



Ihr Ansprechpartner für  
jeden Anlass

# Partyservice Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)  
**Stand 24.10.2025**

Michael Többen  
Borsigstraße 6  
49661 Cloppenburg  
04471/888781

## Inhaltsverzeichnis

<b>Gourmet-Bufferet</b> .....	4
<b>Italienisches-Bufferet</b> .....	5
<b>Herbst-Winter-Bufferet</b> .....	5
<b>Pikantes-Bufferet</b> .....	6
<b>Toscana-Bufferet</b> .....	6
<b>Rustikales-Bufferet</b> .....	6
<b>Schnitzel-Bufferet</b> .....	7
<b>Räuber-Bufferet</b> .....	7
<b>Sommer-Bufferet</b> .....	7
<b>Frühlings-Bufferet</b> .....	8
<b>Party-Bufferet</b> .....	8
<b>Hochzeits-Bufferet</b> .....	9
<b>Wild Buffet</b> .....	10
<b>Feuerwehr-Bufferet</b> .....	10
<b>Räucherfischplatten</b> .....	10
<b>Spießbraten - Brötchen</b> .....	11
<b>Schnitzel - Brötchen</b> .....	11
<b>Döner Büffet</b> .....	11
<b>Pulled Pork Burger</b> .....	12
<b>Business-Fingerfood-Bufferet</b> .....	13
<b>Grillbuffet Basic</b> .....	14
<b>Grillextras</b> .....	14
<b>Mediterranes Grillbuffet</b> .....	15
<b>Frühstücks-Bufferet</b> .....	16
<b>Frühstück</b> .....	16
<b>Suppen</b> .....	17
<b>Süßer Abschluss</b> .....	17
<b>Geschirr</b> .....	18
<b>Lieferservice</b> .....	18
<b>Personal</b> .....	18
<b>Partyhall "All Inklusiv"</b> .....	19
<b>All Inklusiv Party (ab 50 Personen)</b> .....	20
<b>All Inklusiv Grillparty (ab 50 Personen)</b> .....	21
<b>All Inklusiv Classic (ab 50 Personen)</b> .....	22
<b>All Inklusiv Exklusiv (ab 50 Personen)</b> .....	23
<b>Events 2026</b> .....	24
<b>Grünkohlparty</b> .....	24
<b>Termine 2026: 7.2.26 - 14.2.26 - 21.2.26 - 28.2.26</b> .....	24
<b>Gemeinschafts-Weihnachtsparty</b> .....	25
<b>Termine 2025: 22.11 / 29.11 / 6.12 / 13.12</b> .....	25
<b>Silvesterparty</b> .....	25
<b>31.12.2025</b> .....	25

# Reservierungs- und Stornierungsbedingungen

Um Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten, bitten wir Sie, uns die **endgültige Gästeanzahl spätestens 6 Tage vor Ihrem Termin** mitzuteilen.

Bitte beachten Sie, dass Stornierungen am selben Tag mit dem vollen Preis berechnet werden. Bei Absagen bis zu 3 Tage vor dem Termin berechnen wir den bereits entstandenen Wareneinsatz.

Wir danken für Ihr Verständnis – so können wir die Qualität und Frische unserer Produkte für alle Gäste gewährleisten.

## Unsere Partyservice Lieferzeiten:

Mo	08.30 – 14.00 Uhr
Di	Ruhetag
Mi	08.30 – 14.00 Uhr
Do	08.30 – 14.00 Uhr
Fr	08.30 – 19.30 Uhr
Sa	08.30 – 19.30 Uhr
So	Ruhetag

# Gutsherren-Bufferet

## Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Zarter Rinderbraten in dunkler Sauce
- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Wildlachs "Italia" überbacken oder in Dill-Sahnesauce
- Rustikaler Backschinken
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Kartoffelgratin
- Speckbohnen "Rustikal"
- Rosenkohl oder Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Chinakohl mit Mandarinen
- Bohnensalat

**Kosten pro Person**

**24,90 €**

# Gourmet-Bufferet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Rinderroulade "Exquisit" in leckerer Sauce  
oder
- Zarter Rinderbraten in dunkler Sauce
- Nackenbraten vom Schwein mit Kräuterkruste
- Hähnchenbrustfilet "California" in Pfirsich-Curry-Sauce
- Röstkartoffeln
- Butterreis oder Spätzle
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Gurkensalat
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing

