



Ihr Ansprechpartner für
jeden Anlass

Partyservice-Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)
Stand 15.10.2020

Michael Többen
Borsigstraße 6
49661 Cloppenburg
04471/888781

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Gutsherren-Bufferf | 4 |
| Gourmet-Bufferf | 4 |
| Italienisches-Bufferf | 5 |
| Herbst-Winter-Bufferf | 5 |
| Pikantes-Bufferf | 6 |
| Toscana-Bufferf | 6 |
| Rustikales-Bufferf | 6 |
| Schnitzel-Bufferf | 7 |
| Spießbraten - Brötchen | 7 |
| Schnitzel - Brötchen | 7 |
| Räuber-Bufferf | 8 |
| Sommer-Bufferf | 8 |
| Frühlings-Bufferf | 9 |
| Party-Bufferf | 9 |
| Business-Fingerfood-Bufferf | 10 |
| Hochzeits-Bufferf | 11 |
| Waidmann-Bufferf | 12 |
| Wild Bufferf "Auslese" | 12 |
| Spanferkel-Bufferf-Rustikal | 13 |
| Feuerwehr-Bufferf | 13 |
| Räucherfisch-Bufferf | 14 |
| Pulled Pork Burger | 14 |
| Grillparty | 15 |
| Grillparty Gourmet | 15 |
| Mediterranes Grillbuffet | 16 |
| Döner Büffet | 17 |
| Fingerfood | 17 |
| Frühstücks-Bufferf ab 6 Gäste | 18 |
| Suppen | 18 |
| Süßer Abschluss | 19 |
| Geschirr | 19 |
| Lieferservice | 19 |
| Personal | 20 |
| Partyhall "All Inklusiv" | 20 |
| All Inklusiv Party (ab 50 Personen) | 21 |
| All Inklusiv Classic (ab 50 Personen) | 22 |
| All Inklusiv Exklusiv (ab 50 Personen) | 23 |
| Events 2020 | 25 |

| | |
|--|----|
| Grünkohlparty..... | 25 |
| Termine 2020: 01.02 - 08.02 - 15.02 - 21.02 - 22.02 - 28.02 - 29.02.20 | 25 |
| Spargel-Party | 25 |
| Oktoberfest | 26 |
| 24.10.2020 | 26 |
| Gemeinschafts-Weihnachtsparty | 26 |
| Termine: 28.11 / 05.12 / 12.12 / 19.12.20 | 26 |
| Ü35 Silvesterparty | 27 |
| 31.12.2020 | 27 |

**Verbindliche Gäste-Anzahl für
Bestellungen spätestens 6 Tage
Im Voraus !**

Gutsherren-Bufferet

Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Rinderbraten vom Tafelspitz in dunkler Soße
- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Wildlachs "Italia" überbacken, oder in Dill Sahnesoße
- Rustikaler Backschinken
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Kartoffelgratin
- Speckbohnen "Rustikal"
- Rosenkohl oder Kaisergemüse mit Hollandaise-Soße
- Chinakohl mit Mandarinen
- Möhrensalat "Vitamin"
- Bohnensalat "Bauernschmaus"

Kosten pro Person

16,90 €

Gourmet-Bufferet

Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Rinderroulade "Exquisit" in leckerer Soße
oder
- Rinderbraten "Meisterstolz" in herzhafter Soße
- Hirtenbraten mit Kräuterkruste
- Hähnchenfilet "California" in Pfirsich - Curry – Soße
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Butterreis oder Spätzle
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Kaisergemüse mit Hollandaise – Soße
- Gurkensalat "Klassik"
- Bohnensalat "Bauernschmaus"
- Gourmet - Salat "Fitness" mit Joghurt- und French-Dressing

Kosten pro Person

14,90 €

Italienisches-Bufferet

Für Feiern mit mehr als 30 Gästen

Vorspeise

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

Hauptgang

- Hähnchensteak "Francesco" überbacken
- Wildlachs „Italia“
- Schweinefilet "Limone" mit Champignons und Spargel
- Lachsbraten „Pesto Rosso“ mit Paprika / Zwiebeln Spalten
- Italienische Gemüsepfanne
- Pestokartoffeln gratiniert
- Torgolini - Nudeln "Italo" mit Lachs und Spargel in Safran-Soße
- Ofenkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Tomaten-Mozzarella - Platte mit Crema Balsamico
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Ruccola - Salat mit Lachs-Carpaccio
- Antipasti - Platte mit Oliven, Peperoni und Feta-Käse

