



HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Linkstraße 10–14 · Möhnesee – Delecke · Tel. 02924 8090

Haus Delecke Momente

Kulinarischer Kalender

2026



KAFFEE & KUCHEN

Kosten Sie unsere hausgebackenen Torten und Kuchen von unserer Konditorin. Wechselnde Köstlichkeiten und süße Verführungen warten schon auf Sie!

Auf Wunsch und Vorbestellung können wir gerne auch ganze Kuchen zum Mitnehmen für Sie zubereiten!

EVENT-INHALTE

	Seite
Grünkohlbluffet & Reibekuchenbuffet	5
Tatortdinner "Mörderische Auktion"	9
Fondue-Abend & Grünkohlbluffet	10
Flammkuchen All You Can Eat	13
Karfreitag & Ostern	17
Tatortdinner "Lord Moad lässt bitten"	19
Tag der offenen Tür	24
Muttertagsmenü	25
Angrillen & Juni-Grilltermine	29
Juli-Grilltermine	33
August-Grilltermine & Abgrillen	37
Musical Dinner "Abba bitte mit Schlager"	41
Muschelbuffet-Oktober	48
Muschelbuffet-November	51
Fondue-Abend	55
Weihnachtsbuffets	56
Silvester-Gala-Buffet	57

MENÜS UND SAISONKARTEN

Wintermenü

01. Januar - 28. Februar

Frühlingsmenü

01. März - 31. Mai

Spargelkarte

13. April - 31. Mai

Sommermenü

01. Juni - 31. August

Herbstmenü

01. September - 30. November

Pilz- & Kürbiskarte

23. September - 25. Oktober

Gans- & Wildkarte

11. November - 30. November

Wintermenü

01. Dezember - 28. Februar

**Die entsprechenden Menüs finden Sie
immer auf der ersten Seite des Monats.**

JANUAR EVENTS

WINTERMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

JANUAR & FEBRUAR

REIBEKUCHENBUFFET
18:00 - 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

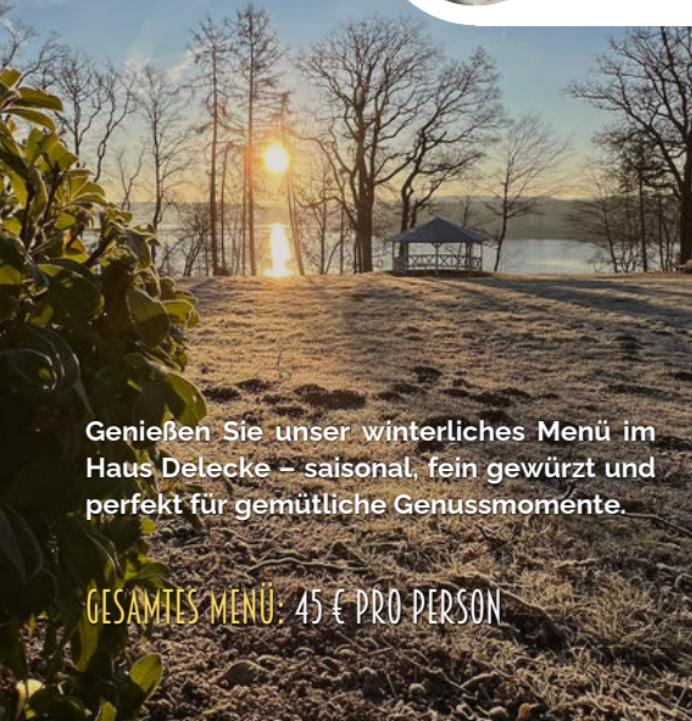
16.01. & 30.01.

GRÜNKOHLBUFFET
18:00 - 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

09.01. & 23.01.



JANUAR EVENTS



Genießen Sie unser winterliches Menü im Haus Delecke – saisonal, fein gewürzt und perfekt für gemütliche Genussmomente.

