



Inhalt

Angebote für Festivitäten
im Ruhrfestspielhaus & Partyservice

Pauschalangebot für Hochzeiten

Beginn variabel

Endzeit 04:00 Uhr

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

99,00 €

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 & Stuhl Müssen

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

Für außer Haus kommen noch Kosten für Logistik dazu.

„Goethes Faust“

Etagere Festspielhaus wird serviert

Gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree & Gewürz Zwiebeln
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, schokolierte 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

Maispoularden-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 Bete Carpaccio mit Graubrotwürfel und Trüffel Öl

Jamon de Serrano mit Parmesan-Chips

Weißer Heilbutt, Whiskey-Lachs & Forellenfilet auf Pumpnickel 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 Kräutermantel an Gorgonzolasauce

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
Melonenkügelchen 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,
Zwergtomaten & 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
Pumpenickel 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, Rotweibutter, Salzbuttei

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 Brotbasse

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 Gewürz Zwiebeln

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, Salzbuttei

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, Salzbutte

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 Kuchlein

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, Rotweibutter, 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 & Salzbutter, 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	75,00 €
Geburtstag II	75,00 €
Geburtstag III	75,00 €

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 €
Spirituosen & Longdrinks	(auf Anfrage)	

BBQ Buffet aus unserer Pagode

Saisonal von April 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
Crostini 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 von April 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

Friskäse 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, Malzcroutons, Oliven und
Sonnenblumenkernen

Parmesandressing, Himbeeren- Vinaigrette

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

Burgunder Braten mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Schupfnudeln mit geschmorrrten 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 Knödellinos 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.blueh-auf-re.de

Tel: 0152-52323231

Floristik Tausch

Westerholter Weg 155, RE www.floristik-tausch.de

Tel: 02361-26975

Blumen Burger (Marianne Tensmann)

Haltenerstraße 27, RE 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

Ballon Dekoration

CADALOON www.cardaloon.de

Carsten Röttger, Recklinghäuser Straße 6,
45739 Oer-Erkenschwick

02368-999 309 0

0152-0176 69 26

Fotografen / Foto Box

LichtBlick

Paul Wiesmann www.fotografie-lichtblick.de

Limperstraße 36, RE

02361-164 24

TOP FotoBox www.top-fotobox.de

Nicola & Sven Huppertz Gbr

Roonstraße 25, 45699 Herten

02366-5699010