



Inhalt

Angebote für Festivitäten im Ruhrfestspielhaus & Partyservice

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Pauschalangebot

(Uhrzeit variabel)

Dauer der Pauschale: 10 Stunden

Speisen

Büffet nach Wahl

Getränke

Warsteiner vom Fass

Alster, Krefelder, Radler

Warsteiner alkoholfrei

Frankenheim Alt und Blue

Maisel's Weizenbier

Gerolsteiner Gourmet

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite

Orangen- und Apfelsaft, Apfelsaftschorle

Weißwein, Rose Wein, Rotwein

Recklinghäuser Sekt oder Prosecco Scavi & Ray

3 Spirituosen, 2 Longdrinks (nach Wahl)

Kaffeespezialitäten

Preis pro Person

89,00 €

Die bestellte Personenanzahl wird abgerechnet, lediglich bei geringerer Anzahl am Veranstaltungstag werden die Getränke der fehlenden Gäste vergütet.

In der Pauschale enthalten: Büffet, Getränke, Servicepersonal

Nicht enthalten sind Blumen, DJ, Kuchen, Menükarten und Stuhl Hussen.

Für außer Haus kommen noch Kosten für Logistik dazu.

„Goethes Faust“

Etagere Festspielhaus wird serviert

Gebratener Sesamlachs auf Erbsenpüree & Gewürz Zwiebeln
Wildfang-Gamba an Mango-Papaya-Konfit, Lachsrose auf Gurken-Radieschen-Salat
Melonenkugelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico, Bufala di Campana im Pesto Rosso
Austernpilzragout mit Serrano und geschmolzener Zwergtomate
Zart rosa Roastbeef Röllchen mit Coles-Law, Antipasti in Olivenöl eingelegt

Suppe

Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Klößchen

Vom Büffet

Knackige Wildkräuter Mischung, Sonnenblumenkerne, Schafskäsewürfel, Oliven & Malzcroutons

Himbeeren Vinaigrette, Parmesan- & French Dressing

Konfekt-Brötchen, Rotwein- & Salzbutter

Frisch aus dem WOK für Sie zubereitet

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen & Senfschaum
Streifen von der Maispoularde, knackiges Gemüse & Teriyaki Sauce

Vom Brett

Angus Roastbeef aus dem Sous Vide an Barolo-Frühlingslauch-Jus

Vegetarisch

Mini Knödelinos (rote Beete, Kräuter, Classic) an feinem Ratatouille

das gehört dazu

Basmatireis, Kräuterkartoffelchen in der Schale gebraten

Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron

Für den süßen Zahn aus dem Glas

Chili-Mango-Mousse

Cappuccino Panna-Cotta, schokolierte Früchte

Vanille-Quarkschaum mit Erdbeeren

Speisenpreis pro Person 36,50 €

„Mephisto“

Vorab

Knallgrünes Kaiserschoten Stampf mit Stremel Lachs
Wildfang-Gamba im Kartoffelmantel an Safran-Aioli-Curry
Ganzer pochiertes Lachs an Frankfurter Sauce
Serrano-Schinken am Stück mit Parmesan-Chips
Buscettas mit schwarzen & grünen Oliven, Basilikum-Tomaten & BBQ Hähnchen
Bufala di Campana im Pesto-Mantel & Zwergetomaten
Chicorée-Schiffchen gefüllt mit Ziegenkäse, geraspelte Möhrchen & Balsamico

Vitamine

Wildkräutermischung mit Schafskäse, Mandel-Oliven, Kräutercroutons & Kürbiskernen
Vinaigrette, French & Kartoffel-Dressing
Konfekt-Brötchen, Artischocken & Kräuterbutter

Aus dem WOK

Lamm-Chops mit einer Schalotten-Rotwein-Reduktion
Milchkalb-Streifen mit frischen Austernpilzen & Zuckerschoten

Vom Brett

Irisches Rinderfilet aus dem Sous-Vide an Birnen-Barolo-Jus

Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Pesto mit frischen Kräutern & geschmorten Strauchtomaten