GESAMTES MENÜ: 45 € PRO PERSON



WINTERMENÜ 01. JANUAR - 28. FEBRUAR

SAISONALES MENÜ



ROTE-BEETE-SUPPE

mit Apfel, Baguette & Butter

9,00 €

WILDSCHWEINBRATEN

an Kartoffel-Apfelpüree dazu eine
Preiselbeerbirne

27,00 €

WINTERLICHES DESSERT IM GLAS

mit Mascarpone, Granatapfel,
Granola und Ahornsirup

12,00 €

GRÜNKOHLBUFFET

09. & 23. JANUAR 18:00 BIS 21:00 UHR

Mit unserem herzhaften Grünkohlbuffet starten wir genussvoll ins neue Jahr! Freuen Sie sich auf traditionelle Spezialitäten, leckere Beilagen und eine entspannte Atmosphäre im Haus Delecke. Ideal für alle, die gemeinsam schlemmen und das Jahr in gemütlicher Runde beginnen möchten.

BUFFETS JEWELLS:
25 € PRO PERSON

JANUAR EVENTS

JETZT RESERVIEREN:
+49 2924 8090

18:00 BIS 21:00 UHR

REIBEKUCHENBUFFET

16. & 30. JANUAR

Knusprig-goldene Reibekuchen frisch aus der Pfanne: Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Reibekuchen-Abend im Haus Delecke. Ob klassisch mit Apfelmus, herhaft mit Lachs oder raffinierter Beilagen – hier kommt jeder Reibekuchen-Fan auf seine Kosten. Ideal für einen entspannten Abend in geselliger Runde.

SAVE THE DATE

IHR FEIERLICHKEIT IN BESTEN HÄNDEN

Sie möchten Ihre Feierlichkeit im stilvollen Rahmen ausrichten?
Wir haben für alle Bedürfnisse und Wünsche das passende Angebot.

Einschulung, Konfirmation & Kommunion, Geburtstage, Hochzeitsjubiläen,
Firmenfeiern und vieles mehr...



Unsere Bankettmappe finden Sie über
den QR-Code auf der letzten Seite.

FEBRUAR EVENTS

WINTERMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

JANUAR & FEBRUAR

FONDUE-ABEND
18:00 - 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

13.02. - 27.02.

MÖRDERISCHE AUCTION
19:00 BIS 22:30 UHR
KRIMIDINNER - TATORTDINNER

06.02.

GRÜNKOHLBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

20.02.



FEBRUAR EVENTS



SAISONALES MENÜ

01. JANUAR - 20. FEBRUAR

WINTERMENÜ

ROTE-BEETE-SUPPE

mit Apfel, Baguette & Butter

9,00 €

WILDSCHWEINBRATEN

an Kartoffel-Apfelpüree dazu eine
Preiselbeerbirne

27,00 €

WINTERLICHES DESSERT IM GLAS

mit Mascarpone, Granatapfel,
Granola und Ahornsirup

12,00 €

GESAMTES MENÜ: 45 € PRO PERSON



FEBRUAR EVENTS



TICKETS:



06. FEBRUAR - 19:00 BIS 22:30 UHR

PREIS PRO PERSON: 94 € INKL. MENÜ

TATORT DINNER *Krimidinner* MÖRDERISCHE AUCTION

Hochspannung beim englischen Adel! Bei der Versteigerung des Erbes der Lady Leslie of Cornwall werden Sie Zeuge eines absoluten Skandals. Vor den Augen des Inspektors passiert ein Mord und die geldgierige Familie der Lady gerät außer Kontrolle. Ein Krimi frei nach Edgar Wallace.

Begleitet durch ein 4-Gang-Menü.

FONDUE-ABEND

13. & 27. FEBRUAR 18:00 BIS 21:00 UHR

Mit unserem gemütlichen Brühefondue-Abend starten wir genussvoll ins neue Jahr! Freuen Sie sich auf vielfältige Zutaten, aromatische Brühen, leckere Beilagen und eine entspannte Atmosphäre im Haus Delecke. Ideal für alle, die gemeinsam schlemmen und das Jahr in geselliger Runde beginnen möchten.

BUFFETS JEWELLS:
25 € PRO PERSON

FEBRUAR EVENTS

JETZT RESERVIEREN:

+49 2924 8090

18:00 BIS 21:00 UHR

GRÜNKOHLBUFFET

20. FEBRUAR

Mit unserem herzhaften Grünkohlabend genießen Sie auch im Februar echte Wohlfühlküche! Freuen Sie sich auf klassische Grünkohlspezialitäten, köstliche Beilagen und eine entspannte Atmosphäre im Haus Delecke. Perfekt für alle, die in gemütlicher Runde schlemmen und sich an winterlichen Genussmomenten erfreuen möchten.