Kosten pro Person "Vorspeise" 4,50 €

Kosten pro Person "Hauptmenü" 16,90 €

Herbst-Winter-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

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

Kosten pro Person 11,90 €

Pikantes-Bufferet

Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Putenröllchen "Canadian" pikant gefüllt in leckerer Soße
- Kaminbraten mild gepökelt mit Kräuterkruste
- Sahnekartoffeln "Gourmet"
- Butterreis
- Bohnensalat "Pikanta"
- Apfel - Lauch – Salat
- Tomate-Mozzarella mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

13,90 €

Toscana-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Hähnchenfilet "Light" mit Paprikaecken und Dip
- Schweinefilet "Limoncino" mit Champignons und Spargel
- Lachsbraten "Pesto Rosso"
- Lachsnudeln "Torgoloni" mit Spargel
- Wellino-Kartoffeln mit Kräuter und Dip
- Rohkost - Auswahl mit Joghurt und French -Dressing
- Nudelsalat "Mediterran" mit Rucola und Tomaten
- Tomate-Mozzarellaplatte mit Crema Balsamico
- Bruschetta

Kosten pro Person

14,90 €

Rustikales-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Backschinken "Rustika"
- 1/2 Grillhaxe
- Kasselerbraten
- "Hausmacher" Kartoffelpüree mit Weinsauerkraut dazu Bratzwiebeln

Kosten pro Person

11,90 €

Schnitzel-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- 3x zarte Schnitzel "Extra Zart"
- mit JägerSoße und ZigeunerSoße "Hausmacher"
- Röstkartoffeln "Bauernstolz" oder Kartoffelgratin
- 2 Salate nach Wahl

Kosten pro Person

11,90 €

Spießbraten - Brötchen

Ab 10 Personen

- Saftige Spießbraten
- Bratzwiebeln
- Tzatziki
- Griechischen Krautsalat
- Kartoffelcreme

2 Stuck. Pro Person

6,00 €

Schnitzel - Brötchen

Ab 10 Personen

- Zarte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kräutercreme

2 Stuck. Pro Person

6,00 €

Räuber-Buffer

Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Holländerbraten mit Käse und Kochschinken gefüllt
- Gyros in Metaxa-Soße überbacken
- Hähnchenknuspersteak mit Schlemmerhaube
- Sahnkartoffeln oder Röstkartoffeln
- Gourmet-Salat "Fitness" mit Joghurt und French-Dressing
- Krautsalat "Athen"
- Apfel-Lauch-Salat
- Kaisergemüse-mit Hollandaise-Soße
- Antipasti-Platte mit Oliven und Peperoni
- oder
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

14,90 €

Sommer-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Feuerwehrbraten "Pikanta" mit Paprika und Zwiebeln gefüllt
- Jägerpfanne "Hubertus" mit ganzen Champignons
- Putenröllchen "Canadian" in leckerer Soße
- Kartoffelgratin "Delikat"
- oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Butterreis
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt-und French Dressing
- Möhrensalat "Vitamin"
- Tomate- Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

13,90 €

Frühlings-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Burgunderschinken mild geräuchert
- Kleine Schnitzel mit Förster - Soße"
- Putenröllchen "Canadian" in Metaxa – Soße
oder
- Wildlachs "Italia" überbacken, oder in Dill Sahnesoße
- Sahnekartoffeln "Exquisit"
oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Gemüsereis "Toscana"
- Sommersalat in Joghurt – Dip
- Gourmetsalat "Fitness" mit Joghurt und French Dressing
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

14,90 €

Party-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Spießbraten mit Bratzwiebeln
- kleine Schnitzel mit JägerSoße
- Putenröllchen in MetaxaSoße
- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Butterreis
- Gourmetsalat mit French und Joghurt Dressing
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

13,90 €

Business-Fingerfood-Buffet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Verschiedene Canapes-Variationen mit Schwein, Geflügel oder Fisch
- Filet - Fingers in Knusperkruste
- Partybällchen am Degen garniert
- Mediterrane Double-Sticks
- Goldnuggets mit Spargel / Ananas überbacken
- Gurken - Türmchen mit Käsedach
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Chick'n Onion – Stick
- Teriyaki – Sticks
- Blätterteig Schnecken
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Bacon
- Crispy Chicken Fingers
- Pineapple Sticks
- Roasted Chicken
- Paprikaecken mit Frischkäse und Bacon
- Mini - Wraps auf Platte sortiert
- Bruschetta
- Mini Partybrötchen – Korb
- Schweinemedailleurs "Gourmet" mit Käsedach
- Eihälften mit Topping-Haube
- Lachsschnittchen mit Honig-Dip
- Mettschnittchen mit Schnittlauch
- Käseschnittchen mit Gewürzgurke und Tomate
- Räuchermaijes auf Schwarzbrottaaler
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Verschiedene Dip Soßen
- Mini Schnitzel mit Ananas überbacken
- Panierte Champions
- Mini Burger
- Nudelnester

