



Ihr Ansprechpartner für  
jeden Anlass

# Partyservice-Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)  
Stand 04.01.2020

Michael Többen  
Borsigstraße 6  
49661 Cloppenburg  
04471/888781

## Inhaltsverzeichnis

<b>Gutsherren-Bufferf</b> .....	4
<b>Gourmet-Bufferf</b> .....	4
<b>Italienisches-Bufferf</b> .....	5
<b>Pikantes-Bufferf</b> .....	6
<b>Toscana-Bufferf</b> .....	6
<b>Rustikales-Bufferf</b> .....	6
<b>Herbst-Winter-Bufferf</b> .....	7
<b>Schnitzel-Bufferf</b> .....	7
<b>Spießbraten / Schnitzelbrötchen</b> .....	7
<b>Räuber-Bufferf</b> .....	8
<b>Sommer-Bufferf</b> .....	8
<b>Frühlings-Bufferf</b> .....	9
<b>Party-Bufferf</b> .....	9
<b>Business-Fingerfood-Bufferf</b> .....	10
<b>Hochzeits-Bufferf</b> .....	11
<b>Waidmann-Bufferf</b> .....	12
<b>Wild Bufferf "Auslese"</b> .....	12
<b>Spanferkel-Bufferf-Rustikal</b> .....	13
<b>Feuerwehr-Bufferf</b> .....	13
<b>Grillparty</b> .....	14
<b>Grillparty Gourmet</b> .....	14
<b>Mediterranes Grillbufferf</b> .....	15
<b>Döner Büffet</b> .....	16
<b>Fingerfood</b> .....	16
<b>Frühstücks-Bufferf ab 6 Gäste</b> .....	17
<b>Suppen</b> .....	17
<b>Süßer Abschluss</b> .....	18
<b>Geschirr</b> .....	18
<b>Lieferservice</b> .....	18
<b>Personal</b> .....	19
<b>Partyhall "All Inklusiv"</b> .....	19
<b>All Inklusiv Party (ab 50 Personen)</b> .....	20
<b>All Inklusiv Classic (ab 50 Personen)</b> .....	21
<b>All Inklusiv Exklusiv (ab 50 Personen)</b> .....	22
<b>Events 2019/2020</b> .....	24
<b>Grünkohlparty</b> .....	24
<b>Termine 2020: 01.02 - 08.02 - 15.02 - 21.02 - 22.02 - 28.02 - 29.02</b> .....	24
<b>Spargel-Party</b> .....	24

---

Oktoberfest .....	25
19.10.2019 .....	25
Gemeinschafts-Weihnachtsparty .....	25
Termine am 30.11 - 07.12 - 14.12 .....	25
Ü35 Silvesterparty .....	26
31.12.2019 .....	26

---

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

# Gutsherren-Buffet

## Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Sauerbraten "Rheinland" mit Gourmet-Sauce
- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Zanderfilet auf Safran-Gemüse oder Wildlachs überbacken
- Rustikaler Backschinken
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Kartoffelgratin
- Speckbohnen "Rustikal"
- Rosenkohl oder Kaisergemüse mit Hollandaise-Sauce
- Chinakohl mit Mandarinen
- Möhrensalat "Vitamin"
- Bohnensalat "Bauernschmaus"

**Kosten pro Person**

**15,90 €**

# Gourmet-Buffet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Rinderroulade "Exquisit" in leckerer Sauce  
oder
- Rinderbraten "Meisterstolz" in herzhafter Sauce
- Hirtenbraten mit Kräuterkruste
- Hähnchenfilet "California" in Pfirsich - Curry – Sauce
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Butterreis oder Spätzle
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Kaisergemüse mit Hollandaise – Sauce
- 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-Sauce
- 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 €**

