Weihnachtsfeiern

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsfeier als Dankeschön für Ihre Mitarbeiter oder mit Freunden. Ob bei uns im Heide-Bistro, bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Betrieb, wir übernehmen gerne den kulinarischen Part und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Unser Tipp: Die Weihnachtsfeier in Verbindung mit einem Golfevent für Nichtgolfer, ein fröhliches Erlebnis, dass lange in toller Erinnerung bleibt.

Catering

Sie planen eine Feierlichkeit bei Ihnen zu Hause.
Wir übernehmen gerne den kulinarischen Part für Sie.
Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Trauerfeiern

Wir bieten auch für Trauerfeiern einen angemessenen Rahmen. Es ist eine schöne Tradition, sich gemeinsam an die Verstorbenen zu erinnern. Wir bieten dafür den passenden Rahmen. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Gerne begrüßen wir Sie zum Beerdigungskaffee.

Freiberger im Heide-Bistro

Freibergers Gabelmenü

Wir freuen uns sehr, dass Benedikt Freiberger mit dem legendären Gabelmenü unsere Gäste im Heide-Bistro verwöhnen wird.

In seinem 7 Gang Gabel-Menü werden Ihnen zauberhafte Gerichte mit saisonalen Köstlichkeiten aus Wald, Wiese und Meer serviert. Lassen Sie sich überraschen und freuen Sie sich schon jetzt auf diesen Abend.

Die Menüfolge und die Termine veröffentlichen wir auf unserer Internetseite. Sie können uns auch einfach anrufen, wir beraten Sie gerne.

Termine: Termine werden ab August bekannt gegeben.
Wir begrüßen unsere Gäste um 18.00 Uhr,
Menübeginn um 18.30 Uhr

89,00 € p.P.

Sie möchten einen separaten Termin ab 20 Personen buchen? Sprechen Sie uns bitte an.

Unser Geschenke-Tipp

Machen Sie Ihren Freunden, Ihrer Familie oder Kollegen eine Freude mit einem Gutschein vom Heide-Bistro!

GOLF- & LANDCLUB COESFELD

BISTRO · CAFÉ & MEHR

Heide-Bistro

AUSFLUGSZIEL IN DER COESFELDER HEIDE

· 1986 ·

Heide-Bistro
Im Golf- und Landclub Coesfeld e.V.
Gisela Merz-Meurisch

Stevede 8a
48653 Coesfeld-Stevede
Tel. 0176-62204154
info@heide-bistro-coesfeld.de
www.heide-bistro-coesfeld.de
HeideBistroCoesfeld

Fotos: ©Morian&Bayer-Eynck, Coesfeld; Adobe Stock

Unsere kulinarischen Angebote 2025

Gourmetfrühstück

Frische Brötchen, leckere Brotauswahl, dazu hausgemachte Marmeladen und Kräuterquark, Schinken- und Käsespezialitäten sowie Hausmacher Wurstspezialitäten aus der Region, Rauchlachs mit Dill-Senfsauce, Rührei mit frischen Kräutern und Speck, Bircher Müsli mit frischen Früchten, Orangensaft, Kaffee, Tee oder Kakao. Der perfekte Start in den Tag!

Termine: ganzjährig, nur auf Vorbestellung
Mi. - So. von 9.30 bis 12.00 Uhr
19,80 € p.P.

Schlemmerbuffet–Menü

Das "Rundum-Sorglos-Arrangement" für Sie und ihre Liebsten. Feines aus Wald, Feld und Meer! Wir servieren als Auftakt eine Etagere mit einer delikaten Vorspeisenauswahl als Tischbuffet. Aus dem Suppentopf reichen wir Ihnen eine Suppe der Saison. Unter den vier Hauptgängen wählen Sie anschließend ihr Wunschgericht und als Dessert reichen wir Ihnen unsere Schlecker-Etagere. Passende Getränke wie Wein, Pils, alkoholfreie Getränke und einen Aperitif sind im Arrangement von enthalten.

Termine: Dienstag bis Freitag, nur auf Vorbestellung
18.00 bis 21.00 Uhr
49,00 € p.P.

Bayrischer Schmankerl Abend

In der herbstlichen Zeit möchten wir Sie mit bayrischen Schmankerln vom Buffet verwöhnen. Ein reichhaltiges Angebot mit süddeutschen Spezialitäten erwartet Sie im Heide Bistro. Obazda mit Laugengebäck, Wurst-Käsesalat und süddeutsche Wurstspezialitäten, deftige Schweinshaxen, Backschinken und Leberkäs, Weißwurst, Serviettenknödel, Sauerkraut und Krautsalat, Blattsalate und warmer Kartoffelsalat, Dessertauswahl.

Termine: Freitag, 13. September ab 18.00 Uhr
Samstag, 20. September ab 18.00 Uhr
Donnerstag, 2. Oktober ab 18:00 Uhr
29,00 € p.P.

Gan(s)ze lecker

Schon seit einigen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste mit dem traditionellen Martinsgans-Essen. Klassisch am Tisch tranchiert Ihnen Herr Freiberger eine knusprige Gans frisch aus dem Ofen.

Zum Gänseschmaus reichen wir Ihnen Rotkohl, Kartoffelklöße, Maronen und einen Bratapfel

Termine: Termine werden ab August bekannt gegeben.
für 4 Personen

Spareribs-Tag

Nur die perfekte Marinade, geduldiges Schmoren und kurzes Angrillen lässt die Rippchen knusprig und zart werden. Sie werden unsere Spareribs lieben!

Serviert mit knackigen Salaten, Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Dips, gegrillte Maiskolben.

(all you can eat)

Termine: jeden Mittwoch, ab 17:00 Uhr
nur auf Vorbestellung
29,00 € p.P.

Sonntags–Familienschmaus

Mit der Familie ausgiebig den Sonntag genießen.
Von 13 Uhr bis 19 Uhr servieren wir Ihnen
unser schmackhaftes
Festtagsmenü.

Wir freuen uns
auf Ihre Reservierung!

Termine: sonntags von
13.00 bis 19.00 Uhr
ab 4 Personen 36,00 € p.P.
Kinder von 3 bis 6 Jahren 12,00 €
Kinder von 6 bis 9 Jahren 16,00 €

Gänse–Menü am Martinstag

Deftiger Gänsebraten, eingebettet in ein 4-Gang-Menü. Ein Candlelight Dinner der ganz besonderen Art.

Herr Freiberger hat für diesen Martins-Gans-Abend ein besonderes Menü rund um die Gans zusammengestellt. Korrespondierende Weine runden den Abend ab. Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend.

Termin: Dienstag, 11. November, ab 18.00 Uhr
69,00 € p.P. für das 4-Gang-Menü

Nikolaus–Gala–Menü

Lehnen Sie sich entspannt zurück und lassen Sie sich und Ihre Lieben von uns kulinarisch verwöhnen. Ein festliches 4-Gang-Menü mit Überraschungen aus der Küche. Herr Freiberger versteht es immer wieder, seine Gäste zu begeistern. Ab 18 Uhr empfangen wir Sie auf unserer Terrasse mit wärmenden Feuerschalen und stimmungsvoller Beleuchtung.

Termin: Freitag, 06. Dezember, ab 18.00 Uhr
69,00 € p.P. für das 4-Gang-Menü