



## Inhalt

# Angebote für Festivitäten im Ruhrfestspielhaus & Partyservice

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

# Pauschalangebot für Hochzeiten

(Uhrzeit variabel)

Dauer der Pauschale: 11 Stunden

## Speisen

Buffet nach Wahl

## Getränke

Veltins vom Fass oder König Pilsener vom Fass

Alster, Krefelder, Radler

Veltins alkoholfrei

Frankenheim Alt und Blue

Maisel's Weizenbier / Maisel's Weizenbier alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet, medium, naturel

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Orangen- und Apfelsaft, Apfelsaftschorle

Weißwein, Rose Wein, Rotwein

Geldermann Sekt oder Prosecco Scavi & Ray

3 Spirituosen, 2 Longdrinks (nach Wahl)

Kaffeespezialitäten

Preis pro Person

89,00 €

Die bestellte Personenanzahl wird abgerechnet, lediglich bei geringerer Anzahl am Veranstaltungstag werden die Getränke der fehlenden Gäste vergütet.

In der Pauschale enthalten: Buffet, Getränke, Servicepersonal

Nicht enthalten sind: Blumen, DJ, Kuchen, Menükarten, Stuhl Hussen, Empfangshäppchen & Mitternachtssnack

Für außer Haus kommen noch Kosten für Logistik dazu.

# „Goethes Faust“

## Etagere Festspielhaus wird serviert

Gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree & Gewürzweibeln  
Wildfang-Gamba an Mango-Papaya-Konfit, Lachsrose auf Gurken-Radieschen-Salat  
Melonenkügelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico, Bufala Campana im Pesto Rosso  
Austernpilzragout mit Serrano und geschmolzener Zwergtomate  
Zart rosa Roastbeef Röllchen mit Coles-Law, Antipasti in Olivenöl eingelegt

## Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Klößchen

## Vom Buffet

Knackige Wildkräuter Mischung, Sonnenblumenkerne, Schafskäsewürfel, Oliven & Malzcroutons

Himbeeren Vinaigrette, Parmesan- & French Dressing

Verschiedene Brot & Brötchen von unserer Brotstation, Rotwein- & Salzbutter

## Frisch aus dem WOK für Sie zubereitet

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen & Senfschaum  
Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce

## Vom Brett

Angus Roastbeef aus dem Sous Vide an Barolo-Frühlingslauch-Jus

## Vegetarisch

Mini Knödellinos (rote Beete, Kräuter, Classic) an feinem Ratatouille

## das gehört dazu

Basmatireis, Kräuterkartöffelchen in der Schale gebraten  
Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron

## Für den süßen Zahn aus dem Glas

Chili-Mango-Mousse  
Cappuccino Panna-Cotta, schokolierete Früchte  
Vanille-Quarkschaum mit Erdbeeren

Speisenpreis pro Person 36,50 €

# „Mephisto“

## Vorab

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs  
Wildfang-Gamba im Kartoffelmantel an Safran-Aioli-Curry  
Serrano-Schinken am Stück mit Parmesan-Chips  
Buscettas mit schwarzen & grünen Oliven, Basilikum-Tomaten & BBQ Hähnchen  
Bufala di Campana im Pesto-Mantel & Zwergtomaten  
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Ziegenkäse, geraspelte Möhrchen & Balsamico

## Vitamine

Wildkräutermischung mit Schafskäse, Mandel-Oliven, Kräutercroutons & Kürbiskernen  
Vinaigrette, French & Kartoffel-Dressing  
Brotstation, Artischocken- & Kräuterbutter

## Aus dem WOK

Maispouarden-Medaillons mit knackigem Gemüse und Chili-Mango-Dip  
Milchkalb-Streifen mit frischen Austernpilzen & Zuckerschoten

## Vom Brett

Irisches Rinderfilet aus dem Sous-Vide an Birnen-Barolo-Jus

## Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Pesto mit frischen Kräutern & geschmorten Strauchtomaten

## das gehört dazu

Maisküchlein, Speckböhnchen, Schupfnudeln mit Frühlingslauch, Sahnkartoffeln mit Parmesan

## Für den süßen Zahn

Schokoladen-Brownie mit Vanillerahm, Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen  
Käse vom Brett mit Trauben & Obstarrangement, Blutorangen-Creme