MÄRZ EVENTS

FRÜHLINGSMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

MÄRZ BIS MAI

FLAMMKUCHEN-BUFFET
19:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

06.03. & 20.03.



MÄRZ EVENTS



Genießen Sie die Leichtigkeit des Frühlings mit unserem speziell kreierten Frühlingsmenü. Frische Zutaten, feine Aromen und leichte Kreationen machen jeden Gang zum Genussmoment – ideal für einen gemütlichen Abend oder auch einen besonderen Anlass.

GESAMTES MENÜ: 40 € PRO PERSON

SAISONALES MENÜ

FRÜHLINGSMENÜ 01. MÄRZ - 31. MAI



GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Gurkenrelish und Sauerrahmcreme

14,00 €

MAISPOULADENBRUST

auf Kohlrabi Nudeln mit
Morchelrahmsauce

26,00 €

CRÈME BRÛLÉE

von der Vanille und Zitronengras

8,00 €



BUFFET-AKTION

13

MÄRZ EVENTS

FLAMMKUCHEN

ALL YOU CAN EAT

06. & 20. MÄRZ

18:00 BIS 21:00 UHR

Eine Auswahl aus den verschiedensten Flammkuchenarten mit Salat. Köstliche Vielfalt, frisch vom Blech. Dazu ein Glas 0,2 l Wein nach Wahl von unserer Karte.

27 € PRO PERSON
INKL. EIN GLAS 0,2 L WEIN NACH WAHL

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090



DIE REMISE

EXKLUSIV BUCHBAR

Unsere Remise präsentiert sich mit einem rustikalen, westfälischen Charme. Mit einem offenen Kamin, einer eigenen Bar und separaten Buffetraum bildet sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Feiern Sie ausgelassen und ganz ohne Störungen. Von einer Hochzeit bis zur exklusiven Firmenfeier sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Anfragen unter:



+49 2924 8090



info@haus-delecke.de



APRIL EVENTS

FISCHBUFFET

19:00 BIS 22:30 UHR

KRIMIDINNER - TATORTDINNER

03.04.

SPARGELKARTE

GANZTÄGIG

SAISONALE ZUSATZKARTE

13.04. - 31.05.



FRÜHLINGSMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

MÄRZ BIS MAI

05.04.

OSTERBUFFET

18:00 - 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

LORD MOAD LÄSST BITTEN

17:00 BIS 22:30 UHR

KRIMIDINNER - TATORTDINNER

17.04.

APRIL EVENTS



SAISONALES MENÜ

01. MÄRZ - 31. MAI

FRÜHLINGSMENÜ

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Gurkenrelish und Sauerrahmcreme

14,00 €

MAISPOULADENBRUST

auf Kohlrabi Nudeln mit
Morchelrahmsauce

26,00 €

CRÈME BRÛLÉE

von der Vanille und Zitronengras

8,00 €

GESAMTES MENÜ: 48 € PRO PERSON

FISCHBUFFET

KARFREITAG

12:00 BIS 14:30 UHR | 18:00 BIS 21:00 UHR

03. APRIL

Genießen Sie an Karfreitag ein vielfältiges Fischbuffet am Möhnesee. Feine Fischspezialitäten, leckere Beilagen und ein entspanntes Ambiente laden zum genussvollen Fastentag in geselliger Runde ein.

JEWELLS:
59 € PRO PERSON

APRIL EVENTS

JETZT RESERVIEREN:

+49 2924 8090

OSTERBUFFET

OSTERSONNTAG

12:00 BIS 14:30 UHR | 18:00 BIS 21:00 UHR

05. APRIL

Feiern Sie Ostern mit einem festlichen Osterbuffet. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche warme und kalte Speisen, frische Köstlichkeiten und ein gemütliches Ambiente – ideal für genussvolle Feiertage mit Familie und Freunden.

The background of the slide features a repeating pattern of asparagus spears in white and green, arranged in a staggered, overlapping fashion.

