Nr. 2

Weberhaus

Eine der schönsten Locations in ganz Deutschland

NEU

SPEISEKARTE INSIDE

Ab jetzt finden Sie unsere Speisekarte ins Heft integriert

TEAM-PLAYER *gesucht!*

NEUE AUSBILDUNGSBERUFE

Jetzt Karriere als Gastgeber starten!

SOMMERFEST

Jetzt Planen

GRÜNKOHL-WANDERUNG

Ideen für Feiern im Winter

ZAUBERHAFTE WEINACHTSZEIT

REZEPTE, IDEEN, UNSERE ANGEBOTE...

AUSZEICHNUNG FÜR DAS WEBER-HAUS

Weberhaus
Gästemagazin
Für Stammgäste und alle, die es werden wollen

Katrin Topalli
Chefin vom Dienst

Liebe Gäste,
liebe Leser/innen,

das erste einschränkungsfreie Jahr nach Corona ist vorüber, und es scheint Ruhe eingekehrt zu sein, rund um das Thema. Die massiven Beeinträchtigungen in unserer Branche sind jedoch noch nicht überwunden. Wir werden die Konsequenzen noch über viele Jahre tragen müssen.
Das Gastronomiesterben, sowohl hier in Melle als auch deutschlandweit, gibt davon Zeugnis. Hinzugekommen sind neue Belastungen wie steigende Energiepreise und Personalkostenzuwächse von bis zu 30 Prozent. Daher ist es kaum zu glauben, dass ab dem 1. Januar 2024 die Umsatzsteuer auf Speisen in der Gastronomie um 12 Prozent angehoben werden soll. Meine Kollegen und ich sind ratlos darüber, wie eine solche Steuererhöhung zu diesem Zeitpunkt umgesetzt werden kann, und wir kämpfen für eine Entlastung. Sollte das nicht gelingen, werden wir leider dazu gezwungen sein, die höhere Umsatzsteuer an unsere Gäste weiterzugeben. Daher bitte ich um Verständnis, dass alle Preisangaben in diesem Heft sich auf eine aktuelle Umsatzsteuer von 7 Prozent auf Speisen beziehen und bei einer Erhöhung leider keine Gültigkeit mehr haben.

Aber es gibt auch positive Entwicklungen am Meller Berg: So wurde uns der Anschluss an das Glasfasernetz für Ende 2023 angekündigt, und voraussichtlich werden wir dann die Möglichkeit haben, unseren Gästen WLAN anzubieten und einen weiteren Schritt in Richtung Digitalisierung zu gehen, indem wir unsere Speisekarte per Ordercube verfügbar machen.

Der Ordercube ist ein Bestellsystem, das sich auf den Tischen befindet und über das man den Kellner rufen, die Rechnung bestellen oder die Speisekarte auf sein Smartphone laden kann. Wir sind selbst schon sehr gespannt darauf und hoffen, das Restaurant-Erlebnis so noch weiter verbessern zu können.

Bis dahin gibt es aber schon eine Neuerung im Bereich der Speisekarte: Diese ist jetzt in das Gästemagazin integriert! Sie finden sie auf den ersten Seiten des Heftes. Auf diese Weise können wir alle interessanten Informationen in einem Medium vereinen. Selbstverständlich bleibt unser Heft weiterhin kostenlos und zur Mitnahme bestimmt.

Lesen Sie in dieser Ausgabe interessante Fakten zur Herkunft unseres Fleisches und verschaffen Sie sich einen Eindruck von der Herstellung unserer Produkte.

In unserem Weihnachtsspezial finden Sie neben Geschenkideen auch Rezepte und Inspirationen für das schönste Fest des Jahres.

Eine ganz besondere Ehrung wurde unserem Haus ebenfalls zuteil: Der BESSER.MACHER. Award. Lesen Sie alles zu dieser Branchenauszeichnung am Ende des Heftes.

Gerne nehme ich Sie wieder mit in die Welt des Weberhauses. Viel Spaß beim Lesen.

Ihre Katrin Topalli
Inhaberin des Weberhauses

INHALT

S. 44
AUSZEICHNUNG FÜR DAS WEBERHAUS

S. 20
WINTER IM WEBERHAUS

Highlights dieser Ausgabe

S. 4
Speisekarte
Jetzt hier im Heft...

S. 16
Glückliche Schweine
vom Hof Mörixmann

S. 23
Wilde Woche
jeden Tag was los im Weberhaus

S. 26
Lebende Krippe
Attraktion am Weberhaus

S. 24
Weihnachtsspezial
Geschenke, Rezepte, Feiern

S. 46
Sommerfest planen
Alle Infos

IMPRESSUM

Herausgeber:
Xperts Gastronomie UG iG,
Waldstr.72c, 49324 Melle
Geschäftsführerin: Katrin Topalli
Website: das-weberhaus-melle.de
Redaktion: Inhouse,
info@das-weberhaus-melle.de
Anzeigen: Katrin Topalli
Druck: Wir machen Druck

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.“ -

François de La Rochefoucauld

Der Aperitif ist nicht nur eine köstliche Einstimmung auf die kommenden Gänge, sondern dient auch als feierlicher Startpunkt, um den Gaumen auf die Vielfalt der Aromen vorzubereiten. Die erfrischende Leichtigkeit und die subtilen Noten eines Aperitifs regen den Appetit an und schaffen eine angenehme Atmosphäre, um den Gastronomie-Genuss in vollen Zügen zu erleben. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an erlesenen Aperitifs verführen und stoßen Sie auf einen unvergesslichen Abend an, alle Aperetive sind selbstverständlich auch alkoholfrei erhältlich.

APERITIF

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, SODA
6,90 €

LILLET WILD BERRY
LILLET, SCHWEPPES WILD BERRY
6,90 €

WEBER SPRITZ
WEBERMEISTER (KRÄUTERLIKÖR
NACH HAUSREZEPT), INDIAN TONIC
6,90 €

LAVA SPRITZ
LAVENDELIKÖR, PROSECCO, SODA
7,90 €

GIN TONIC
GIN, INDIAN TONIC
7,90 €

Der Auftakt zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis erwartet Sie – Von leichten und erfrischenden Salaten über herzhafte Suppen bis hin zu exquisiten Appetizern – unsere Vorspeisen laden Sie ein, den ersten Bissen Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise zu genießen. Lassen Sie sich von unserer Vorspeisenauswahl begeistern!

VORSPEISEN

WEBERBROT [v]
OFENFRISCHE BROTSCHEIBEN MIT HAUSGEMACHTER ZWIEBELMARMELADE UND FRISCHKÄSE
5,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,66 €

MELLER HOCHZEITSSUPPE
HAUSGEMACHTE RINDERBRÜHE MIT EIERSTICH, NUDELN, MARKKLÖSSCHEN UND GEMÜSEEINLAGE
6,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,77 €

STEAKHOUSESALAT [v]
GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE
5,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,66 €

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE [v]
AUF SAISONALEM CHUTNEY AUS REGIOALEM OBST/GEMÜSE, PIKANT GEWÜRZT
12,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,45 €

UNSERE EMPFEHLUNG :

VORSPEISENPLATTE
EXQUISITE VORSPEISENAUSWAHL
NACH ART DES HAUSES
für zwei Personen 24,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,79 €

SALAT

STEAKHOUSESALAT [v]

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE

5,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,66 €

WEBERSALAT HÄHNCHEN[V]

SAISONALE BLATTSALATE MIT HÄHNCHENKNUSPERSTREIFEN IN EINER BALSAMICO-VINAIGRETTE

16,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,90 €

Entdecken Sie eine erfrischende Auswahl von knackigen Blattsalaten bis zu kreativen veganen Kompositionen die Sie in eine Welt der Aromen entführen, die sowohl den Gaumen als auch die Sinne verwöhnen. Aber auch deftige Klassiker wie unsere Käsespätzle mit der geheimen Käsemischung ist ein absoluter Genuss.

VEGGY / VEGAN

KÄSESPÄTZLE [veggy]

MIT WÜRZIGEM KÄSE, RÖSTZWIEBELN UND SALATBEILAGE

15,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,78 €

VEGAN UM DIE WELT [vegan]

FINDEN SIE UNSER SAISONALES VEGANES GERICHT UNTER DER RUBRIK „VEGAN UM DIE WELT“ AUF UNSERER SAISONKARTE.

16,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,90 €

PULLED JACK BURGER

PULLED JACKFRUCHT, MIT BBQ-SAUCE, FRISCHKÄSE, ZWIEBELMARMELADE,BLATTSALAT, DAZU WEBER DIPPERS MIT ZWEIERLEI DIPS

17,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,01 €

FISCH

ZANDERFILET

FRISCHES ZANDERFILET BESTER QUALITÄT IN WEISSWEINSAUCE MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

23,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,68 €

LACHSFILET

FRISCHES LACHSFILET BESTER QUALITÄT IN ZITRONENSAUCE MIT GEMÜSE DER SAISON AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

24,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,79 €

WEBER BURGER

PULLED JACK BURGER

PULLED JACKFRUCHT, MIT BBQ-SAUCE, FRISCHKÄSE, ZWIEBELMARMELADE,BLATTSALAT, DAZU WEBER DIPPERS MIT ZWEIERLEI DIPS

17,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,01 €

CHICKENBURGER

HÄHNCHENFILET IN CORNFLAKESPANADE, GETROCKNETE TOMATE, FRISCHKÄSE, BLATTSALAT, KNOBLAUCHMAYO DAZU WEBER DIPPERS

18,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,11 €

HÜTTENBURGER

HAUSGEMACHTES BEEFPATTY, HAUSGEMACHTE REMOULADE, SPIEGELEI, HÜTTENKÄSE, BACON, RÖSTZWIEBEL IM DAMPFNUDELBUN MIT BRATENSAUCE ÜBERGOSSEN

19,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,23 €

PULLED PORK BURGER

PULLED PORK VOM GLÜCKSSCHWEIN, FRISCHKÄSE, HAUSGEMACHTE ZWIEBELMARMELADE, FELDSALAT DAZU WEBER DIPPERS MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN

18,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,11 €

Glücksschwein

Das sogenannge Glücksschwein stammt aus dem Aktiv-Schweinestall Mörixmann aus Melle/Hilter. Das Aktiv-Stall-Konzept steht für Tierwohl, Tranzparenz und kurze Transportwege. Das Thema Tierwohl finden wir besonders wichtig. Da die Tiere bei unseren Besuchen herumtollen und Freudenquitscher machen, haben wir sie Glücksschweine getauft. Aber auch die Fleischqualität ist durch eine exzelente Fütterung und Bewegungsfreiheit der Tiere ausgezeichnet. Lesen Sie mehr zu diesem Thema ab Seite 16. Videos finden Sie auf unserer Instagramseite und über nachstehenden QR Code:

WEBERSCHNITZEL

HÄHNCHENKNUSPERSCHNITZEL

MIT SALATBEILAGE DAZU WEBERDIPPERS MIT ZWEI SORTEN HAUSDIPS

18,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,11 €

CHAMPIGNONRAHM

MIT CHMAPIGNONRAHMSAUCE, SALATBEILAGE UND WEBERDIPPERS MIT ZWEI SORTEN HAUSDIPS

18,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,11 €

/vom Glücksschwein 23,90 € + 2,68 €

SCHNITZEL HOLSTEINER ART

MIT 2 SPIEGELEIERN, SALATBEILAGE UND SPECKKARTOFFELN, RÖSTZWIEBELN

19,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,23 €

/ vom Glücksschwein 24,90 € + 2,79 €

FÖRSTER ART

MIT SALATBEILAGE DAZU PREISELBEERSENF UND KÄSESPÄTZLE

19,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,23 €

/Glücksschwein 24,90 € + 2,79 €

WILD

WILDRAGOUT
MIT WALDPILZEN, PREISELBEERBIRNE
UND SEMMELKNÖDEL

19,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,23 €

(auch als Seniorenportion erhältlich 16,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,77 €)

HIRSCHRÜCKEN
AN ROSMARINJUS MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

35,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 4,03 €

Unser Wildfleisch beziehen wir bevorzugt von Jägern und Jagdgenossenschaften aus der Region. Wildfleisch ist im Gegensatz zu Fleisch aus der konventionellen Tierhaltung mit weniger Schadstoffen wie Medikamenten und Hormonen belastet. Das Tierwohl ist zudem ungemein größer, und das zeigt sich auch beim Fleisch: Es ist reicher an Mineralien und enthält weniger gesättigte Fettsäuren. Geschmacklich ist es auch deutlich aromatischer. Durch moderne Garmethoden ist es zudem nicht zäh oder trocken. Überzeugen Sie sich gerne - besseres Fleisch kann man fast nicht bekommen!

