



Ihr Ansprechpartner für
jeden Anlass

Partyservice-Katalog

(Änderungen oder Korrekturen behalten wir uns vor)
Stand 23.03.2024

Michael Többen
Borsigstraße 6
49661 Cloppenburg
04471/888781

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Gourmet-Bufferet | 4 |
| Italienisches-Bufferet | 5 |
| Herbst-Winter-Bufferet | 5 |
| Pikantes-Bufferet | 6 |
| Toscana-Bufferet | 6 |
| Rustikales-Bufferet | 6 |
| Schnitzel-Bufferet | 7 |
| Spießbraten - Brötchen | 7 |
| Schnitzel - Brötchen | 7 |
| Räuber-Bufferet | 8 |
| Sommer-Bufferet | 8 |
| Frühlings-Bufferet | 9 |
| Party-Bufferet | 9 |
| Business-Fingerfood-Bufferet | 10 |
| Hochzeits-Bufferet | 11 |
| Waidmann-Bufferet | 12 |
| Wild Buffet "Auslese" | 12 |
| Spanferkel-Bufferet-Rustikal | 13 |
| Feuerwehr-Bufferet | 13 |
| Räucherfisch-Bufferet | 14 |
| Pulled Pork Burger | 14 |
| Grillbuffet | 15 |
| Grillparty Gourmet | 15 |
| Mediterranes Grillbuffet | 16 |
| Döner Buffet | 17 |
| Fingerfood | 17 |
| Frühstücks-Bufferet | 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 |
| Events 2024 / 25 | 25 |

| | |
|--|----|
| Grünkohlparty..... | 25 |
| Termine 2025: 1.2.25 - 8.2.25 - 15.2.25 - 22.2.25 - 1.3.25 | 25 |
| Oktoberfest | 25 |
| 12.10.2024..... | 25 |
| Gemeinschafts-Weihnachtsparty | 26 |
| Termine 2024: 30.11 / 7.12 / 14.12 / 21.12 | 26 |
| Ü35 Silvesterparty | 26 |
| 31.12.2024..... | 26 |

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-Buffet

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-Buffet

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-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 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-Bufferet

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
- Tomato-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
- Tomato-Mozzarella Platte mit Crema Balsamico

Kosten pro Person

18,90 €

Business-Fingerfood-Buffet

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-Buffet

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
- Brat Zwiebeln
- 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!

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