APRIL EVENTS

SPARGELKARTE

SPARGELZEIT IM HAUS DELECKE

13. APRIL - 31. MAI

Endlich ist es soweit – die Spargelsaison beginnt! Entdecken Sie die Vielfalt des Spargels auf unserer speziellen Spargelkarte. Ob weißer oder grüner Spargel, klassisch serviert oder kreativ kombiniert – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

A close-up photograph of a plate of asparagus. Some spears are coated in a bright yellow hollandaise sauce, while others are served plain. Fresh herbs are sprinkled over the dish.

Genießen Sie saisonale Köstlichkeiten und lassen Sie sich von der Frische und Qualität unseres Spargels verwöhnen.

saisonale Zusatzkarte

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

APRIL EVENTS

TICKETS:



TATORT DINNER *Krimidinner* LORD MOAD LÄSST BITTEN!

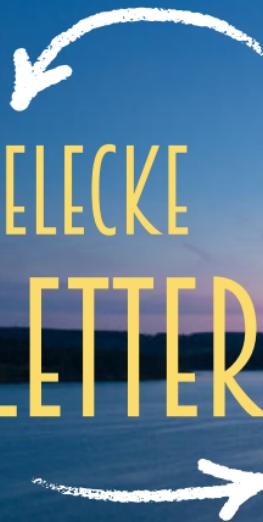


17. APRIL - 19:00 BIS 22:30 UHR

PREIS PRO PERSON: 94 € INKL. MENÜ

Lord George Moad hat zum Dinner geladen. Eine Ehrensache für die Familie und seine Freunde, zumal der Lord ein wahrer Feinschmecker ist. Auch Sie sind eingeladen! Zwar machen die wildesten Gerüchte die Runde, aber niemand ahnt etwas von der großen Neuigkeit, die der Lord zu verkünden hat. Alles hängt wie gebannt an den Lippen des Lords... da geschieht ein Mord! Ein Krimi frei nach Edgar Wallace.

HAUS DELECKE NEWSLETTER



HIER ERFAHREN SIE ALS ERSTES VON ZUSÄTZLICHEN EVENTS UND ANGEBOTEN.

www.haus-delecke.de

MAI EVENTS

FRÜHLINGSMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

MÄRZ BIS MAI

TAG DER OFFENEN TÜR
12:00 BIS 18:00 UHR
BESICHTIGUNG & KENNENLERNEN

03.05.

SPARGELKARTE
GANZTÄGIG
SAISONALE ZUSATZKARTE

13.04. - 31.05.

MUTTERTAGSMENÜ
12:00 BIS 21:00 UHR
SONDER-MENÜ

10.05.

MAI EVENTS



FRÜHLINGSMENÜ

Frühling im Herzen und auf dem Teller.

GESAMTES MENÜ: 40 € PRO PERSON

01. MÄRZ - 31. MAI

SAISONALES MENÜ

GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Gurkenrelish und Sauerrahmcreme

14,00 €

MAISPOULADENBRUST

auf Kohlrabi Nudeln mit
Morchelrahmsauce

26,00 €

CRÈME BRÛLÉE

von der Vanille und Zitronengras

8,00 €

13. APRIL - 31. MAI

SAISONALE ZUSATZKARTE



SPARGELKARTE

Freuen Sie sich auf fein zubereiteten Spargel in vielen Variationen: klassische Kombinationen, leckere Beilagen und köstliche Saucen sorgen für leichten Genuss – ideal für alle Spargelfans und einen genussvollen Frühlingsabend.

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090



TAG DER OFFENEN TÜR

LERNEN SIE IHRE
TRAUMLOCATION
KENNEN!

MAI EVENTS

03. MAI · 12:00 BIS 18:00 UHR

WAS SIE ERWARTET:

Einzigartige Räume für Ihre Hochzeit, Feiern,
freie oder standesamtliche Trauungen.

Moderne Tagungsräume und Zimmer.

Lernen Sie unsere Partner kennen.

Kinderunterhaltung und Hüpfburg.

Schnitzeljagd mit Gewinnspiel für groß und klein.

DAS HIGHLIGHT:

Wir stellen unser neues Restaurant vor.