Speisenpreis pro Person 36,50 €

# „Phantom der Oper“

Wir servieren Ihnen:

Pfifferling Essenz mit einer Chester-Stange

## Vom Buffet

### Vorab

Rote Beete Carpaccio mit Graubrotwürfel und Trüffel Öl

Jamon de Serrano mit Parmesan-Chips

Weißer Heilbutt, Whiskey-Lachs & Forellenfilet auf Pumpernickel Talern

Mozzarella-Spieße im Pesto Mantel & frischem Basilikum

Roastbeef-Röllchen gefüllt auf Belugalinsen

Hauchdünn geröstete Graubrotscheiben mit Tomaten-Kräutern auf Ackersalat

### Vitamine

Knackige Wildkräutermischung, Baby-Blattspinat, Zwergtomaten, Brotcroutons, Feta &

Parmesan-Chips, Balsamico & Sahne-Dressing

Geflügel-Curry mit Chili, Couscous mit Blattpetersilie, Feta-Käse mit Oliven

Brotstation, Kräuterbutter, Salzbutter

### Aus dem WOK

Medaillons vom Seeteufel mit einer leichten Hummersauce

Streifen von der französischen Entenbrust, knackiges Gemüse, Chili-Mango-Dip

### Vom Brett

Schweinefilet im ganzem aus dem Sous-Vide im Kräutermantel, Gorgonzola-Sauce

### Vegetarisch

Gnocchi mit frischen Feigen und Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

### das gehört dazu

Jasmin-Reis, Rosmarin-Kartöffelchen, Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron

Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Haube

### Für den süßen Zahn

Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen

Frischkäse Quark mit Sauerkirschen und Krokant, weiße und braune Mousse von der

Zartbitterschokolade, exotisches Obstarrangement mit Mascarpone und Minze

Speisenpreis pro Person 36,50 €

# „Don Giovanni“

## Mediterranes Buffet

### Vorab

Bufala Campana an Pesto Rosso  
Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico  
Vitello Tonnato an einer Thunfischmarinade & Olivensplittern  
Prosciutto di Parma auf geröstetem Ciabatta und Parmesan-Chips  
Antipasti in Olivenöl mariniert  
Serrano vom Brett, gehobelte Käsesplitter

### Vitamine

Knackige Wildkräuter-Mischung, Mandel & Knoblauch Oliven,  
Zwergetomaten & Ciabatta Bruch  
Vinaigrette, Balsamico- & italienisches Dressing  
Brotsalat mit Rucola, Belugalinsen mit Frühlingslauch, Avocado-Orangen-Salat  
Brotstation, Kräuterbutter, Oliven Butter

### Für den großen Hunger

Piccata Milanese auf mediterranem Gemüse  
Filetmedaillons unter einer Tomaten-Roquefort Haube auf jungem Blattspinat  
Bunte Fettuccini in einer Langusten-Creme mit gebratenen Lachstranchen

### Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum-Pesto mit geschmolzenen Rispentomaten, Parmesan

### das gehört dazu

Hickel-Kartoffelchen mit frischen Kräutern, Penne Rigatoni  
Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse

### Für den süßen Zahn

Panna Cotta mit Beerenfrüchten  
Tiramisu auf Vanillespiegel mit frischen Früchten  
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme und frischer Minze  
Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen

Speisenpreis pro Person

34,50 €

# „Der Zerbrochene Krug“

(Rustikales Buffet)

## Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotscheiben  
Kleine Milch-Kalb-Schnitzelchen im Knuspermantel  
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons  
Tomaten-Tatar mit westfälischem Landschinken  
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf-Dip  
Buscetta mit BBQ Hähnchen, Basilikum-Tomaten

## Vitamine

Wildkräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven  
Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat  
Brotstation, Schmalz, Kräuterbutter

## Für den großen Hunger

Knusperente mit Rotkohl und Apfel-Olivenöl-Püree  
Fangfrisches Kabeljau, Ackerbohnen  
Krustenbraten auf Rahm-Wirsinggemüse

## Vegetarisch

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

## dazu gehört

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Mais-Küchlein

## Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm  
Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen  
Friskäse mit Beerenfrüchten und Löffelbiskuit  
Käse vom Brett

