

■ UNTERNEHMEN & Veranstaltungen



2024

Herzlich willkommen

Der Landgasthof am Kaffeedamm in Bennemühlen hat eine langjährige Tradition. In dem ehemaligen Resthof aus dem Jahre 1734 wird bereits seit 1900 Gastlichkeit gepflegt.

Im Jahre 2016 wurde das Gebäudeensemble behutsam modernisiert und der ursprüngliche Charakter erhalten. Hier ist alles selbst gemacht: nach alten, neu interpretierten Rezepten aus Omas Zeiten, wird im Beans mit feinsten Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität gekocht und in der hauseigenen Bäckerei gebacken.

Alles mit Liebe, Herz und Hand. Kuchen, Torten, herzhafte Gerichte und köstliche Suppen, Brunch und Buffet, vegetarisch und vegan kann man im Beans in uriger Atmosphäre genießen.

Wir bieten Ihnen ideale Räumlichkeiten für einmalig schöne Events wie

- Firmenveranstaltungen
- Tastings
- Workshops
- Geburtstage
- Taufen
- Hochzeiten,
- und vieles mehr.

Zelte und Pavillons machen Wettererscheinungen nebensächlich und mit zünftigen Feuerkörben macht auch im Winter eine Party draußen Spaß. Kinder kommen auf dem Spielplatz und bei einem Besuch am Tiergehege voll auf ihre Kosten.

Jeder hat eine andere Anforderung an eine Feierlichkeit, deshalb bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an Räumlichkeiten an, von klein bis groß, so vielseitig wie Ihre Wünsche.








Hausgemacht. Nicht aufgemacht.

Selbstgebacken. Selbstgeräuchert. Selbstgekocht. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Leckereien auf unserer Karte aus eigener Bäckerei und Küche nach eigenen Rezepten mit Herz und Hand hergestellt. Unsere Zutaten sind mindestens zu 98 % BIO.

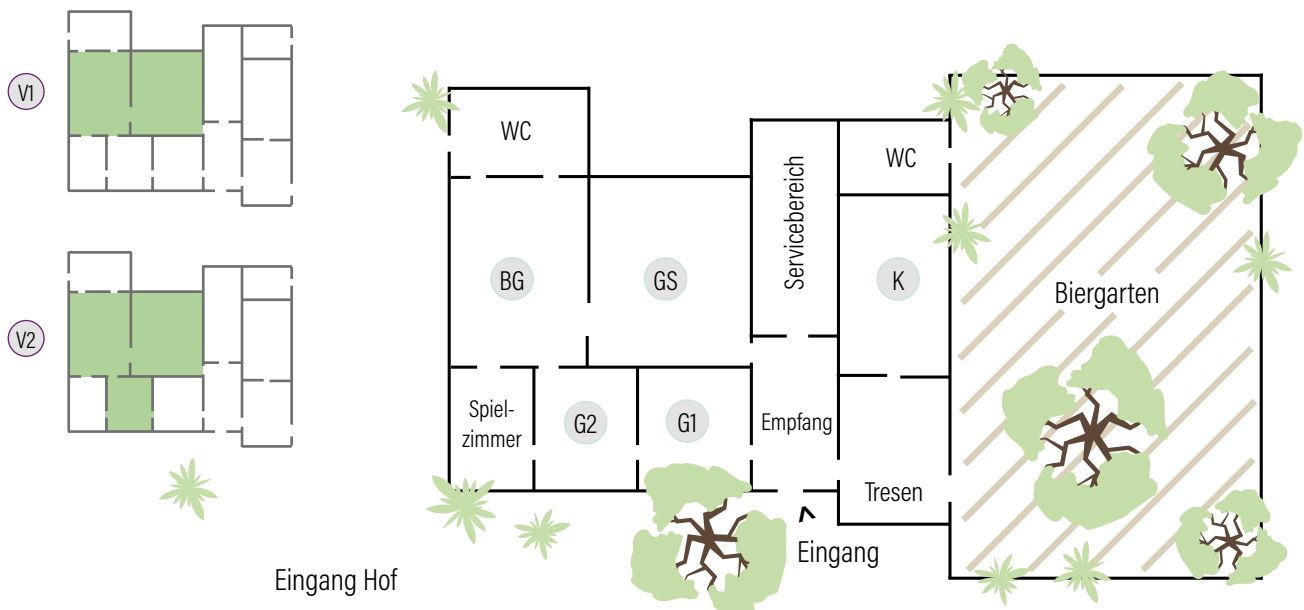


Zertifiziert
nach
DE-ÖKO-007

Räume im Haupthaus

					
	Block (Tafel)	à la Carte (BQT)	U-Form	Stuhlreihen	Parlamentarisch
BG Indoor Biergarten (Indoor BG)	18	25	18	40	18
GS Gute Stube	20	50	32	45	32
G2 Grüner Salon 2 (G2)	20	22	18	21	12
G1 Grüner Salon 1 (Buffet-Raum)	x	x	x	x	x
K Kaminzimmer	20	25	x	x	x
Kombinationen					
V1 Indoor Biergarten Gute Stube	38	75	50	85	50
V2 Indoor Biergarten Gute Stube + G2	58	97	68	106	62

