



Inhalt:

Angebot für  
Tagungen & Kongresse

im Ruhrfestspielhaus Recklinghausen

Für Ihre Tagungen bieten wir Ihnen Pauschalen an.

### Empfang

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, Kaltgetränke  
belegte Brötchen, Muffins, Mini Laugengebäck, Käse- Schinkencroissant,  
Mandelhörnchen, Fruchtjoghurt, frisches Obst

### Kleine Kaffeepause

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, Kaltgetränke

### Lunch

Lunchbüffet ( siehe Anlage )  
Kaltgetränke, Filterkaffee

Pauschalpreis pro Person 46,00 €

### Zusätzlich

#### Kaffeepause ( nachmittags )

Filterkaffee, Tee, verschiedene Sorten, Kaltgetränke  
Gebäck oder kleine Kuchenauswahl

Pauschalpreis pro Person 49,00 €

Für eine einfache Bewirtung (Teilnehmerzahl unlimitiert) bieten wir

Filterkaffee, alkoholfreie Getränke  
Kaffeengebäck

Für Einlass und eine Pause

Pauschalpreis pro Person 18,50 €

Für Einlass und zwei Pausen

Pauschalpreis pro Person 20,50 €

Sind in den einzelnen Tagungsräumen zusätzlich Getränke erwünscht,  
erhöht sich die Pauschale.

Eine individuelle Zusammenstellung Ihrer Tagung ist natürlich auch möglich.

## Speisen

Singlette Weizen



Senfbesatz

Singlette Körner



Rosinen Haselnuss Figotte



belegt mit Baby Blattspinat Salat, Brotaufstriche und

- Lachs und Honig- Dill Senfsauce
  - Parmaschinken und Parmesan
  - Tomate Mozzarella und frischem Basilikum
  - Rosa gebratenes Roastbeef
- Stk. 2,40 €

halbe verschieden belegte Handschnittchen von dreierlei Brotsorten Stk. 2,10 €

Hausgebackene Laugenbrezel Stk. 2,20 €

Hausgebackene Laugenbrezel belegt mit:

- jungem Gouda
- Frischkäse
- Prosciutto Cotto

Stk. 2,80 €

Mini- Schinken-Käsecroissant Stk. 2,20 €

Mini- Laugenstange Stk. 2,20 €

Kuchen vom Blech Stk. 2,40 €

Muffin ( Schokolade oder Blaubeere ) Stk. 2,80 €

Donut Schokolade Stk. 2,40 €

Donut mit Nougat Füllung Stk. 2,60 €

Mini- Pâtisserie Teilchen Stk. 3,00 €

Mini- Mandelcroissant Stk. 2,20 €

Gebäckeller kg 20,00 €

Obst, kg Tagespreis

## Unsere hausgemachten Suppen & Eintöpfe

### Suppen

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika	pro Person	5,60 €
Käserahmsüppchen mit Lauch	pro Person	5,40 €
Käserahmsüppchen mit Hackfleisch	pro Person	5,60 €
Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettwurstscheiben	pro Person	5,60 €
Kartoffelcremesuppe mit frischem Lauch	pro Person	5,60 €
Hokkaido Kürbiscrcmesüppchen mit Graubrotwürfel	pro Person	5,60 €

### Eintöpfe

Westfälischer Pfefferpotthast mit kalter Beilage	pro Person	6,00 €
Herzhafter Steckrübeneintopf mit Wellfleisch	pro Person	6,00 €
Stilmuseintopf mit Creme Fraiche und Kasseler	pro Person	6,00 €
Erbseneintopf mit Bockwurstscheiben	pro Person	6,00 €

Zu allen Suppe und Eintöpfen reichen wir Ihnen Stangenbaguette oder kleine  
Suppenbrötchen

..... unsere leckeren Frühstücksbüffets  
damit kann der Tag beginnen.....

...Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante I

Prosciutto di Parma, Serrano vom Vorderschinken, Tiroler Schinken

Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Bufala di Campana

Hausgebeizter Lachs, Sylter Matjes Dip, Lachs Provencal

Geflügelsalat mit Madras-Curry, Ziegenkäse, Kräuter-Quark

Vitamine: Frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup,  
Marmeladen und Bienenhonig & Vitaminschock

Warmes: Rührei mit feinen Kräutern, Bacon, Chiorizzo

Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Ciabatta Stangen,  
Kulinarisches Brötchen Trio

Dunkle & helle Singletten, Krustenbrot, Laugen Tessiner Brot

Butter, Becel, Avocado-Crème

...Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante II

Italienische Salami, Roastbeef mit Sauce Tatar, Schinkenbraten mit Kren

Brickäse, Ziegenkäse, Mozzarella mit Feigensenf

Forellenfilet, Pfeffermakrele, Lachs-Matjes-Tatar mit frischem Dill

Kräuterquark, Frischkäse, Hüttenkäse

Vitamine: Papaya, Mango, Ananas, Galia Melone, Kap Stachelbeeren

Warmes: Rührei mit Lachs, Champignons mit Bacon & Bergkäse,  
Grilltomaten mit Parmesan

Joghurt, Quark

Croissant, Konfekt Brötchen, Ciabatta, Kürbiskernbrot, Sauerteigbrot,  
Oliven-Ciabatta

Butter, Becel, Eiaufstrich mit Kräutern

...Nur der frühe Vogel fängt.....

Variante III

Gesund

Bircher Müsli, Müsli mit Joghurt und frischen Früchten, Frischer Obstsalat

Nordseekrabben, Lachstatar, Sylter-Matjesdip

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Bergkäse, Butterkäse

Vitaminschock mit Zimt

Serrano, Prosciutto di Parma, Roastbeef aus dem Sous-Vide Verfahren

Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Pfirsich-Konfitüre

Becel, Butter

Frischkäse, Hüttenkäse, Quark

Warmes: Rührei mit frischen Kräutern & Champignons

Sonnenblumenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Rosinenstangen

Walnuss-Baguette, Haselnuss-Baguette

Konfekt-Brötchen, Pumpnickel

Jeder frühe Vogel ...pro Person 16,80 €

Dazu gibt es regionale Möller Obstsäfte ( Orange, Rhabarber  
und Maracuja )



## Lunchbüffet 1

Reichhaltiges Salatbüffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten,  
Himbeervinaigrette, Parmesan- und French Dressing

\*\*\*\*\*

Vegetarische Lasagne frisch aus dem Ofen mit jungem Gouda gratiniert

Frikassee vom Huhn mit frischen Champignons und Spargel, Butterreis  
und Mandelbrokkoli

Piccata Milanese auf Olivenspaghetti mit einer leichten Tomaten-  
Basilikum- Sauce

\*\*\*\*\*

Frischen Obstsalat mit Rahm  
Vanillecreme mit Sauerkirschen  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person      22,50 €

## Lunchbüffet 2

Tomate- Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum  
Melonenspalten mit Landschinken  
Pollo Tonnato an einer Oliven- Thunfisch- Marinade  
Reichhaltiges Rohkostsalatbüffet mit verschiedenen Dressing

\*\*\*\*\*

Mit Käse und Schinken gefüllter Nackenbraten auf Ananassauce, dazu  
Kartoffelgratin

Bunte Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm

Hähnchenfiletmedaillons unter einer Tomaten- Roquefort Haube auf  
jungem Blattspinat

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeersauce  
Obstarrangement mit Mascarponecreme  
Mousse au chocolat

Preis pro Person      24,80 €

## Lunchbuffet 3

Ackersalat mit Pinienkernen, Parmesanraspel und Orangenfilets

Rucola Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten Coulis

Gebratenes mediterranes Gemüse, eingelegt in Olivenöl

Schweinefilet gefüllt mit einer Tomatenfarce an Cumberlandsoße

\*\*\*\*\*

Olivenkrustenbraten auf Rahmwirsing mit Hickelkartoffelchen mit frischen  
Kräutern