**Kosten pro Person**

**22,90 €**

# Italienisches-Buffet

## Für Feiern mit mehr als 30 Gästen

### Vorspeise:

- Pochierter ganzer Lachs in Pesto-Basilikum-Lasur, dazu Senf-Dill-Dip

### Hauptgang:

- Hähnchenbrustfilet "Knusper" überbacken mit Tomate und Käse
- Wildlachs „Italia“
- Schweinefilet "Limone" mit Champignons und Spargel
- Lachsbraten „Pesto Rosso“ vom Schwein
- Italienische Gemüsepfanne
- Pestokartoffeln gratiniert
- Lachsnudeln "Torgoloni" mit Spargel und Lachs in Limonensauce
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Tomaten-Mozzarella-Platte mit Crema Balsamico
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Rucolasalat mit Balsamico Dressing und Räucherlachsstreifen
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse

**Kosten pro Person "Vorspeise" 8,90 €**

**Kosten pro Person "Hauptmenü" 25,90 €**

# Herbst-Winter-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Oldenburger Grünkohl mit Mettwurst und Kohlpinkel,
- mild geräuchertem Kasselerbraten und Räucherspeck,
- dazu Röstkartoffeln
- oder
- Salzkartoffeln und Soße

**Kosten pro Person 17,90 €**

# Pikantes-Buffet

**Feiern mit mehr als 15 Gästen**

- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Hirtenkäse überbacken
- Backschinken mild gepökelt
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Bohnensalat
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Tomato-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

**Kosten pro Person**

**18,90 €**

# Toscana-Buffet

**Feiern mit mehr als 10 Gästen**

- Hähnchenbrustfilet "Light" mit Paprikaecken und Süß-Sauer-Sauce
- Schweinefilet "Limone" mit Champignons und Spargel
- Lachsbraten "Pesto Rosso"
- Lachsnudeln "Torgoloni" mit Spargel und Lachs in Limonensauce
- Wellino-Kartoffeln mit Kräuter und Kräuterquark
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Nudelsalat "Italia" mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
- Tomato-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

**Kosten pro Person**

**18,90 €**

# Rustikales-Buffet

**Feiern mit mehr als 10 Gästen**

- Backschinken mild gepökelt
- ½ Grillhaxe
- Kasselerbraten
- Kartoffelpüree mit Sauerkraut und Bratzwiebeln

**Kosten pro Person**

**17,90 €**

# Schnitzel-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Zarte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
- mit Pilzrahm- und Paprikasauce
- Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Zwei Salate nach Wahl

Kosten pro Person

17,90 €

# Räuber-Buffet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Nackenbraten vom Schwein mit Käse und Kochschinken gefüllt
- Gyros in Metaxasauce überbacken
- Hähnchenbrustfilet "Knusper" überbacken mit Tomate und Käse
- Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln
- Kaisergemüse-mit Sauce Hollandaise
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Gurkensalat
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse oder  
Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

20,90 €

# Sommer-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Nackenbraten vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln gefüllt
- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit ganzen Champignons
- Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Hirtenkäse überbacken
- Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln
- Butterreis
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Tomate- Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

# Frühlings-Bufferet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Backschinken mild gepökelt
- Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Hirtenkäse überbacken
- Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln
- Butterreis
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Tomato-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

# Party-Bufferet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Saftiger Spießbraten mit Bratzwiebeln
- Zarte Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Hirtenkäse überbacken
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Butterreis
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Tomato-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €



# Hochzeits-Buffer

## Feiern mit mehr als 50 Gästen

### Exklusives Vorspeisenbuffet:

- Melonenschiffchen mit Serrano Schinken
- Pochierter Lachs mit Honig Senf Dill Sauce mit Garnelen
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne

### Suppe:

- Hühnersuppe mit reichhaltiger Einlage

### Buffet:

- Spießbraten vom Schwein
- Hähnchenbrustfilet "Knusper" überbacken mit Tomate und Käse
- Rinderbraten in dunkler Soße **oder** Rinderrouladen
- Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sauce mit Hirtenkäse überbacken
- Butterreis
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Schwenkkartoffeln "Palermo" mit frischen Paprika-Spalten
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Speckbohnen
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Rucolasalat mit Balsamico Dressing und Räucherlachsstreifen
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

### Dessert-Buffer:

- Mascarponecreme mit Himbeeren
- Herrencreme mit Schokoraspeln
- Schokomousse

Kosten pro Person "Vorspeisenbuffet"	10,50 €
Kosten pro Person "Menü inkl. Suppe und Dessert"	33,90 €