MAI EVENTS

MUTTERTAGSMENÜ

10. MAI 12:00 BIS 21:00 UHR

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem festlichen Muttertagsmenü im Haus Delecke. Fein abgestimmte Gänge, liebevoll angerichtet und in gemütlicher Atmosphäre – ideal, um „Danke“ zu sagen und gemeinsam genussvolle Stunden zu verbringen.

3-GANG-MENÜ: 46 € PRO PERSON

4-GANG-MENÜ: 53 € PRO PERSON

GLAS PROSECCO ZUR BEGRÜBUNG

FLAMBIERTE SPARGELCREME

mit Knochenschinken und Frühlingsaromen

BÄRLAUCHSÜPPCHEN

mit hausgemachten Grissini

GEKRUSTETER KALBSRÜCKEN

mit zweierlei vom Blumenkohl: Püree & goldbraun gebraten

GEEISTES ERDBEER-MINZ-SÜPPCHEN

mit marinierten Erdbeeren, Quarkwolke

FREUDE VERSCHENKEN

HAUS DELECKE GESCHENKGUTSCHEINE

Verschenken Sie Gutscheine mit Ihrem Wunschwert.
Einlösbar im Haus Delecke und der Remise.

JUNI EVENTS

SOMMERMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

JUNI BIS AUGUST

GRILLBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

12, 19, 26.06.



JUNI EVENTS



SOMMERMENÜ 01. JUNI - 31. AUGUST

Genießen Sie die Leichtigkeit des Sommers mit unserem speziell kreierten Sommermenü im Haus Delecke. Frische Zutaten, aromatische Kräuter und kreative Kompositionen sorgen für unbeschwerteren Genuss – ideal für laue Sommerabende oder einen besonderen Anlass.

GESAMTES MENÜ: 46 € PRO PERSON

SAISONALES MENÜ



BURRATA UND KONFIERTE TOMATEN

auf Baby Leaf Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig

13,00 €

KURZ GEBRÄTENE ROULADE

vom Duroc - Jungschwein mit Gemüse gefüllt, Karottencreme und Kräutergnocchi

22,00 €

PARFAIT VOM SZECHUAN-PFEFFER

an Rhabarberragout

11,00 €

ANGRILLEN & GRILLBUFFET

12. JUNI, 19. JUNI & 26. JUNI
10:00 BIS 21:00 UHR

**Freuen Sie sich auf einen geselligen
Grillabend mit einer köstlichen Auswahl!**

Am 12. Juni eröffnen wir gemeinsam die
Grillsaison, wir freuen uns schon auf Sie!

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

29

JUNI EVENTS

BUFFET-AKTION



49 € PRO PERSON

GANZJÄHRIG

FRÜHSTÜCKSBUFFET

RUNDUM GLÜCKLICH INKLUSIVE:
KAFFEE, PROSECCO, SÄFTE, WASSER & TEE

MONTAG BIS FREITAG:

BIS 11:00 UHR

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG:

BIS 11:00 UHR

25 € PRO PERSON

JULI EVENTS

SOMMER MENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

JUNI BIS AUGUST

GRILLBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

3, 10, 17, 24, 31.07.



Änderungen vorbehalten.

JULI EVENTS



BURRATA UND KONFIERTE TOMATEN

auf Baby Leaf Salat mit Olivenöl und Balsamicoessig

13,00 €

KURZ GEBRATENE ROULADE

vom Duroc - Jungschwein mit Gemüse gefüllt, Karottencreme und Kräutergnocchi

22,00 €

PARFAIT VOM SZECHUAN-PFEFFER

an Rhabarberragout

11,00 €

GESAMTES MENÜ: 46 € PRO PERSON

GRILLBUFFET

03. JULI, 10. JULI, 17. JULI,
24. JULI & 31. JULI

18:00 BIS 21:00 UHR

49 € PRO PERSON

Genießen Sie ein reichhaltiges Grillbuffet mit verschiedenen Spezialitäten vom Rost, frischen Salaten und leckeren Beilagen. In entspannter Atmosphäre lässt sich der Abend voll und ganz genießen – ideal für alle Grillfreunde und gesellige Runden.

BUFFETAKTION

JULI
EVENTS



JETZT RESERVIEREN:

+49 2924 8090

KOMFORT & STIL

Jedes unserer Zimmer ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und bietet Ihnen modernsten Komfort.