Kosten pro Person

| | |
|----------|----------------|
| 5 Teile | 5,90 € |
| 7 Teile | 7,90 € |
| 10 Teile | 10,90 € |
| 12 Teile | 12,90 € |

Hochzeits-Bufferet

Feiern mit mehr als 50 Gästen

"Exklusives Vorspeisenbuffet"

- Melonenschiffchen mit Serano Schinken umwickelt
- Pochierter Lachs mit Honig Senf Dill Soße
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Nordseekrabben

Menü

Suppe

- Gourmet - Hühnersuppe mit reichhaltiger Einlage

Bufferet

- Zwiebel - Rostbraten "Rustika" vom Schwein
- Hähnchenbrüstchen "Korsika" überbacken mit Haube
- Sauerbraten "Rheinland" in herzhafter Soße **oder** Rinderrouladen
- Putenröllchen "Canadian" in Metaxa-Soße

Beilagen

- Gemüsereis "Toscana"
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Schwenkkartoffeln "Palermo" mit frischen Paprika-Spalten
- Kaisergemüse mit Hollandaise-Soße
- Speckbohnen in Butterschmalz geschwenkt

Salate

- Rohkostauswahl mit French- und Joghurt-Dressing
- Tomate-Mozzarella mit Crema Balsamico
- Lachscarpaccio mit Balsamico Dressing auf Rucola-Bett

Dessert-Bufferet

- "Schottischer Traum" mit Braunzucker-Mantel
- Herrencreme "Hausmacher" mit Schokoraspeln
- Frischer Obstsalat "Valencia"
- Schokomousse

Kosten pro Person "Vorspeise"

7,50 €

Kosten pro Person "Menü"

24,90 €

Waidmann-Bufferet

Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Wildschweinbraten "Jägerstolz" mit Preiselbeer-Soße
- Förstersteak mit Champignon Zwiebel-Haube
- Jägerpfanne "Revier-Schmaus" mit Gemüse
- Salzkartoffeln mit leckerer Soße
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- "Hausmacher" Rotkohl
- Chinakohl mit Mandarinen
- Gurkensalat "Klassik"

Kosten pro Person

14,90 €

Wild Buffet "Auslese"

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Hirschragout "Diana" mit Stockschwämmchen
- Wildschweinbraten "Waidmann" in Soße
- Spätzle
oder
Salzkartoffeln
- Rotkohl
oder
Speckbohnen
- Gurkensalat
- Chinakohl mit Mandarinen

Kosten pro Person

16,90 €

Spanferkel-Buffer-Rustikal

Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Spanferkel "Rustika" aus dem Ofen, zart und saftig
- Kartoffelpüree mit Brat Zwiebeln
- Sauerkraut
- oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Krautsalat
- Bauernsalat
- Rohkostauswahl mit Joghurt und French Dressing

Kosten pro Person

12,90 €

Feuerwehr-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Backschinken mild geräuchert
- Feuerwehrbraten "Brandmeister" mit Paprika
- Spießbraten "Rustika" mit Brat Zwiebeln
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- oder
- Sahnekartoffeln "Exquisit"
- Farmersalat
- bunter Nudelsalat "Schwäbisch" mit Mandarinen

Kosten pro Person

11,90

Räucherfisch-Buffer

Abende mit mehr als 6 Gästen

- Riesengarnelen
- Forellenfilet aus dem Buchenrauch mit Preiselbeer-Sahne-Haube
- Zarte Holländische Matjes im Aalrauch
- Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill Soße

Kosten pro Person

15,90

Pulled Pork Burger

(Feiern mit mehr als 20 Gäste)

- Zarter Schweinenacken
8 Stunden gegart mit milder Rauchnote pikant gewürzt und gezupft
- Weizenbrötchen
- Frische Bratzwiebeln geschmort
- American Coleslaw
- Barbecue Dip
- 2 Brötchen je Gast

Kosten pro Person

6,90

Grillparty

Feiern mit mehr als 30 Gästen

Grillbuffet

Grillsteaks, Grillquickie's, Hähnchenfilet, Kräuterbuttersteaks, gefüllte Grilltaschen, Lendchen Spieße, Feta-Zucchini-Spieße, Jubiläumsbratwurst.