Speisenpreis pro Person

33,00 €

# „HEIMAT“

## Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotsscheiben  
Kleine Milch-Kalb-Schnitzelchen im Knuspermantel  
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons  
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf-Dip

## Vitamine

Wildkräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven  
Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat

## „Von unserer Brotstation am Wagen“

(Holzfäller, Steinofen, Zwirbel, Pur-Pur, Bergfladen, Jause)  
Olivenöl, Meersalz, Pfeffermühlen, Kräuter & Salzbutter, Ziegenkäse-Preiselbeere-Dip,  
Tomaten-Basilikum-Dip

## Für den großen Hunger

Königsberger Klopse in Kaperntunke, Salzkartoffeln  
Krustenbraten unter einer Kräuterhaube, an Rahmwirsing

## Aus der Pfanne

Fangfrisches Kabeljau-Filet, Ackerbohnen  
Blutwurst an Apfel-Kartoffel-Stampf & Schmorzwiebeln

## Fleischlos aber nicht reizlos

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

## Dazu gehört dazu

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Gebackene Balsamico-Kartoffeln, Saisonales Gemüse

## Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm  
Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen  
Mövenpick Eiswagen & frische Erdbeeren

Speisenpreis pro Person

32,00 €



# Gabelbuffet EXCLUSIV

## Vorab zum Empfang

Buscettas mit Tomaten- Basilikum Couli

## Am Buffet

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Garnelen in Mango Papaya Konfit

Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten

Hausgebeizter Lachs auf Gurken- Radieschen Salat

## Vitamine

Wild- Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Zwergtomaten,

Parmesanchips, Balsamico Dressing, French Dressing

Brotstation, Rotweinbutter, Salzbutter

## Aus dem WOK & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Buffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert

Seeteufel Medaillon auf Hummer- Erdbeeren Salat an Chardonnay Kräuter Sauce

Rigatoni mit Wintertrüffel und knackigem Gemüse, Chili Mango Dip

Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen, Schalotten- Rotwein

Reduktion, dazu Schupfnudeln

## Süße Kompositionen im Gläschen

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Schokoladen Brownie mit Vanillecreme

Himbeerquark auf weißer Schokolade

Creme Karamell mit Orangenfilets

## Mitternachtssnack

Westfälischer Pfefferpotthast aus der Brottasse

Speisenpreis pro Person

36,50 €

# Das etwas andere Gabelbuffet

## Vorab zum Empfang

Kürbis- Ingwer Süppchen mit einem Hähnchen Graubrot Spieß aus der Cappuccino Tasse

## Am Buffet

Gebratener Sesam Lachs auf Erbsenpüree und Gewürzweibeln

Wildfang Gamba im Kartoffelmantel auf Safran- Aioli Curry

Mozzarella Spieß im Pesto Mantel

Austernpilzragout mit Serrano und geschmolzener Tomate

## Vitamine

Wild- Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Zwergtomaten,

Balsamico Dressing, French Dressing

Brotstation , Rotweibutter, Salzbutte

## Aus dem WOK & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Buffet angerichtet)

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen an Senfschaum

Knödellinos ( Rote Beete, Kräuter und Classic ) mit Champignon- Lauch Rahm

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum Pesto und geschmolzenen Zwergtomaten, Parmesan

Filetmedaillons unter einer Tomaten Roquefort Haube auf Ackerbohnen

## Süße Kompositionen im Gläschen

Frischkäse Quark mit Krokant

Chili Mango Mousse

Tiramisu mit Vanillerahm

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Speisenpreis pro Person 36,50 €

# Der besondere Geburtstag

## Vorab zum Empfang

Mini Reibepuffer mit Lachs, Mettwurst, Zwiebelringen

## Am Buffet

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Radieschen Salat

Buscetta gemischt & Mini Burger verschieden belegt

Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten

## Vitamine

Wild-Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Parmesanchips

Balsamico Dressing, French dressing

Brotstation, Rotweibutter, Salzbuter

## Aus dem Wok & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Buffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert

Mini Knödelinos (Rote Beete, Kräuter und Classic), mit Champignon-Lauch Rahm

Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen an

Schalotten-Rotwein-Reduktion, dazu Schupfnudeln

## Vom Brett

Schweinefilet aus dem Sous-Vide Garverfahren an Mozzarella-Basilikum-Tomatensauce,

dazu Mais Küchlein

## Süße Komposition aus dem Glas

Frischkäse mit Krokant

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person

34,80 €

## „Der Geburtstag am grünen Hügel I“

### Vorab

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico  
Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Radieschen Salat  
Buscetta mit BBQ Hähnchen, Oliven & Tomatenkulis  
Mini Burger mit Serrano, Tomate-Mozzarella & Frikadelle  
Verschieden gefüllte kleine Weizenfladen

### Vitamine

Wildkräuter-Salat mit Sonnenblumenkernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven  
und Parmesan-Chips, Himbeer-Vinaigrette & French Dressing  
Konfekt-Brötchen, Rotweinbutter, Kräuterbutter

### Für den großen Hunger

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert  
Streifen vom Hähnchenfilet mit knackigem Gemüse, Mango-Chili-Dip, Basmatireis  
Mini Knödelinos (Rote Beete, Kräuter & Classic), mit Champignon-Lauch Rahm  
Schweinefilet aus dem Sous-Vide Garverfahren, Mozzarella-Basilikum-  
Tomatensauce, Maisküchlein

### Für den süßen Zahn

Frischkäse mit Krokant  
Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit  
Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person

29,90 €

## „Der Geburtstag am grünen Hügel II“

### Vorab

Bufala Campana an Pesto Rosso  
Mini Pita Schiffchen mit Feta, getrocknete Tomaten & Lachstranchen  
Beluga-Linsen mit sautierten Wiesenchampignons und geschmorten Zwergtomaten  
Matjes-Tatar auf geröstetem Graubrot  
Antipasti Arrangement in Olivenöl mariniert

### Vitamine

Curry-Geflügel mit Chili, Hirtensalat mit Oliven, Basilikum-Tomaten  
Wild-Kräutersalat mit Feta, Croutons, Kürbiskernen & Parmesan-Chips, Cäsar-  
Dressing  
Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Schmalz

### Für den großen Hunger

Paprika-Poularden-Spießchen mit Fenchelsalat und Minze-Joghurt  
Filetmedaillons mit einer Roquefort-Tomaten Haube auf Ackerbohnen,  
Kleine in der Schale gebratenen Kartoffelchen mit Kräutern  
ASIA Nudeln am Spieß auf Ananas-Chinakohl  
Krustenbraten gefüllt mit Saftschinken & jungem Gouda an Kräutersauce,  
Kartoffelgratin, Schupfnudeln

### Für den süßen Zahn

Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffel-Biskuit  
Chili Mango Mousse  
Erdbeeren mit Mascarpone und frischer Minze

Speisenpreis pro Person

29,90 €

## „Der Geburtstag am grünen Hügel III“

### Vorab

Kleine Milch-Kalb Schnitzel im Knuspermantel  
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons  
Tomaten-Tatar mit westfälischem Landschinken  
Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf  
Mango-Papaya Konfit mit Ziegenkäse

### Vitamine

Farfalle-Schinken Salat, Broccoli-Salat, Sahne-Krautsalat, Dill-Gurkensalat  
Wildkräuter Mischung mit verschiedenen Dressings  
Konfekt-Brötchen & Salzbuttermilch, Kräuterbutter

### Für den großen Hunger

Crostinis (Thunfisch, Mozzarella, Hähnchen) mit Cheddar-Cheese frisch aus dem  
Ofen  
Sous-Vide gegartes Roastbeef unter einer Senf Zwiebel Kruste, Sauce Bernaise,  
Kräuterkartoffelchen und Speckböhnchen  
Schupfnudeln mit frischen Champignons und Frühlings-Lauch, Kräuter-Dip  
Fangfrisches Kabeljau-Filet auf Rahmwirsing & Butterreis

### Für den süßen Zahn

Braune Mousse von der Zartbitterschokolade  
Frischer Obstsalat mit Cointreau  
Himbeer-Quark auf weißer Schokolade