Gnocchi auf Mangoldgemüse mit Parmesansplittern

Rahmgeschnetztes von der Hähnchenbrust mit frischen

Wiesenchampignons, dazu Butterspätzle

\*\*\*\*\*

Beeren-Quark

Tiramisu auf Vanillecreme mit frischen Früchten

Orangen-Limetten-Creme mit Mango Sauce

Preis pro Person      24,90 €

## Lunchbüffet 4

Reichhaltiges Salatbüffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten,  
Himbeervinaigrette, Parmesan- und French Dressing

\*\*\*\*\*

Gebackener Schafskäse auf Rahm- Blattspinat mit frischen Champignons

Gebratenes Pangasius Filet auf Rahm- Stilmus- Gemüse, dazu  
Kräuterdrillinge

Streifen von der Maispoularde mit knackigem Gemüse an Teriyaki Sauce

\*\*\*\*\*

Frischen Obstsalat mit Mascarponecreme

Grüne Götterspeise mit Rahm

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person      24,50 €

## Lunchbuffet 5

Mozzarella Bufala di Campana mit geschmolzenen Zwergtomaten und  
frischem Basilikum

Schweinelachs aus dem Kräuterdampf mit Thunfisch- Kapern Marinade  
und Olivensplittern

Melonenspalten mit geräuchertem Landschinken

Reichhaltiges Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressing  
Konfekt Brötchen, Butter

\*\*\*\*\*

Kleine panierte Schnitzelchen auf warmen Kartoffel- Gurkensalat

Mini Knödelinos ( Rote Bete, Kräuter & Classic ) an Waldpilzrahm mit  
Parmesan

Fangfrisches Kabeljaufilet auf Ackerbohnen, dazu kleine  
Bratkartöffelchen

\*\*\*\*\*

Joghurt- Minze Panna Cotta mit Sauerkirschen  
Quark Creme mit Himbeermark  
Mousse au chocolat

Preis pro Person      25,80 €

## Lunchbuffet 6

Antipasti Variationen in Olivenöl eingelegt  
Buscetta mit Tomatenkulis, grünen & schwarzen Oliven  
Luftgetrockneter Schinken und Salamispezialitäten mit Melone

Reichhaltiges Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten  
Baguette Parisienne, Butter

\*\*\*\*\*

Gefüllter Steinbierbraten an Ackerbohnen, dazu Rosmarinkartöffelchen

Schupfnudeln mit gebratenen Champignons und Frühlingslauch, chili-  
Mango-Dipp

Zanderfilet in Trüffel Öl gebraten auf Rahmwirsing, Basmatireis

\*\*\*\*\*

Vanillecreme mit Sauerkirschen  
Tiramisu auf Vanillecreme mit frischen Früchten  
Käsevariationen mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person      26,80 €

## Imbissvorschläge

Currywurstscheiben in würziger Sauce mit Stangenbaguette	4,50 €
Nürnberger Würstel auf Ananas- Sahnekraut	6,50 €
Entenbrusttranchen auf chinesischem Gemüse mit süß- saurer Sauce	9,50 €

## Happy Spoons

Lachstartar mit Dillfeder	2,80 €
Matjestartar	2,80 €
Ziegenkäse mit Sauce Cumberland	2,80 €

## Ausgestochene Weißbrotscheiben belegt mit

Lachsrose und Dillfeder	
Roastbeef mit Sauce Tartar	
Prosciutto di Parma mit Parmesanraspel	
Walnuss- Gorgonzolacreme mit Rucola	je 2,80 €

## Crostinis belegt mit:

Krabben und Cheddar Cheese gratiniert	
Knoblauch- Trauben- Brie	
Schinken, Spargel und Cheddar Cheese	
Thunfisch Paprika	je 3,80 €

## Wraps (Weizenfladen gefüllt)

- Lachs, Salat und creme Fraiche	
- Käse, Putenbrust, Salat, Salsa	
- Vegetarisch	je 3,20 €

