

Willkommen im Restaurant Laguna!

Am 01. April 2010 hat das Restaurant „Laguna“ im Bottrop-Vonderort eröffnet. Unser Anspruch ist es, Ihnen ein besonders Ambiente für eine kleine Auszeit im Alltag zu bieten.

Wir hoffen, mit der Auswahl unserer regionalen und mediterranen Speisen, sowie Getränken, Ihre Wünsche erfüllen zu können.

Entdecken Sie die Frische unserer Spezialitäten und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Laguna Team



Aperitifs

Sherry Dry, Medium Dry oder Cream	5 cl	2,90 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,20 €
VW-Cocktail Vermouth & Williamsbirne	5 cl	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	5,00 €
Campari-Orange	5 cl	5,00 €
Hugo Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser	0,2l	5,50 €
Lillet Wild Berry mit Lillet, Schweppes-Wild Berry, Sekt und Früchten	0,3l	5,50 €

Suppe



10. Rinderkraftbrühe (A,D,I,M) **4,00 €**
mit zartem Rindfleisch

11. Tomatensuppe (G,D,M) **4,00 €**
mit Sahnehaube und Reis

12. Französische Zwiebelsuppe (G,D,M) **4,90 €**
mit Croûtons und Käse überbacken

13. Gulaschsuppe (D,M) **5,50 €**
mit Brot

Kalte Vorspeisen

20. Tomaten-Mozarella (G,M) **7,00 €**
mit frischem Basilikum

21. Dalmatinischer, luftgetrockneter Schinken „Pršut“ (A,K,D,F) **8,00 €**
mit Schafskäse, Oliven und Brot

22. Aioli Dip (A,G,D,L) **6,50 €**
serviert mit Oliven, Sauergurken, milde Paprika und Brot

23. Norwegisches Lachsfilet (C,M,J) **9,50 €**
mit Dill-Senfauce, Reibekuchen und frische Zwiebeln

Warme Vorspeisen



- 25. Panierter Schafskäse** (A,G,K,B,D) **8,90 €**
mit Toast und Butter
- 26. Camembert** (A,G,K,B,D) **8,90 €**
an Preiselbeeren serviert mit Toast und Butter
- 27. Champignonköpfe** (A,E,G,M,N,D) **8,90 €**
gefüllt mit Shrimps oder Spinat, mit Sauce-Hollandaise
und Käse überbacken, serviert mit Toast
- 28. Weinbergschnecken** (A,K,N,D,M) **8,00 €**
mit Knoblauch, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu Toast
- ## Salat
- 30. Gemischter Salat** (J,M) **3,00 €**
Salat der Saison
- 31. Salat „Fitness“** (J,M) **11,90 €**
gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen
und hausgemachtem Cocktaildressing
- 32. Salat-Mix mit Lachsstreifen** (C, G, J, I, M) **12,90 €**
gegrillter Lachsstreifen auf Salat der Saison
und Hausgemachtem Dressing.
- 33. Adria-Salat** (M,E) **12,90 €**
Eisbergsalat, Feld Tomaten mit gebratenen Garnelen und einer
Knoblauch-Kräuter Vinaigrette

Vegetarisch

- 35. Bratkartoffeln mit Spiegeleiern** (A,M,J) **8,50 €**
dazu gemischter Salat
- 36. Tagliatelle** (A,G,D,M) **12,00 €**
in Tomatensauce mit Tomatenwürfel und Mozzarella überbacken
- 37. Grüne Bandnudeln** (C,G,M;E,I,D) **11,00 €**
mit Champignons-Sahnesauce
- 38. Gnocchi an Käsesauce** (G,I,D) **11,00 €**
auf Blattspinat
- 39. Überbackener Gemüseteller** (2)(A,M,J) **12,90 €**
Verschiedene Gemüse der Saison, mit Champignons
und Sauce-Hollandaise überbacken