Das gehört dazu

Maisküchlein, Speckböhnchen, Schupfnudeln mit Frühlingslauch, Sahnkartoffeln mit Parmesan

Für den süßen Zahn

Schokoladen-Brownie mit Vanillerahm, Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen
Käse vom Brett mit Trauben & Obstarrangement, Blutorangen-Creme

Speisenpreis pro Person 36,50 €

„Phantom der Oper“

Wir servieren Ihnen:

Pfifferlings Essenz mit einer Chester-Stange

Vom Büffet

Vorab

Auf kleine Tellern & Porzellanplatten angerichtet

Rote Beete Carpaccio mit Graubrotwürfel und Trüffel Öl

Jamon de Serrano mit Parmesan-Chips

Weißer Heilbutt, Whiskey-Lachs & Forellenfilet auf Pumpernickel Talern

Mozzarella-Spieße im Pesto Mantel & frischem Basilikum

Roastbeef-Röllchen gefüllt auf Belugalinsen

Hauchdünn geröstete Graubrotscheiben mit Tomaten-Kräutern auf Ackersalat

Vitamine

Knackige Wildkräutermischung, Baby-Blattspinat, Zwergtomaten, Brotcroutons, Feta &

Parmesan-Chips, Balsamico & Sahne-Dressing

Geflügel-Curry mit Chili, Couscous mit Blattpetersilie, Feta-Käse mit Oliven

Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Salzbuter

Aus dem WOK

Medaillons vom Seeteufel mit einer leichten Hummersauce

Streifen von der französischen Entenbrust, knackiges Gemüse, Chili-Mango-Dip

Vom Brett

Schweinefilet im ganzem aus dem Sous-Vide im Kräutermantel, Gorgonzola-Sauce

Vegetarisch

Gnocchi mit frischen Feigen und Ziegenkäse frisch aus dem Ofen

das gehört dazu

Jasmin-Reis, Rosmarin-Kartöffelchen, Marktfrisches Gemüse mit Sauce Choron

Kartoffel-Gratin mit Parmesan-Haube

Für den süßen Zahn

Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen

Frischkäse Quark mit Sauerkirschen und Krokant, weiße und braune Mousse von der

Zartbitterschokolade, exotisches Obstarrangement mit Mascarpone und Minze

Speisenpreis pro Person 36,50 €

„Don Giovanni“

Mediterranes Büffet

Vorab

Bufala di Campana an Pesto Rosso
Melonenkügelchen mit Schafskäse und Aceto Balsamico
Vitello Tonnato an einer Thunfischmarinade & Olivensplittern
Prosciutto di Parma auf geröstetem Ciabatta und Parmesan-Chips
Antipasti in Olivenöl mariniert
Serrano vom Brett, gehobelte Käsesplitter

Vitamine

Knackige Wildkräuter-Mischung, Mandel & Knoblauch Oliven,
Zwergetomaten & Ciabatta Bruch
Vinaigrette, Balsamico- & italienisches Dressing
Brotsalat mit Rucola, Belugalinsen mit Frühlingslauch, Avocado-Orangen-Salat
Ciabattinis, Walnuss Baguette, Konfekt-Brötchen, Kräuterbutter, Olivenbutter

Für den großen Hunger

Piccata Milanese auf Mini Ratatouille
Filetmedaillons unter einer Tomaten-Roquefort Haube auf jungem Blattspinat
Bunte Fettuccini in einer Langusten-Creme mit gebratenen Lachstranchen

Vegetarisch

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum-Pesto mit geschmolzenen Rispentomaten, Parmesan

das gehört dazu

Hickel-Kartoffelchen mit frischen Kräutern, Penne Rigatoni
Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse

Für den süßen Zahn

Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Tiramisu auf Vanillespiegel mit frischen Früchten
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme und frischer Minze
Mövenpick Eiswagen mit Hörnchen

Speisenpreis pro Person 34,50 €

„Der Zerbrochene Krug“

(Rustikales Büffet)