Aufenthalt buchen



www.haus-delecke.de



Von gemütlichen Einzelzimmern bis hin zu eleganten Doppelzimmern – bei uns findet jeder Guest den perfekten Rückzugsort.

AUGUST EVENTS

SOMMERMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

JUNI BIS AUGUST

GRILLBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

7, 14, 21, 28.08.



AUGUST EVENTS



SOMMERMENÜ

Sommerliche Leichtigkeit im Genuss

GESAMTES MENÜ: 46 € PRO PERSON

01. JUNI - 31. AUGUST

SAISONALES MENÜ

BURRATA UND KONFIERTE TOMATEN

auf Baby Leaf Salat mit Olivenöl und
Balsamicoessig

13,00 €

KURZ GEBRATENE ROULADE

vom Duroc - Jungschwein mit Gemüse
gefüllt, Karottencreme und Kräutergnocchi

22,00 €

PARFAIT VOM SZECHUAN- PFEFFER

an Rhabarberragout

11,00 €



18:00 BIS 21:00 UHR

GRILLBUFFET & ABGRILLEN

AUGUST EVENTS

07. AUGUST, 14. AUGUST & 21. AUGUST - GRILLBUFFET

28. AUGUST - ABGRILLEN

Zum Abschluss der Grillsaison laden wir Sie ein, noch einmal die besten Grillklassiker zu genießen! Freuen Sie sich auf herhaft gegrillte Köstlichkeiten und gesellige Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

Seien Sie dabei und lassen Sie die Grillsaison gebührend ausklingen!



49 € PRO PERSON

Tel.: +49 2924 8090
www.haus-delecke.de

BUFFETAKTION

TAGUNGEN

IN BESTER SEELAGE

Mit unseren fünf renovierten Tagungsräumen bieten wir Ihnen viele Gestaltungsmöglichkeiten und das auf einer Fläche vom kleineren Boardroom bis hin zu unserem 250 m² großen Raum.

Unterstützt werden Sie von unserer modernen Tagungstechnik und hochwertigem Inventar.

Mehr dazu unter: www.haus-delecke.de/tagungen



tagung@haus-delecke.de



+49 2924 8090



SEPTEMBER EVENTS

HERBSTMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

SEPTEMBER - NOVEMBER

PILZ- UND KÜRBISKARTE
GANZTÄGIG
SAISONALE ZUSATZKARTE

23.09. - 25.10.

ABBA BITTE MIT SCHLAGER
17:30 BIS 21:00 UHR
MUSICALDINNER

06.09.



SEPTEMBER EVENTS



Unser Herbstmenü bringt die Farben der Jahreszeit auf den Teller: aromatisches Gemüse, kräftige Saucen und fein abgeschmeckte Kompositionen. Ideal für alle, die Lust auf herzhaften Genuss und neue Geschmacksideen im Herbst haben.

GESAMTES MENÜ: 44 € PRO PERSON

SASONALES MENÜ

HERBSTMENÜ 01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER



PASTINAKENSÜPPCHEN

mit Baconchips und frittierter Petersilie

8,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf geschmortem Radicchio,
dazu karamellisierter Apfel, Rosmarin
und Pinienkerne

24,00 €

CHEESECAKE

mit Gewürzpfalmen und Erdnuss Crunch

12,00 €

06.
SEPTEMBER

17.30 BIS 21:00 UHR



TICKETS:



SEPTEMBER
EVENTS

ABBA BITTE MIT SCHLAGER
Musicaldinner

Wir servieren von „Waterloo“ bis „Dancing Queen“ die größten Abba-Hits und legen von „Marmor, Stein und Eisen“ bis „Aber bitte mit Sahne“ den Schlager als „Sahne-Häubchen“ noch oben drauf! Die fabelhafteste Musikshow, die man sich vorstellen kann! Gekrönt mit einem feinen Menü ist dieses Bankett ein nie dagewesenes Erlebnis.

94 € PRO PERSON INKL. 4-GANG-MENÜ

SEPTEMBER EVENTS

Alles dreht sich um Pilze und Kürbis: abwechslungsreiche Gerichte von cremig bis knusprig, aromatisch gewürzt und kreativ kombiniert. Hier kommen alle auf ihre Kosten, die den Herbst gerne auf dem Teller haben.

