

Menüvorschläge als Buffet

Alle Menüvorschläge können auch ohne Suppe und, oder Dessert bestellt werden. Wir stellen natürlich auch ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Alle Menüvorschläge auch zum Pauschalpreis. Mehr Informationen zum Pauschalpreis auf der letzten Seite.

(Suppe und Suppenfleisch auch am Tisch serviert)

Vorschlag 1

1. Suppe

2. Rinderschmorbraten und Schweinebraten
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

15,40

Vorschlag 2

1. Suppe

2. Suppenfleisch (vom Mittelbug)
mit hausgemachter Remouladensauce und Gürkchen

3. Rinderschmorbraten und Schweinebraten
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

4. Dessert

18,80

Vorschlag 3

1. Suppe

2. Suppenfleisch (vom Mittelbug)
mit hausgemachter Remouladensauce und Gürkchen3. Minirouladen, Schweinebraten und Putenschnitzel
mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

4. Dessert

19,90Vorschlag 4

1. Suppe

2. Suppenfleisch (vom Mittelbug)
mit hausgemachter Remouladensauce und Gürkchen3. Minirouladen, Schweinebraten und zarter Putenbraten
von junger Putenbrust in Rahmsauce
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

4. Dessert

19,20

Anstatt Schweinebraten ist auch Backschinken, Jägerbraten,
Zwiebelbraten, Zigeunerbraten oder Kräuterrahmbraten möglich

Vorschlag 5

1. Suppe

2. Rinderschmorbraten und Putenschnitzel
mit frischen Champignons in Rahmsoße
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

16,70Vorschlag 6

1. Suppe

2. Westfälischer Sauerbraten
dazu Apfelkompott und, oder Rotkohl
Butterspätzle oder Salzkartoffeln

3. Dessert

15,20Vorschlag 7

1. Suppe

2. Figeunerbraten
Schweinebraten mit Mett, Zwiebeln
und frischen Paprika gefüllt
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

14,90

Vorschlag 8

1. Suppe
2. Schweinerahmgulasch mit frischen Champignons
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

13,40

Vorschlag 9

1. Suppe
2. Ungarischer Rindergulasch mit frischem Paprika
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

13,80

Vorschlag 10

1. Suppe
2. Zwiebelbraten
Schweinebraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

14,90

Vorschlag 11

1. Suppe

2. Prager Schinken (Backschinken)
dazu Rotkohl oder mildes Ananasweinkraut
Krautsalat und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

14,90

Vorschlag 12

1. Suppe

2. Zarte Schweinefilets auf Blattspinat
mit Käsesahnesoße überbacken
dazu verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

18,80

Vorschlag 13

1. Suppe

2. Broccolibraten

Schweinelummebraten mit frischem Broccoli,
frischen Champignons und Käsewürfeln gefüllt,
mit sahniger Broccolisoße,
dazu Salatbuffet, verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

15,80

Vorschlag 14

1. Suppe

2. Jägerbraten

Schweinebraten mit Mett und Champignons gefüllt
mit einer Rahmsoße von frischen Champignons
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

14,90

Vorschlag 15

1. Suppe

2. Putenbraten von junger Putenbrust in Rahmsoße
dazu Salatbuffet, verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

14,40

Vorschlag 16

1. Suppe

2. Saftiger Kasselerrücken mit Ananasscheiben
dazu frische Stampfkartoffeln und Ananasweinkraut

3. Dessert

15,80

Vorschlag 17

1. Suppe
2. Zarte Schweinefilets auf gebratenen Champignons
mit Käsesahnesoße überbacken
dazu Salatbuffet, verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert
18,80

Vorschlag 18

1. Suppe
2. Minirouladen und Schweinebraten
Salatbuffet und Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise,
verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert
15,90

Vorschlag 19

1. Suppe
2. Gegrillte Minihaxen, Minirouladen und Backschinken
dazu Stampfkartoffeln und /oder warmer Kartoffelsalat
Salatbuffet und Apfelrotkraut oder Ananasweinkraut

3. Dessert
16,40

Vorschlag 20

1. Suppe

2. Miniroulade und zwei Schweinelendchen auf frischen
Champignons in Rahmsoupe
dazu Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

18,20

Vorschlag 21

1. Suppe

2. Sauerbraten, Wildragout mit frischen Waldpilzen
dazu Apfelrotkohl und Apfelkompott
verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

13,90

Vorschlag 22

1. Suppe

2. Zarte Schweinefilets auf einer Rahmsoupe
von frischen Champignons
mit mildem Goudakäse überbacken
dazu Salatbuffet und verschiedene Kartoffelbeilagen

3. Dessert

18,80

Vorschlag 23

1. Suppe

2. Wildlachsfilet in Hummersahnesoße
mit Butterreis und Salatbuffet

3. Dessert

15,40

Je nach Saison bieten wir auch, frischer Spargel, Muscheln
Martinsgans (Brust, Keule), Grünkohl, Wildgerichte usw. an

Nehmen Sie ohne Suppe werden 1,00 abgezogen

Nehmen Sie ohne Dessert werden 1,60 abgezogen

Nehmen Sie zusätzlich Eis mit heißen Kirschen, Himbeeren,
Brombeeren, Pflaumen, Erdbeerpfeffersoße, Schokosoße wird 0,50
hinzugerechnet.