# Wild Buffet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Hirschragout "Diana" mit Pilzen
- Förstersteak mit Champignon-Zwiebel Haube
- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Rotkohl
- Speckbohnen
- Gurkensalat
- Chinakohl mit Mandarinen

**Kosten pro Person**

**25,90 €**

# Feuerwehr-Bufferet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Backschinken mild geräuchert
- Nackenbraten vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln
- Saftiger Spießbraten mit Bratzwiebeln
- Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Bohnensalat

**Kosten pro Person**

**16,90**

# Räucherfischplatten

## Abende mit mehr als 10 Gäste

Auf Anfrage wird eine Auswahl an verschiedener Fischspezialitäten für Sie zusammengestellt. Sprechen Sie uns gerne darauf an.

**Kosten pro Person**

**18,90**

# Spießbraten - Brötchen

**Feiern mit mehr als 10 Gästen**

- Saftiger Spießbraten mit Bratzwiebeln
- Weizenbrötchen
- Tzatziki
- Kräutercreme
- Krautsalat

**2 Stück. Pro Person**

**12,90 €**

# Schnitzel - Brötchen

**Feiern mit mehr als 10 Gästen**

- Zarte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
- Weizenbrötchen
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kräutercreme

**2 Stück. Pro Person**

**12,90 €**

# Döner Büffet

**Feiern mit mehr als 20 Gästen**

**Többen's Döner-Taschen mit Durchlauftoaster.**

Original Dönerbrot mit

- Schweine- und Hähnchengyros
- Eisbergsalat
- Tomate
- Gurke
- Zwiebeln
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kräutercreme
- Auswahl an Dips

**Kosten pro Person**

**12,90**

# Pulled Pork Burger

## Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Zarter Schweinenacken - 8 Stunden gegart mit milder Rauchnote pikant gewürzt und gezupft
- Weizenbrötchen
- Frische Bratzwiebeln
- Farmersalat
- BBQ-Sauce

**2 Stück pro Person**

**12,90**

# Business-Fingerfood- Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Filet - Fingers in Knusperkruste
- Partybällchen am Degen garniert
- Mediterrane Double-Sticks
- Goldnuggets mit Spargel und Käse überbacken
- Gurken-Türmchen mit Käsedach
- Tomate-Mozzarella
- Anti Pasti Spieße
- Terriyaki-Sticks
- Blätterteig Schnecken
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Bacon
- Crispy Chicken Fingers
- Pineapple Sticks
- Roasted Chicken
- Paprikaecken mit Frischkäse und Bacon
- Mini -Wraps
- Mini Partybrötchen-Korb
- Schweinemedallions mit Pfirsich und Käse überbacken
- Lachsschnittchen mit Honig-Dip
- Mettschnittchen
- Käseschnittchen
- Räuchermaßjes auf Schwarzbrottaier
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Mini Schnitzel mit Ananas und Käse überbacken
- Mini Burger
- Nudelnester
- Curry Masala Sticks
- Tahini Bites
- Peppersticks

## Kosten pro Person

5 Teile	7,90 €
7 Teile	9,90 €
10 Teile	12,90 €
12 Teile	14,90 €
15 Teile	17,90 €

# Grillbuffet Basic

**Feiern mit mehr als 30 Gästen**

## Grillbuffet

Grillsteak „El Paso“, Lachssteak mager „Brasil“, Grilltaschen gefüllt, Hähnchensteak „Papageno“, Filet-Spieße, Bratwurst, Hirtenkäse-Zucchini Spieße, Gemüsespieße „Vegi“

## Kalte Beilagen

Farmersalat, Kartoffelsalat "Gärtnerin", Nudelsalat "Schwäbisch", Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing, Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse

## Warme Beilagen

Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark, Röstkartoffeln, überbackene Strauchtomaten mit Hirtenkäse und Kräuteröl.