Vorab

Lachs-Matjes-Tatar auf gerösteten Graubrotscheiben

Kleine Milch-Kalb-Schnitzelchen im Knuspermantel

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Croutons

Tomaten-Tatar mit westfälischem Landschinken

Tranchen vom Rauchlachs an Honig-Dill-Senf-Dip

Buscetta mit BBQ Hähnchen, Basilikum-Tomaten

Vitamine

Wildkräuter-Mischung, Feta, Malzcroutons, Sonnenblumenkerne, Mandel-Oliven

Klarer Kartoffelsalat, Sahne-Gurkensalat, Bauernsalat

Partybrötchen, Schmalz, Kräuterbutter

Für den großen Hunger

Knusperente mit Rotkohl und Apfel-Olivenöl-Püree

Fangfrisches Kabeljau, Ackerbohnen

Schweinebauch auf Rahm-Stiel Mus

Vegetarisch

Gebackene Champignons auf jungem Blattspinat mit dem „Blubb“

Dazu gehört

Pfannenfrische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Mais-Küchlein

Für den süßen Zahn

Rote Beerengrütze mit Vanillerahm

Pumpnickel Creme mit Sauerkirschen

Friskäse mit Beerenfrüchten und Löffelbiskuit

Käse vom Brett

Speisenpreis pro Person 33,00 €

Gabelbüffet EXCLUSIV

Vorab zum Empfang

Buscettas mit Tomaten- Basilikum Couli
Hummercremesüppchen mit einer Wildfang Gamba am Bambusspieß

Am Büffet

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico
Garnelen in Mango Papaya Konfit
Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten
Hausgebeizter Lachs auf Gurken- Radieschen Salat

Vitamine

Wild- Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Zwergtomaten,
Parmesanchips, Balsamico Dressing, French Dressing
Konfekt Brötchen, Rotweinbutter, Salzbuter

Aus dem WOK & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Büffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert
Seeteufel Medaillon auf Hummer- Erdbeeren Salat an Chardonnay Kräuter Sauce
Rigatoni mit Wintertrüffel und knackigem Gemüse, Chili Mango Dip
Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen, Schalotten- Rotwein
Reduktion, dazu Schupfnudeln

Süße Kompositionen im Gläschen

Mousse von brauner Zartbitterschokolade
Schokoladen Brownie mit Vanillecreme
Himbeerquark auf weißer Schokolade
Creme Karamell mit Orangenfilets

Mitternachtssnack

Westfälischer Pfefferpotthast aus der Brotasse

Speisenpreis pro Person 36,50 €

Das etwas andere Gabelbüffet

Vorab zum Empfang

Mini Ciabatta Stangen mit Dip

Kürbis- Ingwer Süppchen mit einem Hähnchen Graubrot Spieß aus der Cappuccino Tasse

Am Büffet

Gebratener Sesam Lachs auf Erbsenpüree und Gewürzweibeln

Wildfang Gamba im Kartoffelmantel auf Safran- Aioli Curry

Mozzarella Spieß im Pesto Mantel

Austempilzragout mit Serrano und geschmolzener Tomate

Vitamine

Wild- Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Zwergtomaten,

Balsamico Dressing, French Dressing

Konfekt Brötchen, Rotweibutter, Salzbuter

Aus dem WOK & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Büffet angerichtet)

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Belugalinsen an Senfschaum

Knödelinos (Rote Beete, Kräuter und Classic) mit Champignon- Lauch Rahm

Nudeln am Spieß an Ananas Chinakohl Gemüse

Gefüllte Panzerotti auf einem Basilikum Pesto und geschmolzenen Zwergtomaten, Parmesan

Filetmedaillons unter einer Tomaten Roquefort Haube auf Ackerbohnen

Süße Kompositionen im Gläschen

Frischkäse Quark mit Krokant

Chili Mango Mousse

Tiramisu mit Vanillerahm

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Mitternachtssnack

Kneppi's Kultcurrywurst mit Baguette Parisienne

Speisenpreis pro Person 36,50 €

Der besondere Geburtstag

Vorab zum Empfang

Mini Reibepuffer mit Lachs, Mettwurst, Zwiebelringe

Am Büffet

Melone mit Schafskäse und Aceto Balsamico

Hausgebeizter Lachs auf Gurken-Radieschen Salat

Buscetta gemischt & Mini Burger verschieden belegt

Beluga Linsen mit sautierten Austernpilzen und Zwergtomaten

Vitamine

Wild-Kräutersalat mit Kürbiskernen, Schafskäse, Kräutercroutons, Oliven, Parmesanchips