Raummiete Linke Haushälfte: 650,- €



42 qm - max. 40 Personen



PARTY-TIPP 1

Der Indoor-Biergarten ist ideal als Tanzfläche geeignet im Rahmen zur guten Stube bei Buchung der linken Haushälfte.



360° Ansicht








61 qm - max. 56 Personen



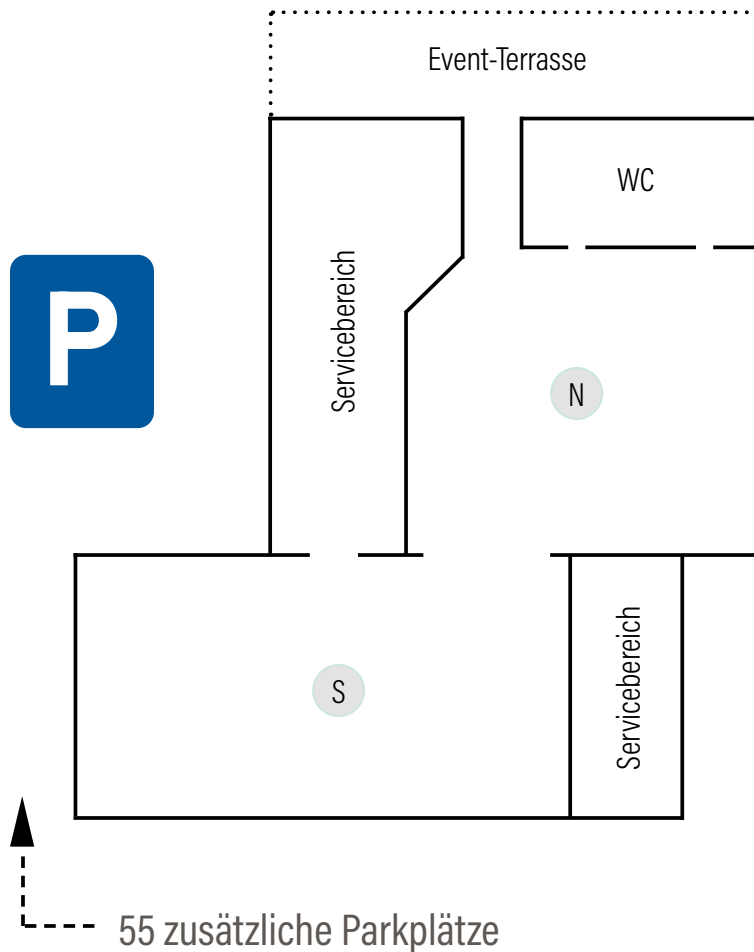
360° Ansicht



Scheune & Foyer

					
	Block (Tafel)	à la Carte (BQT)	U-Form	Stuhlreihen	Parlamentarisch
S Scheune Altbau	40	80	40	80	48
N Scheune Neubau	40	70	40	60	32
Kombinationen					
SN Scheune Altbau + Scheune Neubau	80	150	80	140	80

Raummiete der Scheune: Fr 1.200,- € / Sa/So 1.500,- €



120 qm - max. 80 Personen



... große Feiern!



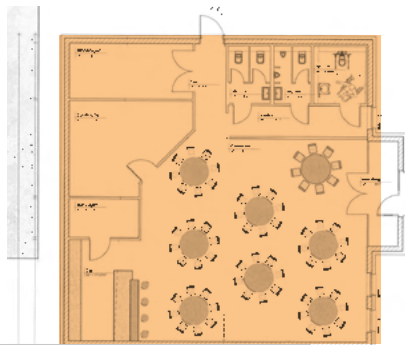
360° Ansicht



120 qm - max. 70 Personen



	Block (Tafel)	à la Carte (BQT)	U-Form	Stuhlreihen	Parlamentarisch
(S) Scheune Altbau	40	80	40	80	48
(N) Scheune Neubau	40	70	40	60	32
Kombinationen					
(SN) Scheune Altbau + Scheune Neubau	80	150	80	140	80