## Brote und Saucen

Partybrötchen, Tzatziki, Kräuterbutter, Senf und verschiedenen Dip Saucen

**Unsere Grillmeister bereiten für Sie ausgesuchte Spezialitäten vom Holzkohlegrill in Ihrem Garten zu.**

(inkl. Grillmeister, Geschirr, Holzkohle und Reinigung)

**Kosten pro Person**

**28,90 €**

# Grillextras

Frischen Champignons

**Kosten pro Person**

**4,50 €**

Wildlachs in Pesto und Scampi-Pfanne

**Kosten pro Person**

**6,90 €**

mit Rindersteak "Buffalo Bill"

**Kosten pro Person**

**auf  
Anfrage**

# Mediterranes Grillbuffet

**Feiern mit mehr als 30 Gästen**

## **Grillbuffet**

Grillsteak „El Paso“, Lachssteak mager „Brasil“, Grilltaschen gefüllt, Hähnchensteak „Papageno“, Filet-Spieße, Bratwurst, Hirtenkäse-Zucchini Spieße, Gemüsespieße „Vegi“

## **Kalte Beilagen**

Farmersalat „Cole Slaw“, Kartoffelsalat "Gärtnerin", Nudelsalat "Italia" mit Tomaten, Rucola und Parmesan, Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und Frenchdressing, Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse, Tomate-Mozzarella Platte mit Creme Balsamico, Rucolasalat mit Balsamico Dressing und Räucherlachsstreifen, Feldsalat mit Früchten und Salatkörnern

## **Warme Beilagen**

Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark, Röstkartoffeln, überbackene Strauchtomaten mit Hirtenkäse und Kräuteröl.

## **Brote und Saucen**

Partybrötchen, Tzatziki, Kräuterbutter, Senf, verschiedenen Dip Saucen

***Unsere Grillmeister bereiten für Sie ausgesuchte Spezialitäten vom Holzkohlegrill in Ihrem Garten zu.***

(inkl. Grillmeister, Geschirr, Holzkohle und Reinigung)

**Kosten pro Person**

**29,90 €**

# Frühstücks-Buffer

## Ab 10 Gästen

### Weizenbrötchen und Körnerbrötchen (2 Stück/Gast)

- Aufschnitt, sortiert
- Käsevariation
- Butter & Margarine
- Tomate-Mozzarella Platte mit Creme Balsamico
- frisches Rührei
- knuspriger Frühstücks-Speck
- Quarkspeisen mit Früchten
- Orangensaft
- Gurken und Tomatenscheiben

### Exklusiv

- mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dill Soße
- Melonenschiffchen mit Serrano Schinken

**Kosten pro Person** **15,90 €**

**Kosten pro Person Exklusiv** **17,90 €**

# Frühstück

## Preis pro Stück

½ belegtes Brötchen mit Salami, Schinken, Käse und Mett auf Platten garniert		2,50 €
belegtes Schnittchen mit Salami, Schinken, Käse und Mett auf Platten garniert		2,50 €
Lachsschnittchen mit Honig Senf Dill Sauce		3,00 €
Kaffee	auf Anfrage	
Kuchen / Gebäck	auf Anfrage	



# Suppen

## Preis pro Person

Gulaschsuppe	mit reichlich Fleischeinlage	5,00 €
Mitternachtssuppe	mit großzügiger bunter Einlage	5,00 €
Gyrossuppe	mit pikantem Pfiff	5,00 €
Allgäuer-Käse-Lauch-Suppe	mit Hackfleisch	5,50 €
	ohne Hackfleisch	5,00 €
Erbsensuppe	mit reichlicher Fleisch und Wursteinlage	4,50 €
Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe	mit Zwiebackklöße, Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage	5,00 €
Tomatensuppe		4,50 €
Kürbissuppe	Auf Anfrage	5,00 €
Partybrötchen	Preis pro Stück	0,60 €

# Süßer Abschluss

## Preis pro Portion

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce		3,50 €
frischer Obstsalat	Saison	3,50 €
Sahnequark mit frischen Erdbeeren	Saison	3,50 €
Herrencreme mit Schokoraspeln		3,50 €
Zitronencreme "Fresh-lime"		3,50 €
Tiramisu		3,50 €
Panna Cotta mit Erdbeerspiegel		3,50 €
Mascarponequark mit Himbeeren		3,50 €
Schokomousse		3,50 €
Dessertauswahl im Mini Weck Glas (Panna Cotta, Herrencreme, Mascarponequark mit Himbeeren (ab 30 Personen))		5,00 €

# Geschirr

Preise pro Stück - incl. Besteck zzgl. ges. MwSt.

	gereinigt	ungereinigt
Essteller und Besteck	1,50 €	2,50 €
Suppentasse & Esslöffel	1,00 €	1,50 €
Dessertschalen & Teelöffel	0,50 €	1,00 €
Kaffee-Geschirr - Komplett	2,00 €	4,00 €
Thermoskanne	0,00 €	1,00 €
Warmhalte Geräte	0,00 €	5,00 €

# Lieferservice

Pauschalpreise, zzgl. evtl. Auf- und Abbaukosten zzgl. ges. MwSt.