23. SEPTEMBER - 25. OKTOBER

PILZ- & KÜRBISKARTE

IHRE TRAUMHOCHZEIT AM MÖHNESEE

Herzlich Willkommen im 4-Sterne-Hotel
Haus Delecke am malerischen Möhnesee.

Unsere einmalige Anlage, die von einer schlossähnlichen Parklandschaft bis zu einer rustikalen Remise reicht, bietet den idealen Rahmen für jede Art von Veranstaltung. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Party im Freundeskreis – **bei uns können Sie sicher sein, dass Ihr Anlass individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.**



info@haus-delecke.de



+49 2924 8090

FOLGEN SIE UNS AUCH AUF SOCIAL MEDIA



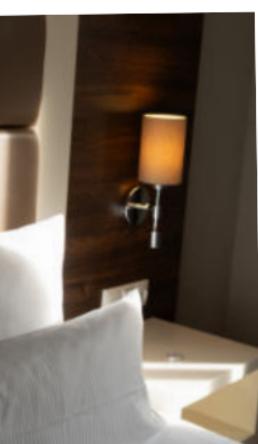
facebook.com/haus.delecke



@remise_am_mohnesee



@hausdelecke



OKTOBER EVENTS

HERBSTMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

SEPTEMBER - NOVEMBER

MUSCHELBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

09. & 23.10.

PILZ- UND KÜRBISKARTE
GANZTÄGIG
MUSICALDINNER

23.09. - 25.10.



OKTOBER EVENTS



01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

HERBSTMENÜ

PASTINAKENSÜPPCHEN

mit Baconchips und frittierter Petersilie

8,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf geschmortem Radicchio,
dazu karamellisierter Apfel, Rosmarin
und Pinienkerne

24,00 €

CHEESECAKE

mit Gewürzpflaumen und Erdnuss Crunch

12,00 €

GESAMTES MENÜ: 44 € PRO PERSON

OKTOBER EVENTS

Entdecken Sie vielfältige Gerichte rund um Pilze und Kürbis: mal fein und cremig, mal rustikal und herhaft. Eine kleine Sonderkarte für alle, die den Geschmack des Herbstes lieben.

23. SEPTEMBER - 25. OKTOBER

PILZ- & KÜRBISKARTE

OKTOBER EVENTS

PREIS INKL. 0,2 L GLAS WEIN: 32 € PRO PERSON

09. & 23. OKTOBER · 19:00 BIS 21:00 UHR

MUSCHELESSEN

Miesmuscheln frisch am Buffet für Sie zubereitet.

NOVEMBER EVENTS

HERSTMENÜ
GANZTÄGIG
SAISONALES MENÜ

SEPTEMBER - NOVEMBER

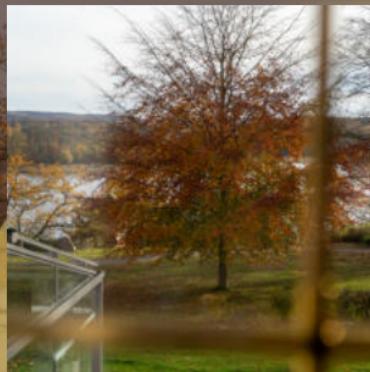
GANS- & WILDKARTE
GANZTÄGIG
SAISONALE ZUSATZKARTE

11. - 30.11.

MUSCHELBUFFET
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

06.11.

NOVEMBER EVENTS



HERBSTMENÜ

Bunte Vielfalt für Ihren Genuss

GESAMTES MENÜ: 44 € PRO PERSON

01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

SAISONALES MENÜ

PASTINAKENSÜPPCHEN

mit Baconchips und frittierter Petersilie

8,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf geschmortem Radicchio,
dazu karamellisierter Apfel, Rosmarin
und Pinienkerne

24,00 €

CHEESECAKE

mit Gewürzpflaumen und Erdnuss Crunch

12,00 €



NOVEMBER EVENTS

PREIS INKL. 0,2 L GLAS WEIN: 32 € PRO PERSON

06. NOVEMBER · 18:00 BIS 21:00 UHR

MUSCHELESSEN

Miesmuscheln frisch am Buffet für Sie zubereitet.