Scheune

**Raummiete der Scheune: Fr 1.200,- € / Sa/So 1.500,- €

*Raummiete Linke Haushälfte: 650,- €

Tagungspauschalen

Ganztagspauschale

ab € 75,00 pro Person

Zeitraumen: je max. 8,5 Stunden

Option 1 = 08:00 – 16:30

Option 2 = 09:00 – 17:30

Getränke im Raum

Auf den Tischen:

- Große Flaschen Wasser laut/leise
- Apfelsaft zum mischen/pur Verzehr

Morgenkaffee

Optional

Kaffeepause vormittags

- Filterkaffee
- Teeauswahl
- Halbe, belegte Brötchen (2 p.P.)
- Cerialienriegel (2 p.P. gemischt)
- Blechkuchen (2 p.P.)
- Schüttelsalat (1 p.P.)
- Birchermüsli (1 p.P.)
- Yoghurt mit Obst (1 p.P.)
- Obstkorb (300g/ Person – immer enthalten)

Lunch

Je nach Gruppengröße
als Buffet oder Menü:

Option 1

Salatbaukasten mit Blattsalaten, Karotten, Frühlingzwiebeln, Paprika, Tomaten, Sonnenblumenkernen & zweierlei Dressing

Gemüsecurry mit Quinoa
Farfalle mit Schinken-Sahne Sauce
Kabeljau in Tomatensugo mit Duftreis

Panna Cotta mit Mangosauce
Brownieecken mit Roter Grütze und Vanillesauce

Kaffeepause nachmittags

- Filterkaffee, Teeauswahl
- Halbe, belegte Brötchen (2 p.P.)
- Cerialienriegel (2 p.P. gemischt)
- Obstkorb (300g/ Person)
- Blechkuchen (2 p.P.)
- Schüttelsalat (1 p.P.)
- Birchermüsli (1 p.P.)
- Yoghurt mit Obst (1 p.P.)
- Crumble (1 p.P.)

Optional

- Gemischte Softgetränke (Flaschen)
 - Wasserflaschen in 0,33L
- pro Person + 3,50 €

Teilnehmerzahl/Raummiete

Haupthaus:
Ab 10 Teilnehmer keine Raummiete
sonst 300,- € oder anteilig verrechnet

Scheune:
Ab 40 Teilnehmer keine Raummiete
sonst Mo. – Do. 800,- € (ausgenommen am Wochenende)

Option 2

Tomatensalat
Mediterraner Nudelsalat

Vegetarische Lasagne
Brelinger Rinderragout mit Spätzle
Backfisch-Barren mit Remoulade und
Papas Bravas

Mousse au Chocolate
Kuchenkonfekt

Option 3

Antipasti, mariniertes Gemüse,
kleine Schüttelsalate

Gebundene Suppe d. Saison o. Eintopf
Fleischige Einlage a part gereicht
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Hausgemachte Schnitzel mit Pommes, Dips

Apfel & Pflaumen Crumble
New York Dessert Kirsch und Blaubeere

Technik/Material

- Flipchart mit einem Block (10 Blatt)
- Stifte in 4 Farben
- Pinnwand
- Beamer oder Screen
- Leinwand, Block DinA5
- Bleistift und Traubenzucker am Platz

Weitere Tagungstechnik nach Absprache
(Moderatorenkoffer, Mikrofone, ...)

Hausgemacht. Nicht aufgemacht.

Selbstgebacken. Selbstgeräuchert. Selbstgekocht. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Leckereien auf unserer Karte aus eigener Bäckerei und Küche nach eigenen Rezepten mit Herz und Hand hergestellt. Unsere Zutaten sind mindestens zu 98 % BIO.



Zertifiziert
nach
DE-ÖKO-007

Tagungspauschalen

Halbtagspauschale

ab € 59,00 pro Person

Zeitraumen: je max. 5 Stunden

Option 1 = 08:00 – 13:00

Option 2 = 09:00 – 14:00

Option 3 = 12:00 – 17:00

Getränke im Raum

Auf den Tischen:

- Große Flaschen Wasser laut/leise
- Apfelsaft zum mischen/pur Verzehr

Morgenkaffee

Optional

Kaffeepause vormittags

- Filterkaffee
- Teeauswahl
- Halbe, belegte Brötchen (2 p.P.)
- Cerialienriegel (2 p.P. gemischt)
- Blechkuchen (2 p.P.)
- Schüttelsalat (1 p.P.)
- Birchermüsli (1 p.P.)
- Yoghurt mit Obst (1 p.P.)
- Obstkorb (300g/ Person – immer enthalten)

