



Menü-Bankett-Büffet

Aubeles Cateringangebot **FÜR FIRMENKUNDEN**

**Feiern und genießen Sie frische Vielfalt
in der historischen Atmosphäre
des Straßenbahnmuseums der KVB
in Thielenbruch!**

- * Meetings mit Lunch oder Flying Büffet ***
- * Firmenpräsentationen ***
- * Tagungen, Seminare und Kongresse ***

Wir bewirten Sie auch gerne an Ihrem Veranstaltungsort.

**Alle Preisangaben sind unverbindlich und marktabhängig.
Alle Angebotspreise zzgl. 19% Mwst.**

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €. Preis- und Produkteinpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich. Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Frisch belegte und dekorierte, halbe Brötchen oder Canapés:

Mindestbestellmenge: 10 Stück pro Sorte:

½ Brötchen mit.....

Frisches Zwiebelmett
Landblutwurst
Landleberwurst
Edelsalami

Geräucherter Kochschinken
Emmentaler Käse
Kräuter-Frischkäse
Hausgebackenem Leberkäse

Canapé mit....

Anchovis mit Ei und deutschem Kaviar
Rauchlachs
Lachsschinken
Räucherfischmousse

Edelpilzkäse
Tatar
Schwarzwälder Schinken
geräucherter Putenbrust

Brot und Butter:

Mindestbestellmenge: 10 Stück:

ofenfrische, schwäbische Laugenbrezel

schwäbische Butterbrezel

Mini-Laugengebäck und Partybrötchen (20 Stck.)

Bestellmengen einzeln:

Ganzes Steinofenbrot, ofenfrisch aufgeschnitten

Ganzes Baguette, ofenfrisch zum selbst brechen

Butter, Schmalz und Kräuterquark, 250 Gramm Schale

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €. Preis- und Produkteinpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich. Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Die nachfolgenden Angebote an **Suppen und Eintöpfen** sind in der Portionierung einem mehrgängigen Menü angepasst. Um einen abwechslungsreichen Genuss zu ermöglichen, setzen wir eine Tassenfüllmenge bei Suppen von ca. 0,15 ltr. , bei Eintöpfen 0,25 ltr. an. Brot, Butter oder Beilagen sind nicht enthalten, damit Sie selbst über Sorte, Menge und Umfang entscheiden können. - Mindestbestellmenge 10 Portionen, Preis pro Portion:

Suppen:

Schwäbische Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen

unser geschmälztes Maultaschensüpple, mit Speck und Zwiebele

Champignoncremesuppe „Wiener Art“,
aus frischen Champignons mit Sahnehäubchen und Croûtons

Grießklößchensuppe auf vegetarischer Basis,
mit feinen Wurzelgemüseblättchen

würzige Markklößlesuppe,
kräftige Fleischbrühe mit Kräutern und Backerbsen

Hummerrahmsüppchen mit einem Hauch Pastis,
mit Krebsfleisch und Sahnehäubchen

Eintöpfe:

Ungarischer Kesselgulasch,
mit Rotwein angesetzt, bestes Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln

Hausmacher Kartoffeltopf mit Speck, Würstchen und Lauch

Westfälische Linsensuppe,
mit kleinem Gemüse, Mettwursteinlage und Kartoffelchen

Gaisburger Marsch,
mit Rindfleisch, Kartoffelschnitz´ und Spätzle

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €.
Preis- und Produktanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich.
Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Die nachfolgenden kalten Büffetartikel „**Fischdelikatessen**“ sind pro Angebot 10 Portionen. Um einen abwechslungsreichen Genuss zu ermöglichen, setzen wir ein Portionsgewicht von ca. 60 Gramm pro teilnehmende Person an. Brot, Butter oder Beilagen sind nicht enthalten, damit Sie selbst über Sorte, Menge und Umfang entscheiden können.