Speisenpreis pro Person

29,90 €

# Geburtstagsarrangement

Veltins vom Fass oder König Pilsener vom Fass

Veltins alkoholfrei

Krefelder, Alster, Radler

Maisel's Weizenbier, Maisel's Weizenbier alkoholfrei

Softgetränke

Möller Obstsäfte

Weißwein, Rotwein, Rose Wein

Geldermann Sekt

Kaffeespezialitäten

Pauschal pro Person inklusive Buffet nach Wahl und oben genannte Getränke

Geburtstag I	65,00 €
Geburtstag II	65,00 €
Geburtstag III	65,00 €

## Erweiterungen

Cocktails	Stk.	4,50 €
Stuhl Hussen	Stk.	5,00 €
Mitternachtssnack (Currywurst im Kultbecher)	pro Person	4,00 €
Empfangshäppchen (Happy Spoons)	pro Stück	3,00 €

# BBQ Buffet aus unserer Pagode

Saisonal bis Oktober

## Vorschlag I

### Vorab

Buscetta mit Tomaten Couli und frischen Kräutern  
Mini Pita Schiffchen mit Frischkäse und vegetarischer Füllung  
Prosciutto di Parma an Galia Melone mit Parmesan  
Crostinini mit Aprikosen- Tomaten und Hähnchenwürfel  
Hausgebeizter Lachs auf Kaiserschoten Stampf

### Vitamine

Avocado Orangensalat  
Wildkräuter-Mischung mit verschiedenen Dressing  
Sahne- Gurkensalat mit frischem Dill, Tomaten- Basilikumsalat  
Brotstation , Baguette Parisienne, Butter, Kräuterbutter

### Vom Grill

Fischspieße mit knackige Gemüse, Paprika- Auberginen- Zwiebel- Spieße,  
Hähnchenfiletspieße  
Kleine Rindersteaks, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Putenbratwürste  
Verschiedene Grillsaucen & Dipp

### Süßes im Glas

Pinienkern Tiramisu auf Löffelbiskuit  
Himbeerquark auf weißer Schokolade  
Chili- Mango Mousse  
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme

Speisenpreis pro Person

33,50 €



# BBQ Buffet aus unserer Pagode

Saisonal bis Oktober

## Vorschlag II

### Vorab

Büffel-Mozzarella Spießchen mit Zwergtomate im Pesto-Mantel

Pollo Tonnato an Thunfisch-Mayonnaise mit Olivensplittern

Buscetta mit Basilikum-Tomaten

Fischarrangement mit Dipp

Antipasti Variationen in Olivenöl

### Vitamine

Wildkräuter-Mischung mit Schafskäse, Crouton, Oliven, Sonnenblumenkernen,

Dressings

Hirtensalat mit Paprika, Sahne-Krautsalat, Cole Slaw Salat

Curry-Geflügel mit Chili verfeinert

Brotstation, Baguette Parisienne, Butter, Kräuterbutter

### Vom Grill

Festspielhaus Burger mit Rinderhack, Tomaten, Käse und Rucola

Lammrücken in Knoblauch-Rosmarin Marinade

Kleine Rindersteaks, Gemüsespieße mit Dipp,

Lachsmedaillon auf Gemüsebeet in der Folie

Verschiedene Grillsaucen, Dipp

### Süßes im Gläschen

Chili Mango Mousse

Vanillecreme mit Erdbeerenstückchen

Panna Cotta mit Beeren

Frischkäse Charlotte mit Kirschen und Löffelbiskuit

Speisenpreis pro Person

34,80 €

# Frühstück & Brunch

Bitte wählen Sie eine Variante & eine Erweiterung aus.....

I

Nur der frühe Vogel fängt.....

## Frühstück\*

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto,

Serrano vom Vorderschinken, Tiroler Schinken

Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Bufala Campana

Hausgebeizter Lachs, Sylter Matjes Dip, Lachs Provencial

Geflügelsalat mit Madras-Curry, Ziegenkäse, Kräuter-Quark

Frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup,

Vitaminschock

Marmeladen und Bienenhonig

Rührei mit feinen Kräutern, Bacon

Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Ciabatta Stangen,

Kulinarisches Brötchen Trio

Dunkle & Helle Singletten, Krustenbrot, Laugen Tessiner Brot

Butter, Becel, Avocado-Creme

II

Nur der frühe Vogel fängt.....