Lunch

Je nach Gruppengröße
als Buffet oder Menü:

Option 1

Salatbaukasten mit Blattsalaten, Karotten, Frühlingzwiebeln, Paprika, Tomaten, Sonnenblumenkernen & zweierlei Dressing

Gemüsecurry mit Quinoa
Farfalle mit Schinken-Sahne Sauce
Kabeljau in Tomatensugo mit Duftreis

Panna Cotta mit Mangosauce
Brownieecken mit Roter Grütze und Vanillesauce

Optional

- Gemischte Softgetränke (Flaschen)
- Wasserflaschen in 0,33L

pro Person + 3,50 €

Teilnehmerzahl/Raummiete

Haupthaus:

Ab 10 Teilnehmer keine Raummiete
sonst 300,- € oder anteilig verrechnet

Scheune:

Ab 40 Teilnehmer keine Raummiete
sonst Mo. – Do. 800,- € (ausgenommen am Wochenende)

Option 2

Tomatensalat
Mediterraner Nudelsalat

Vegetarische Lasagne
Brelinger Rinderragout mit Spätzle
Backfisch-Barren mit Remoulade und
Papas Bravas

Mousse au Chocolate
Kuchenkonfekt

Option 3

Antipasti, mariniertes Gemüse,
kleine Schüttelsalate

Gebundene Suppe d. Saison o. Eintopf
Fleischige Einlage a part gereicht
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Hausgemachte Schnitzel mit Pommes, Dips

Apfel & Pflaumen Crumble
New York Dessert Kirsche und Blaubeere

Alternative Lunch Optionen auf Anfrage

Weitere Tagungstechnik nach Absprache
(Moderatorenkoffer, Mikrofone, ...)

Technik/Material

- Flipchart mit einem Block (10 Blatt)
- Stifte in 4 Farben
- Pinnwand
- Beamer oder Screen
- Leinwand, Block DinA5
- Bleistift und Traubenzucker am Platz

Hausgemacht. Nicht aufgemacht.

Selbstgebacken. Selbstgeräuchert. Selbstgekocht. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Leckereien auf unserer Karte aus eigener Bäckerei und Küche nach eigenen Rezepten mit Herz und Hand hergestellt. Unsere Zutaten sind mindestens zu 98 % BIO.



Zertifiziert
nach
DE-ÖKO-007



FINGERFOOD

Herzhaft:

Kartoffeltortilla mit Kartoffeln aus Brelingen, Kräuterquark	3,40 €
Selbstgeräucherter Stremellachs auf Erbsen-Minzsalat	4,90 €
Pikante Hähnchenspieße mit Curry-Kokosreis	4,90 €
Kleine Wildfrikadellen im Glas mit Estragonkirschenf	4,20 €
Garnelenspieß mit Gurkengazpacho und Schmand	4,90 €
Grill-Zucchini-Spieße mit Rote Bete Hummus	3,20 €
Grissini mit Landschinken und Antipasti Gemüse	4,40 €

Süß:

Kleine süße, super-schokoladige Brownies	3,20 €
Panna Cotta mit Beerenragout	3,90 €
Kleine Apfelstrudelecke mit Vanillecreme	3,90 €

Saisonal:

Marinierte Melone* ummantelt mit luftgetrocknetem Schinken	3,20 €
Salat von marinierter Melone* und Feta	4,20 €

*saisonal

Wir planen mit 4-6
Fingerfoodteilchen
pro Person.



Hausgemacht. Nicht aufgemacht.

Selbstgebacken. Selbstgeräuchert. Selbstgekocht. Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Leckereien auf unserer Karte aus eigener Bäckerei und Küche nach eigenen Rezepten mit Herz und Hand hergestellt. Unsere Zutaten sind mindestens zu 98 % BIO.



Zertifiziert
nach
DE-ÖKO-007

Weitere

Services ...

Ausstattung

- Lichtanlage
- Soundanlage
- DVD-Player
- W-Lan
- Mikrofone

- Leinwand
- Whiteboard
- Flipchart
- Pinnwand
- Blöcke
- Stifte
- Moderatorenkoffer

Xtras

- Blumen
- Unterkünfte
- Probeessen

- Menükarten
- Tischkarten
- Tischplan

- Parkplätze
- Tisch-Stühle-Hussen

- Fotograf
- DJ
- VJ
- Social Media
- Mediator
- Conferencier
- Animation

Transport

- Shuttle
- Taxi
- Chauffeur
- Bus
- Transporter
- Helfer

