



HAUS DELECKE

HOTEL | RESTAURANT | CAFÉ

Linkstraße 10-14 · Möhnensee-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

Grünkohlbuffet & Reibekuchenbuffet	5
Tatortdinner "Mörderische Auktion"	9
Fondue-Abend & Grünkohlbuffet	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-Buffer	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



JANUAR & FEBRUAR

WINTERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

GRÜNKOHLBUFFET

18:00 - 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

09.01. & 23. 01.

16.01. & 30.01.

REIBEKUCHENBUFFET

18:00 - 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

JANUAR EVENTS



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 €

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

GESAMTES MENÜ: 45 € PRO PERSON

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

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 JEWEILS:
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, herzhaft mit Lachs oder raffinierten 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

JANUAR & FEBRUAR

WINTERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

MÖRDERISCHE AUKTION

19:00 BIS 22:30 UHR

KRIMIDINNER - TATORTDINNER

13.02. - 27.02.

FONDUE-ABEND

18:00 - 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

GRÜNKOHLBUFFET

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

06.02.

20.02.



FEBRUAR EVENTS



SAISONALES MENÜ

01. JANUAR - 28. 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

8



FEBRUAR EVENTS



TICKETS:



TATORT DINNER *Krimedinner* MÖRDERISCHE AUKTION

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.

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

PREIS PRO PERSON: 94 € INKL. MENÜ

Begleitet durch ein 4-Gang-Menü.

FONDUE-ABEND

13. & 27. FEBRUAR 19:00 BIS 21:00 UHR

Mit unserem gemütlichen Brühfondue-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 JEWEILS:
25 € PRO PERSON

FEBRUAR EVENTS

JETZT RESERVIEREN:

+49 2924 8090

19:00 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



FRÜHLINGSMENÜ

01. MÄRZ - 31. MAI

SAISONALES MENÜ



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: 48 € PRO PERSON

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

MÄRZEVENTS

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



MÄRZ BIS MAI

FRÜHLINGSMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

03.04.

FISCHBUFFET

19:00 BIS 22:30 UHR

KRIMIDINNER - TATORTDINNER

05.04.

OSTERBUFFET

18:00 - 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

13.04. - 31.05.

SPARGELKARTE

GANZTÄGIG

SAISONALE ZUSATZKARTE

17.04.

LORD MOAD LÄSST BITTEN

17:00 BIS 22:30 UHR

KRIMIDINNER - TATORTDINNER

Änderungen vorbehalten.

APRIL EVENTS



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

0,00 €

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 Mönesees. Feine Fischspezialitäten, leckere Beilagen und ein entspanntes Ambiente laden zum genussvollen Fastentag in geselliger Runde ein.

JEWELS:

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.



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.

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

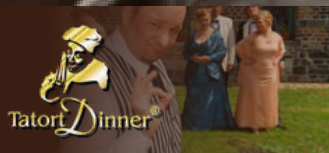
saisonale Zusatzkarte

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

TICKETS:



APRIL EVENTS



TATORT DINNER

Krimidinner
LORD MOAD LÄSST BITTEN!

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.

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

PREIS PRO PERSON: 94 € INKL. MENÜ

Begleitet durch ein 4-Gang-Menü.

HAUS DELECKE NEWSLETTER



HIER ERFAHREN SIE ALS ERSTES VON ZUSÄTZLICHEN EVENTS UND ANGEBOTEN.

www.haus-delecke.de

MAI EVENTS

MÄRZ BIS MAI

FRÜHLINGSMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

SPARGELKARTE

GANZTÄGIG

SAISONALE ZUSATZKARTE

13.04. - 31.05.

03.05.

TAG DER OFFENEN TÜR

12:00 BIS 18:00 UHR

BESICHTIGUNG & KENNENLERNEN

MUTTERTAGSMENÜ

12:00 BIS 21:00 UHR

SONDER-MENÜ

10.05.



MAI EVENTS



FRÜHLINGSMENÜ

Frühling im Herzen und auf dem Teller.

GESAMTES MENÜ: 48 € 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

MAI EVENTS

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 BEGRÜßUNG

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



JUNI BIS AUGUST

SOMMERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

GRILLBUFFET

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

12, 19, 26.06.

JUNI EVENTS



SOMMERMENÜ

01. JUNI - 31. AUGUST

SAISONALES MENÜ



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

GESAMTES MENÜ: 46 € PRO PERSON

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 €

28

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

JUNIEVENTS

ANGRILLEN & GRILLBUFFET

12. JUNI, 19. JUNI & 26. JUNI
18:00 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

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



SOMMERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

JUNI BIS AUGUST

GRILLBUFFET

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

3, 10, 17, 24, 31.07.