# Pikantes-Bufferet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

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

**Kosten pro Person**

**12,90 €**

# 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**

**10,90 €**

# Herbst-Winter-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

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

**Kosten pro Person**

**11,90 €**

# Schnitzel-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- 3x Oberschalenschnitzel "Extra Zart"
- mit Jägersauce und Zigeunersauce "Hausmacher"
- Röstkartoffeln "Bauernstolz" oder Kartoffelgratin
- 2 Salate nach Wahl

**Kosten pro Person**

**11,90 €**

# Spießbraten / Schnitzelbrötchen

**Kosten pro Person**

**6,00 €**

# Räuber-Buffet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

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

**Kosten pro Person**

**13,90 €**

# Sommer-Buffet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Feuerwehrbraten "Pikanta" mit Paprika und Zwiebeln gefüllt
- Jägerpfanne "Hubertus" mit ganzen Champignons
- Putenröllchen "Canadian" in leckerer Sauce
- Kartoffelgratin "Delikat"
- oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Butterreis
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt-und French Dressing
- Möhrensalat "Vitamin"
- Tomato- 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 - Sauce"
- Putenröllchen "Canadian" in Metaxa – Sauce  
*oder*
- Zander-Fischfilet "Poseidon" auf Safrangemüse
- 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**

**13,90 €**

# Party-Bufferet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Spießbraten mit Brat Zwiebeln
- kleine Schnitzel mit Jägersauce
- Putenröllchen in Metaxasauce
- 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
- Schweinemedailles "Gourmet" mit Käsedach
- Eihälften mit Topping-Haube
- Lachsschnittchen mit Honig-Dip
- Mettschnittchen mit Schnittlauch
- Käseschnittchen mit Gewürzgurke und Tomate
- Räuchermaijes auf Schwarzbrottaier
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Verschiedene Dip Saucen
- 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 Sauce
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Nordseekrabben

## Menü

### Suppe

- Gourmet - Hühnersuppe mit reichhaltiger Einlage

### Buffet

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

### Beilagen

- Gemüsereis "Toscana"
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Dip
- Schwenkkartoffeln "Palermo" mit frischen Paprika-Spalten
- Kaisergemüse mit Hollandaise-Sauce
- 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-Buffet

## Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Wildschweinbraten "Jägerstolz" mit Preiselbeer-Sauce
- Förstersteak mit Champignon Zwiebel-Haube
- Jägerpfanne "Revier-Schmaus" mit Gemüse
- Salzkartoffeln mit leckerer Sauce
- 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 Sauce
- Spätzle  
*oder*  
Salzkartoffeln
- Rotkohl  
*oder*  
Speckbohnen
- Gurkensalat
- Chinakohl mit Mandarinen

**Kosten pro Person**

**16,90 €**

# Spanferkel-Bufferet-Rustikal

## Feiern mit mehr als 20 Gästen

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

**Kosten pro Person**

**11,90 €**

# Feuerwehr-Bufferet

## Feiern mit mehr als 10 Gästen

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

**Kosten pro Person**

**11,90**

# 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 Saucen

Partybrötchen sortiert, 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**

**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 Grillsaucen 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 Saucen
- Schweinefleisch & Geflügel

**Kosten pro Person**

**6,00**

# Fingerfood

### Preis pro Stück

Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch gerne Kräuterbutter, Dipsaucen 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 Sauce	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 Sauce
- Melonenschiffchen mit leckerem Schinken

**Kosten pro Person** **9,90 €**

**Kosten pro Person** **"EXKLUSIV"** **12,90 €**

# Suppen

## Preis pro Person

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

# Süßer Abschluss

## Preis pro Portion

hausgemachte Rote Grütze	mit Vanillesauce	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 €

# 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-Sauce
- 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 Sauce
- Rosmarinkartoffel mit Dip
- Sahnekartoffeln gratiniert
- Gemüsereis "Toscana"
- Kaisergemüse mit Sauce 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 Sauce an Kräuterbutter gebratene Garnelen
- Ciabatta-Brot mit verschiedenen Dip-Saucen
- 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 Sauce 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](mailto: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, Os borne, 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