Räucherfisch und Fischdelikatessen:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Platte von garniertem Räucherlachs, Premium Qualität,
dazu reichen wir Sahnemeerrettich

Platte von garniertem Graved Lachs, Premium Qualität,
dazu reichen wir eine Dill-Honig-Senf Soße

Platte von geräucherten Forellenfilets,
dazu reichen wir Meerrettich und Sahnepreiselbeeren

Bunter Räucherfischplatte „Admiral“,
mit Variationen von Lachs, Forelle, Aal, Sprotte,
Bückling und Makrele



Spezialitäten unserer eigenen Fertigung:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis Portion:

Platte von garniertem, hausgebeiztem Lachs,
mariniert mit feinen Kräutern und Gewürzen,
dazu reichen wir eine Senf-Merrettichcreme

frisches, handgewogenes Lachstatar,
fein gewürzt mit frischen Dill, Schalotten und Limettensaft,
garniert mit Eismeergarnele, im Cocktailglas angerichtet

Meeresfrüchtesalat „Mediterran“,
spritzig pikant mariniert mit Zitrone und Olivenöl

außerdem:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Platte von Partygarnelen, (ca. 100 gr./p.P.)
mit klassischer Ajolicreme und Limettenecken

nach Jahreszeit und Angebot:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

FrISChe Austern auf Crasheis,
mit Limettenecken



Die nachfolgenden kalten Büffetartikel „**Kalte Platten und Salate**“ sind pro Angebot 10 Portionen. Um einen abwechslungsreichen Genuss zu ermöglichen, setzen wir ein Portionsgewicht von ca. 80 Gramm pro teilnehmende Person an. Brot, Butter oder Beilagen sind nicht enthalten, damit Sie selbst über Sorte, Menge und Umfang entscheiden können.

Klassische kalte Aufschnittplatten:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

„Herzhafte Bauernplatte“

deftig belegt mit Leber – und Blutwurst,
geräuchertem Schinkenspeck, Landjäger, und Zwiebelmett,
dazu reichen wir Mixed Pickles

Original Schwarzwälder Schinken,
fein aufgeschnitten, dazu Pfeffergürkchen

Platte von echtem Schwarzwälder Nuss-Schinken,
hauchdünn aufgeschnitten, mit Senfgürkchen

Deutsche Aufschnittplatte
mit Lyoner, Bierschinken, Champignonpastete,
Kochschinken und Edelsalami, dazu Pfeffergürkchen

Buntes Käsebrett
Auswahl mit sechs verschiedenen Spezialitäten aus
Hart-, Schnitt-, und Edelschimmelkäse,
garniert mit Trauben und Kräckergebäck



Partysalate:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Hausmacher schwäbischer Kartoffelsalat,
garniert mit Landeihälften

Hausmacher norddeutscher Krautsalat,
herzhaft süßsauer mit Paprikaeinlage

Hausmacher schwäbischer Nudelsalat
mit Kochschinken, Gürkchen, Silberzwiebel und Erbsen,
lecker mariniert in pikanter Sauce Vinaigrette

mediterraner Hirtensalat
mit Kidney Bohnen, Zuckermais, Zwiebelchen, Gurke,
Paprika, Oliven und Kuhmilch-Feta

„Schweizer Wurstsalat“
beste feine Fleischwurst, Emmentaler Käse, Gürkchen,
und Zwiebele in pikanter Marinade

Käsetortellini -Tomatensalat,
Käsetortellini mit Tomatenwürfelchen in pikanten mediterraner Vinaigrette

Geflügelsalat „Hawaii“, (*in Erinnerung an die 60er Jahre*)
zartes Hühnchenfleisch mit Ananas, Champignons
und Sellerie, in delikater Cocktailsoße

....und noch was aus den 60ern:

Klassischer Krabbencocktail
mit Eismeergarnelen, Ananas, Spargel und Champignons
in „beschwipster“ Cocktailsoße
mit Weinbrand

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €.
Preis- und Produktanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich.
Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Die nachfolgenden heißen Büffetartikel „**Groß- und Schmorbraten**“ sind pro Angebot für 10 Personen. Um einen abwechslungsreichen Genuss zu ermöglichen, setzen wir ein Portionsgewicht von ca. 120 Gramm gar pro teilnehmende Person an. Brot, Butter oder Beilagen sind nicht enthalten, damit Sie selbst über Sorte, Menge und Umfang entscheiden können.