NOVEMBER EVENTS

11. BIS 30. NOVEMBER

GANS - & WILDKARTE

SAISONALE ZUSATZKARTE

Auf unserer Gans- und Wildkarte stehen klassische Gerichte wie Gänsebraten und feines Wild im Mittelpunkt – begleitet von passenden Beilagen und kräftigen Aromen. Ideal für alle, die Lust auf herhaft-feine Küche in der kühleren Jahreszeit haben.

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

SAISONALE ZUSATZKARTE

DEZEMBER EVENTS

WINTERMENÜ
GANZTÄGIG
SISONALES MENÜ

DEZEMBER BIS FEBRUAR

WEIHNACHTSBUFFET

12:00 BIS 14:30 UHR | 18:00 BIS 21:00 UHR

SISONALE ZUSATZKARTE

25. & 26.12.

SILVESTER-GALA-BUFFET

AB 18:00 UHR

SILVESTER-VERANSTALTUNG

31.12.



04, 11 & 18.12.

FONDUE-ABEND
18:00 BIS 21:00 UHR
BUFFET-AKTION

Änderungen vorbehalten.

DEZEMBER EVENTS



WINTERMENÜ 01. DEZEMBER - 28. FEBRUAR

Unser Wintermenü setzt auf wärmende Aromen, feine Saucen und raffiniert abgestimmte Gänge. Ideal für alle, die sich in der kalten Jahreszeit mit guter Küche verwöhnen lassen möchten.

GESAMTES MENÜ: 55 € PRO PERSON

SAISONALES MENÜ



GERÄUCHERTER SAIBLING

an Rote Beete Salat und Wasabi Mousse

15,00 €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

mit hausgemachtem Rotkohl,
Preiselbeer- Chutney und Semmelplätzchen

34,00 €

HAUSGEBAKENER WALNUSSBROWNIE

mit weißer Ganache und Yuzugel

8,00 €

DEZEMBER EVENTS

FONDUE-ABEND

04. | 11. | 18. DEZEMBER 18:00 BIS 21:00 UHR

29 € PRO PERSON

Genießen Sie stimmungsvolle Abende mit unserem köstlichen Brühe-Fondue! Freuen Sie sich auf eine vielfältige Auswahl an Speisen und erleben Sie gesellige Momente voller Genuss.

**Begrenzte Teilnehmerzahl - Vorbestellung
notwendig**

JETZT RESERVIEREN

+49 2924 8090

WEIHNACHTSBUFFET

DEZEMBER EVENTS

25. & 26. DEZEMBER

12:00 BIS 14:30 UHR
18:00 BIS 21:00 UHR

59 € PRO PERSON

Festliche Feiertags-Spezialitäten, klassische Weihnachtsgerichte und süße Leckereien erwarten Sie an unserem Weihnachtsbuffet. Eine genussvolle Möglichkeit, die Feiertage kulinarisch zu feiern.



JETZT RESERVIEREN:

+49 2924 8090



139 € PRO PERSON
INKL. BEGRÜßUNGSAPERITIF
& EIN GLAS CHAMPAGNER

— DEZEMBER EVENTS

SILVESTER- GALA-BUFFET

31. DEZEMBER | AB 18:00 UHR

Genießen Sie einen unvergesslichen Silvesterabend im Haus Delecke mit unserem Gala-Buffet, einem Begrüßungsaperitif und einem Glas Champagner und Mitternachtssnack inklusive.

So lassen Sie das Jahr 2026 perfekt ausklingen.

Empfang um 18:00 Uhr mit Begrüßungsaperitif

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

ALLE MAPPEN AUF EINEN KLICK



BANKETTMAPPE

Alles rund um Ihr Event



Scannen zum lesen

TAGUNGSMAPPE

Tagungen & Teamevents



Scannen zum lesen

ARRANGEMENTS

Perfekte Aufenthaltspakete



Scannen zum lesen



Linkstraße 10 - 14
59519 Möhnesee-Delecke

+49 2924 8090

info@haus-delecke.de

www.haus-delecke.de

GASTFREUNDSCHAFT

am wunderschönen Möhnesee

Der Ort der Veranstaltungen kann telefonisch
erfragt werden, Änderungen vorbehalten.

HAUS DELECKE
HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