Toastgerichte

- 40. Westerwälder-Kröstchen** (2)(A,B,D,F) **9,90 €**
kleines Schweineschnitzel auf Toast und Spiegelei
- 41. Damentoast** (2)(A,D,M,J,F) **13,90 €**
Putensteak mit Obst, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken
- 42. Herrentoast** (2)(A,M,D,J,E) **14,90 €**
Schweinefilet mit Champions, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken
- 44. Toast „Monaco“** (2)(A,M,D,J,E) **16,90 €**
Rumpsteak mit Tomaten, Champions, Zwiebeln, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken
- 43. „Ragusa“ Toast** (A,M,G,J) **18,90 €**
Rinderfilet mit Pfifferlingen, Sauce Bernaise und Käse überbacken
- 46. Feuergemüsepfanne** (L,M,D) **12,90 €**
gedünstete Gemüse (Olivenöl, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilipaprika, Champignons, Zucchini, Blumenkohl, Mais, Bohnen) dazu Wildreis
- 47. Curry-Gemüse** (L,M,D) **12,90 €**
verschiedene Gemüse in Kokosmilchcurry-Sauce und dazu Reis

Vegan

Fisch

- 50. Forelle „Blau oder Müllerin“** (C,G,J,M) **15,90 €**
mit Salzkartoffeln und grünem Salat
- 51. Rotbarschfilet** (C,J,M,G) **15,90 €**
mit einer Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat
- 52. Lachssteak** (C,M,G,A) **18,90 €**
gegrillt, dazu Wildreis und Broccoli mit Sauce Hollandaise übergossen
- 53. Zanderfilet „Mediterrane Art“** (C,G,J,I,M) **17,90 €**
gebraten, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und gebratene Gemüse
- 54. Calamari** (C,M,N) **16,90 €**
dazu Blattspinat, Knoblauch und Risotto

Pfannengerichte



- 60. Schnitzel „Wiener Art“** (A,M,G,D) **12,00 €**
mit Pommes frites und Salat
- 61. Jäger-, Pfeffer- oder Paprikaschnitzel** (A,G,I,M,D,J) **12,90 €**
mit Kroketten und Salat
- 62. Putengeschnetzeltes** (G,M,I,K) **14,90 €**
Putenfiletstreifen in feiner Sahne-Sauce mit Champignons,
dazu Butterreis und Salat
- 63. Schnitzel „Cordon Bleu“** (2)(A,D,G,M) **13,90 €**
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat
- 64. Muckalica** (D,I,M) **14,90 €**
Schweinefilet spitzen, gedünstet mit Bohnen, Mais, Paprika und
Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat
- 65. Schweinefilet „Istrien“** (I,G,M) **17,90 €**
Drei Medaillons, gedünstet mit Champignons und Zwiebeln,
dazu Rösti und Salat
- 67. Knoblauchspitzen** (G,M,I,K) **18,90 €**
Schweine- und Putenfiletspitzen mit Champignon,
Knoblauch-Hollandaise-Sauce und Käse überbacken,
dazu Kroketten und Salat.
- 68. Mailänder Schnitzel** (A,G,M,D,J) **15,90 €**
Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken,
dazu Kroketten und Salat
- 69. Schnitzel „Toscana“** (A,D,G,M,I,K) **15,90 €**
mit gedünsteten Champignons, Zwiebeln, milden Peperoni, Paprika
und Oliven, mit Knoblauch abgeschmeckt, mit Sauce-Hollandaise und Käse
überbacken, dazu Kroketten und Salat

Reise durch den Balkan

- 70. Cevapcici** (G,M,O) **13,90 €**
mit Pommes frites, Djuvecreis, rohen Zwiebeln, Ajvar und Salat
- 71. Leber „Holzfäller Art“** (G,M,D) **13,90 €**
mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Spiegelei und Salat
- 72. Raznjici** (G,M,D) **13,90 €**
zwei Spieße (Schweinenacken), dazu Djuvecreis, Pommes frites und Salat
- 73. Putensteak** (A,M,G) **13,90 €**
gegrillt, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 74. Pljeskavica** (G,M,D) **14,90 €**
Hacksteak gefüllt- oder überbacken mit Fetakäse, dazu Pommes frites, Djuvecreis, und Salat
- 75. Putensteak Plus** (A,G,I,M,D,K) **14,90 €**
gegrillt, wählbar mit Sauce-Bernaise oder Curry- oder Pfeffersauce dazu Butterreis und Salat
- 76. Schweinefilet „Pfeffer“** (M,I,D) **17,90 €**
Drei Medaillons auf einer Pfeffer-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 77. Calvados-Teller** (G,M,I,A) **17,90 €**
Schweinemedallions an einer Calvados-Sauce, dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise überbacken und Kroketten