WEBER´S KLASSIKER

SCHWEINELENDCHEN
SCHWEINEFILETMEDALLIONS IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, DAZU BRATKARTOFFELN UND EIN KLEINER SALAT

23,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,68 €

MAISPOULARDE
GEFÜLLT MIT GETROCKNETER TOMATE UND FRISCHKÄSE MIT GEMÜSEVARIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFEL-GRATIN

23,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,68 €

RIP-EYE STEAK
VOM HEIMISCHEN RIND, ITALILENISCHER SCHNITT, MEDIUM GEBRATEN MIT GEMÜSEVA-RIATIONEN AN EINEM SAISONALEN PÜREE DAZU KARTOFFELGRATIN

35,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 4,03 €

RIPPCHENPLATTE FÜR ZWEI
DAS UNFASSBAR ZARTE RIPPCHENSPEKTAKEL MIT RINDER- UND SCHWEINERIPPCHEN, SOUS VIDE GEGART, IN HAUSGEMACHER BBQ-SAUCE MIT ECHTEM TENESY WHISKEY. DAZU KRAUTSALATE UND WEBERDIPPER MIT ZWEILERLEI DIP

24,90 € p.P. ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,79 €

SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE ZUBEREITUNG UNSERER BERÜHMTEN RIPPCHEN!

KINDER

SCHNEEWITTCHEN [v]

SPÄTZLE MIT BUTTER

6,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,77 €

DER JÄGER

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT HAUS-POMMES

9,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,11 €

ZWERGE

MINI-BRATWURST MIT KARTOFFELSTAMPF

9,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,11 €

Herzlich willkommen zum süßen Abschluss unseres kulinarischen Erlebnisses! Tauchen Sie ein in die verlockende Welt unserer köstlichen Nachspeisen, die sorgfältig für Sie ausgewählt und zubereitet wurden. Von himmlischen Klassikern bis zu innovativen Kreationen - lassen Sie sich von unserer Dessertauswahl verführen und gönnen Sie sich einen Digestiv-Abschluss, der die Sinne belebt und das Herz berührt.

NACHTISCH UND DIGESTIV

HEISSE LIEBE

EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN [v]

6,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,77 €

SCHOKOHOLIC

WARMES SCHOKOLADENSOUFFLE MIT VANILLEEIS [v]

8,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,99 €

SISSI UND FRANZ

BAYRISCH CREME MIT FRUCHTKOMPOTT UND KAISERSCHMARRN [v]

8,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 0,99 €

DIGESTIVE

LIKÖRE

KISKER WACHOLDER	2 cl	3,50 €
FRANGELICO	2 cl	4,50 €
LINIE AQUAVIT	2 cl	3,50 €
MOLINARI SAMBUCA	2cl	3,70 €
RAMAZZOTTI	4 cl	4,90 €
JÄGERMEISTER	2 cl	3,70 €
BAILEYS IRISH CREME	4 cl	5,90 €

BRÄNDE

WEBERBRAND
HAUSEIGENER BRAND AUS ALTEN BIRNENSORTEN
Glas 2cl 3,90 € Flasche 0,5 l 32,90€

BOMBAY SAPPHIRE	2 cl	4,90 €
HENDRICKS'S GIN	2 cl	8,90 €
BACARDI 8 AÑOS	2 cl	7,90 €
JACK DANIEL`S	2 cl	7,90 €
42 BELOW WODKA	2 cl	4,50 €
TEQUILA JOSÉ	2 cl	3,90 €

EDELBRÄNDE

GRAPPA CABERNET BARRIQUE
2 cl 6,90 €

LANTENHAMMER
MARILLE, WILLIAMSBIRNE, SCHLEHE, HASELNUSS
2cl 5,90 €

Selbstverständlich halten wir noch viele weitere Spiritousen für Sie bereit, fragen Sie bei spezielleren Wünschen bitte beim Serviceteam nach...

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

FEINPERLIG/ NATURELL

0,25 l 2,90 €

0,75 l 6,90 €

EISTEE

Hausgemacht, mit Schwarz- und Grünteeextrakt in den Sorten:

BLAUBEER-THYMIAN / PFIRSICH-ZITRONE

HIMBEERTEE-MANGO / INGWER-MANDARINE

0,4 l 4,90 €

LIMONADE

Hausgemacht, in den Sorten:

MARACUJA-ZITRONE / HOLUNDER-LIMETTE / HIMBEER-MINZE /

BROMBEER-ROSMARIN / ERDBEER-BASILIKUM / COLA-ZITRONE / COLA ZUCKERFREI-LIMETTE

0,4 l 4,90 €

SCHORLEN

APFEL / BIRNE / MARACUJA /

RHABARBER / CRANBERRY / KIRSCH

0,4 l 4,70 €

SÄFTE

APFEL, BIRNE, ORANGE, MARACUJA, CRANBERRY, KIRSCH, BANANE

0,4 l 4,70 €

BIER

VELTINS

Helles, goldgelb glänzendes Pils mit leicht fruchtigem Aroma, fein-herb und spritzig im Charakter.

PILS / ALSTER

0,25 l 3,50 € 0,4 l 4,90 €

MAISEL´S WEISSE

Das typisch bayrische Weissbier mit der milden Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaroma.

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,10 €

WEBERBIER

Die bayreuther Privatbrauerei füllt dieses exklusive Bier für die Freunde des Weberhauses ab. Das charakteristische Landbier hat einenbesonderen mild süffigen Charakter.

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,10 €

BAYREUTHER HELL

Der frisch-würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell bayrische Bierspezialität.

0,5 l 5,10 €

MAISEL´S WEISSE DUNKEL

Das dunkle Original aus Weizenmalz und karamellisierten Spezialmalzen.

0,5 l 5,10 €

MAISEL´S WEISSE KRISTALL

Die herrlich prickelnde kristallklare Erfrischung.

0,5 l 5,10 €

ALKOHOLFREI

VELTINS ALKOHOLFREI

0,33 l 3,90 €

MAISEL´S WEISSE ALKOHOLFREI

0,5 l 5,10 €

VELTINS MALZ

0,33 l 3,90 €

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	3,70 €
POTT KAFFEE	4,20 €
ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO DOPPIO	3,90 €
ESPRESSO MACHIATTO	3,50 €
CAPPUCINO	3,90 €
LATTE MACHIATTO	4,20 €
MILCHKAFFEE	4,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,50 €

HAUSGEMACHTE TEES

ZUBEREITET MIT FRISCHEN ZUTATEN
INGWER-LIMETTE / FRISCHE MINZE / HEISSE ZITRONE MIT HONIG

3,90 €

BIO TEE`S

ASSAM TONGA
kräftiger, maziger Schwarztee
4,50 €

DARJELLING PUSSIMBING
leichter , eleganter Schwarztee
4,50 €

JAPAN SENCHA GRÜNTEE
frisch, feinherber Grüntee
4,50 €

ROOIBOS SAHNE CARAMEL
angenehmn weich, cremig-süß
4,50 €

FRÜCHTETEE BLUTORANGE
fruchtig mild
4,50 €

HEISS UND INNIG
Himbeer-Erdbeer-Vanille Geschmack
4,50 €

ROTWEIN
OFFEN

MERLOT
Zarte Pflaumenaromen, typisch Merlot
0,2 l 7,30 €

NERO D'AVOLA
ausgezeichnete Balance, vollmundig, Aromen von roten Früchten, intensiv, würziger Geschmack
0,2 l 7,90 €

SPÄTBURGUNDER
Fruchtig und samtig
0,2 l 7,90 €

PRIMITIVO, NEGROAMARO
Der Wein ist charmant, fruchtig, weich und cremig mit einem intensiven Aroma von sonnengereiften Himbeeren, Pflaumen und Gewürzen
0,2 l 8,20 €

FLASCHENWEINE

RIOJA RAIZA RESERVA TEMPRANILLO, VINCENTE GANDIA
seidig, mineralische Züge, große Feinheit und Struktur
0,75 l 33,90 €

GRAND VIN DE BORDEAUX AC, CHÂTEAU GALAU
Schöne Noten von kristallisierter und leicht rauchiger Frucht. Barrique,wunderbare Reife
0,75 l 35,90 €

NOTTE DI GALILEO RISERVA DOC, COLLI EUGANEI
Fruchtig und füllig, mit einem interessanten Hauch von Kräutern und roten Beeren. Halbtrocken, Cuvée aus Rheinhessen
0,75 l 35,90 €

RIBERA DEL DUERO, TORRES CELESTE
warme Fruchtnote, Harmonie, lebendig
0,75 l 55,90 €

WEIN DER SAISON
fragen Sie unseren Service nach der aktuellen Empfehlung! Immer gut, immer besonders
immer 0,75 l 19,90 €

WEISSWEIN
OFFEN

PINOT GRIGIO
wunderbar unbeschwert und saftig
0,2 l 7,20 €

CHARDONNAY
intensiv mit floralen Noten, schön ausbalanciert & frisch
0,2 l 7,90 €

RIESLING KABINETT
halbtrocken, tolle Fruchtaromen nach Mango und Pfirsich
0,2 l 8,90 €

LUGANA
exotische Früchte, mineralisch, samtig und elegant
0,2 l 8,90 €

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH
fruchtig, mild, gehaltvoll, leichte Süße
0,2 l 7,90 €
0,75 l 24,90 €

FLASCHENWEINE

GRAUER BURGUNDER, FRANK MEISER
fein, fruchtig, harmonisch und graziles Birnenaroma
0,75 l 28,90 €

SAUVIGNON BLANC, NEUMER
Herbe, deutlich pflanzliche Nase mit Zitrusnoten, etwas grünen Beeren und Apfel sowie einer Spur Holunder und erdigen Anklängen.
0,75 l 32,90 €

RIESLING, KNIPSER - VDP
frischer Riesling mit feinwürzigem Duft nach reifen Äpfeln, Pfirsich und Kräutern
0,75 l 35,90 €

TREBBIANO DI LUGANA, OTTELLA
Exotische Früchte, mineralisch, intensiv, hervorragend!
0,75 l 39,90 €

WEIN DER SAISON
fragen Sie unseren Service nach der aktuellen Empfehlung!
Immer gut, immer besonders,
immer 0,75 l 22,90 €

KUKKI - COCKTAILS
Der erste Cocktail in der Flasche

MOJITO
Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft,
frische Minze, Eis
7,90 €

SEX ON THE BEACH
Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren, Eis
7,90 €

EL PRESIDENTE
Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren & Eis
7,90 €

WENIG ALKOHOL

PINK GRAPEFRUIT
Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, nastürliches Grapefruitaroma, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit, Eis
7,90 €

WILD PASSION FRUIT
Fruchtwein, Marakujasirup, Marakujasaft, Limettensaft, frische Minze, Eis
7,90 €

DIE KUNST DES GENIESSENS: WEBERHAUS UND DAS AKTIVSTALL-KONZEPT VON FAMILIE MÖRIXMANN AUS MELLE

In einer Welt, in der immer mehr Menschen bewusst darauf achten, woher ihre Lebensmittel stammen, sind wir im Restaurant Weberhaus stolz darauf, Ihnen eine kulinarische Erfahrung zu bieten, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch mit dem Tierwohl im Einklang steht. Unser Glücksschwein ist ein Beispiel dafür. Der Name Glücksschwein ist ein Spitzname, der uns bei der Besichtigung des Stallkonzepts von Familie Mörixmann eingefallen ist. Das einzigartige Konzept stellt die Qualität des Fleisches in den Mittelpunkt und ermöglicht es uns, Ihnen das Beste aus nachhaltiger Tierhaltung zu servieren.