Frühstück \*

Italienische Salami, Roastbeef mit Sauce Tatar, Schinkenbraten  
mit Kren

Briekäse, Ziegenkäse, Mozzarella mit Feigensenf  
Forellenfilet, Pfeffermakrele, Lachs-Matjes-Tatar mit frischem Dill  
Kräuterquark, Frischkäse, Hüttenkäse

Papaya, Mango, Ananas, Honig Melone, Kap Stachelbeeren  
Rührei mit Lachs, Champignons mit Bacon & Bergkäse,  
Grilltomaten mit Parmesan

Joghurt, Quark

Croissant, Konfekt Brötchen, Ciabatta, Kürbiskernbrot,  
Sauerteigbrot, Oliven-Ciabatta  
Butter, Becel, Eiaufstrich mit Kräutern

### III

## Nur der frühe Vogel fängt.....

Frühstück \*

### Gesund

Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Frischer Obstsalat

Nordseekrabben, Lachstatar, Sylter-Matjesdip

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Bergkäse, Butterkäse

Vitaminschock mit Zimt

Serrano, Prosciutto di Parma, Roastbeef Sous-Vide

Himbeere, Erdbeere, Kirsch, Pfirsich-Konfitüre

Becel, Butter

Frischkäse, Hüttenkäse, Quark

Rührei mit frischen Kräutern & Champignons

Sonnenblumenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Rosinenstangen

Walnuss-Baguette, Haselnuss-Baguette

Konfekt-Brötchen, Pumpernickel

Frühstücksbuffet Speisenpreis pro Person

18,80 €

\*Inklusive Recklinghäuser Möller Obstsäfte

(Orangen-, Apfel-, Rhabarber-, und Maracujasaft)

## .... Die Erweiterung.... Wenn der frühe Vogel gefangen hat ....

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eier Stich, Markklößchen und  
Rindfleisch

Knackige Wildkräutersalate mit Feta, Malzcroustons, Oliven und  
Sonnenblumenkernen

Parmesandressing, Himbeeren- Vinaigrette

Maispouarden Spitzen mit knackigem Gemüse und Jasmin Reis,  
dazu Chili Mango Dip

Burgunder Braten mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Schupfnudeln mit geschmorrtten Rispentomaten und Lauchstreifen

Cappuccino Panna Cotta

Rote Beerengrütze mit Vanillecreme

### *Oder*

Tomatenessenz mit Basilikum- Quarkklößchen

Knackige Wildkräutersalate, Oliven, Feta und Kürbiskerne

Cocktaildressing, Kartoffel - Dressing

Milchkalb- Streifen mit frischen Wiesenchampignons und Zuckerschoten an

Birnen- Barolo Jus, dazu Hickel-Kartoffelchen mit frischen Kräutern

Krustenbraten auf Rahmwirsing, dazu dreierlei kleine Knödellinos

Gebackener Schafskäse auf jungem Blattspinat

Blutorangencreme

Münsterländer Herrencreme

## *Oder*

Spinatcremesüppchen mit Pilzklößchen  
Knackige Wildkräutersalate, schwarze und grüne Oliven, Kräutercroutons,  
Mais, Kidney Bohnen  
Vinaigrette, Caesar Dressing und Zitronen- Sahne Dressing  
Rindersaftgulasch mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle  
Schweinefiletmedaillons unter einer Tomaten Roquefort Haube auf  
Ackerbohnen, dazu Kräuter Kartoffelchen  
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten  
Vanillecreme mit Sauerkirschen

Erweiterung

Speisenpreis pro Person 24,50 €

Klein – aber fein .....

## das andere Fingerfood...

aus dem Bauchladen und dem Flugzeug Trolli

Stellen Sie sich individuell Ihr Fingerfood zusammen

5 Teile pro Person 16,50 €

7 Teile pro Person 21,00 €

10 Teile pro Person 26,00 €

### In kleinen Porzellanschälchen (kalt)

Gebratener Sesam-Lachs auf Erbsen Püree und Gewürz Zwiebeln

Wildfang Gamba in einer Kräuter Tempura mit Safran- Aioli Curry

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs

Hausgebeizter Lachs mit Gurken- Radieschen Salat

Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Garnelen in Mango- Papaya Salsa, Bufala Campana an Pesto Rosso

