



## **Menü- und Buffetvorschläge**

in Zusammenarbeit mit dem Partyservice Heesch

### **Kaltes Buffet (ab 10 Personen)**

Party Frikadellen,  
Schweinemedallions,  
Chicken Wings,  
Partyspieße,  
gebratene Hähnchenbrust,  
Aioli, Kräuterdip, Remoulade,  
Kartoffel-, Nudel- und gemischter Salat,  
Meterbrot

**19,00 € pro Person**

\*\*\*

### **Bratkartoffelbuffet**

(ab 10 Personen)

Schnitzel,  
Roastbeef,  
Putenbrust,  
Remoulade  
und Fischvariationen

**23,00 € pro Person**

\*\*\*

### **Brunch**

Rührei,  
kleine Frikadellen,  
Würstchen,  
Lachs,  
Mettwurst, Mett, Käse,  
Partybrötchen,  
Butterplatte

**20,50 € pro Person**



### **Kaltwarmes Buffet**

(ab 15 Personen)

Kasselerbraten,  
Schnitzel,  
Bratkartoffeln,  
Aufschnitt,  
Käse und Fischvariationen,  
Brot, Butter  
und Dessert

**24,00 € pro Person**

ab 20 Personen zusätzlich:  
Geschnetzeltes mit Reis

**25,00 pro Person**

\*\*\*

### **Kaltwarmes Buffet "Exklusiv"**

(ab 20 Personen)

Rinder- und Schweinefilet,  
Salzkartoffeln,  
Soße und Gemüse nach Wahl,  
Aufschnitt, Käse und Fischvariationen,  
Brot, Partybrötchen, Butter  
und Dessert

**30,00 € pro Person**



## **Der volle Genuss**

Schinkenkrustenbraten  
mit Bratkartoffeln,  
Krautsalat und Remoulade

16,50 € pr. Person

\*\*\*

Hähnchenbrustfilets  
mit Sahnesoße und Reis

15,50 € pr. Person

\*\*\*

Schweinefilet  
im Stück gebraten  
mit Salzkartoffeln und Soße

19,00 € pr. Person

\*\*\*

Kräuternacken  
mit Kartoffelsalat  
oder Backkartoffeln mit Sourcreme

15,50 € pr. Person

\*\*\*

Jäger-/ Pekingpfanne  
vom Schwein oder Pute mit Reis

14,50 € pr. Person



Gyros  
mit Reis, Krautsalat, Tzatziki oder Remoulade

14,50 € pr. Person

\*\*\*

Grillhaxe  
gegrilltes Hinterbein,  
mit Schmorkraut

14,50 € pr. Person

\*\*\*

Schnitzel paniert  
mit Bratkartoffeln,  
Zwiebeln und Remoulade

15,50 € pr. Person

\*\*\*

Kasseler im Blätterteig  
mit Schmorkraut und Soße

13,00 € pr. Person

\*\*\*

Zarter Rinderrücken  
am Stück gebraten  
mit Backkartoffeln, Sourcream,  
Schmorzwiebeln, Krautsalat,  
Kräuterbutter

23,00 € pr. Person



Roastbeef, Putenbrust  
und Kasseler  
mit Bratkartoffeln und Remoulade

19,00 € pr. Person

\*\*\*

Rinder-,Schweinebraten  
mit Salzkartoffeln, Soße und Gemüse nach Wahl

18,00 € pr. Person

\*\*\*

Rinderrouladen  
mit Salzkartoffeln, Soße und Apfelrotkohl

19,00 € pr. Person

\*\*\*

Reh- oder Wildschweinbraten  
mit Salzkartoffeln, Pilzrahmsoße,  
Gemüse nach Wahl

23,00 € pr. Person

\*\*\*

Rübenmus  
mit Kochwurst und Kasseler

16,50 € pr. Person

\*\*\*

Deftiger Grünkohl  
mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke,  
Salzkartoffeln und Senfsoße

19,00 € pr. Person



## **Vom Grill**

Spanferkel  
mit Krautsalat und Remoulade  
oder Schmorkraut und Soße

18,00 € pr. Person (ab 20 Personen)

17,00 € pr. Person (ab 30 Personen)

\*\*\*

Wikingerkeule (reicht für 20 - 25 Personen)

Ganzer gebackener Schinken  
mit Schmorkraut und Soße

Komplettpreis

350,00 €



## Getränkepauschalen

### Getränkepauschale Hard

Wasser Laut und Leise  
Proviant Cola, Proviant Orangen, Proviant Zitronen, Proviant Cola Zero,  
Apfelschorle, Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry,  
Geiger Fruchtsecco, Sekt Bischoffinger,  
Krombacher Pilsener, Krombacher Pilsener alkoholfrei,  
Krombacher Hefeweizen, Krombacher Hefeweizen alkoholfrei,  
Weißwein und Rotwein  
Cappuccino, Espresso, Espresso doppelt,  
Latte Macchiato, Filterkaffee Tasse und Tee verschiedene Sorten

25,00 € pro Person (4 Stunden) / 45,00 € pro Person (8 Stunden)

oder

### Getränkepauschale Heavy

Wasser Laut und Leise  
Proviant Cola, Proviant Orangen, Proviant Zitronen, Proviant Cola Zero,  
Apfelschorle, Ginger Ale, Tonic Water, Wildberry,  
Geiger Fruchtsecco, Sekt Bischoffinger,  
Krombacher Pilsener, Krombacher Pilsener alkoholfrei,  
Krombacher Hefeweizen, Krombacher Hefeweizen alkoholfrei,  
Weißwein und Rotwein  
Cappuccino, Espresso, Espresso doppelt,  
Latte Macchiato, Filterkaffee Tasse und Tee verschiedene Sorten

Bitte wählen Sie 6 Sorten aus.

Gin Bombay Sapphire, Jack Daniels Whiskey, Jameson Whiskey,  
Jim Beam Whisky, Gray Goose Vodka, Bacardi Rum, Havanna Club Rum, Kümmel,  
Oldesloer Korn, Oldesloer Waldmeister, Oldesloer Saure Kirsche, Jubiläums Aquavit,  
Jägermeister, Baileys, Aperol, Lillet blanc, Sierra Tequilla, Molinari Sambuca, Obstler

39,00 € pro Person (4 Stunden) / 69,00 € pro Person (8 Stunden)

Bitte wählen Sie eine Sorte Weißwein und eine Sorte Roséwein/Rotwein aus.



### **Weiss**

Grauburgunder, trocken, Bischoffinger Kaiserstuhl  
Sauvignon Blanc Duo des Mers, trocken, Südfrankreich  
Glaube-Liebe-Hoffnung Riesling, trocken, Nett, Pfalz

### **Rosé**

Duo des Plages, trocken, Südfrankreich

### **Rot**

Lost Boys (Syrah-Grenache), trocken, Frankreich  
Primitivo Appassimento, halbtrocken, Italien  
Paranoia Spätburgunder, trocken, Nett, Pfalz

Die Pauschale beginnt mit dem Reichen der Empfangsgetränke und gilt dann für 4 bzw. 8 Stunden. Darüber hinaus berechnen wir jede weitere Stunde mit 100,00 Euro und Getränke nach Verbrauch.