Kalte Beilagen

Farmersalat, Kartoffelsalat "Gärtnerin", Nudelsalat "Schwäbisch", Gourmetsalat "Fitness" mit French- und Joghurt-Dressing, Anti - Pasti - Platte, Original Tzatziki, Kräuterbutter.

Warme Beilagen

Backkartoffeln mit Dip , Röstkartoffeln, überbackene Strauchtomaten mit Feta - Käse und Oliven/Basilikum.

Brote und Soßen

Partybrötchen sortiert, Senf und verschiedenen - Dip Soßen.

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

(inkl. Grillmeister, Geschirr, Holzkohle und Reinigung)

Kosten pro Person

16,90 €

Grillparty Gourmet

mit frischen Champignons

Kosten pro Person

3,00 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Wildlachs in Pesto und Scampi-Pfanne

Kosten pro Person

3,90 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

mit Rindersteak "Buffalo Bill"

Kosten pro Person

3,90 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Mediterranes Grillbuffet

All Inklusive ab 30 Personen

- Grillsteak „El Paso“
- Lachssteak mager „Brasil“
- Grilltaschen verschieden gefüllt
- Hähnchensteak „Papageno“
- Filet-Spieß mit Zwiebeln
- Feta-Zucchini Spieße
- Gemüsespieße „Vegi“

Warme Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Röstkartoffeln
- Strauchtomaten mit Feta und Basilikum Olivenöl

Salat-Buffer Auswahl

- Kartoffelsalat „Gärtnerin“
 - Nudelsalat „Italia“ mit Tomaten und Rucola
 - Fitness Salat „Rohkostauswahl“ mit Joghurt und French Dressing
 - Rucola mit Lachscarpaccio an Basalmico
 - Feldsalat mit Früchten und Salatkörnern
 - Farmersalat „Cold slaw“
-
- Original Tzatziki
 - Große Anti-Pasti-Auswahl
 - Tomate Mozzarella mit Basilikum
 - Partybrötchen
 - Kräuterbutter
 - verschiedene GrillSoßen und Dips, Senf

Inklusive Grillmeister vor Ort / Buchenholzkohle

Teller, Besteck, und Reinigung

Kosten pro Person

17,90 €

Döner Büffet

Feiern mit mehr als 20 Gästen

Többen´s Döner-Taschen mit Durchlauftoaster.

- Original Dönerbrot mit
- Eisbergsalat
- Tomate
- Gurke
- Zwiebeln
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kartoffelcreme und verschiedene Dip Soßen
- Schweinefleisch & Geflügel

Kosten pro Person

6,90

Fingerfood

Preis pro Stück

Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch gerne Kräuterbutter, DipSoßen wie Mango-Dip und/oder Hot-Chilli-Dip, Fladenbrot, Brötchenkörbe, Partystangen, Partybrötchen.

| | | |
|-----------------------|--|--------|
| 1/2 belegtes Brötchen | mit Salami, Schinken, Käse und Mett auf Platten garniert | 1,20 € |
| belegtes Schnittchen | mit Salami, Schinken, Käse und Mett auf Platten garniert | 1,00 € |
| Lachsschnittchen | mit Honig Senf Dill Soße | 1,50 € |
| Kaffee | auf Anfrage | |
| Kuchen / Gebäck | auf Anfrage | |

Frühstücks-Buffer ab 6 Gäste

Weizenbrötchen und Körnerbrötchen (2 Stück/Gast)

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

"EXKLUSIV"

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

Kosten pro Person 9,90 €

Kosten pro Person "EXKLUSIV" 12,90 €

Suppen

Preis pro Person

| | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| Gulaschsuppe | mit reichlich Fleischeinlage | 3,50 € |
| Mitternachtssuppe | mit großzügiger bunter Einlage | 3,50 € |
| Gyrossuppe | mit pikantem Pfiff | 3,50 € |
| Allgäuer-Käse-Lauch-Suppe | mit Hackfleisch | 4,00 € |
| Erbsensuppe | mit reichlicher Fleisch und Wursteinlage | 3,00 € |
| Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe | mit Zwiebackklöße, Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage | 3,50 € |
| Spanische Curry-Lachs-Shrimps-Suppe | | 4,50 € |
| Partybrötchen | Preis pro Stück | 0,30 € |

