Ihr Ansprechpartner für jeden Anlass

Partyservice Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)

Stand 04.09.2025

Michael Többen
Borsigstraße 6
49661 Cloppenburg
04471/888781

Inhaltsverzeichnis

Gourmet-Buffet ... 4
Italienisches-Buffet ... 5
Herbst-Winter-Buffet ... 5
Pikantes-Buffet ... 6
Toscana-Buffet ... 6
Rustikales-Buffet ... 6
Schnitzel-Buffet ... 7
Räuber-Buffet ... 7
Sommer-Buffet ... 7
Frühlings-Buffet ... 8
Party-Buffet ... 8
Hochzeits-Buffet ... 9
Wild Buffet ... 10
Feuerwehr-Buffet ... 10
Räucherfischplatten ... 10
Spießbraten - Brötchen ... 11
Schnitzel - Brötchen ... 11
Döner Büffet ... 11
Pulled Pork Burger ... 12
Business-Fingerfood-Buffet ... 13
Grillbuffet Basic ... 14
Grillextras ... 14
Mediterranes Grillbuffet ... 15
Frühstücks-Buffet ... 16
Frühstück ... 16
Suppen ... 17
Süßer Abschluss ... 17
Geschirr ... 18
Lieferservice ... 18
Personal ... 18
Partyhall "All Inklusiv" ... 19
All Inklusiv Party (ab 50 Personen) ... 20
All Inklusiv Grillparty (ab 50 Personen) ... 21
All Inklusiv Classic (ab 50 Personen) ... 22
All Inklusiv Exklusiv (ab 50 Personen) ... 23
Hochzeits-Spezial „All Inklusiv“ ... 24
Events 2026 ... 26
Grünkohlparty ... 26
Termine 2026: 7.2.26 - 14.2.26 - 21.2.26 - 28.2.26 ... 26
Gemeinschafts-Weihnachtsparty ... 27
Termine 2025: 22.11 / 29.11 / 6.12 / 13.12 ... 27
Silvesterparty ... 27
31.12.2025 ... 27

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-Buffet

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-Buffet

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
- Tomate-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
- Tomate-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-Buffet

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
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person **18,90 €**

Party-Buffet

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
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person **18,90 €**

Hochzeits-Buffet

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-Buffet:
- 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-Buffet

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
- Schweinemedaillons mit Pfirsich und Käse überbacken
- Lachsschnittchen mit Honig-Dip
- Mettschnittchen
- Käseschnittchen
- Räuchermatjes auf Schwarzbrottaler
- 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-Buffet

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 Inklusive" 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-Buffet

- 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 Inklusive" 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-Buffet

- 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 **85,90 €**
(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!

Hochzeits-Spezial „All Inklusiv“

(ab 50 Personen)

All Inklusiv

Hochzeitsuppe

Hochzeits-Buffet

Dessert-Buffet

Mitternachtssnack

Getränke-Auswahl

Sekt Empfang, Aperol, Lillet, usw.

festliche Tischeindeckung

All incl. 7 Stunden feiern

Tolles Ambiente

Pro Gast € 85,90
(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Details auf der nächste Seite

Hochzeits-Spezial „All Inclusive“

Vorsuppe

- Hochzeitssuppe mit feiner Einlage

Hochzeitsbuffet

- Rinderrouladen in dunkler Sauce
- Schweinefilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce mit Hirtenkäse überbacken
- Wildlachs in Dillsauce
- Backkartoffeln "Rosmarin" mit Kräuterquark
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Speckbohnen
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt- und French-Dressing
- Gurkensalat “Classic”
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico
- Antipasti-Platte mit Oliven, Peperoni und Hirtenkäse
- Partybrötchen mit Kräuterbutter

Dessert-Buffet

- Herrencreme mit Schokoladenraspeln
- Mascarponequark mit Himbeeren
- Panna Cotta mit Erdbeer-Spiegel

Mitternachts-Snack

- Fingerfood-Auswahl (3 Teile p. Person) oder Currywurst-Pfanne mit Brot

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-Buffet „herzhaft deftig"
◉ Winterliches Dessert Buffet

Inklusive Getränke
◉ Fassbier
◉ Weizenbier
◉ Havanna, 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 ?.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