JULI EVENTS

SAISONALES MENÜ

01. JUNI - 31. AUGUST

SOMMERMENÜ

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

BUFFETAKTION

JULI EVENTS

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.



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

34



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

AUGUST EVENTS



JUNI BIS AUGUST

SOMMERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

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 herzhaft 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



SEPTEMBER - NOVEMBER

HERBSTMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

ABBA BITTE MIT SCHLAGER

17:30 BIS 21:00 UHR

MUSICALDINNER

06.09.

23.09. - 25.10.

PILZ- UND KÜRBISKARTE

GANZTÄGIG

SAISONALE ZUSATZKARTE

SEPTEMBER EVENTS

SAISONALES MENÜ



HERBSTMENÜ

01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER



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

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 €

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](https://www.instagram.com/remise_am_mohnesee)



[@hausdelecke](https://www.instagram.com/hausdelecke)



OKTOBER EVENTS

SEPTEMBER - NOVEMBER

HERBSTMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

PILZ- UND KÜRBISKARTE

GANZTÄGIG

MUSICALDINNER

23.09. - 25.10.

09. & 23.10.

MUSCHELBUFFET

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION



OKTOBER EVENTS



SAISONALES MENÜ

01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

HERBSTMENÜ

PASTINAKENSÜPPCHEN

mit Baconchips und frittierte Petersilie

8,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf geschmortem Radicchio,
dazu karamellisierte Apfel, Rosmarin
und Pinienkerne

24,00 €

CHEESECAKE

mit Gewürzpflaumen und Erdnuss Crunch

12,00 €

GESAMTES MENÜ: 44 € PRO PERSON

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

OKTOBER
EVENTS

23. SEPTEMBER - 25. OKTOBER

PILZ- & KÜRBISKARTE



OKTOBER
EVENTS

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

09. & 23. OKTOBER · 18:00 BIS 21:00 UHR

MUSCHELSEN

Miesmuscheln frisch am Buffet für Sie zubereitet.

NOVEMBER EVENTS



SEPTEMBER - NOVEMBER

HERBSTMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

MUSCHELBUFFET

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

06.11.

11. - 30.11.

GANS- & WILDKARTE

GANZTÄGIG

SAISONALE ZUSATZKARTE

NOVEMBER EVENTS



HERBSTMENÜ

Bunte Vielfalt für Ihren Genuss

GESAMTES MENÜ: 44 € PRO PERSON

01. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

SAISONALES MENÜ

PASTINAKENSÜPPCHEN

mit Baconchips und frittierte Petersilie

8,00 €

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

auf geschmortem Radicchio,
dazu karamellisierte Apfel, Rosmarin
und Pinienkerne

24,00 €

CHEESECAKE

mit Gewürzpfäulen und Erdnuss Crunch

12,00 €

NOVEMBEREVENTS



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

06. NOVEMBER · 18:00 BIS 21:00 UHR

MUSCHELLESSEN

Miesmuscheln frisch am Buffet für Sie zubereitet.



SAISONALE ZUSATZKARTE

52

NOVEMBEREVENTS

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 herzhaft-feine Küche in der kühleren Jahreszeit haben.

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

DEZEMBER EVENTS



DEZEMBER BIS FEBRUAR

WINTERMENÜ

GANZTÄGIG

SAISONALES MENÜ

FONDUE-ABEND

18:00 BIS 21:00 UHR

BUFFET-AKTION

04, 11 & 18.12.

WEIHNACHTSBUFFET

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

SAISONALE ZUSATZKARTE

25. & 26.12.

SILVESTER-GALA-BUFFET

AB 18:00 UHR

SILVESTER-VERANSTALTUNG

31.12.

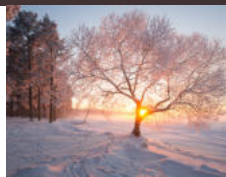
DEZEMBER EVENTS



WINTERMENÜ

01. DEZEMBER - 28. FEBRUAR

SAISONALES MENÜ



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

GERÄUCHERTER SAIBLING

an Rote Beete Salat und Wasabi Mousse

15,00 €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

mit hausgemachtem Rotkohl,
Preiselbeer- Chutney und Semmelplätzchen

34,00 €

HAUSGEBACKENER WALNUSSBROWNIE

mit weißer Ganache und Yuzugel

8,00 €

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

DEZEMBEREVENTS

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



DEZEMBEREVENTS 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

139 € PRO PERSON
INKL. BEGRÜßUNGSAPERITIF
& EIN GLAS CHAMPAGNER

JETZT RESERVIEREN: +49 2924 8090

ALLE MAPPEN AUF EINEN KLIICK



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 | CAFE