Die Wurzeln des Aktivstallkonzepts

Gabriele Mörixmann hat die Art und Weise, wie wir Fleisch produzieren, revolutioniert. In ihrem Aktivstallkonzept geht es nicht nur um die Quantität, sondern vor allem um die Qualität der Tierhaltung. Die Tiere haben hier viel Platz, um sich frei zu bewegen, und sie werden in einer Umgebung gehalten, die ihrem natürlichen Verhalten entspricht. Dies führt nicht nur zu gesünderen Tieren, sondern auch zu geschmacklich herausragendem Fleisch. Die Vorzüge der Aktivstall-Tierhaltung

Der Weg, den unser Fleisch bis zu Ihrem Teller zurücklegt, ist eindeutig und transparent. Die Tiere im Aktivstallkonzept werden artgerecht und ohne den Einsatz von Antibiotika oder Hormonen gehalten. Das Ergebnis ist Fleisch von höchster Qualität, das nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch gut für Sie ist. Es ist magerer, reicher an Nährstoffen und frei von schädlichen Rückständen.

Darüber hinaus trägt die Aktivstall-Tierhaltung aktiv zum Schutz der Umwelt bei. Durch die Reduzierung von Stress und Krankheiten bei den Tieren wird der Bedarf an Medikamenten minimiert, was wiederum den Einsatz von Antibiotika verringert und die Bildung von Antibiotikaresistenzen verhindert.

Die Transportwege sind kurz, und somit wird die Umwelt nicht unnötig belastet.

Erleben Sie die Aktivstall-Tierhaltung hautnah!

Wir bei Weberhaus glauben, dass unsere Gäste das Recht haben, zu wissen, woher ihr Essen kommt. Deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Aktivstall-Tierhaltung von Gabriele Mörixmann hautnah zu erleben. Jeden Samstag um 10 Uhr findet eine Stallführung statt, bei der Sie die Tiere in dieser besonderen Haltungsform beobachten können. Sie werden sicher herausfinden, warum wir sie Glücksschweine getauft haben. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit, im Minihofladen einzukaufen, wo Sie weitere Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft finden.
Die Stalladresse lautet: Eppendorfer Weg 2 in 49176 Hilter.

Die Führungen bieten Ihnen einen einzigartigen Einblick in die Tierhaltung und die Sorgfalt, die in jeden Schritt des Prozesses gesteckt wird, um Ihnen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Bild: Katrin Topalli, Weberhaus

DAS ORIGINAL

AKTIVSTALL FÜR SCHWEINE

SEIT 2012

Gerne können Sie sich selbst jederzeit von Haltung und Qualität überzeugen. Eine Stallbesichtigung ist jeden Samstag ab 10:00 Uhr möglich.
Stalladresse: Eppendorfer Weg 2, in 49176 Hilter

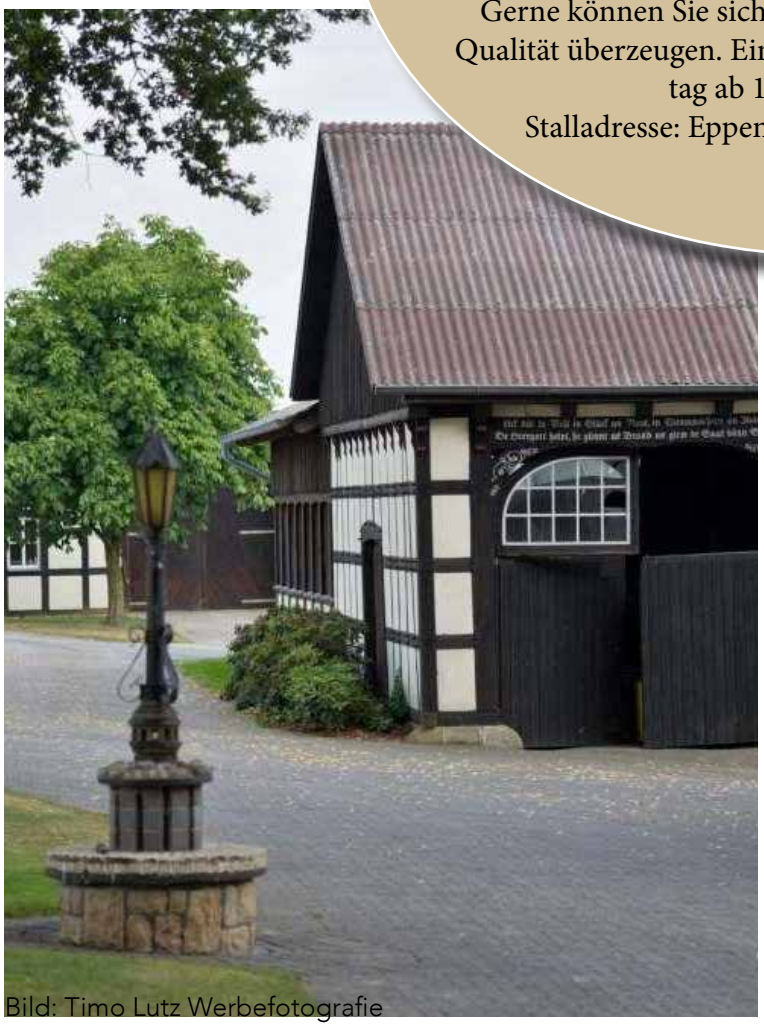


Bild: Timo Lutz Werbefotografie

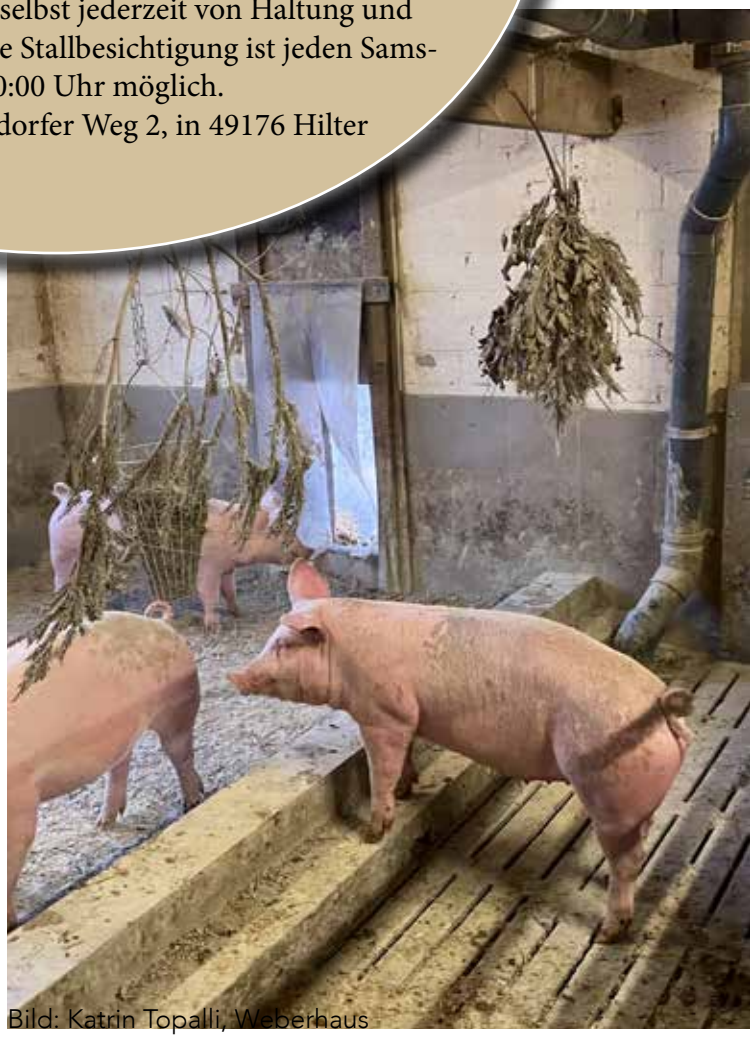


Bild: Katrin Topalli, Weberhaus

FRISCHE KOMMT SELTEN ALLEIN.
Leidenschaft ist, was uns verbindet.
Frisches VELTINS.
VELTINS
Pilsener
VELTINS
Brautradition
seit 1824
VELTINS

FÜR SIE UNTERWEGS: KÜCHENCHEF DENNIS BENDER

Unsere Inhaberin Katrin Topalli und unser Küchenchef Dennis Bender haben den Aktivstall persönlich besucht und ihre Begegnung mit diesem nachhaltigen Konzept auf unserem Instagram-Account dokumentiert. Folgen Sie uns auf Instagram, um exklusive Einblicke in unsere Reise zur Aktivstall-Tierhaltung zu erhalten!

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Website aktivstallfuerschweine.de, auf der Sie mehr über das Aktivstallkonzept und die Arbeit von Familie Mörixmann erfahren können.

Im Restaurant Weberhaus setzen wir uns leidenschaftlich dafür ein, dass Sie nicht nur exzellentes Essen genießen, sondern auch wissen, dass es ethisch und nachhaltig produziert wurde. Das Aktivstallkonzept von Gabriele Mörixmann ist ein bedeutender Schritt in diese Richtung, und wir sind stolz darauf, es Ihnen anbieten zu können.

Kommen Sie zu uns, kosten Sie die Früchte dieser nachhaltigen Tierhaltung und werden Sie Teil unserer Bemühungen, die Welt durch bewusstes Essen zu einem besseren Ort zu machen.

Guten Appetit!

Bild: Timo Lutz Werbefotografie

Einzigartig: Die Schweine bekommen eine Art Freizeitpark aus Stroh und vergnügen sich sichtlich mit Versteck- und Fangen-Spielen.

Bild: Katrin Topalli, Weberhaus

Auch Küchenchef Dennis Bender muss die Schutzkleidung anziehen bevor er den Schweinestall betreten darf. Das soll die Tiere vor der Einschleppung von Bakterien und Viren bewahren.

Bild: Timo Lutz Werbefotografie

Auf diesem Foto sieht man das Innere des Stalls mit Spiel und Beschäftigungsmöglichkeiten für Schweine.