Cloppenburg Stadt		10,00 €
Außerhalb	bis 15 km	20,00 €
Außerhalb	bis 30 km	35,00 €
Außerhalb	bis 50km	50,00 €

# Personal

Preise pro Stunde & Person, zzgl. ges. MwSt.

Service und Montage-Team	28,50 €
--------------------------	---------

# Partyhall "All Inklusiv"

## Feiern mit mehr als 50 Gästen

Feiern Sie hier in der Partyhalle (Borsigstraße 6, 49661 Cloppenburg) 7 Stunden unbeschwert in gemütlicher Atmosphäre.

### Im Preis enthalten sind:

- Raummiete inkl. Endreinigung
- Servicepersonal
- Tischdecken und Dekoration
- Getränke "All Inklusiv"
- Kaffeespezialitäten
- Buffetauswahl

### Extras – werden gesondert berechnet:

- Servicepersonal und Getränke nach 7 Stunden
- Stuhlhussen in Stretch, weiß pro Stuhl € 5,00
- aufwendige Blumendekoration nach Aufwand
- Hochzeitssuppe mit feiner Einlage (Rind/oder Huhn) am Tisch serviert pro Gast € 4,50
- Mitternachtssnack – Currywurst-Pfanne, pro Gast € 4,90
- Fingerfood 3 Teile, pro Gast € 5,90
- Kaffeetafel/Tee mit komplett Geschirr, pro Gast € 4,90

# All Inklusiv Party

(ab 50 Personen)

Wählen Sie zwischen:

## Dönerbüffet

- Schweine- und Hähnchengyros
- Dönerbrote
- Eisbergsalat
- Gurke und Tomate
- Krautsalat
- Zwiebeln
- Tzatziki
- Kräutercreme
- verschiedene Dipsaucen

oder

## Spießbraten-Brötchen (2 pro Person)

- Saftiger Spießbraten mit Bratzwiebeln
- Weizenbrötchen
- Tzatziki
- Kräutercreme
- Krautsalat

oder

## Schnitzel-Brötchen (2 pro Person)

- Zarte Schweine- oder Hähnchenschnitzel
- Weizenbrötchen
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kräutercreme

## Getränkeauswahl:

- Bier vom Fass (Veltins)
- Weizenbier (Maisel)
- alkoholfreies Bier / Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Berliner Luft, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin, Lillet, Aperol, Jack Daniels.
- Rot- und Weißwein (trocken und halbtrocken)
- Energie
- Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Wasser

## Kosten pro Person

**59,90 €**

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Feiern Sie "All Inklusiv" in gemütlicher Atmosphäre.

Nach 7 Stunden berechnen wir Servicepersonal und Getränke nach Stunden und Verbrauch!

# All Inklusiv Grillparty

(ab 50 Personen)

## Aperitif

- Sekt / Orangensaft

## Warme Auswahl

- Verschiedene Grillspezialitäten (siehe Grillbuffet)
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Röstkartoffeln
- Überbackene Strauchtomaten mit Hirtenkäse und Kräuteröl

## Kalte Beilagen

- Kartoffelsalat „Gärtnerin“
- Nudelsalat „Italia“ mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Rucolasalat mit Balsamico Dressing und Räucherlachsstreifen
- Feldsalat mit Früchten und Salatkörnern
- Farmersalat „Cole Slaw“
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico
- Kräuterbutter
- Tzatziki
- Verschiedene Dip Saucen, Senf

## Dessert Auswahl

- Herrencreme mit Schokostückchen
- Mascarponequark mit Himbeeren
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

## Getränkeauswahl:

- Bier vom Fass (Veltins)
- Weizenbier (Maisel)
- alkoholfreies Bier / Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Berliner Luft, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin, Lillet, Aperol, Jack Daniels.
- Rot- und Weißwein (trocken und halbtrocken)
- Energie / Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Wasser

## Kosten pro Person

**75,90 €**

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Feiern Sie "All Inklusive" in gemütlicher Atmosphäre.

Nach 7 Stunden berechnen wir Servicepersonal und Getränke nach Stunden und Verbrauch!