Balsamico Dressing, French Dressing

Konfekt Brötchen, Rotweinbutter, Salzbutter

Aus dem Wok & aus dem Chafing Dish

(in Porzellanschälchen am Büffet angerichtet)

Gnocchi mit Feigen und Ziegenkäse gratiniert

Mini Knödellinos (Rote Beete, Kräuter und Classic), mit Champignon-Lauch Rahm

Streifen vom argentinischen Angus Rind mit frischen Pfifferlingen an

Schalotten-Rotwein-Reduktion, dazu Schupfnudeln

Vom Brett

Schweinefilet aus dem Sous-Vide Garverfahren an Mozzarella-Basilikum-Tomatensauce,
dazu Mais Kuchlein

Süße Komposition aus dem Glas

Frischkäse mit Krokant

Quark Creme mit Kirschen und Löffelbiskuit

Mousse von brauner Zartbitterschokolade

Speisenpreis pro Person 34,80 €

BBQ Büffet aus unserer Pagode

Vorschlag I

Vorab

Buscetta mit Tomaten Couli und frischen Kräutern
Mini Pita Schiffchen mit Frischkäse und vegetarischer Füllung
Prosciutto di Parma an Galia Melone mit Parmesan
Crostini mit Aprikosen- Tomaten und Hähnchenwürfel
Hausgebeizter Lachs auf Kaiserschoten Stampf

Vitamine

Avocado Orangensalat
Feldsalat mit Orangen und Pinienkernen
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressing
Sahne- Gurkensalat mit frischem Dill, Tomaten- Basilikumsalat
Konfekt Brötchen, Baguette Parisienne, Butter, Kräuterbutter

Vom Grill

Fischspieße mit knackige Gemüse, Paprika- Auberginen- Zwiebel- Spieße,
Hähnchenfiletspieße
Kleine Rindersteaks, Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Putenbratwürste
Verschiedene Grillsaucen & Dipp

Süßes im Glas

Pinienkern Tiramisu auf Löffelbiskuit
Himbeerquark auf weißer Schokolade
Chili- Mango Mousse
Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme

Speisenpreis pro Person

33,50 €

BBQ Büffet aus unserer Pagode

Vorschlag II

Vorab

Büffel- Mozzarella Spießchen mit Zwergtomate und Basilikum

Pollo Tonnato an Thunfischmayonaise mit Olivensplittern

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar

Fischarrangement mit Dipp

Antipasti Variationen in Olivenöl

Vitamine

Rohkostsalate mit Schafskäse, Crouton, Oliven, Sonnenblumenkernen, Dressings

Hirtensalat mit Paprika, Sahne- Krautsalat, Cole Slaw Salat

Curry- Geflügel mit Chili verfeinert

Konfekt Brötchen, Baguette Parisienne, Butter, Kräuterbutter

Vom Grill

Festspielhaus Burger mit Rinderhack, Tomaten, Käse und Rucola

Lammrücken in Knoblauch- Rosmarin Marinade

Kleine Rindersteaks, Gemüsespieße mit Dipp,

Lachsmedaillon auf Gemüsebeet in der Folie

Gegrillte Gemüse, marinierte Nackensteaks

Verschiedene Grillsaucen, Dipp

Süßes im Gläschen

Chili Mango Mousse

Vanillecreme mit Erdbeerenstückchen

Panna Cotta mit Beeren

Frischkäse Charlotte mit Kirschen und Löffelbiskuit

Speisenpreis pro Person

34,80 €

Frühstück & Brunch

Bitte wählen Sie eine Variante & eine Erweiterung aus.....

|

Nur der frühe Vogel fängt.....