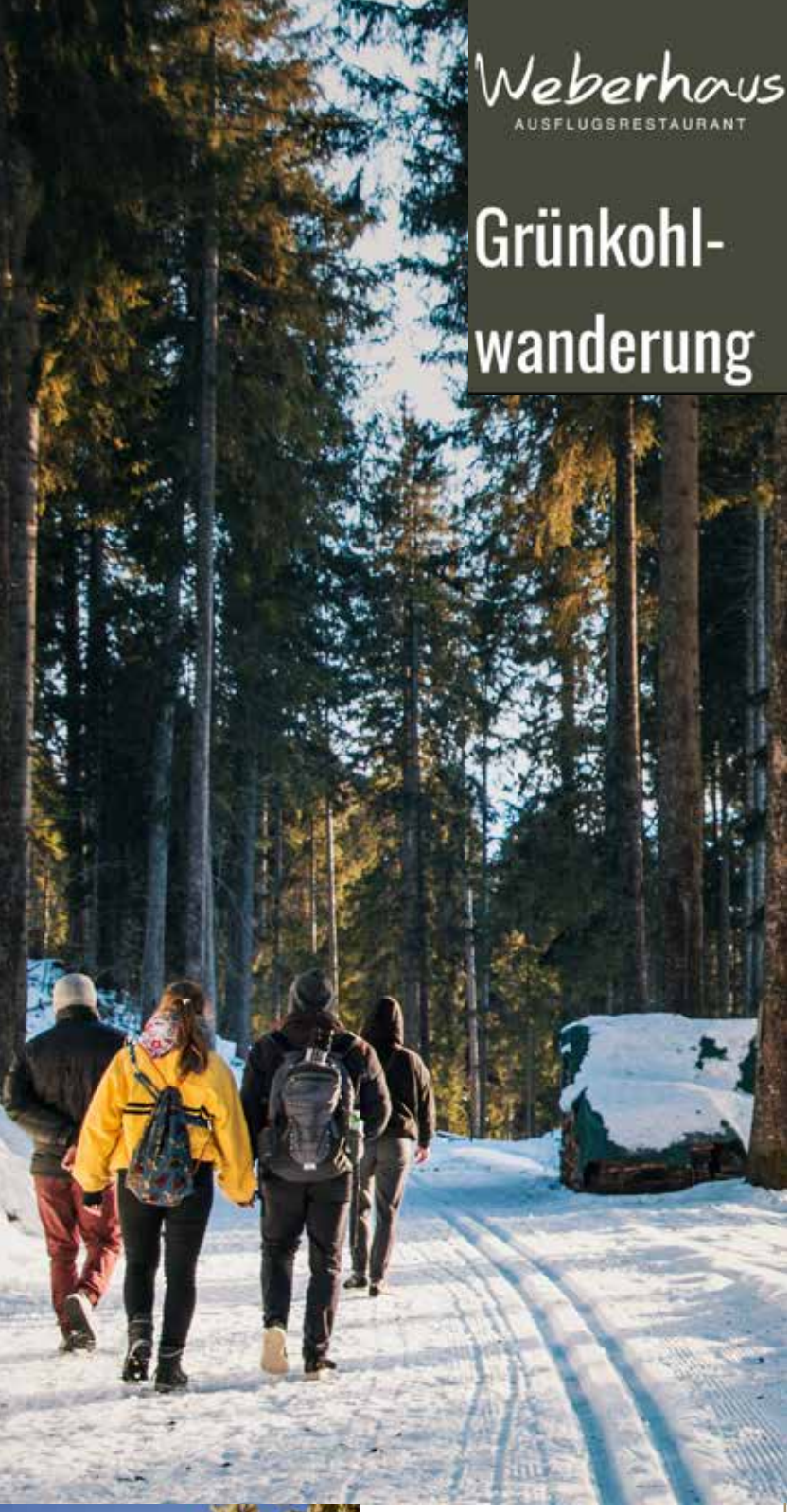
WINTER SAISON IM

Die Wintersaison steht bevor, und wir können es kaum erwarten, Sie in unserem gemütlichen Weberhaus willkommen zu heißen. Diese Saison hält einige aufregende Highlights bereit, die Sie nicht verpassen sollten.

Bereiten Sie sich auf viele gesellige Abende vor; unser Team ist bereit, Ihre Geschmacksknospen zu verzaubern und Sie in ein Ambiente einzuladen, welches keine Wünsche offen lässt. Unser prächtiger Kamin im Haupthaus wird an einigen kalten Winterabenden für eine warme Atmosphäre sorgen, bei der Sie sich rundum wohl fühlen können.

Auch die Natur am Meller Berg hat im Winter einiges zu bieten. Das Zwickenbachtal lädt zu winterlichen Spaziergängen ein, sei es mit Ihrer Familie oder bei einer geführten Wanderung. Genießen Sie die malerische Schönheit der Umgebung und atmen Sie die frische Winterluft.

WEBERHAUS



-Begrüßung mit Empfangsgetränk am Wanderparktplatz
-Angeleitete Wanderung durch das Zwickenbachtal
-Fackeln
-Pausenverpflegung

19,00 € p.P.

-Anschließendes Grünkohlbuffet im Weberhaus
-inkl. Getränke
(Softdrinks, Bier, Wein & Schnaps) max 4 Std

59,00 € p.P.

Mehr Info's unter:
05422-9811088
www.das-weberhaus-melle.de
Weberhaus 40, 49324 Melle

Das Weberhaus freut sich darauf, Sie und Ihre Lieben in der Weihnachtszeit willkommen zu heißen. Lassen Sie sich von unserer herzlichen Gastfreundschaft und kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern. Die Highlights der Festsaison finden Sie in der Tabelle auf Seite 23.

Die Adventszeit ist in diesem Jahr jedoch sehr kurz, und viele Termine drängen sich dicht an dicht. Das Weberhaus bietet die Möglichkeit, die Feierlichkeiten zum Jahresausklang in das frühe neue Jahr zu verlegen und dabei ordentlich zu sparen: Im Februar und März erhalten Sie 10 % Rabatt auf Veranstaltungen ab 25 Personen. Mit unserer geführten Fackelwanderung und anschließendem Grünkohlessen bieten wir Ihnen auch eine Möglichkeit, zusammen mit Ihrem Team ein ganz besonderes Erlebnis zu kreieren.

Besonderheiten zum Vormerken:

Februar und März - 10 % Rabatt auf Veranstaltungen ab 25 Personen: Planen Sie eine besondere Feier? Nutzen Sie unser Angebot und sparen Sie dabei.

Weitere Termine im Frühjahr:

Das Weberhaus präsentiert die Meller Hochzeitsmesse „Tag der Verlobten" am 11. Februar in unserer Hochzeitsvilla am Maschweg 30: Entdecken Sie bei dieser exklusiven Veranstaltung die Möglichkeiten für Ihre Traumhochzeit. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 40, 41.

Am 14. Februar ist Valentinstag: Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem romantischen Candle-Light-Dinner im Weberhaus. An diesem Abend servieren wir ein besonderes Menü für Verliebte. Sie sind noch nicht verlobt? Informieren Sie sich über unser besonderes Antrags-Überraschungspaket (veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de).

Die Wintersaison endet im Weberhaus klassisch mit dem Osterfest. Feiern Sie Ostern mit einem festlichen Vier-Gang-Buffet/Menü, das unsere Küche für Sie zaubert. Wir sind Karfreitag bis Ostermontag für Sie da und freuen uns auf unvergessliche Momente mit Ihnen und Ihrer Familie.

WILDE WOCHE IM WINTER

Mittwoch Schnitzel-Tag

Große Auswahl an Schnitzelvariationen zum Schnäppchenpreis :

Hähnchen-, Schweine- oder Veggyschnitzel

wahlweise

Salsa-, Champignonrahm, Holsteiner o. Wiener Art

dazu

Dippers, Speckkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

16,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 1,89 €

Donnerstag Spareribbs-Buffet

Unser berühmt- berüchtigtes Spareribbs-buffet geht mit uns in die Wintersaison. Die Spareribbs gehen über Nacht in den Ofen und erlangen so ihre besondere Zartheit. Die mit echtem Jack Daniels Whiskey hergestellte BBQ Sauce gibt es so nur bei uns!

24,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,79 €

Freitag Grünkohl-Buffet

In der Wintersaison ist der Freitag unser Lieblingstag: Das herrliche Grünkohlbuffet lässt keine Wünsche offen. Neben unserem berühmten Grünkohl mit Gänseschmalz finden sich Kassler, Bauchfleisch, Kohlwurst, Mettwurst, Salzkartoffeln und natürlich bester Senf auf dem Buffet.

20,90 € ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 2,34 €

Feiertage

Weihnachten
25. + 26.12.

1. GANG Festtagssuppe
am Tisch serviert
***
2. GANG Vorspeisenbuffet
Festliche Vorspeisenarrangements mit Salaten, Feinkost und hausgemachten Spezialitäten
***
3. GANG Hauptgang zur Wahl:
- Gans „suprême“ mit Honig und Thymian glasiert dazu Rotkohl, Semmelknödel und Orangenjus

-Schweinefilet mit Speckböhnchen in Champignonrahm und Kartoffelgratin

-Wildragout mit Edelpilzen und Preiselbeeren verfeinert, dazu Semmelknödel

-Heilbuttfilet mit Saisonalem Püree mit Gemüse der Saison und Rieslingsoße

-Edelpilzpfanne mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

-Kinder: Hähnchenschnitzel mit Rohkost und Gratin
***
4. GANG Dessert - Buffet
verschiedene Dessertcremes, Kuchen, Gebäck, Obst, Schokobrunnen

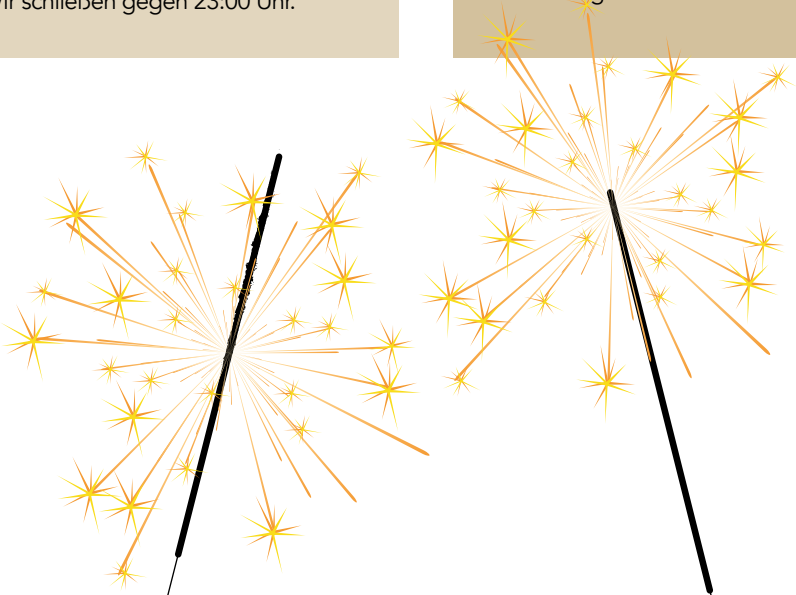
42,90 €

Silvester
31.12.

An Silvester öffnen wir dieses Jahr bereits zum Frühstück, da es auf einem Sonntag liegt. Ab Mittag ist unsere Küche durchgehend geöffnet. Zum Abend hin bieten wir ein Silvester-Gala Menü an, aber auch eine á La Carte Auswahl. Wir schließen gegen 23:00 Uhr.

Neujahr
1.1.

Anders als in den letzten Jahren werden wir auch am Neujahrstag für Sie öffnen. Ab 11:30 Uhr erwartet Sie durchgehend warme Küche. Sowie ein Kaffee und Kuchen Angebot am Nachmittag.



WE IM

Die lebende Krippe, zahlreiche Weihnachtsfeiern, der Geschenkeshop und natürlich das köstliche Essen mit Gänsebraten, Wildragout und vielem mehr sind die Höhepunkte der Weihnachtszeit im Weberhaus. Der Anblick des wunderbar dekorierten und beleuchteten Holzhauses ist bereits ein besonderes Erlebnis, wenn man in der Vorweihnachtszeit die Zufahrt zum Weberhaus entlangfährt. Aber der feierliche Glanz überrascht einen erst recht, wenn man dann im Eingangsbereich steht. Auch in diesem Jahr haben wir keine Kosten und Mühen gescheut, um das Weberhaus in festlichem Glanz erstrahlen zu lassen. Neben den wunderbar weihnachtlichen Saisonhighlights auf unserer Speisekarte bieten wir in unserem Geschenkeshop erneut hausgemachte Saucen, Salze, Spirituosen sowie ausgewählte Weine und Köstlichkeiten an.

Viele Gäste kommen zur Weihnachtszeit ins Weberhaus und verbinden das Angenehme mit dem Praktischen. Sie genießen einen wunderbaren Abend und erwerben ganz nebenbei die Geschenke für ihre Lieben. Die meisten Gäste entscheiden sich für einen Gutschein, um besondere Momente zu verschenken, greifen jedoch auch gerne zu einem hausgemachten Produkt aus dem Shop, um die Vorfreude des Beschenkten weiter zu steigern.