# All Inklusiv Classic

(ab 50 Personen)

## Aperitif

- Sekt / Orangensaft / Sekt mit Orangensaft

## Gourmet-Buffer

- Rinderroulade "Exquisit" in dunkler Sauce
- Schweinefilet "Romanov" mit Champignons
- Gyros-Braten pikant gefüllt
- Hähnchenbrustfilet "California" in Pfirsich-Curry-Sauce
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Speckbohnen
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Bohnensalat
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse
- Partybrötchen mit Kräuterbutter

## Dessert Auswahl

- Herrencreme mit Schokostückchen
- Mascarponequark mit Himbeeren
- Panna Cotta mit Erdbeerspiegel

## Getränkeauswahl

- Bier vom Fass
- alkoholfreies Bier
- alkoholfreies Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Berliner Luft Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin, Lillet, Aperol, Jack Daniels.
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Wasser

## Kosten pro Person

**72,90 €**

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Feiern Sie "All Inklusiv" in gemütlicher Atmosphäre.

Nach 7 Stunden berechnen wir Servicepersonal und Getränke nach Stunden und Verbrauch!

# All Inklusiv Exklusiv

(ab 50 Personen)

## Aperitif

- Sekt / Orangensaft / Sekt mit Orangensaft

## Vorspeisenauswahl

- Pochierter Wildlachs mit Honig Senf Dill Sauce, an Kräuterbutter gebratene Garnelen
- Kleine Party-Brötchen mit verschiedenen Dip-Saucen
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse
- Hühner- oder Rindfleischsuppe am Tisch serviert

## Exklusiv-Buffer

- Rinderroulade "Exquisit" in dunkler Sauce
- Lachs überbacken *oder* auf Blattspinat
- Schweinefilet "Pikanta" mit Paprika/Zwiebel Streifen
- Hähnchenbrustfilet "Knusper" überbacken mit Tomate und Käse
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Pesto-Kartoffeln gratiniert
- Butterreis
- Italia Grillgemüse mit Pesto Rosso
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Rucolasalat mit Balsamico Dressing und Räucherlachsstreifen
- Bohnensalat
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing

## Dessertauswahl

- Vanille-Eis mit heißen Kirschen
- Dessert-Auswahl in Minigläschen sortiert

## Mitternachtssnack

- Currywurst-Pfanne mit Brot
- **Extra:** Fingerfood 3 Teile pro Person 2,- € Aufpreis pro Person.

## Getränkeauswahl

- Bier vom Fass
- Weizen, Alkoholfreies Bier & alkoholfreies Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Berliner Luft, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin, Liliet, Aperol, Jack Daniels.
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Wasser, Lemon

## Kosten pro Person

**87,90 €**

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Feiern Sie "All Inklusiv" in gemütlicher Atmosphäre.

Nach 7 Stunden berechnen wir Servicepersonal und Getränke nach Stunden und Verbrauch!

# Events 2026

## Grünkohlparty

### Termine 2026:

7.2.26 - 14.2.26 - 21.2.26 - 28.2.26

ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

#### All-inclusive-Party!

- Grünkohl-Buffer „herzhaft deftig“
- Winterliches Dessert Buffet

#### Inklusive Getränke

- Fassbier
- Weizenbier
- Havana, Jim Beam, Jägermeister, Bacardi, Ouzo usw.



**Kosten All Inclusive pro Person**

**69,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781



# Gemeinschafts-Weihnachtsparty

**Termine 2025:**  
**22.11 / 29.11 / 6.12 / 13.12**



**All-inclusive-Party**  
**Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr**

- Großes Weihnachtliches Exklusiv-Büffet mit leckeren Köstlichkeiten
- Winter Dessertbuffet
- Outdoor Glühwein Stand

**Inklusive Getränke, z.B.**

- Fassbier
- Havanna, Jim Beam, Bacardi, Osborne, Berliner-Luft.
- **TOP-DJ**
- Erstklassiges Service-Personal

**Kosten All Inclusive pro Person**

**75,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

# Silvesterparty

**31.12.2025**

**All-inclusive-Party**



**Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr**

- Cocktail-Empfang
- Exklusives Silvesterbuffet mit süßem Abschluss

**Inklusive Getränke, z.B.**

- Jim Beam
- Havanna,
- Bacardi
- Osborne, usw.

- **TOP-DJ**
- Erstklassiges Service-Personal

**Kosten All Inclusive pro Person**

**89,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781