Frühstück*

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto,

Serrano vom Vorderschinken, Tiroler Schinken

Junger Gouda, Butterkäse, Frischkäse, Bufala di Campana

Hausgebeizter Lachs, Sylter Matjes Dip, Lachs Provencial

Geflügelsalat mit Madras-Curry, Ziegenkäse, Kräuter-Quark

Frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup,

Vitaminschock

Marmeladen und Bienenhonig

Rührei mit feinen Kräutern , Bacon, Chorizzo

Kartoffelbrötchen mit Sonnenblumenkernen, Ciabatta Stangen,

Kulinarisches Brötchen Trio

Dunkle & Helle Singletten, Krustenbrot, Laugen Tessiner Brot

Butter, Becel, Avocado-Creme

II

Nur der frühe Vogel fängt.....

Frühstück*

Italienische Salami, Roastbeef mit Sauce Tatar, Schinkenbraten
mit Kren

Briekäse, Ziegenkäse, Mozzarella mit Feigensenf
Forellenfilet, Pfeffermakrele, Lachs-Matjes-Tatar mit frischem
Dill

Kräuterquark, Frischkäse, Hüttenkäse

Papaya, Mango, Ananas, Galia Melone, Kap Stachelbeeren

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

III

Nur der frühe Vogel fängt.....

Frühstück*

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 Sous-Vide

Himbeere, Erdbeere, Kirsch, Pfirsich-Konfitüre

Becel, Butter

Friskäse, Hüttenkäse, Quark

Rührei mit frischen Kräutern & Champignons

Sonnenblumenbrötchen, Kürbiskernbrötchen, Rosinenstangen

Walnuss-Baguette, Haselnuss-Baguette

Konfekt-Brötchen, Pumpernickel

Frühstücksbuffet Speisenpreis pro Person 18,80 €

*Inklusive Recklinghäuser Möller Obstsäfte
(Orangen-, Apfel-, Rhabarber-, und Maracujasaft)

.... Die Erweiterung... Wenn der frühe Vogel
gefangen hat

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eier Stich, Markklößchen und
Rindfleisch

Knackige Wildkräutersalate mit Feta, Malzcroutons, Oliven und
Sonnenblumenkernen

Parmesandressing, Himbeeren- Vinaigrette

Maispoularden Spitzen mit knackigem Gemüse und Jasmin Reis,
dazu Chili Mango Dip

Burgunder Braten mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Schupfnudeln mit geschmorrenen Rispentomaten und Lauchstreifen

Cappuccino Panna Cotta

Rote Beerengrütze mit Vanillecreme

Oder

Tomatenessenz mit Basilikum- Quarkklößchen

Knackige Wildkräutersalate, Oliven, Feta und Kürbiskerne

Cocktaildressing, Kartoffel - Dressing

Milchkalb- Streifen mit frischen Wiesenchampignons und Zuckerschoten an

Birnen- Barolo Jus, dazu Hickel-Kartöffelchen mit frischen Kräutern

Schweinebauch auf Rahm- Stilmus, dazu dreierlei kleine Knödellinos

Gebackener Schafskäse auf jungem Blattspinat

Blutorangencreme

Münsterländer Herrencreme

Oder

Spinatcremesüppchen mit Pilzklößchen
Knackige Wildkräutersalate, schwarze und grüne Oliven, Kräutercroutons,
Mais, Kidney Bohnen
Vinaigrette, Caesar Dressing und Zitronen- Sahne Dressing
Rindersaftgulasch mit frischen Champignons, dazu Butterspätzle
Schweinefiletmedaillons unter einer Tomaten Roquefort Haube auf
Ackerbohnen, dazu Kräuter Kartoffelchen
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten
Vanillecreme mit Sauerkirschen

Erweiterung

Speisenpreis pro Person 26,50 €

Menüvorschläge

Menü 1

Essenz vom heimischen Rind mit Markklößchen und Sherry verfeinert

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Kürbiskern- Rucola, Aprikosensenf
und Wachtel Ei

Kalbsfilet unter einer Garnelenkruste mit gerüffelter Kohlrabi, dazu
Mandelblinis

Dreierlei Mousse an einem Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person 39,50 €

