



Inhalt

Angebote für unseren Partyservice

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

„Romeo & Julia“

Vorab

Hausgebeizter Lachs mit Gurken Radieschen-Salat
Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico
Bufala di Campana an Pesto Rosso
Mini Burger mit kleinen Fleischpflanzerln

Vitamine

Wildkräutersalat-Mischung mit Oliven, Sonnenblumenkernen, Feta,
Croutons & verschiedene Dressing, Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter

Für den großen Hunger

Gnocchi mit Ziegenkäse gratiniert an Feigen und Rucola
Paprika-Poularden Spießchen mit Fenchelsalat und Minze-Joghurt
Mini Knödellinos in Champignon-Lauchcreme
Rinderfiletstreifen mit knackigem Gemüse und Chili-Mango-Dip

Aus dem Glas

Mousse von brauner Zartbitterschokolade und Eierlikörhaube
Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffelbiskuit
Chili Mango Mousse

Speisenpreis pro Person

28,00 €

„Der Zerbrochene Krug“

Das rustikale Buffet

Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotscheiben
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons
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
Partybrötchen, Schmalz, Kräuterbutter

Für den großen Hunger

Knusperente mit Rotkohl und Apfel-Olivenöl-Püree
Fangfrisches Kabeljau, Ackerbohnen
Medaillons vom Geflügel auf Rahm-Stiel Mus

Vegetarisch

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

Dazu gehört

Pfannenfrische Bratkartoffeln, Mais-Küchlein

Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm, Pumpnickel creme mit Sauerkirschen
Frischkäse mit Beerenfrüchten und Löffelbiskuit, Käse vom Brett

Speisenpreis pro Person

29,00 €

„Don Giovanni“ Mediterran

Vorab

Bufala di 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

Vitamine

Knackige Wildkräuter-Mischung, Mandel & Knoblauch Oliven, Zwergtomaten &
Ciabatta
Vinaigrette, Balsamico & italienischer Dressing
Belugalinsen mit Frühlingslauch
Ciabattinis, Walnussbaguette, Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter & Olivenbutter

Für den großen Hunger

Piccata Milanese auf mini Ratatouille
Rindermedaillons 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 Rispen Tomaten
und Parmesan

Das gehört dazu

Hickel Kartoffelchen mit frischen Kräutern
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

Speisenpreis pro Person

29,00 €

Buffetvorschlag 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 Mini Weizenfladen

Vitamine

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

Konfekt-Brötchen, Rotweinbutter, Kräuterbutter

Für den Hunger

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert (vegetarisch)

Streifen vom Hähnchenfilet mit knackigem Gemüse, Chili- Mango-Dip,
Basmatireis

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

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

Süße Komposition aus dem Glas

Frischkäse mit Krokant

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person

28,90 €

Buffetvorschlag II

Vorab

Bufala di 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 Hunger

Paprika-Poularden-Spießchen mit Fenchelsalat und Minze-Joghurt
Filetmedaillons mit einer Roquefort-Tomaten Haube auf Ackerbohnen,
kleine gebratene Kartoffelchen
ASIANudeln 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

28,90 €

Buffetvorschlag 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 & Salzbutter, Kräuterbutter

Für den Hunger

Crostinis (Thunfisch, Mozzarella, Hähnchen) mit Cheddar-Cheese frisch
aus dem Ofen
Sous-Vide gegartes Roastbeef unter einer Senf Zwiebel Kruste, Sauce
Bernaïse, Kräuterkartoffelchen und Speckböhnchen
Schupfnudeln mit frischen Champignons und Frühlings-Lauch, Kräuter-
Dip

Für den süßen Zahn

Hausgemachtes Tiramisu
Frischer Obstsalat mit Cointreau
Himbeer-Quark auf weißer Schokolade

Speisenpreis pro Person

28,90 €

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 €
Stoffserviette	Stk.		1,50 €
Geschirr & Besteck	pro Person		3,60 €
Gläser (Wasser, Wein, Sekt & Bier)	pro Person		4,50 €
Polsterstuhl	Stk.	ab	7,80 €
Stuhlhusse	Stk.		5,00 €
Menükarte	Stk.		2,50 €
Pagodenzelt mit Fußboden	auf Anfrage		
Zu unseren BBQ Buffets	Pavillon (zum Grillen)		50,00 €
Personal			
Mitarbeiter Auf- und Abbau	Std.		16,80 €
Servicemitarbeiter	Std.		21,80 €
Theken/ Buffetkraft	Std.		19,80 €
Koch	Std.		24,80 €

Partyservice

Getränke

Biere

Veltins Szene Flasche	0,33l		2,50 €
Veltins V +	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 €
Möller Obstsäfte	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		18,50 €
Servicemitarbeiter	Std.		21,80 €
Auf & Abbau Mitarbeiter	Std.		16,80 €

Spirituosen nach Absprache