Süßer Abschluss

Preis pro Portion

| | | |
|-----------------------------------|--|--------|
| hausgemachte Rote Grütze | mit VanilleSoße | 2,50 € |
| frischer Obstsalat | Saison | 2,50 € |
| Sahnequark mit frischen Erdbeeren | Saison | 2,50 € |
| Herrencreme "Exquisit" | mit Schokoraspel | 2,50 € |
| Zitronencreme "Fresh-line" | | 2,50 € |
| Tiramisu | | 2,50 € |
| Panna Cotta "Italia" | mit Erdbeerspiegel | 2,50 € |
| Mascarpone-Quark | mit Himbeeren | 2,50 € |
| Bayrische Creme "Waldfee" | mit Beeren Auslese | 2,50 € |
| Obstplatte "Exotic" | Obstvariationen auf Platte (ab 20 Personen) | 4,00 € |
| Dessertauswahl im Mini Weck Glas | Panna Cotta, Herrencreme usw. (ab 30 Personen) | 2,50 € |
| Schokomousse | | 2,50 € |

Geschirr

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

| | gereinigt | ungereinigt |
|------------------------------|-----------|-------------|
| Essteller und Besteck | 0,50 € | 1,00 € |
| Dessertschalen & Teelöffel | 0,25 € | 0,50 € |
| Suppentasse & Esslöffel | 0,25 € | 0,50 € |
| Kaffee-Geschirr - Komplett - | 0,80 € | 1,50 € |
| Thermoskanne | -,-- € | 1,00 € |
| Warmhalte Geräte | -,-- € | 5,00 € |

Lieferservice

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

| | | |
|-------------------|-----------|---------|
| Cloppenburg Stadt | | 7,50 € |
| Außerhalb | bis 15 km | 15,00 € |
| Außerhalb | bis 30 km | 20,00 € |
| Außerhalb | bis 50km | 35,00 € |

Personal

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

Service und Montage-Team

22,50 €

Partyhall "All Inklusiv"

Feiern mit mehr als 50 Gästen

Feiern Sie 7 Stunden unbeschwert in gemütlicher Atmosphäre.

Im Preis enthalten sind:

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

EXTRAS!

- Servicepersonal und Getränke nach 7 Stunden
- Eindecken der Tische mit Teller, Besteck, Servietten, Gläser
pro Gast € 2,00
- Stuhlhussen in Stretch, weiß pro Stuhl € 2,00
- aufwendige Blumendekoration nach Aufwand
- Hochzeitssuppe mit feiner Einlage (Rind/oder Huhn) am Tisch serviert
pro Gast € 3,00
- Mitternachtssnack – Currywurst-Pfanne, pro Gast € 2,50
- Fingerfood 3 Teile, pro Gast € 3,50
- Kaffeetafel/Tee mit komplett Geschirr, pro Gast € 3,50

(Alle "EXTRAS" werden gesondert berechnet.)

Feiern Sie "All Inklusiv" in gemütlicher Atmosphäre.

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

Verbindliche Gästeanzahl für Bestellungen spätestens 6 Tage im Voraus !

All Inklusiv Party

(ab 50 Personen)

SPEISEN

- Schnitzel mit Jäger- und Zigeunersoßen
- Putenröllchen in Metaxa-Soße
- Spießbraten "Rustikal" mit Bratzwiebeln
- Schweinelendchen "Pikanta" mit Dip

- Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Schwenkkartoffeln "Palermo"
- Curry-Reis

- Fitnesssalat mit French und Joghurt Dressing
- Krautsalat "Athen"
- Bohnensalat

- Tomate Mozzarella Platte mit Crema Balsamico
- Brötchenkorb mit Kräuterbutter

GETRÄNKE

- Bier vom Fass
- alkoholfreies Bier
- Weinbrand
- Korn
- Roter
- Vodka
- Jägermeister
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola light / Fanta / Sprite / Wasser
- Kaffeespezialitäten

Kosten pro Person

39,90 €

(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 Classic

(ab 50 Personen)

APERITIF

- Cocktail "Red Roses"
- Sekt / Orangensaft / Sekt mit Orangensaft

GOURMET-Buffer

- Rinderroulade "Exquisit" mit Soße
- Schweinefilet "Romanov" mit Champignons
- Gyros-Braten pikant gefüllt
- Hähnchenfilet "California" in Pfirsich/Curry Soße
- Rosmarinkartoffel mit Dip
- Sahnekartoffeln gratiniert
- Gemüsereis "Toscana"
- Kaisergemüse mit Soße Hollandaise
- Speckböhnchen
- Gourmetsalat "Fitness" mit Joghurt und French Dressing
- Apfel-Lauch Salat
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico
- Antipasti Auswahl
- Partybrötchen mit Kräuterbutter