Menü 2

Kresse- Spinatsüppchen mit Wildsaibling

Sautierte Jakobsmuschel im Nudelnest mit geschmorten Chicorée und
Orangenbutter

Rumpsteak unter einer Zwiebel- Senfkruste auf einer Schalotten-
Rotwein- Reduktion, ausgestochenes Kartoffelgratin und Romanesco

Dessertarrangement „Suberg`s „

Preis pro Person 39,50 €

Menü 3

Kräuterschaumsüppchen mit Bündner- Fleisch

Gebeizte norwegische Lachstranche an Kartoffelrösti auf Feldsalat

Tranchen vom Schweinefilet gefüllt mit Roquefort auf Ofengemüse mit
Pinienkern- Spinatknödeln

Mango- Chili- Mousse

Preis pro Person

34,50 €

Menü 4

Tomatenessenz mit Kräuter- Quark- Nocken

Carpaccio von roter Bete mit Matjes- Tartar an Lauchsalat

Tranchen vom Rehrücken auf Pfifferlingen in Rahm, dazu eine
Preiselbeeren- Birne und Schupfnudeln

Trilogie vom Dessert serviert in kleinen Gläschen auf einem Brett

Preis pro Person 41,50 €

Menü 5

Bärlauch- Schaumsuppe mit Malzcroutons und gezupftem Bio Huhn

Safran Risotto mit marinierten Garnelen, dazu ein Brokkoli- Bambus-
Spieß

Rinderfilettranchen auf Tomaten- Zucchini- Champignon Gemüse,
nappiert mit einer Merlot- Jus an Sellerie- Karotten- Püree

Dreierlei Parfait an Fruchtspiegel

Preis pro Person 42,50 €

Menü 6

- Erdbeer-Hummersalat
- Loup de Mer auf Ackerbohnen
- Wildfang Gamba auf Hummerschaum

Wachtelbrüstchen mit Steinpilzen auf Belugalinsen

Irishes Rinderfilet an getrüffeltem Kartoffelstampf, Balsamico Zwiebeln

Dessertarrangement

- Zitronensorbet mit Prosecco aufgefüllt
- Panna Cotta mit frischen Beeren
- Mousse von brauner Schokolade mit einem Hauch von Chili

Preis pro Person

54,50 €

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

Mini Burger mit kleinen Fleischpflanzerln

Mini Pita Schiffchen mit Tomate- Mozzarella- Basilikum

Mini Wraps verschieden gefüllt

In kleinen Porzellanschälchen (Warm)

Gnocchi mit Ziegenkäse gratiniert an Feigen und Rucola

Paprika- Poularden Spießchen mit Fenchelsalat und Minze – Joghurt

Wachtelbrüstchen mit Stiel Mus an Senfschaum

Mini Knödelinos in Champignon- Lauchcreme

Filetmedaillon mit einer Roquefort- Tomaten Haube auf Ackerbohnen

Asia- Nudeln am Spieß an Ananas- Chinakohl

Medaillons vom Seeteufel auf Safran Lauch

Schupfnudeln mit geschmolzenen Zwergtomaten und Frühlinglauchstreifen

Süßes im Gläschen

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
Nickis Tiramisu mit Cognac, feinem Mocca und einem Hauch von
Amaretto

Zusätzlich noch ein Süppchen gefällig ???

Serviert in einer kleinen Kaffeetasse

Kürbis- Ingwer Suppe mit Graubrot- Spieß	Liter	9,80 €
Leichte Kartoffelcreme mit Malz Croutons	Liter	9,80 €
Rotkohl Süppchen mit Streifen vom Hasenfilet	Liter	9,80 €
Cremesüppchen vom Blattspinat mit Pilzklößchen	Liter	9,80 €

Getränke

Biere

Warsteiner vom Fass,	Liter	8,00 €
Frankenheim Alt vom Fass,	Liter	8,00 €
Warsteiner Lemon	0,33l	2,80 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,80 €
Frankenheim Alt/Blue	0,33l	2,80 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet	0,75l	7,00 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	7,00 €
Lift Apfelsaftschorle	Liter	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola light	Liter	7,50 €
Fanta, Sprite	Liter	7,50 €
Schweppes	Liter	8,00 €
Säfte	Liter	8,50 €

