



Ihr Ansprechpartner für
jeden Anlass

Partyservice-Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)
Stand 21.05.2024

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
Spießbraten - Brötchen	7
Schnitzel - Brötchen	7
Räuber-Buffet	8
Sommer-Buffet	8
Frühlings-Buffet	9
Party-Buffet	9
Business-Fingerfood-Buffet	10
Hochzeits-Buffet	11
Waidmann-Buffet	12
Wild Buffet "Auslese"	12
Spanferkel-Buffet-Rustikal	13
Feuerwehr-Buffet	13
Räucherfisch-Buffet	14
Pulled Pork Burger	14
Grillbuffet	15
Grillparty Gourmet	15
Mediterranes Grillbuffet	16
Döner Büffet	17
Fingerfood	17
Frühstücks-Buffet	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 Grillparty (ab 50 Personen)	22
All Inklusiv Classic (ab 50 Personen)	23
All Inklusiv Exklusiv (ab 50 Personen)	24
Hochzeits-Spezial „All Inclusive“	25

Events 2024 / 25	27
Grünkohlparty.....	27
Termine 2025: 1.2.25 - 8.2.25 - 15.2.25 - 22.2.25 - 1.3.25	27
Oktoberfest	27
12.10.2024.....	27
Gemeinschafts-Weihnachtsparty	28
Termine 2024: 30.11 / 7.12 / 14.12 / 21.12	28
Ü35 Silvesterparty	28
31.12.2024.....	28

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

Partyservice Lieferzeiten:

Mo	08.30 – 14.00 Uhr
Di	Ruhetag
Mi	08.30 – 14.00 Uhr
Do	08.30 – 19.00 Uhr
Fr	08.30 – 19.30 Uhr
Sa	08.30 – 19.30 Uhr
So	Ruhetag

Gutsherren-Bufferet

Feiern mit mehr als 20 Gästen

- Zarte Rinderbraten 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
- Bohnensalat "Bauernschmaus"

Kosten pro Person

22,90 €

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"
- Gourmet - Salat "Fitness" mit Joghurt- und French-Dressing

Kosten pro Person

20,90 €

Italienisches-Buffet

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 Limonensauce
- 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" 8,90 €

Kosten pro Person "Hauptmenü" 21,90 €

Herbst-Winter-Buffet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

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

Kosten pro Person 17,90 €

Pikantes-Bufferet

Feiern mit mehr als 15 Gästen

- Schweinefilet "Romanov" mit ganzen Champignons
- Hähnchenbrust mit Hirtenkäse überbacken "Canadian" in Metaxa-Sauce
- Kaminbraten mild gepökelt mit Kräuterkruste
- Sahnekartoffeln "Gourmet"
- Butterreis
- Bohnensalat "Pikanta"
- Kaisergemüse + Sauce Hollandaise
- Tomate-Mozzarella mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

17,90 €

Toscana-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Hähnchenfilet "Light" mit Paprikaecken und Dip
- Schweinefilet "Limone" mit Champignons und Spargel
- Lachsbraten "Pesto Rosso"
- Lachsnudeln "Torgoloni" mit Spargel und Lachs in Limonen-Sauce
- Wellino-Kartoffeln mit Kräuter und Dip
- Rohkost - Auswahl mit Joghurt und French Dressing
- Nudelsalat "Mediterran" mit Rucola Cherrytomaten und Parmesan
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

Rustikales-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

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

Kosten pro Person

17,90 €

Schnitzel-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Schweineschnitzel "Extra Zart" oder Hähnchenschnitzel
- mit JägerSoße und ZigeunerSoße "Hausmacher"
- Röstkartoffeln "Bauernstolz" oder Kartoffelgratin
- 2 Salate nach Wahl

Kosten pro Person

17,90 €

Spießbraten - Brötchen

Ab 10 Personen

- Saftiges Spießbraten
- Bratzwiebeln
- Tzatziki
- Krautsalat
- Kartoffelcreme

2 Stück. Pro Person

9,90 €

Schnitzel - Brötchen

Ab 10 Personen

- Zarte Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel
- Krautsalat
- Tzatziki
- Kräutercreme

2 Stück. Pro Person

9,90 €

Räuber-Buffet

Feiern mit mehr als 15 Gästen

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

Kosten pro Person

19,90 €

Sommer-Buffet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Feuerwehrbraten "Pikanta" mit Paprika und Zwiebeln gefüllt
- Jägerpfanne "Hubertus" mit ganzen Champignons
- Hähnchenbrust mit Hirtenkäse überbacken "Canadian" in Metaxa-Sauce
- Kartoffelgratin "Delikat"
- oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Butterreis
- Kaisergemüse + Sauce Hollandaise
- Fitnesssalat "Gourmet" mit Joghurt-und French Dressing
- Tomate- Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

17,90 €

Frühlings-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Burgunderschinken mild geräuchert
- Kleine Schnitzel mit Förster - Soße"
- Hähnchenbrust mit Hirtenkäse überbacken "Canadian" in Metaxa-Sauce
- Sahnekartoffeln "Exquisit"
- oder
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- Gemüsereis "Toscana"
- Gourmetsalat "Fitness" mit Joghurt und French Dressing
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