78. Grillteller (G,M,D) **18,90 €**

Cevapcici, Nackensteak, Putensteak, Rumpsteak,
rohe Zwiebeln, Ajvar, Pommes frites, Djuvecris und Salat

79. Cordon Ruge (G,D,M) **19,90 €**

Rumpsteak, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites,
Djuvecris und Salat

81. Lammrückensteak (G,J,D,M) **21,90 €**

dazu Kroketten, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce
überzogen

82. Black & White (A,I,M) **20,90 €**

Schweinelendchen auf Sauce-Bernaise, Rinderfilet auf Pfeffersauce,
dazu Rösti und Broccoli

Rumpsteak 200g **21,90 €**

Rumpsteak 300g **28,90 €**

Filetsteak 200g **22,90 €**

Filetsteak 300g **30,90 €**

Alle Steaks werden mit einem Salat serviert.
Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Beilagen und Saucen

Ketchup	0,50 €	Sauce Hollandaise (2)(M,A)	3,00 €
Mayonnaise	0,50 €	Sauce Bernaise (M)	3,00 €
Pommes frites (G,M)	3,00 €	Pfeffersauce (M,I,D)	3,00 €
Rösti (M)	3,00 €	Knoblauchsauce (M,G,D)	3,00 €
Bratkartoffeln (M)	3,00 €	Djuvecreis (M,I,D)	3,50 €
Kroketten (G,M)	3,00 €	Röstzwiebeln (M)	3,50 €
Blattspinat (M)	3,00 €	Jägersauce (M,I,D)	3,50 €
Gemüse (J,M,I)	3,00 €	Paprikasauce (M,I,D)	3,50 €
Broccoli (M)	3,00 €	Bohnen mit Speck (M)	4,00 €
Blumenkohl (M)	3,00 €	Folienkartoffel (M)	4,50 €
Butterreis (M)	3,00 €	mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	
Salzkartoffeln (M)	3,00 €		

Dessert



150. Gemischtes Eis (A,B,G)

mit Sahne

4,00 €

151. Cup „Laguna“ (A,B,L)

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokolade

5,50 €

153. Palačinke (A,B,G,D)

Pfannkuchen, wahlweise mit Puderzucker / Eis / Nutella

6,90 €

Restaurant

Warme Getränke

Kaffee schwarz (9)

2,00 €

frisch gebrüht aus
ganzen Bohnen

Espresso (9)

2,00 €

klein, schwarz & kräftig

Cappuccino (9)

2,20 €

original italienisch

Espresso Macchiato (9) **2,00 €**

Espresso mit einem
Schuss Milch

Cappuccino Spezial (9)

2,50 €

Cappuccino mit einem
Schuss Kakao

Kakaotraum

2,50 €

sahnig aufgeschlagen

Café au lait (9)

2,20 €

Kaffee mit heißer Milch

Schokokaffee (9)

2,30 €

frischer Kaffee mit
einem Schuss Kakao

Latte Macchiato (9)

2,80 €

Milchschaum mit
einem Schuss Espresso

Tee

2,00 €

diverse Sorten

Alkoholfreie Getränke



Apollinaris SELECTION	0,25l	2,00 €
Apollinaris VIO Stilleswasser	0,25l	2,00 €
Apollinaris SELECTION	0,75l	5,00 €
Apfelschorle	0,3l	2,50 €
Ginger Ale (1)	0,3l	2,50 €
Bitter Lemon (10)	0,3l	2,50 €
Tonic Watter	0,3l	2,50 €
Apfelsaft	0,3l	3,50 €
Orangensaft	0,3l	3,50 €
KiBa (Kirsch-Bananen-Saft)	0,3l	3,50 €
Coca Cola (1,3,9)	0,3l	2,50 €
Coca Cola Light (1,3,9,12)	0,3l	2,50 €
Coca Cola Zero	0,3l	2,50 €
Fanta (1,3)	0,3l	2,50 €
Sprite (1,3)	0,3l	2,50 €
Spezi (1,3,9)	0,3l	2,50 €
Maracuja-Schorle	0,3l	2,50 €
Johannisbeer-Schorle	0,3l	2,50 €

Hinweis auf Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß,
9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält Phenylalaninquelle,
13) gewachst, 14) mit Taurin,
15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja,
16) Mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz,
17) mit Geschmacksverstärker Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel,
18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle.