IHNACHTEN
Weberhaus

Wenn das Verschenken noch persönlicher sein soll, kann man auch eine selbstgemachte Kleinigkeit zum Gutschein dazupacken. Das bietet sich besonders an, wenn man Kinder hat. Auf den nächsten Seiten haben wir dazu ein paar Ideen zusammengestellt.

Natürlich bietet das Weberhaus in dieser besonderen Zeit noch weitere Höhepunkte. So erleichtern wir die Wartezeit auf das Fest mit unserer lebenden Krippe. Auf dem hinteren Geländeteil, neben der Waldkapelle, finden Sie an den Sonntagen vor Weihnachten bis zum 7. Januar eine lebensgroße Krippe mit echten Tieren. Die Tiere ziehen bereits in der Adventszeit ein, und nach und nach füllt sich die Krippe mit Hirten, dann dem heiligen Paar, und am Heiligen Abend kommt das Jesuskind hinzu. Nach den Feiertagen gesellen sich dann die Heiligen Drei Könige dazu. Am 7. Januar kommen die Sternsinger der St. Matthäus Gemeinde zum Weberhaus und sammeln Spenden für einen guten Zweck. Die Schafe unserer lebendigen Krippe am Weberhaus stammen vom landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Grobe aus Meesdorf, die uns bei dieser wunderbaren Idee unterstützt und unsere Krippe zum Leben erweckt. Erfahren Sie auf den nächsten Seiten mehr über den Hof und seine Bewohner...

Der Betrieb

Naturräumlich in der Meesdorfer Höhe gelegen wird die auch Schüttenhof genannte Betriebsstätte seit 2013 aktiv für eine Schaf- und Pferdezucht mit Schwerpunkt Deutsches Reitpony genutzt.
Es werden etwa 200 Schwarzkopfschafe auf 40 ha Weideflächen im Umland Melles gehalten.

Nachhaltige Nutztierhaltung

„Wir brauchen Schafe zur Landschaftspflege und zum Naturschutz.
Die extensive Beweidung erhöht die Biodiversität und Artenvielfalt. Schafe sind Landschaftsmacher. Einige Biotope würden ohne die Pflege der Schafe nicht mehr existieren. Die Weidetierhaltung ist eine der ökologischsten Arten der Nutztierhaltung. Schafbeweidung fördert den Artenreichtum im Grünland. Über ihre Wolle tragen sie beim Weidewechsel Samen und Pflanzenteile herum. Schafkot und Urin sind natürlicher Dünger und eine Grundlage der Insektenbildung und –vermehrung, die wiederum Vögel und Fledermäusen als Nahrungsgrundlage dienen“, so Dennis Grobe.

Vierbeinige Helfer

Der Umtrieb der Schafe erfolgt überwiegend zu Fuß, Border Collies helfen dabei. Zur Wolfsabwehr gibt es auf dem Hof italienische Maremmen-Abruzzen-Schäferhunde und Pyrenäen-Berghunde.
Ihre Aufgabe ist es, die Herde zu bewachen und insbesondere vor Wolfsangriffen zu schützen. Die Hunde verbellen ihren vermeintlichen Feind zunächst, nur im Notfall greifen sie an. Die Schafherde ist seit der Begleitung der Hunde deutlich ruhiger geworden. Die Tiere fühlen sich durch die Schutzhunde sicher und reagieren gelassener auf äußere Einflüsse.

Gesunde und wertvolle Produkte

Lammfleisch ist reich an Eiweiß, Eisen, Zink sowie an Vitaminen der B-Gruppe. Es enthält wenig Fett und wird in der Diätküche hochgeschätzt. Der wertvolle Folsäureanteil übertrifft Rindfleisch um das zwanzigfache. Es gilt zudem als das reinste Fleisch der Welt.

Schafwolle kann zur Dämmung oder in Form von Pellets zur Düngung verwendet werden.
Dieser hohe Nutzwert zeigt die Vielfalt und Nachhaltigkeit der Schafhaltung auf. „Die Haltung der Tiere ist ein Ausgleich für mich und ein persönlich sehr erfüllender Beitrag zur Landschafts- und Naturpflege sowie mein Ausdruck von Tradition und dörflicher Identität“, so Dennis Grobe.

Vorweihnachtliche Ideen für Klein und Gross

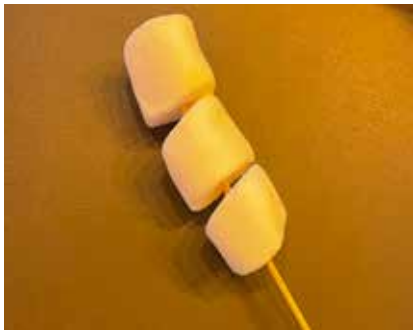
Mit Mama oder Oma Plätzchen zu backen, ist eine der liebsten Traditionen für Kinder in der Weihnachtszeit. Wir sind für euch kreativ geworden und haben tolle Ideen zu Weihnachten zusammengestellt. Alle Ideen eignen sich auch besonders zum Verschenken oder für den Adventsbasar. Der Schneemann ist wieder total im Trend und wird in modernen Kindermärchen wie „Die Eiskönigin" aufgegriffen. Das macht ihn zum beliebten Motiv bei Kindern. Unsere Ideen funktionieren zur Abwechslung ganz ohne Backen und viel Schmutz in der Küche...

Der Pfeffernuss-Schneemann

Zutaten: 1 Ei, Puderzucker, Zuckerschrift weiß und schwarz, Schokolinsen, Rote Schnüre, Pfeffernüsse, Dominosteine, runde Waffel als Unterlage, Schokoladenkränze, Zuckerguss.

Anleitung: Zunächst Puderzucker und Eiweiß zu einem Zuckerguss verrühren, um die Teile miteinander zu verkleben. Dann die Waffel damit bestreichen und nach und nach die Süßigkeiten wie im Bild miteinander verkleben. Danach eine rote Schokolinse als Nase aufkleben und die Augen aus Zuckerschrift malen. Der Schneemann bekommt noch einen Schal aus roten Schnüren, und wer mag, stellt ihm eine Zuckerstange zur Seite. In einer Cellophanfolie verpackt, hält er ca. 2 Wochen und eignet sich prima als kleines weihnachtliches Mitbringsel. Vielleicht auch in Kombination mit einem Gutschein aus dem Weberhaus.

Frosti the Snowmann, Olaf und Co sind bei den Kids beliebt....



Der Marshmallow-Schneemann

Zutaten: Schaschlikspieße, Marshmallows, Zuckerschrift schwarz, Schokolinsen, Dominosteine, Schokoladenkränze, Zuckerguss.

Anleitung: Drei Marshmallows auf einen Schaschlikspieß stecken, sodass noch etwas von der Spitze herausschaut. Danach eine orangene Schokolinse als Nase aufkleben und die Augen mit schwarzer Zuckerschrift malen. Den Schokoladenkranz und einen Dominostein als Hut aufstecken, und fertig ist der Marshmallowmann.

Olaf

Zutaten: Marshmallows, Zuckerschrift braun, Zuckerguss, Schokolinsen, Kekswaffel, Marzipanmöhren.

Anleitung: Die Kekswaffel als Unterlage verwenden und mit Zuckerguss begießen. Dann vorsichtig einen Marshmallow darauf drücken und leicht antrocknen lassen. Anschließend die Marzipanmöhre etwas kürzen und mit Zuckerguss an den Marshmallow kleben. Zwei Schokolinsen als Knöpfe dekorieren und Augen sowie Arme mit brauner Zuckerschrift gestalten.

Unsere kleine Zuckerbäckerin Leona Sophie hat sogar einen Schlitten für den Schneemann gebastelt ;-) Zeigen Sie uns Ihre Ideen auf Instagram, indem Sie sie mit dem Hashtag #Weberhausmoment markieren.

Tagen im Weberhaus: Komfort und einzigartiges Ambiente

Etwas abseits der Ballungszentren, am Meller Berg, jedoch nur wenige Fahrminuten von Autobahn und Bahnhof entfernt, präsentiert sich das Weberhaus mit seinen technisch voll ausgestatteten Tagungsräumen in idyllischer Waldkulisse. Ein besonderer Ort für exklusive Tagungen, Verkaufsveranstaltungen und Seminare. Der großzügige, angrenzende Außenbereich sowie das Restaurant bieten die Möglichkeit, Ihr Event komfortabel zu gestalten.

Ob Kick-Off-Event oder Mitarbeitermotivation, hier zu tagen ist absolut einzigartig und wird Ihrer Zielgruppe im Gedächtnis bleiben. Auch Ausstellungen und Verkaufsveranstaltungen sind in unseren Räumlichkeiten möglich. Zuletzt konnten wir die Modenschau eines jungen Labels in unseren Tagungsräumen durchführen. Auch Foto- und Filmaufnahmen werden regelmäßig in unserem Haus durchgeführt. Tanzkurse, Kunstausstellungen und Vorträge sind bei uns herzlich willkommen. Haben Sie schon eine Idee für Ihr nächstes Event? Dann sprechen Sie uns gerne an: veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de

„ERFOLGREICHE AUSBILDUNG SPRICHT IMMER FÜR DIE QUALITÄT DES BETRIEBS“

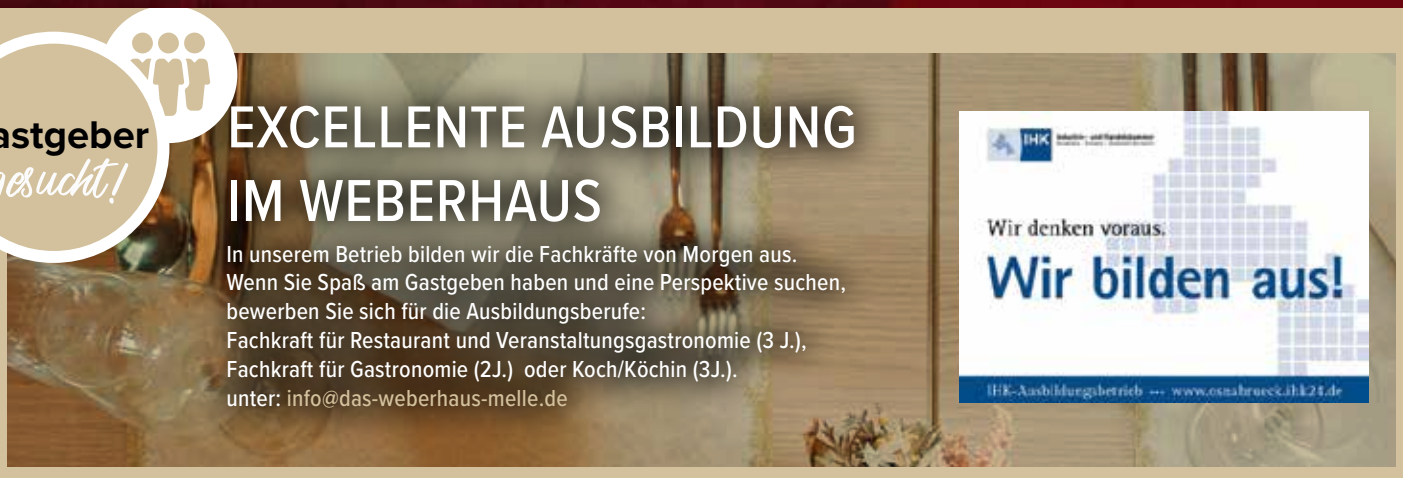
In diesem Jahr konnten drei Auszubildende des Weberhauses in der IHK-Abschlussprüfung erfolgreich vorgestellt werden. Der Ausbildungsbetrieb Weberhaus wurde in der Abschlussrede des

DEHOGA-Vorstands bei der Entlassfeier der Auszubildenden im Gastgewerbe 2023 lobend erwähnt. „Denn Zukunft kann nur gestalten, wer auch Fachkräfte ausbildet“, so DEHOGA-Vorsitzender Westerkamp.