Für Schokoladenbrunnen oder nur Eis mit Heiß oder nur Rote Grütze
mit Vanilleeis oder Vanillesoße werden 1,00 hinzugerechnet

frische Erdbeeren nach Saison

Dessert: Herrenkreme, Erdbeerkreme, Schwarzwälder Käsekreme
(Sahnequark mit Sauerkirschen und Schokoraspel) Rotweinkreme,
Weißweinkreme, Glühweinkreme, Rote Grütze mit Vanillesoße,
Sahne-Joghurt-Quark und gemischte Früchte, Vanille- oder
Schokokreme auf Sauerkirschen, Karamellkreme,

Verschiedene Kartoffelbeilagen: Kartoffeln, Kroketten, Gratin

P a u s c h a l p r e i s e

Für einen Inklusivpreis wird zum jeweiligen Menü noch folgendes hinzugerechnet:

für die Standartgetränke + 22,00 pro Person

für den Sektempfang + 1,60 pro Person

Abends belegte Brötchen + 0,80 pro Stück

Standart-Getränkliste:

Pils vom Fass

Alt vom Fass

Malzbier

Bitter Lemon, Orangensaft, Apfelsaft

Cola, Mirinda, 7UP, Cola-light

Mineralwasser Classic, Apfelschorle

Weiß-, Rot-, Roséweine

Korn, Bittern, Roten, Anis, Kümmerling, Jägermeister, Mariacron, Ramazzotti

Kaffee, Tee,

Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee nicht im Pauschalpreis

Alle Getränke werden nur in Gläsern ausgeschenkt.

*Der Pauschalpreis bezieht sich auf **maximal 8 Stunden**.*

Jede weitere Stunde wird mit einem Aufschlag von 2,50 pro anwesende Person berechnet.

Kinder unter 12 Jahren zahlen den halben Preis.

Siehe auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Alle Preise entsprechen dem aktuellen Stand
und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Preisänderungen sind möglich

Getränkepreise für Feierlichkeiten ab 30 Personen

<i>Produkt</i>	<i>Menge</i>	<i>Preis</i>	<i>Produkt</i>	<i>Menge</i>	<i>Preis</i>
<i>Biere bis 50l.</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,50 €</i>	<i>Amaretto</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Biere ab 50l.</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,20 €</i>	<i>Anislikör</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Biere ab 100l.</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Baileys</i>	<i>1 Liter</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Bitburger Drive Flasche</i>	<i>0,33 l.</i>	<i>1,90 €</i>	<i>Baileys</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>52,50 €</i>
<i>Cola, Mirinda, 7UP</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,00 €</i>	<i>Eierlikör</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Bitter Lemon Flasche</i>	<i>1 Liter</i>	<i>8,00 €</i>	<i>Fernet Branca</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Mineralwasser Exklusiv Flasche</i>	<i>0,75 l.</i>	<i>3,60 €</i>	<i>Bittern</i>	<i>1 Liter</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Mineralwasser Classic Flasche</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>3,00 €</i>	<i>Jägermeister</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Fachinger Flasche</i>	<i>0,25 l.</i>	<i>1,60 €</i>	<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>55,00 €</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>4,20 €</i>	<i>Korn</i>	<i>1 Liter</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,80 €</i>	<i>Kümmerling</i>	<i>0,5 l.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>1 Liter</i>	<i>6,80 €</i>	<i>Malteser Aquavit</i>	<i>1 Liter</i>	<i>68,00 €</i>
<i>Oppenheimer lieblich weiß</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Malteser Aquavit</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>47,60 €</i>
<i>Bornheimer halbtrocken weiß</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Ramazzotti</i>	<i>1 Liter</i>	<i>76,00 €</i>
<i>Silvaner trocken weiß</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Ramazzotti</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>56,00 €</i>
<i>Weißherbst Rosé lieblich</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Roten</i>	<i>1 Liter</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Weißherbst Rosé halbtrocken</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Roten</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Dornfelder Rot halbtrocken</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Underberg</i>	<i>0,02 l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Chantillon Rot trocken</i>	<i>1 Liter</i>	<i>13,40 €</i>	<i>Vanilleken</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Mariacron</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>39,00 €</i>	<i>Wacholder</i>	<i>1 Liter</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>51,00 €</i>	<i>Vodka</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>70,00 €</i>	<i>Kanne Kaffee</i>	<i>1,5 l.</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>70,00 €</i>			
<i>Cognac Hennessy</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>65,00 €</i>			
<i>Pott Rum</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>40,00 €</i>			
<i>Martini</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>16,00 €</i>			
<i>Bacardi</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>45,00 €</i>			
<i>Sherry medium</i>	<i>0,7 l.</i>	<i>20,00 €</i>			

Bei angefangenen Flaschen wird nur der **verbrauchte Inhalt** berechnet.