Mini Burger mit kleinen Fleischpflanzerl'n,

Mini Pita Schiffchen mit Tomate- Mozzarella- Basilikum

Mini Weizenfladen verschieden gefüllt

Rote Bete Carpaccio mit warmem Ziegenkäse und Wildkräuter

### In kleinen Porzellanschälchen (Warm)

Gnocchi mit Ziegenkäse gratiniert an Feigen und Rucola

Paprika- Poularden Spießchen mit Fenchelsalat und Minze – Joghurt

Wachtelbrüstchen mit Stiel Mus an Senfschaum

Mini Knödelinos in Champignon- Lauchcreme

Filetmedaillon mit einer Roquefort- Tomaten Haube auf Ackerbohnen

Asiatische Nudeln am Spieß an Ananas- Chinakohl

Medaillons vom Seeteufel auf Safran Lauch

Schupfnudeln mit geschmolzenen Zwergtomaten und Frühlingslauchstreifen

Kleine Lammfrikadellen mit Tomaten- Korianderfüllung auf getrüffeltem

Kartoffelstampf

## Süßes im Gläschen

Mousse von brauner Zartbitterschokolade mit Eierlikörhäubchen  
Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffelbiskuit-Bruch  
Creme Karamell mit feinen Orangenfilets  
Cappuccino- Panna Cotta mit Schokoladensplittern  
Chili- Mango Mousse  
Himbeerquark auf weißer Schokolade  
Nickis hausgemachtes Tiramisu mit Cognac, feinem Mocca und  
einem Hauch von Amaretto

Zusätzlich noch ein Süppchen gefällig ???

Serviert in einer kleinen Kaffeetasse

Kürbis- Ingwer Suppe mit Graubrot- Spieß	Liter	9,80 €
Leichte Kartoffelcreme mit Malz Croutons	Liter	9,80 €
Rotkohl Süppchen mit Streifen vom Hasenfilet	Liter	11,80 €
Cremesüppchen vom Blattspinat mit Pilzklößchen	Liter	9,80 €



## „HEIMAT“

Der typische Ruhrpott Empfang aus dem Bauchladen

Kleine Stullen belegt mit:

Möpken Brot & Rübenkraut  
Tafelspitz & Sauerampfer-Dip  
Schwarzwurzel Ragout & Meerrettich

Aus dem POTT in kleinen Einmach- Gläschen (warm)

Blutwurst-Gröstel mit Senf-Gurken-Julienne  
Pfefferpotthast mit Perlzwiebeln  
Mini Königsberger mit Trüffel

Aus dem Glas

Schwarzwälder-Kirschtörtchen  
Pumpernickel creme mit Sauerkirschen

Alternativ

Auf geröstetem Graubrot

Zwergtomaten mit Schnittlauch  
Kartoffel-Endivien Salat mit gebratener Entenbrust  
Bachsaibling mit Wasabi-Gurken & Ketakaviar

Aus dem POTT in kleinen Einmach- Gläschen (warm)

Himmel & Ääd auf Kartoffel-Stampf  
Fangfrisches Zanderfilet auf Ackerbohnen  
Kalbscurrywurst-Streifen in feuriger Sauce

Aus dem Glas

Himbeer-Quark auf weißer Schokolade  
Pikantes Erdbeer-Relish mit Chili

Für 8 Teilchen	Preis pro Person	19,00 €
Jedes weitere Teilchen		4,00 €

## Getränke

### *Biere*

König Pilsener vom Fass	Liter	8,00 €
Veltins vom Fass	Liter	8,00 €
Veltins alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Veltins V+ Lemon, Veltins Grapefruit	0,33l	2,80 €
Frankenheim Alt/Blue	0,33l	2,80 €
Maisel's Weizenbier/ alkoholfrei	0,50l	4,50 €

### *Alkoholfrei*

Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	7,00 €
Lift Apfelsaftschorle	Liter	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola zero	Liter	7,50 €
Fanta, Sprite	Liter	7,50 €
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon)	Liter	8,00 €
Möller Obstsäfte	Liter	8,50 €

### *Weine/ Sekt/ Prosecco*

Weißwein	0,75l	ab	21,50 €
Rose Wein	0,75l	ab	21,50 €
Rotwein	0,75l	ab	22,80 €
Geldermann Sekt	0,75l		21,50 €
Geldermann Sekt rosé	0,75l		22,50 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l		21,00 €