Von Indonesien nach Melle: Unsere neuen Auszubildenden Syafik und Wabu

Es war ein weiter Weg, den Syafik (Schafik) und Wabu hinter sich gebracht haben, um am 1.8.2023 ihre Ausbildung im Weberhaus zu beginnen. Die beiden waren 48 Stunden unterwegs, um aus ihrer Heimatstadt in Indonesien nach Melle zu kommen.

Nach ihrem Flug aus Jakarta und etlichen Umstiegen kamen sie mit etwas Verspätung am Bahnhof Osnabrück an und wurden von ihren Ausbildern in Empfang genommen. Danach hatten sie erst einmal einige Tage Zeit, sich an den neuen Schlafrythmus, Essen und Klima zu gewöhnen, bevor sie in die Ausbildung starteten. Kräfte aus Indonesien sind in der Gastronomie beliebt, insbesondere auf den großen Kreuzfahrtschiffen, schon seit vielen Jahren. Nun sind sie auch im Weberhaus angekommen und machen sich bestens. Wir freuen uns, die beiden an Bord zu haben.



Weberhaus

RESTAURANT EVENTLOCATION TAGUNGSORT

Weberhaus 40 · 49324 Melle
Telefon 05422 9811088

Veranstaltungsanfragen an
veranstaltungen@das-weberhaus-melle.de

DAS GEHEIMNIS DES GUTEN GESCHMACKS

Ein Kräutergarten für das Weberhaus

Selbstangebautes Obst und Gemüse unterscheidet sich geschmacklich deutlich von Supermarktware – eine Erkenntnis, die vielen bereits aufgefallen ist. Diese Unterschiede lassen sich auf die industriellen Anbaumethoden zurückführen, bei denen Pflanzen vorrangig auf Langlebigkeit während des Transports und der Lagerung gezüchtet werden. Für den Verkauf steht das visuelle Erscheinungsbild im Vordergrund, während der Geschmack oft auf der Strecke bleibt.

Während wir unsere hauseigenen Würzmischungen, wie beispielsweise das Weber-Salz, herstellen, ist uns ebenfalls aufgefallen, dass wir eine erheblich größere Menge an Kräutern benötigen, um das gewünschte Geschmackserlebnis zu erzielen. Es scheint, dass selbst gekaufte Kräuter in puncto Aroma Einbußen hinnehmen müssen.

Im April ‚23 ereignete sich ein kleiner Sturm, der eine Buche aus Nachbars Garten in unser Hochbeet stürzen ließ, das nach den Aufräumarbeiten komplett verwüstet war. Dieser Vorfall inspirierte Küchenchef Dennis Bender, endlich einen lang gehegten Traum in die Tat umzusetzen: die Erschaffung eines Kräutergartens für das Weberhaus.

Bald darauf setzten Chefin Katrin und Veranstaltungsleiter Sebastian ihre Pläne in die Tat um und mobilisierten das gesamte Team des Weberhauses für einen spannenden Garteneinsatz. Unter dem bewährten Motto „Viele Hände, schnelles Ende" gelang es uns, in nur einem Tag einen wunderschönen Kräutergarten anzulegen. Nach getaner Arbeit belohnten wir uns mit einem Grillfest, bei dem wir Würstchen und erfrischendes Weberbier genossen, während wir voller Stolz unseren neuen Kräutergarten bewunderten.

Mittlerweile sind die frisch geernteten Kräuter fest in unseren kulinarischen Kreationen und Getränken verankert und haben das gewünschte Ergebnis erzielt: Sie verleihen unseren Speisen ein intensives Geschmackserlebnis. Unsere Küche nutzt sie nicht nur zur Würze von Gerichten, sondern integriert sie auch in unsere hausgemachten Kräutersalze. Zudem dienen sie der geschmackvollen Dekoration und Aromatisierung unserer Getränke. Sollten Sie Lust auf frische Minze haben, können Sie diese sogar als Tee in unserem Angebot finden.

Die alten Bodendecker wurden abgetragen, danach neuer Mutterboden ausgeschüttet

Pflanzung von Stauden und Samen in den Beetflächen

Neben Dill, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian ist auch Waldmeister und Minze - für hausgemachte Limonaden gepflanzt worden.

Familienfeiern richtig planen

damit die Feste des Lebens zu wunderbaren Erinnerungen werden

Welche Familienfeier Sie auch planen, im Weberhaus stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen. Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder auch Beerdigung – zunächst muss geklärt werden, für wie viele Personen das Event ausgelegt sein soll, um eine passende Räumlichkeit auszuwählen. Das Weberhaus bietet die folgenden Optionen: Im Sommer können Sie unsere umfangreichen Anlagen im Außenbereich und im Garten nutzen. So steht beispielsweise unsere Waldkapelle mit der großen Kirchenglocke nicht nur für Hochzeiten, sondern auch für Tauffeiern oder Beerdigungen zur Verfügung. Aber auch wenn ihre Feierlichkeiten ohne Zeremonie auskommen, so können Sie in unserem Außenbereich auch Grillfeste feiern oder eine Party veranstalten. Bei unbeständigem Wetter stehen überdachte Bereiche zur Verfügung, die vor vorübergehenden Schauern schützen. Auf unserem Gelände können Feierlichkeiten mit bis zu 1000 Personen abgehalten werden, hierzu werden dann auch alle Außenbereiche genutzt.

Das Weberhaus an sich verfügt über bis zu 180 Sitzplätze. Bei „Stehpartys“ können bis zu 400 Personen Platz finden. Es teilt sich auf in unseren Multifunktionsraum mit ca. 75 Plätzen und unser Restaurant mit bis zu 110 Plätzen. Im Restaurant kann das Herrenzimmer für bis zu 25 Personen abgeteilt werden oder das Kaminzimmer für bis zu 18 Personen. Der Multifunktionsraum kann für Gruppen ab 30 Personen alleine genutzt werden.

Tischbuffet Weberplatte

Zu informellen Anlässen empfehlen wir für 4-25 Personen die Weberplatte. Ein Spektakel der Extraklasse mit dem Besten, was die Weberhausküche zu bieten hat. Neben zahlreichen Beilagen wie Gemüse, Speckkartoffeln, Weberdippers finden sich unsere Spezialitäten wie Rippchen, Schnitzel, Würste, Schweineledchen uvm. mit zahlreichen Saucen und Dips auf der Weberplatte. Sie wird mit Tischfeuerwerk geliefert, und die Reste dürfen gerne eingepackt werden, 25,90 € pro Person.

MENÜS

Basic

MELLER HOCHZEITSSUPPE
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

***

MAISPOULARDE
gefüllt mit getrockneter Tomate und Frischkäse an Gemüse der Saison dazu Kartoffelgratin

oder

WILDRAGOUT*
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Spätzle

***

MINI-KÜCHLEIN

26,90 € p.P.
ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) +3,01 €

Standard

MELLER HOCHZEITSSUPPE
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

***

SCHWEINELENDCHEN
zwei zarte Schweinelendchen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln und Champignonrahmsoße, Salatbeilage

oder

ZANDERFILET*
frischer Zander in Weißweinsoße mit saisonalen Püree und Pfannengemüse

***

HEISSE LIEBE
Eisbecher mit heißen Himbeeren

31,90 € p.P.
ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) +3,58 €

Premium

MELLER HOCHZEITSSUPPE
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

***

VORSPEISENPLATTE
Weberbrot, Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Anti Pasti mit Serrano Schinken, geschmolzener Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney

***

LACHSFILET
frisches Lachsfilet bester Qualität in pikanter Zitronensoße mit Pfannengemüse an einem saisonalen Püree

oder

RUMPSTEAK*
Rumpsteak, medium gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

***

SCHOKOHOLIC
warmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

45,90 € p.P.
ggf. zzgl. UST-Erhöhung (12%) + 5,14 €

** Als Alternative zu den genannten Hauptgängen ist immer auch das Saisongericht „Vegan um die Welt" oder das Kinderschnitzel „Der Jäger" erhältlich*

Wenn die Räumlichkeiten ausgewählt sind, stellt sich die Frage der Verpflegung. Oder anders ausgedrückt: Was gibt es zu Essen? Um das zu entscheiden, sind die Kriterien Gruppengröße, Tageszeit und Anlass zu berücksichtigen. So kann man für 1000 Personen nicht das Gleiche anbieten wie für 20 Personen. Und das, was auf einer Feier zum 18. Geburtstag angemessen ist, passt nicht unbedingt zu einer Taufe oder Beerdigung.

Im Weberhaus ist bei Gruppen bis zu 12 Personen ein sogenannter À-la-carte-Service möglich. Das bedeutet, dass man wie bei einem spontanen Restaurantbesuch aus der Speisekarte wählen kann. Um dennoch einen gewissen feierlichen Rahmen zu schaffen, können Sie bei uns die Tische auf Wunsch eindecken lassen, siehe Bild rechts.

Mit zunehmender Gruppengröße ist der À-la-carte-Service nicht mehr möglich. Dies hat praktische Gründe, die oft von der Küchenkapazität abhängen. Wie viele Gerichte kann die Küche gleichzeitig mit gleichbleibender Qualität zum Gast schicken? Die Grenze liegt im Weberhaus bei 12 Personen. Bei größeren Gruppen sollte dann ein Menü oder die Weberplatte vorbestellt werden, die durch die Küchencrew vorbereitet werden kann und somit auch für größere Gruppen praktikabel ist. SSollte die Gruppengröße 30 Personen übersteigen, ist ein Buffet empfehlenswert. In Buffetform können bis zu 120 Gäste verpflegt werden. Bei noch größeren Gruppen müssen dann mehrere Buffets aufgebaut werden. Hierbei gilt der Grundsatz: Pro 80 Personen ein Buffet. Die verschiedenen Buffets können alle die gleichen Speisen enthalten oder auch ganz unterschiedliche. So durften wir ein Firmenevent mit 350 Personen umsetzen, bei dem es fünf verschiedene Buffets gab. Da die Firma in fünf Ländern tätig ist, wurden die Buffets jeweils einem dieser Länder zugeordnet und mit landestypischen Speisen befüllt.

Auch die Tageszeit und gewünschte Verweildauer spielen bei der Planung eine Rolle. Höhere, runde Geburtstage oder Taufen, Kommunionen sowie Konfirmationen werden vorzugsweise mittags gefeiert, und die Familie kommt zusammen. Gerne möchte man eine gewisse Zeit zusammen verbringen und ausführliche Gespräche führen. Hier eignet sich ein Menü aus drei bis vier Gängen am besten, siehe Grafik rechts. Zahlreiche Informationen zu Buffets finden Sie auf unserer Homepage.

Eindecken oder nicht Eindecken, das ist hier die Frage - Sie feiern einen runden Geburtstag? Dann sagen wir JA zum Eindecken, denn wenn Ihre Gäste eintreffen, sticht bereits der besondere Tisch hervor und wird sofort als Kulisse für einen besonderen Anlass wahr genommen.

Wenn Sie dagegen einen informelleren Abend planen, wirkt der Tisch auch ohne Tischdecke und Co. sobald die Gäste einen Teller vor sich haben. Das Eindecken ist im Menüpreis enthalten, außerhalb der Menüs berechnen wir 3,90 € p.P.

TAG DER VERLOBTEN
11.02.2024

10:00 bis 17:00 Uhr
Maschweg 30
49324 Melle

Der „Tag der Verlobten“ ist das größte Hochzeitsevent im Raum Melle und ein absolutes MUSS für alle Verlobten der Region

Zum ersten Mal hat der „Tag der Verlobten“ in der Hochzeitsvilla am Maschweg stattgefunden. Die Resonanz des neuen Standortes, der wunderschön restaurierten Villa am Maschweg 30 in Melle-Gerden, war grandios. Über 200 Besucher fanden sich im vergangenen Mai dort ein. Die offen gestaltete Galerie beherbergte zahlreiche Aussteller für Brautmode, Fotografie, Tortenkunst, Musik und vieles Weiteres. Im Erdgeschoss der Villa haben Modenschau, Bühnenprogramm und Vorträge für Unterhaltung gesorgt. Insbesondere die Freie Trauung unserer Models hat viele Interessierte angelockt und ihnen das Konzept veranschaulicht. Das Weberhaus Pop-Up-Restaurant hat wie immer für das leibliche Wohl gesorgt.