Party-Bufferet

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Spießbraten mit Bratzwiebeln
- kleine Schnitzel mit Jäger Sauce
- Hähnchenbrust mit Hirtenkäse überbacken "Canadian" in Metaxa-Sauce
- Rosmarinkartoffeln mit Dip
- Butterreis
- Kaisergemüse + Sauce Hollandaise
- Gourmetsalat mit French und Joghurt Dressing
- Tomate-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

Business-Fingerfood-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Filet - Fingers in Knusperkruste
- Partybällchen am Degen garniert
- Mediterrane Double-Sticks
- Goldnuggets mit Spargel / Ananas überbacken
- Gurken - Türmchen mit Käsedach
- Tomate-Mozzarella-Sticks
- Terriyaki – Sticks
- Blätterteig Schnecken
- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Bacon
- Crispy Chicken Fingers
- Pineapple Sticks
- Roasted Chicken
- Paprikaecken mit Frischkäse und Bacon
- Mini - Wraps
- Bruschetta
- Mini Partybrötchen – Korb
- Schweinemedallions "Gourmet" mit Käsedach
- Lachsschnittchen mit Honig-Dip
- Mettschnittchen
- Käseschnittchen
- Räuchermatjes auf Schwarzbrottaier
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Verschiedene Dip Soßen
- Mini Schnitzel mit Ananas überbacken
- Panierte Champignons
- Mini Burger
- Nudelnester

Kosten pro Person

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

Hochzeits-Bufferet

Feiern mit mehr als 50 Gästen

"Exklusives Vorspeisenbuffet"

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

Menü

Suppe

- Gourmet - Hühnersuppe mit reichhaltiger Einlage

Buffet

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

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"

10,50 €

Kosten pro Person "Menü"

33,90 €

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

20,90 €

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

24,90 €

Spanferkel-Buffer-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

17,90 €

Feuerwehr-Buffer

Feiern mit mehr als 10 Gästen

- Backschinken mild geräuchert
- Feuerwehrbraten "Brandmeister" mit Paprika
- Spießbraten "Rustika" mit Bratzwiebeln
- Röstkartoffeln "Bauernstolz"
- oder
- Sahnekartoffeln "Exquisit"
- Kaisergemüse + Sauce Hollandaise
- Bohnensalat

Kosten pro Person

16,90

Räucherfisch-Büffet

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

18,90

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
- Farmersalat
- BB Sauce
- 2 Brötchen je Gast

2 Stück pro Person

9,90

Grillbuffet

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/Kräuteröl.

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

28,90 €

Grillparty Gourmet

mit frischen Champignons

Kosten pro Person

4,50 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Wildlachs in Pesto und Scampi-Pfanne

Kosten pro Person

5,90 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

mit Rindersteak "Buffalo Bill"

Kosten pro Person

**auf
Anfrage**

(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 und Parmesan
 - 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 Grill Soßen und Dips, Senf

Inklusive Grillmeister vor Ort / Buchenholzkohle

Teller, Besteck, und Reinigung

Kosten pro Person

29,90 €

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

9,90

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	2,30 €
belegtes Schnittchen	mit Salami, Schinken, Käse und Mett auf Platten garniert	2,30 €
Lachsschnittchen	mit Honig Senf Dill Soße	2,90 €
Kaffee	auf Anfrage	
Kuchen / Gebäck	auf Anfrage	

Frühstücks-Buffer

Ab 6 Gästen

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 Serrano Schinken

Kosten pro Person **15,90 €**

Kosten pro Person **"EXKLUSIV"** **17,90 €**

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 €
Erbsensuppe	mit reichlicher Fleisch und Wursteinlage	4,50 €
Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe	mit Zwiebackklöße, Eierstich, Gemüse, Fleischeinlage	5,00 €
Spanische Curry-Lachs-Shrimps-Suppe		6,00 €
Partybrötchen	Preis pro Stück	0,60 €

Süßer Abschluss

Preis pro Portion

hausgemachte Rote Grütze	mit VanilleSoße	3,50 €
frischer Obstsalat	Saison	3,50 €
Sahnequark mit frischen Erdbeeren	Saison	3,50 €
Herrencreme "Exquisit"	mit Schokoraspel	3,50 €
Zitronencreme "Fresh-line"		3,50 €
Tiramisu		3,50 €
Panna Cotta "Italia"	mit Erdbeerspiegel	3,50 €
Mascarpone-Quark	mit Himbeeren	3,50 €
Bayrische Creme "Waldfee"	mit Beeren Auslese	3,50 €
Dessertauswahl im Mini Weck Glas	Panna Cotta, Herrencreme usw. (ab 30 Personen)	3,50 €
Schokomousse		3,50 €

Geschirr

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

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

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 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
- 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

(Alle "EXTRAS" werden gesondert berechnet.)

Verbindliche Gästeanzahl für Bestellungen spätestens 6 Tage im Voraus !

