



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.

Fräuerfeiern

Unser Bistro bietet Ihnen einen gemütlichen Rahmen für einen Beerdigungskaffee mit bis zu 90 Personen. Gemeinsam mit Familie & Freunden können Sie sich an den Verstorbenen erinnern und zur Ruhe kommen. Gerne sind wir Ihnen behilflich, Ihre Vorstellungen umzusetzen. Wir beraten Sie gerne.



FREIBERGER

im Heide-Bistro

Freiberger's Gabelmenü

Wir freuen uns sehr, dass Benedikt Freiburger 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 Geschenk-Tipp

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



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
f HeideBistroCoesfeld

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



Unsere kulinarischen Angebote 2025





Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Gourmetfrühstück

Frische Brötchen, leckere Brotauswahl, dazu hausgemachte Marmeladen und Kräuterquark, Schinken- und Käsespezialitäten sowie Hausmacher Wurstspezialitäten aus der Region, Rauchlachs mit Dill-Senfsoße, 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.



Sprechen sie Ihren Wunschtermin gerne mit uns ab!

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 Vorspeisen- auswahl als Tischbuffet. Aus dem Suppentopf reichen wir Ihnen eine Suppe der Saison. Unter den vier Haupt- gängen wählen Sie anschließend ihr Wunschgericht und als Dessert reichen wir Ihnen unsere Schlecker-Etagere. Passende Getränke wie Wein, Pils, alkoholfreie Getränke und Aperitif sind im Arrangement enthalten.

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



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Bayrischer Schmankeerl Abend

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

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



Auf Wunsch auch an anderen Terminen. Fragen Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Gan(s)ze lecker

Schon seit einigen Jahren verwöhnen wir unsere Gäste mit dem traditionellen Martinsgans-Essen. Klassisch am Tisch tranchiert Ihnen Herr Freiburger 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



Auf Wunsch auch an anderen Wochentagen. Fragen Sie uns!

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.



Münsterländer Hochzeitssuppe mit deftiger Einlage
(in Terrinen eingestellt)

**

Münsterländer Zwiebelfleisch

Pikante Rinderrouladen

Schnitzel mit Currysauce

Korrespondierende Beilagen

(Die Speisen werden auf Platten angerichtet und auf ihren Tisch
eingestellt. So können Sie sich nach Lust und Laune bedienen)

**

Herrencreme u. Vanilleeis mit marinierten Pflaumen

Sonntags-Familienschmaus

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

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 €

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Gänse-Menü am Martinstag

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

Herr Freiburger 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



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

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 Freiburger versteht es immer wieder, seine Gäste zu begeistern. Ab 18 Uhr empfangen wir Sie auf unserer Terrasse mit wärmenden Feuerschalen und stimmungsvoller Beleuchtung.

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