Der nächste Termin ist der 11.02.2024. Zwischen 10:00 und 17:00 Uhr erwartet ein reichhaltiges Programm alle Verlobten und Interessierten: Von der Modenschau mit Braut- und Bräutigam-Moden bis zum Vortrag zum Thema Hochzeitsplanung, Kostproben, Beratung und Spezialangeboten. Neben der Gastronomie und Eventdienstleistern stellen örtliche Fotografen, Juweliere, Konditoren, Braut- und Bräutigam-Ausstatter, DJs, Freie Redner, Musiker, Sänger, Lichttechniker, Feuerkünstler, Papeterie, Floristen und viele mehr sich und ihre Angebote vor.

Eine Hochzeitsmesse ist die beste Gelegenheit, um von wirklich guten Angeboten zu profitieren !

Sie möchten sich als Aussteller bewerben? Dann senden Sie bitte eine Mail mit einer Beschreibung Ihres Angebots an: info@das-weberhaus-melle.de

Einzigartig: Der „Tag der Verlobten“ ist auch am neuen Standort mit noch größerem Angebot weiterhin eintrittsfrei. Gleichzeitig können die Besucherinnen und Besucher von tollen Angeboten profitieren.

Am „Tag der Verlobten“ werden zahlreiche Tipps und Tricks zur Hochzeitsplanung verraten.

(Unten im Bild Stefan Wortmann, Juwelier Steinbreeder aus Melle)

Anzeige

EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Der Ring gilt als Symbol der Unendlichkeit, er ist ohne Anfang und Ende. Dies macht ihn zum schönsten Zeichen der Liebe und ist als Ehering der Begleiter auf dem gemeinsamen Lebensweg. Ihre Trau(m)ringe sind unsere Herzensangelegenheit. Als Trauringspezialist beraten wir Sie darum mit unserer erstklassigen Expertise beim Ringkauf. In unserer neuen Trauring-Lounge finden Sie die neuesten Kollektionen namhafter Trauringhersteller sowie Ringe aus unserem eigenen Steinbreder Atelier. Gemeinsam mit Ihnen sprechen wir über Ihre Wünsche und finden für Sie den Ring des Lebens.

Zudem schenken wir Ihnen eine unvergessliche Fahrt in einem unserer exklusiven Oldtimer, wenn Sie bei uns Trauringe im Wert von 1500 Euro erwerben. Wir verfolgen das Ziel, Sie dabei zu unterstützen, dass Ihr Hochzeitstag der schönste Tag Ihres Lebens sein wird und möchten dazu beitragen, dass Sie sich rundum glücklich fühlen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und hoffen, Ihren besonderen Tag unvergesslich zu machen.

Wir freuen uns auf Sie!
Familie Wortmann & Steinbreder-Team

Juwelier Steinbreder | Plettenberger Str. 8 | 49324 Melle | Tel. 05422 954910 | www.juwelier-steinbreder.de

MAIKÖNIGSPAAR IM WEBERHAUS, ein herrschaftliches Amt

Wer wird wohl in diesem Jahr unser Maikönigspaar? Wir sind schon sehr gespannt, welches Paar in diesem Jahr das Amt übernimmt. Am letzten Abend im April fällt die Entscheidung. Und was muss man dafür tun? Tanzen, tanzen, tanzen!

Der „Tanz in den Mai" ist ganz sicher eines der Highlights des Jahres im Weberhaus. Bis in die Nacht hinein wird gefeiert und getanzt. Und am Ende des Abends wird das neue Königspaar gekrönt. Der Applaus der Anwesenden trägt ein Tanzpaar ins Amt, den Hofstaat bildet der Freundeskreis. Das bisherige Königspaar übergibt den Königsorden und die Blumenkrone. Im Bild oben überreichen die ehemalige Königin Gaby und der ehemalige König Christoph die Insignien an das aktuelle Königspaar Ulrike und Dirk.

Schon am ersten Mai erwartet dann das neue Königspaar eine ehrenvolle Aufgabe: Der Maibaum wird, mit tatkräftiger Hilfe durch den Hofstaat, am Weberhaus aufgestellt und geschmückt.

Jahr lang übernimmt das Maikönigspaar die Schirmherrschaft über das Weberbier, das in Bayreuth exklusiv für das Weberhaus gebraut wird. Das Königspaar ist eingeladen, die Brauerei (siehe Fotos) zu besuchen und sich der Qualität des Weberbieres zu vergewissern. Bei jedem Weberhaus-Besuch erhält das Königspaar Kostproben unseres Hausbieres, um die konstante Qualität zu überprüfen. Bei unseren besonderen Events ist das Paar vor Ort und repräsentiert.

Möchten Sie unser nächstes Königspaar werden? Dann packen Sie die Tanzschuhe ein, Ihre/n Liebste/n und seien Sie dabei, wenn es am 30. April heißt: Tanz in den Mai im Weberhaus!

Gastronomie Auszeichnung „ Unternehmerin des Jahres 2023“

Auszeichung in Rotterdamm

Im Rahmen des „Besser.macher Awards“ erhält das Weberhaus große Anerkennung in der gastronomischen Welt. Katrin Topalli, die Inhaberin dieses gastronomischen Geheimtipps, wurde mit dem Titel „Gastronomie-Unternehmerin des Jahres 2023“ vom „Besser.macher“-Netzwerk geehrt. Die Auszeichnung würdigt nicht nur unternehmerischen Mut und Weitblick, sondern auch den gastronomischen Erfolg von Katrin Topalli, wie es auf der Urkunde zu lesen ist.

Die Award-Verleihung fand in Rotterdam im Rahmen der „besser.macher Jahreskonferenz“ statt, einem Zusammentreffen von Gastronomen aus Deutschland, Österreich, den Niederlanden und der Schweiz. Auf der SS Rotterdam nahmen Küchenchef Dennis Bender und Inhaberin Katrin Topalli den Preis entgegen, wissend, dass der Glanz dieses Augenblicks das gesamte Team des Weberhauses einschließt.

Der Veranstaltungsort: SS Rotterdamm

Dieser Preis ist nicht nur als eine besondere Ehrung für Katrin Topalli selbst zu verstehen, sondern vor allem für das Team des Weberhauses, welches durch seine tägliche engagierte und professionelle Arbeit den Erfolg der Gastronomie auf seinen Schultern trägt.

In der Laudatio von Stefan Camman, Inhaber des Restaurants „Faktorei“ in Duisburg, wurde insbesondere der mutige Schritt von Topalli hervorgehoben, die Küche des Weberhauses kurz nach seiner Erbauung in 2017 unter Regie des Vorpächters, im Jahr 2020 komplett zu erneuern und auf moderne und effiziente Gartechniken (Cook and Chill System) zu setzen.

Auch mit ihrer innovativen Personalpolitik, die viele Anreize für Mitarbeiter bietet, wie zum Beispiel Elektrofahrzeuge, die die Gastronomin ihren Mitarbeitern zur Verfügung stellt, um an den abgelegenen Arbeitsort zu gelangen, hebt sie sich von anderen Gastronomen ab.

Neue Zubereitungsmethoden wurden in verschiedenen Workshops vorgestellt

Neben der Preisverleihung bot die Veranstaltung auf der SS Rotterdam auch Workshops zu Themen wie Personalmanagement, neuen Food-Trends und effizienterem Arbeiten. Das Weberhaus nimmt nicht nur den Award, sondern auch neues Wissen und frische Ideen mit, bereit für kommende kulinarische Abenteuer.

Die Inhaberin des Weberhauses, Katrin Topalli, und ihr Team verstehen diese Auszeichnung als Ansporn, nicht als Abschluss. Das Weberhaus bleibt ein Zentrum für gastronomische Innovation – beständig auf der Suche nach neuen Wegen, seine Gäste zu begeistern.

Ausklang der Veranstaltung bei einem festlichen Dinner mit besonderen kulinarischen Highlights

SOMMERFES

im Weberhaus

Die Weihnachtsfeier mit den Mitarbeitern ist die beliebteste Art, sich bei den Mitarbeitenden zu bedanken und Impulse für das nächste Jahr zu geben. Aber Corona hat uns gelehrt, dass Veranstaltungen „im Sommer und draußen" auch ihren Charme haben und vor allem nicht die üblichen Auswirkungen auf den Krankenstand in der Folge haben. In diesem Artikel haben wir die Vorteile des Firmensommerevents im Vergleich zur klassischen Weihnachtsfeier einmal konkretisiert. Insbesondere für große Firmen mit mehr als 100 Mitarbeitern ist dies eine nicht zu vernachlässigende Option, um ihre Dankbarkeit gegenüber den Mitarbeitern auszudrücken und deren Arbeit zu würdigen:

DAS WEBERHAUS IST DIE PERFEKTE LOCATION FÜR EIN SOMMERFIRMENEVENT

1. Wetter und Jahreszeit:

Im Sommer stehen die Chancen auf gutes Wetter natürlich besser als im Winter. Ein sonniger Tag oder ein lauer Abend bieten die perfekte Kulisse für Outdoor-Aktivitäten und schaffen eine lockere Atmosphäre, die die Kollegialität fördert.

2. Outdoor-Aktivitäten:

Der Sommer ermöglicht eine Vielzahl von Outdoor-Aktivitäten, die nicht nur Teamgeist und Zusammenhalt stärken, sondern auch eine willkommene Abwechslung zum Büroalltag bieten. Von gemeinsamen Sportaktivitäten bis hin zu kreativen Teambuilding-Aktivitäten sind die Möglichkeiten vielfältig.

3. Geringere Termindichte

- im Vergleich zur Vorweihnachtszeit:
Der Sommer ist oft weniger von gesellschaftlichen Verpflichtungen geprägt als die hektische Vorweihnachtszeit. Da gibt es Weihnachtsfeiern von Vereinen, Schulen, Freundesgruppen, Nachbarn, Kirche und Co. Das kann teilweise schon recht stressig werden. Schlagen Sie ihren Mitarbeitern doch mal vor, die Firmenfeier davon zu entkoppeln. Das ermöglicht nicht nur eine entspanntere Planung, sondern auch eine höhere Teilnahmebereitschaft der Mitarbeiter.

4. Familienfreundlichkeit

Sommerliche Firmenevents bieten die Gelegenheit, auch die Familien der Mitarbeiter einzubeziehen, da man durch die räumlichkeiten nicht so begrenzt ist. Dies fördert nicht nur ein familiäres Arbeitsumfeld, sondern zeigt auch Wertschätzung für das Engagement der Mitarbeiter, die oft auch in ihrer Freizeit für das Unternehmen aktiv sind.

5. Geringe Ansteckungsgefahr

In Zeiten von Gesundheitsrisiken, wie sie durch Corona deutlich wurden, sind Outdoor-Veranstaltungen vorteilhaft. Frische Luft und ausreichend Platz verringern das Risiko von Ansteckungen und schaffen ein sicheres Umfeld für alle Beteiligten.

6. Vielfältigere Menüoptionen

Der Sommer eröffnet eine Fülle von kulinarischen Möglichkeiten. Ob BBQ, Grillbuffet,Picknick oder sogar der eigene Food-Market – die Außenanlage bietet eine enorme Vielfalt an Menüoptionen ermöglicht es, die Veranstaltung kulinarisch den Vorlieben und Bedürfnissen der Teilnehmer anzupassen.

Der Außenbereich

Das Weberhaus verfügt über einen großzügigen Außenbereich, der sich ideal für Sommerveranstaltungen eignet. Ob Garten, Terrasse oder grüne Oasen – hier steht ausreichend Platz für Outdoor-Aktivitäten und entspanntes Beisammensein zur Verfügung.