All Inklusiv Party

(ab 50 Personen)

SPEISEN

- **Dönerbuffet**
- Schweinefleisch und Geflügel
- Dönerbrote
- Eisbergsalat
- Gurke / Tomate
- Krautsalat
- Zwiebeln
- Tzaziki
- Kartoffelcreme
- Verschiedene Dipsaucen

oder

- **Spießbraten-Brötchen** (2 pro Person)
- Saftiger Spießbraten
- Bratzwiebeln
- Tzaziki
- Kartoffelcreme
- Krautsalat

oder

- **Schnitzel-Brötchen** (2 pro Person)
- Schweine- **oder** Hähnchenschnitzel
- Krautsalat
- Tzaziki
- Kartoffelcreme

GETRÄNKE

- Bier vom Fass (Veltins)
- Weizenbier (Maisel)
- alkoholfreies Bier / Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Jim Beam, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin.
- 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
- Rosmarinkartoffel mit Dip
- Röstkartoffeln
- Tomate mit Fetakäse überbacken

Kalte Beilagen

- Kartoffelsalat „Gärtnerin“
- Nudelsalat „Italia“ mit Cherrytomaten, Ruccola und Parmesan
- Fitness Salat mit Joghurt und French Dressing
- Ruccolasalat mit Lachscarpaccio
- Feldsalat mit Früchten und Salatkörnern
- Farmersalat „Cole Slaw“
- Tzaziki
- Anti Pasti Auswahl
- Tomate – Mozzarella
- Party Brötchen
- Kräuterbutter
- Verschiedene Grillsaucen und Dips, Senf

Dessert Auswahl

- Herrencreme mit Schokostückchen
- Schlemmertraum mit Himbeeren
- Panna-Cotta mit Erdbeerpüree

GETRÄNKE

- Bier vom Fass (Veltins)
- Weizenbier (Maisel)
- alkoholfreies Bier / Weizenbier
- Weinbrand, Korn, Roter, Vodka, Jägermeister, Malteser, Fernet, Ouzo, Jim Beam, Bacardi, Havanna, Veterano, Gin.
- 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 Inklusiv" 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" 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
- Bohnensalat
- 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, Veterano, Gin-Tonic
- 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

VORSPEISEN-Buffer

- Pochierter Wildlachs mit Honig Senf Dill Soße an Kräuterbutter gebratene Garnelen
- Kleine Party-Brötchen mit verschiedenen Dip-Soßen
- Antipasti Auswahl mit eingelegtem Feta Käse
- Hühner- oder Rindfleischsuppe am Tisch serviert

EXKLUSIV-Buffer

- Rinderroulade "Exquisit" mit Soße
- Lachs überbacken *oder* auf Blattspinat
- 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
- Bohnensalat
- 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
- **Extra:** Fingerfood 3 Teile pro Person 2,- € Aufpreis pro Person.

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, Aperol, Lillet
- Rot- und Weißwein
- Energie / Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Wasser, Lemon

Kosten pro Person

85,90 €

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor.)

Extra: Stuhlhussen pro Stuhl 5,- €

Feiern Sie "All Inklusive" in gemütlicher Atmosphäre.

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

Hochzeits-Spezial „All Inclusive“

(ab 50 Personen)

ALL INKLUSIVE

Hochzeitsuppe

Hochzeits-Buffer

Dessert-Buffer

Mitternachtssnack

Getränke-Auswahl

Sekt Empfang, Aperol, Lillet, Jacky 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 Soße

Schweinefilet mit Champignons in Rahm

Hähnchensteak "Poseidon" mit Feta/Tomate

Wildlachs in Dill -Soße

Rosmarin Kartoffeln mit Dip

Sahnekartoffeln Veggie

Toskana-Reis

Kaisergemüse mit Hollandaise

Speckböhnchen

Fitessalat mit Dressing

Gurkensalat "Classic"

Tomate/Mozzarella in Basilikum

Anti-Pasti Auswahl

Partybrötchen mit Kräuterbutter

Dessert-Buffer

Herrencreme Exquisit, Mascarpone Quark mit Frucht

Panna Cotta mit Erdbeer-Spiegel

Mitternachts-Snack

Fingerfood-Auswahl oder Currywurst-Pfanne mit Brot



Events 2024 / 25

Grünkohlparty

Termine 2025:

1.2.25 - 8.2.25 - 15.2.25 - 22.2.25 - 1.3.25

ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

All-inclusive-Party!

- 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

69,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Oktoberfest

12.10.2024

Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

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

Inklusive Getränke

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



Kosten All Inclusive pro Person

69,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Gemeinschafts-Weihnachtsparty

Termine 2024:

30.11 / 7.12 / 14.12 / 21.12



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

Kosten All Inclusive pro Person

75,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

Ü35 Silvesterparty

31.12.2024

All-inclusive-Party

Einlass ab 19 Uhr - bis 2.00 Uhr

- Cocktail-Empfang
- 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

104,90

Telefonische Reservierung unter Tel. 04471/888781

