmuseum!

Wir von TableME sind euer Event-Gastronom im Museum und unterstützen euch gerne dabei, eure Feier unvergesslich zu machen.

Unser exklusives Angebot „**Connect & Enjoy**“ richtet sich an alle, die am Abend nach der Museumsöffnung ab 18:00 Uhr im historischen Ambiente des „Weißen Ross“ feiern möchten.

Das erwartet euch:

- Eine einzigartige Location im Herzen des Freilichtmuseums
- Feiert in einer außergewöhnlichen Umgebung mit historischem Charme – mitten im LWL-Freilichtmuseum Detmold.
- Die Raummiete, das Servicepersonal, alle Speisen, die Tischwäsche sowie das Wegegeld für das Museum sind bereits im Angebot enthalten.
- Unser gastronomisches Paket für eure Feier
- Unser Team begleitet euch während des gesamten Abends – bis maximal 1:00 Uhr nachts, der fixen Endzeit des Events.

Wichtige Hinweise:

Das Angebot gilt ausschließlich nach Vorbestellung und vorbehaltlich der Verfügbarkeit. Bitte beachtet bei eurer Anfrage unbedingt unsere Gastronomische Hausordnung, dort sind alle wichtigen Rahmenbedingungen hinterlegt.

Speisen & Getränkeangebot:

Getränkesservice

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, Schnaps und Longdrinks.

Die Abrechnung erfolgt zu den jeweils gültigen Restaurantpreisen.

Besonders für Events: Auf Wunsch organisieren wir auch 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.

Vorspeisen als Tischbuffet:

- Burrata mit Tomaten Lauch Salsa und Pumpernickel
- Lachs geräuchert auf Wakamé Salat
- Waldpilz-Salat mit roten Zwiebeln
- Roastbeef Tranchen mit gepickeltem Gemüse und Kräuter Sauce
- Anti Pasti Gemüse "Heimat" mit Hüttenkäse und Kräuterpesto (vg)
- Rucola Salat m. Parmesan-Raspeln, Pinienkernen & Himbeer-Balsamico-Dressing (v)
- Brot, Quark & Butter

Buffet im Raum:

- Rückensteak Steak vom Weiderind live aufgeschnitten mit Pfeffer Preiselbeer Jus
- Gegrillte Guacamole mit Lemon Squash & Pesto Rosso
- Maispouladenbrust mit Salbei Pesto und Mango
- Garnelen mit Orange, Thymian und Anis
- Geschmolzener Friesenkäse mit Tomatenpesto und Schnittlauch
- Ofenkartoffeln mit Pelle, Bärlauch und Olivenöl
- Karotten-Süßkartoffel-Gemüse mit Vanille und guter Butter
- Feines Buntes Gemüse aus heimischen Gärten
(Wir versuchen die tagesaktuell das angebaute Gemüse zu verarbeiten)

Dessert im Flugzeug Trolley:

- Creme Brullee mit Himbeere
- Vegane Mousse mit Blaubeeren und Stachelbeer-Kompott
- Eis im Glas mit warmer Karamell-Sauce, und Meersalz Flocken

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](#) ➔