### *Heiße Getränke*

Filterkaffee	Liter	8,50 €
Tee, verschiedene Sorten,	Liter	5,50 €
Cappuccino, Espresso		2,90 €/2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		3,90 €/3,20 €
Heiße Schokolade		2,50 €

Spirituosen nach Absprache

## Partyservice und Extras

*Generell ist fast alles möglich – fragen Sie nach!*

*Ein kleiner Auszug aus unserem Zubehör*

Stehtisch	Stk.		10,50 €
Tisch	Stk.		6,00 €
Bierzeltgarnitur	Stk.		10,50 €
Husse für Bierzeltgarnitur	Stk.		10,50 €
Stretch Husse für Stehtisch	Stk.		11,50 €
Lackfolie	Meter		6,00 €
Stofftischdecke	Stk.		3,20 €
Geschirr & Besteck	pro Person		3,60 €
Gläser	pro Person		3,00 €
Polsterstuhl	Stk.	ab	7,80 €
Stuhl Husse	Stk.		5,00 €
Menükarte	Stk.		2,00 €
Pagodenzelt mit Fußboden	auf Anfrage		
Zu unseren BBQ Buffets	Pavillon (zum Grillen)		50,00 €
Personal			
Mitarbeiter Auf- und Abbau	Std.		16,50 €
Servicemitarbeiter	Std.		21,80 €
Theken/ Buffetkraft	Std.		19,80 €
Koch	Std.		23,80 €

# Partyservice

## Getränke

### *Biere*

Veltins Szeneflasche	0,33l		2,50 €
Veltins V+ Lemon/ Grapefruit	0,33l		2,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33l		2,50 €
Frankenheim Alt/ Blue	0,33l		2,50 €

### *Alkoholfrei*

Gerolsteiner Gourmet	0,75l		5,50 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l		5,50 €
Lift Apfelsaftschorle	Liter		6,00 €
Coca Cola, Coca Cola zero	Liter		6,00 €
Fanta, Sprite	Liter		6,00 €
Schweppes	Liter		7,00 €
Säfte	Liter		7,00 €

### *Weine/ Sekt/ Prosecco*

Weißwein	0,75l	ab	17,50 €
Rose Wein	0,75l	ab	17,50 €
Rotwein	0,75l	ab	18,50 €
Geldermann Sekt	0,75l		18,50 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l		19,00 €
Servicemitarbeiter	Std.		21,80 €
Auf & Abbau Mitarbeiter	Std.		16,50 €

Spirituosen nach Absprache

## DJs

### DJ Stefan

Stefan Gerstmeier

Tel: 0171-3408636

### 12 DJ'S & Technik

Sebastian Kähnert

Tel: 0173/2889635

02361-4082985

## Blumen/ Floristen

### Blüh auf! Blumenhandwerk (Tina Attenberger)

Schulstraße 32, RE [www.bluch-auf-re.de](http://www.bluch-auf-re.de)

Tel: 0152-52323231

### Floristik Tausch

Westerholter Weg 155, RE [www.floristik-tausch.de](http://www.floristik-tausch.de)

Tel: 02361-26975

### Blumen Burger (Marianne Tensmann)

Haltenerstraße 27, RE [www.blumen-burger.de](http://www.blumen-burger.de)

Tel: 02361-23307

### FlorDecOer (Martin Sievers)

Buschstraße 89, O-E

Tel: 02368-1490

## Konditoren/ Bäckerei

Konditorei Sternemann Kaiserwall 50, RE

02361-93430

Bäckerei Küper

Marienstraße 96, RE

02361-61470

Balke

Bäckerei/ Konditorei

Mühlenstraße 16, Haltern

02364-4183

## Ballondekoration

CADALOON [www.cardaloon.de](http://www.cardaloon.de)

Carsten Röttger, Recklinghäuser Straße 6,  
45739 Oer-Erkenschwick

02368-999 309 0

0152-0176 69 26

## Fotografen / Fotobox

LichtBlick

Paul Wiesmann [www.fotografie-lichtblick.de](http://www.fotografie-lichtblick.de)

Limperstraße 36, RE

02361-164 24

TOP FotoBox [www.top-fotobox.de](http://www.top-fotobox.de)

Nicola & Sven Huppertz Gbr

Roonstraße 25, 45699 Herten

02366-5699010