Weine/Sekt/Prosecco

Weißwein	0,75l	ab	21,50 €
Rose Wein	0,75l	ab	20,50 €
Rotwein	0,75l	ab	22,80 €
Recklinghäuser Sekt	0,75l		19,50 €
Recklinghäuser Sekt rosé	0,75l		20,50 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l		21,00 €

Heiße Getränke

Filterkaffee	Liter	8,50 €
Tee, verschiedene Sorten,	Liter	5,50 €
Cappuccino, Espresso		2,90 €/2,50 €
Milchkaffee, Latte Macchiato		3,90 €/3,20 €
Heiße Schokolade		2,50 €

Spirituosen nach Absprache

Partyservice und Extras

Generell ist fast alles möglich – fragen Sie nach!

Ein kleiner Auszug aus unserem Zubehör

Stehtisch	Stk.		10,50 €
Tisch	Stk.		6,00 €
Bierzeltgarnitur	Stk.		10,50 €
Husse für Bierzeltgarnitur	Stk.		10,50 €
Stretch Husse für Stehtisch	Stk.		11,50 €
Lackfolie	Meter		6,00 €
Stofftischdecke	Stk.		3,20 €
Geschirr	pro Person		3,60 €
Besteck	pro Person		2,80 €
Gläser	pro Person		4,50 €
Polsterstuhl	Stk.	ab	7,80 €
Stuhlhusse	Stk.		5,00 €
Menükarte	Stk.		2,00 €
Pagodenzelt mit Fußboden	auf Anfrage		
Zu unseren BBQ Buffets	Pavillon (zum Grillen)		50,00 €
<u>Personal</u>			
Mitarbeiter Auf- und Abbau	Std.		16,50 €
Servicemitarbeiter	Std.		19,80 €
Theken/ Büffetkraft	Std.		19,80 €
Koch	Std.		21,50 €

Partyservice

Getränke

Biere

Warsteiner LCE	0,33l	2,50 €
Warsteiner Radler	0,33l	2,50 €
Warsteiner alkoholfrei	0,33l	2,50 €
Frankenheim Alt/Blue	0,33l	2,50 €

Alkoholfrei

Gerolsteiner Gourmet	0,75l	5,50 €
Gerolsteiner Gourmet naturell	0,75l	5,50 €
Lift Apfelsaftschorle	Liter	6,00 €
Coca Cola, Coca Cola light	Liter	6,00 €
Fanta, Sprite	Liter	6,00 €
Schweppes	Liter	7,00 €
Säfte	Liter	7,00 €

Weine/Sekt/Prosecco

Weißwein	0,75l	ab	17,50 €
Rose Wein	0,75l	ab	17,50 €
Rotwein	0,75l	ab	18,50 €
Recklinghäuser Sekt	0,75l		16,50 €
Prosecco Scavi & Ray	0,75l		18,50 €
Servicemitarbeiter	Std.		19,80 €
Auf & Abbau Mitarbeiter	Std.		16,50 €

Spirituosen nach Absprache

DJs / Live Band / Jazz- Swing

DJ Stefan

Stefan Gerstmeier

Tel: 0171-3408636

LTS (Technik & DJ Service) Thomas Stöver

Tel: 0177-5919700

MEMPHIS PC Jazz Swing Dixie

Tobias Wember

Tel: 0151-40402259

Blumen / Floristen

Eventfloristik Rosen Sabrowski

Tina Attenberger www.rosen-sabrowski.de/eventfloristik

0152-52323231

Floristik Tausch (Achim Tausch)

Westerholter Weg 155, RE www.floristik-tausch.de

02361-26975

Blumen Burger (Marianne Tensmann)

Haltenerstraße 27, RE www.blumen-burger.de

02361-23307

FlorDecOer (Martin Sievers)

Buschstraße 89, O-E

02368-1490

Konditoren / Bäckerei

Konditorei Sternemann Kaiserwall 50, RE

02361-93430

Konditorei Sindern Am Stadion 27, RE

02361-23666

Bäckerei Küper Marienstraße 96, RE

02361-61470