Das professionelle Team

Unser erfahrenes Team im Weberhaus ist darauf spezialisiert, Veranstaltungen jeglicher Art zu planen und durchzuführen. Von der Konzeption bis zur Umsetzung stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Sommerfirmenevent ein voller Erfolg wird.

Lage und Parkmöglichkeiten

Die Alleinlage des Weberhauses ermöglicht jedwede Art von Events, eigener DJ oder sogar Feuerwerk, Hüpfburg oder Eisbahn, die Möglichkeiten sind schier unbegrenzt. Die geringe Entfernung zu den Ballungszentren Osnabrück und Bielefeld und die gute Anbindung an die Autobahn garantiert eine bequeme Anreise für Ihre Mitarbeiter. Zudem bieten wir ausreichend Parkmöglichkeiten, um einen stressfreien Start in das Event zu gewährleisten.

Ambiente

Das Ambiente des Weberhauses zeichnet sich durch eine gelungene Mischung aus Eleganz und Gemütlichkeit aus. Die stilvoll gestalteten Räumlichkeiten und die charmante Außengestaltung schaffen eine einladende Atmosphäre für Ihr Sommerfirmenevent.

Der Planungsservice -

Die Planung eines Sommer-Events erfordert spezielles Know-how. Das Weberhaus bieten professionelle Unterstützung an, um sicherzustellen, dass das Event reibungslos verläuft und die Mitarbeiter eine unvergessliche Zeit erleben.

Gerne senden wir euch zunächst die Rahmenbedingungen mit möglichen Personenzahlen, freien Terminen und Preisen, damit Sie grundsätzlich entscheiden können, ob die Location für Ihre Veranstaltung in Frage kommt. Danach machen wir umgehend einen Termin für eine Besichtigung und klären gemeinsam die Möglichkeiten.

Insgesamt bietet ein Firmensommerevent die Gelegenheit, die traditionelle Weihnachtsfeier zu variieren und frische Impulse für das kommende Jahr zu setzen. Die Vielzahl der Vorteile unterstreicht, dass der Sommer eine hervorragende Zeit ist, um die Wertschätzung für die Mitarbeitenden zu zeigen und gleichzeitig positive Effekte für das Unternehmen zu erzielen. Finden Sie unsere Angebote zum Thema Sommerfest auf der nächsten Seite.

Knallerangebote Team 2024

Team Exklusiv

Meller Hochzeitssuppe:
hausgemachte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln, Gemüseeinlage und Markklößchen

Vorspeisen:
Vorspeisenplatte mit dem Besten aus der Weberhausküche - Saisonalen Vorspeisenund Salaten

Hauptgang zur Wahl:
SCHWEINELENDCHEN
zwei zarte Schweinelendchen im Speckmantel dazu Bratkartoffeln und Champignonrahmsoße, Salatbeilage

oder

ZANDERFILET
frischer Zander in Weißweinsoße mit saisonalen Püree und Pfannengemüse

Dessert:
Heiße Liebe - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Getränke:
Sektempfang
Bier und Weizen vom Fass Landpartie
Bio Flaschenweine rot/ weiß Aperol Spritz und Gin Tonic Wasser,Cola, Fanta, Sprite Filterkaffee

75 € p.P. 4 Std. zzgl. Ust

Grillbuffet Team

Vorspeisen:
Vorspeisen:
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola, mediterraner Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate und Thymian, Cole Slow-Salat, gefülltes und eingelegtes Gemüse, Weberbrot, hausgemachte Dipps: BBQ, Salsa, Honig-Senf, Sourcreme und Zwiebelmarmelade

Grillbuffet:
Lachsspieße, Hähnchenbrustfilet, Steakvariationen , verschiedene Grillwürste Rosmarinkartoffeln

Dessert:
Bayerische Creme mit Beerenkompott
Mousse au Chocolate von weißer und dunkler Schokolade

Getränke:
Sektempfang
Bier und Weizen vom Fass Landpartie
Bio Flaschenweine rot/ weiß Aperol Spritz und Gin Tonic Wasser,Cola, Fanta, Sprite Filterkaffee

99 € p.P. für 6 Std. zzgl. Ust

Oktoberfest Team

Suppe:
Flädlesuppe

Vorspeisen:
Obazda, Brezn, Radi, Kartoffelsalat, Krautsalat, Bierbeißer

Hauptspeisen:
Weißwurst mit süßem Senf
Leberkäse mit Kartoffelpüree
Honig-Krustenbraten mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Semmelknödel
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Spinatknödel auf Tomatenragout

Dessert:
Kaiserschmarren mit Zwetchgenröster
Bayerische Creme mit Fruchtsoße

Getränke:
Wasser, Cola, Fanta, Sprite
Vom Fass: Bayreuther Hell, Weberbier, Weizen Radler, Russ
Alkoholfreies Bier und Weizen Weißwein, Weißweinschorle
Obstler

119 € p.P. zzgl. Ust

Getränkepauschalen

MINI

WASSER Still / Prikelnd

Cola / Fanta /Sprite

HAUSWEIN
WEISS UND ROT

PILS VOM FASS

7,50 € p.P. / Stunde

MIDI

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prikelnd

Cola / Fanta /Sprite

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT

PILS & WEIZEN VOM FASS

FILTERKAFFEE

8,50 € p.P. / Stunde

MAXI

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prikelnd

Cola / Fanta /Sprite

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT, ROSÉ

PILS & WEIZEN VOM FASS/
FLASCHENBIERE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

3 SORTEN LONGDRINKS NACH WAHL & 3 SORTEN SPIRITOUSEN NACH WAHL

9,90 € p.P. / Stunde

EXKLUSIV

SEKTEMPFANG

WASSER Still / Prikelnd

hausgemachte Limonaden

LANDPARTIE BIO WEINE
WEISS, ROT, ROSÉ

PILS & WEIZEN VOM FASS/
FLASCHENBIERE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

LONGDRINKS / COCKTAILS / SPIRITOUSEN NACH VORAUSWAHL

12,90 € p.P. / Stunde

Veranstaltungen

MELLE TISCHT AUF

30.05.-02.06.2024 auf dem Meller Marktplatz Markt 2, 49324 Melle

Meller Hochzeitsmesse TAG DER VERLOBTEN 11.02.2023

Hochzeitsvilla 11:00 bis 17:00 Uhr Masschweg 30, 49324 Melle

TISCHLEIN DECK DICH

31.10.-03.11.2024 auf dem Meller Marktplatz Markt 2, 49324 Melle

Rund ums Jahr buchen...

GRÜNKOHLWANDERUNG SOMMERWANDERUNG

ab 59 € p.P.

ANTRGASPAKET All-IN

inkl. Candel-Light-Dinner für 2 Personen
Feuerwerk „Herz"
Hintergrundmusik
Blumendekoration mit
Streurosen und Handsträußchen
499 €

TAGUNG

Tagungspakete für bis zu 50 Personen
ab 39,50 € p.P.

TERMINE 2024
Feiertage 1. Halbjahr

Neujahr 01.01.

Geöffnet 9:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Frühstück +
durchgehend warme Küche +
Kaffee & Kuchen Buffet

Ostern 31.03.+01.04.

1. GANG Festtagssuppe
am Tisch serviert
***
2. GANG Vorspeisenbuffet
Festliche Vorspeisenarrangements mit Salaten, Feinkost und hausgemachten Spezialitäten
***
3. GANG Hauptgang zur Wahl:

Reichhaltige Auswahl mit Fleisch, Fisch, Vegetarisch und Kindergericht

***
4. GANG Dessert - Buffet
verschiedene Dessertcremes, Kuchen, Gebäck, Obst, Schokobrunnen

49,90 € Menü
und Empfangsgetränk

1. Mai

Am Tag der Arbeit haben wir ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet und bieten den ganzen Tag lang durchgehend à la Carté Speisen an. Darüber hinaus stellen wir bei gutem Wetter einen Getränkestand im Außenbereich auf.

Valentinstag 14.02.

Am Tag der Liebenden servieren für alle Verliebten ein besonderes Menü:

Vorspeisenplatte
für 2 Personen

Duet von Lachs und Schweinefilet an
Saisonalem Gemüse
mit Gratin und Püree
Sissi & Franz
mit Bayrisch Creme und Kaiserschmarrn

39,90 € p.P.

Christi Himmelfahrt 09.05.

Am Vatertag haben wir ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet und bieten den ganzen Tag lang durchgehend à la Carté Speisen an. Darüber hinaus stellen wir bei gutem Wetter einen Getränkestand im Außenbereich auf.

Pfingsten 19. + 20.05.

Pfingssonntag ab 9:00 Uhr
Pfingsmontag ab 11:00 Uhr geöffnet

Muttertag 12.05.

Den Muttertag können Sie bei uns schon mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet einstimmen oder ein Mittagessen mit Muttertagsmenü bestellen. Die durchgehend warme Küche eröffnet alle Möglichkeiten den Tag zu genießen. Das vielfältige Kaffee & Kuchen Buffet lässt das Herz der Mütter höher schlagen. Oder kehren Sie am Abend bei uns ein und ersparen Sie sich das Kochen und den Abwasch.

1: Veranstaltungsleiter Basti und Mitarbeiterin Olga- bei dem Versuch ob Olga wohl auch den Trick „Auf den Arm Springen" nachmachen kann, den Hündin Merle soeben vor gemacht hat. 2:Restaurantleiter Peter Nagy in bester Stimmung zu fortgeschrittener Stunde - Ein Brautpaar hat diese witzigen Brillen an Gäste und Servicekräfte verteilt. 3: Küchenmitarbeiter Igbal mit Sonnenbrille und Handtasche der Chefin 4:Der Veranstaltungsleiter kümmert sich um die allerjüngsten Gäste 5:Ein Mega-Geschenkkorb hat uns erreicht - als Dankeschön von unseren Gästen 6: Chefin Katrin und Veranstaltungsleiter Basti bei der Hochzeitsmesse im Alando 7: Eine der elegantesten Bräute Saison 2023 in ihrem Boho-Kleid aus Spitze.

Unsere schönsten Weberhaus Momente

Schnappschüsse

Was war dein schönster Weberhaus-Moment? Hast du deine Traumhochzeit bei uns gefeiert? Warst du einmal auf einer Party in unserem Haus und es war einfach ein wundervoller Moment?

Senden Sie uns Ihre schönsten Weberhaus-Momente und finden Sie sich in der nächsten Ausgabe wieder. Sie haben die Chance auf einen Super Gewinn:
1. Platz - ein Candel-Light-Dinner für zwei Personen im Weberhaus; 2. Platz - Weberplatte für vier Personen. 3-20- Platz: Apertivempfang für Sie und ihre Gäste bei ihrem nächsten Besuch.

Zeigen Sie uns Ihre schönsten Momente im Weberhaus! Inspirieren Sie andere Gäste. Wie geht das? Folgen Sie dem Instagram-Account vom Weberhaus Melle, Liken Sie den Beitrag „Weberhausmoment" und laden Sie auf Ihrem Instagram-Account ein Foto hoch mit dem Hashtag **#Weberhausmoment**. Damit nehmen Sie automatisch an unserer Verlosung teil. Die schönsten Schnappschüsse werden in der nächsten Ausgabe zu sehen sein. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Teilnahmeschluss ist der 30.4.2024. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die Ihren Wohnsitz in Deutschland haben und über 18 Jahre alt sind. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.Teilnahmebedingungen: www.das-weberhaus-melle.de/teilnahmebedingungen

maisel.com
WORLD BEER AWARDS
WORLD'S BEST STYLE WINNER
WELTBESTES HEFEWEISSBIER
MEININGER'S
GOLD 2022
INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD
BRUSSELS BEER CHALLENGE
2019
Bronze Medal
Maisel's Weisse
ORIGINAL
Hefe-Weissbier
BAYERISCHE EDELREIFUNG
ZWEIFACH KULTIVIERT
AUS BAYREUTH
FAMILIENTRADITION SEIT 1887
Bayerns frische Weisse.