Bier

Veltins Pils	03,l	2,50 €
Veltins Pils	0,5l	3,50 €
Veltins Pils Alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Radler mit Sprit (1,3)	0,3l	2,50 €
Alster mit Fanta (1,3)	0,3l	2,50 €
Krefelder (1,3)	0,33l	2,50 €
Frankenheimer Alt	0,3l	2,50 €
Grevensteiner	0,33l	2,70 €
Maisel´s Weißbier	0,5l	3,90 €
Maisel´s Alkoholfrei	0,5l	3,90 €
Veltins Malz	0,33l	2,50 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	3,50 €
Fassbrause Holunder	0,33l	3,50 €
Fassbrause Mango-Maracuja	0,33l	3,50 €

Spirituosen und Liqueur

Weizenkorn	2cl	2,00 €	Juliska	2cl	2,00 €
Vodka	2cl	2,20 €	Kruškovac	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,20 €	Grappa	2cl	2,50 €
Malteser	2cl	2,20 €	Williamsbirne	2cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,20 €	Fernet Branca	2cl	2,20 €
Linie	2cl	2,20 €	Baileys	2cl	2,20 €
Jägermeister	2cl	2,20 €	Sambuca	2cl	2,20 €
Pelinkovac	2cl	2,30 €	Ramazzotti	2cl	2,20 €
Šljivovic	2cl	2,00 €			

Weinbrand, Cognac, Whisky

Mariacron	2cl	2,20 €
Asbach Uralt	2cl	3,50 €
Jack Daniel´s	2cl	4,50 €
Johnnie Walker	2cl	4,00 €
Chivas Regal	2cl	6,00 €

Longdrinks

Asbach Uralt – Cola (1,3,9)	4,20 €
Vodka Lemon (10)	4,20 €
Whisky – Cola (1,3,9)	4,90 €

Sekt

Glas Sekt		4,00 €
Henkel Trocken	0,75l	20,50 €
Asti Cinzano	0,75l	20,90 €
Mum Dry	0,75l	19,50 €
Freixenet	0,75l	20,50 €

Weißwein

Wein



Graševina (5) 0,25l 5,50 €

feinfruchtig, harmonisch, trocken

Laški Risling (5) 0,25l 5,50 €

kräftig und lieblich

Pinot Grigio (5) 0,25l 6,00 €

erfrischend, wunderbare Frucht nuances, trocken

Chardonnay (5) 0,25l 6,00 €

intensiv, trocken oder halbtrocken

Rotwein

Pelješac (5) 0,25l 5,00 €

weich, samtige Fülle, halbtrocken

Kadarka (5) 0,25l 5,00 €

mild, gehaltvoll, lieblich

Plavac (5) 0,25l 5,50 €

feinherb, kernige Art, trocken

Merlot (5) 0,25l 6,00 €

harmonisch fruchtvoll, trocken

Dornfelder 0,25l 5,00 €

fruchtig, trocken oder halbtrocken

Roséwein

Roséwein (5) 0,25l 5,00 €

fein, herb und elegant, trocken

Roséwein (5) 0,25l 5,00 €

fein, herb und elegant, halbtrocken

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

A



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

C



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

E



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

G



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

I



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

K



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

M



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

B



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

D



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

F



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

H



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

J



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

L



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

N

*Das Laguna Team hofft,
dass Sie sich bei uns
wohlgeföhlt haben.*



Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag:

17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag und Samstag:

17:00 bis 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:

11:30 bis 15:00 Uhr

und

17:00 bis 21:00 Uhr

Montag und Dienstag sind Ruhetage.

Sie können unsere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten aller Art auch reservieren.

Trauerfeiern mit Kaffee und Kuchen / belegte Brötchen oder warme Gerichte können hier ebenfalls am Vormittag stattfinden.

Sprechen Sie uns an, wir planen mit Ihnen und machen gerne Vorschläge zu verschiedenen Buffets und Menüs.

Bis zur 100 Sitzplätze im Saal

60 Sitzplätze im Restaurant

20 Sitzplätze in der Kegelbahn

Tel.: 02041 – 779 30 41

www.restaurant-laguna-bottrop.de