# Gabelbuffet

## Kalter Teil

Hausgebeizter Lachs mit Honig- Dill- Senfsauce  
Raucherlachs an sieben Kräutersauce  
Barberie Entenbrust an Feigensauce  
Grissini Stangen mit Prosciutto di Parma  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings

## Warmer Teil

Lachsfilet auf Pommery- Senfsauce  
Schweineschnitzelchen in Parmesaneihülle gebraten  
Hähnchenfilets auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce  
Gefüllte Riesenchampignons in Altbiersauce  
Kalbsragout mit frischen Wiesenchampignons  
Sahnekartoffeln im Ofen gratiniert  
Butterspätzle, marktfrisches Gemüse, Hinkel- Kartoffelchen mit  
frischen Kräutern  
Gnocchi in Salbeibutter

## Dessert

Champagnercreme  
Frische Früchte mit Mascarponecreme  
Tiramisu auf Vanillespiegel  
Mousse au chocolat

Preis pro Person

29,00 €



## Klein – aber fein ..... das andere Fingerfood

### Stellen Sie sich individuell Ihr Fingerfood zusammen

5 Teile pro Person	16,00 €
7 Teile pro Person	20,00 €
10 Teile pro Person	25,50 €

### In kleinen Porzellanschälchen (kalt)

Gebratener Sesam-Lachs auf Erbsen Püree und Gewürz Zwiebeln

Wildfang Gamba in einer Kräuter Tempura mit Safran- Aioli Curry

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs

Hausgebeizter Lachs mit Gurken- Radieschen Salat

Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Garnelen in Mango- Papaya Salsa

Bufala di Campana an Pesto Rosso

### In kleinen Porzellanschälchen (Warm)

Gnocchi mit Ziegenkäse gratiniert an Feigen und Rucola

Spinatpüree mit Pastinaken Scheiben und geschmorten

Zwergtomaten

Paprika-Poularden Spießchen mit Fenchelsalat und Minze – Joghurt

Wachtelbrüstchen mit Stiel Mus an Senfschaum

Gebratene Meerbarbe an Sepia- Nudeln, nappiert mit Langusten  
Creme

Filetmedaillon mit einer Roquefort- Tomaten Haube

In Salbei geschwenkte Austernpilze mit Serrano und geschmolzener  
Tomate

### Süßes Im Gläschen

Pinienkern- Tiramisu mit Mascarpone

Mousse von brauner Zartbitterschokolade mit Eierlikörhäubchen

Frischkäse Charlotte mit Sauerkirschen und Löffelbiskuit- Bruch

Creme Karamell mit feinen Orangenfilets

Cappuccino- Panna Cotta mit Schokoladensplittern

Chili- Mango Mousse

Himbeerquark auf weißer Schokolade

Zusätzlich noch ein Süppchen gefällig ???

Serviert in einer kleinen Kaffeetasse

Kürbis- Ingwer Suppe mit Tiefseegarnelen	Liter	9,80 €
Leichte Kartoffelcreme mit Butter Croutons	Liter	9,80 €
Rotkohl Süsschen mit Streifen vom Hasenfilet	Liter	9,80 €
Cremesüsschen vom Blattspinat mit Pilzklößchen	Liter	9,80 €

## Getränke

Filterkaffee	Liter	8,00 €
Tee, verschiedene Sorten	Liter	4,50 €
Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Gourmet	0,25l	2,50 €

Gerolsteiner Gourmet naturell	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	2,70 €
Coca Cola, Coca Cola light	0,20l	2,70 €
Fanta, Sprite, Schweppes	0,20l	2,70 €
Möller Obstsäfte	0,20l	2,90 €

### Personal

Set up	pro Stunde/pro MA	16,80 €
Servicekräfte	pro Stunde/pro MA	19,80 €
Küchenhilfe	pro Stunde/pro MA	16,80 €
Koch	pro Stunde/pro MA	19,80 €

### Equipment und Sonstiges

Besondere Wünsche erfüllen wir sehr gerne!