DESSERT-Buffer

- Herrencreme mit Schokostückchen
- Schlemmertraum mit Früchten
- Panna-Cotta mit Erdbeerspiegel

GETRÄNKE

- Bier vom Fass
- alkoholfreies Bier
- alkoholfreies Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Jim Beam, Bacardi, Havanna
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola light / Fanta / Sprite / Wasser

Kosten pro Person

43,90 €

(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

- Cocktail "Red Roses"
- Sekt / Orangensaft / Sekt mit Orangensaft

VORSPEISEN-Buffer

- Pochierter Wildlachs mit Honig Senf Dill Soße an Kräuterbutter gebratene Garnelen
- Ciabatta-Brot mit verschiedenen Dip-Soßen
- Antipasti Auswahl mit eingelegtem Feta Käse

EXKLUSIV-Buffer

- Rinderroulade "Exquisit" mit Soße
- Zanderfilet auf frischem Safran- Gemüse
- Schweinefilet "Pikanta" mit Paprika/Zwiebel Streifen
- Hähnchensteak mit Schlemmer-Haube
- Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip
- Pesto-Kartoffeln gratiniert
- Toscana Gemüsereis
- Italia Grillgemüse mit Pesto Rosso
- Kaisergemüse mit Soße Hollandaise
- Rucola mit Lachscarpaccio
- Feldsalat mit Früchten und Mozzarella-Kugeln
- Fitness-Salat mit Joghurt und French Dressing

DESSERT-Buffer

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

MITTERNACHTS-Snack

- Currywurst-Pfanne mit Brot

Frische Cocktails vom Barkeeper zubereitet

- Caipirinha
- Mojito
- Sex on the Beach
- Pina Colada
- Vitamin X

GETRÄNKE

- Bier vom Fass
- Weizen
- alkoholfreies Bier & alkoholfreies Weizenbier
- Weinbrand
- Korn
- Roter
- Vodka
- Jägermeister
- Malteser
- Fernet
- Ouzo
- Ramazzotti
- Jim Beam
- Bacardi
- Havanna Club
- Osborne
- Gin
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola light / Fanta / Sprite / Wasser, Lemon

Kosten pro Person

57,90 €

(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!

Events 2020

Grünkohlparty

Termine 2020:

01.02 - 08.02 - 15.02 - 21.02 - 22.02 - 28.02 - 29.02.20

ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

All-inclusive-Party im neuen Top-Ambiente!

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

Inklusive Getränke

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



Kosten All Inclusive pro Person

43,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Spargel-Party

Termine 2020:

Mittwoch 20.05 (vor Himmelfahrt)

All-inclusive-Party

TANZ - BUFFET – FEIERN

TOP DJ

Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

- Spargelcremesuppe
- Großes Spargel-Buffer mit anschließendem Dessert.

Inklusive Getränke:

- Cocktail-Empfang
- Fassbier
- Jim Beam, Ouzo, Havana, Jägermeister, Veterano, Rhabarber-Shot

exklusive Rot- und Weißwein, usw.



Kosten All Inclusive pro Person

46,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888 781

E-Mail: michaeltoebben@web.de

Oktoberfest

24.10.2020

Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

- Original Bayrisches Oktoberfest Menü
- Festzelt Ambiente
- Hüttengaudi in Dirndl & Lederhose
- **Top DJ**

Inklusive Getränke

- Oktoberfestbier
- Havanna, Jim Beam, Jägermeister, Bacardi, Ouzo usw.



Kosten All Inclusive pro Person **43,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Gemeinschafts-Weihnachtsparty

Termine:

28.11 / 05.12 / 12.12 / 19.12.20

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, Többen's Rhabarber, Berliner-Luft.
- **TOP-DJ**
- Erstklassiges Service-Personal



Kosten All Inclusive pro Person **46,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Ü35 Silvesterparty

31.12.2020

All-inclusive-Party



Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

- Cocktail-Empfang „Red Roses“
- Exklusives Silvesterbuffet mit süßem Abschluss

Inklusive Getränke, z.B.

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

● **Mitternachts - Snacks**

● **TOP-DJ**

● **Erstklassiges Service-Personal**

Kosten All Inclusive pro Person **76,90**

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781