Leckere Braten, frisch aus dem Ofen:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Schweinebraten

aus schierem Nacken geschnitten, tranchiert auf Platte,
mit eigener kräftiger Biersoße

Klassischer Spießbraten aus dem Ofen,
mit Zwiebeln gefüllt, lecker gewürzt

Prager Schinken schön zart gebacken,
mild gepökelt und geräuchert mit leichter Honignote,
an eigener Jus mit Rotwein

Spanferkelbraten aus dem Ofen,
kräftig gewürzt mit Pfefferschrot und begossen mit reichlich Bier,
an eigener Jus

Kalbshaxe „nach meiner Art“,
sanft im Ofen geschmort und auf Platte tranchiert
am eigenen Bratensaft

Klassisches Roastbeef in der Rotiseuer-Senfkruste,
klassisch medium well aus dem Ofen, tranchiert auf Platte



Schmorbraten:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Frischer Schweinenacken „Bäuerlich“,
tranchiert und angerichtet auf eigenem Schmorgemüse mit Kartoffeln
(*das erinnert sehr an Omas Küche!*)

Magerer Schweinerückenbraten,
auf dem Punkt geschmort, an eigener Soße

Klassischer gemischter Braten,
halb und halb von Rind und Schwein, an eigener Soße

meine besondere Spezialität:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Gefüllte Kalbsbrust, mit einer Füllung aus
Semmeln, Brät, Kräutern, Gewürzen, Speck und Zwiebele,
langsam im Ofen auf Röstgemüse gebacken,
kommt tranchiert auf Platte an eigener Weinrahmsoße

Zarter Kalbsbraten nach „Alter Art“,
zu delikater Rahmsoße,
wird tranchiert auf Platte angerichtet

Rinderschmorbraten „Bürgerlich“,
ganz typisch mit Rotwein geschmort, kommt tranchiert auf Platte
an kräftiger, dunkler Soße



Die nachfolgenden heißen Menüartikel „**Fischvariationen**“ sind für 10 Personen. Um einen abwechslungsreichen Genuss zu ermöglichen, setzen wir für eine Portion ca. 120 Gramm an Gargewicht pro teilnehmende Person an. Brot, Butter oder Beilagen sind nicht enthalten, damit Sie selbst über Sorte, Menge und Umfang entscheiden können.

Fischvariationen:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Schollenfilets gebacken,
dazu Sauce Remoulade

pochiertes Lachsfilet,
angerichtet mit Butter-Fenchelstreifen mit Pastis,

Zanderfilet nach Müllerin Art,
mit feiner Gewürzbutter auf Blattspinat

gedämpftes Rotbarschfilet „Provençal“
mit Kräutern, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch,
an frischem Ratatouille

als ganzer Fisch:

Entgrätete Regenbogenforelle „natur“, (ganzer Fisch, ca.220g. roh)
zart gedämpft auf einem Wurzelgemüsebett mit Champignons
und Weißwein

**weitere Menüs sowohl aus Fisch, als auch mit Schalen – und Krustentieren
stellen wir Ihnen gerne
nach Absprache zusammen.**

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €. Preis- und Produkteanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich. Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Die nachfolgenden Büffetartikel

„Salate, Feinkostdelikatessen und Gemüsebeilagen“

sind pro Angebot für 10 Personen berechnet.

Salate und Feinkostdelikatessen:

Mindestbestellmenge: 10 Portionen, Preis pro Portion:

Salatauswahl mit 4 verschiedenen Salaten nach Hausfrauen Art und 4 unmarinierten Rohkostsalaten sowie schwäbischen Kartoffelsalat, dazu Sauce Vinaigrette und Sauerrahm-Dressing

Platte mit Caprese und frischem Basilikum

Platte mit mariniertem Ofengemüse und Hartkäseraspeln

Platte mit gefülltem Artischockenherzen mit Avocado-Chilicreme

Gemischte mediterrane Antipasti-Auswahl, mit typischem Grillgemüse in würzigem Olivenöl

Mediterrane Platte von verschiedenen Meeresfrüchten, sehr lecker und beliebt im Vorspeisenbüffet

Platte mit 10 Frikadellchen

Gemüsebeilagen:

Mindestbestellmenge 10 Portionen, Preis pro Portion:

Bohnenbündchen mit Speck, 20 Stück

Rosenkohl in Zwiebelbutter

Mischgemüse nach „Leipziger Art“

Rahmchampignons

bunte Gemüseplatte nach der Saison,

mit Sauce Hollandaise

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €.

Preis- und Produktanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich.

Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Saisonale Angebote wie Pfifferlinge, Steinpilze, Spargel usw.

Soßen, ab 10 Portionen, Preis pro Portion:

Sauce Hollandaise

Sauce Beárnaise

Jägersauce mit Waldpilzen

Zigeunersauce

Rotwein-Schalottensauce

Sättigungsbeilagen, ab 10 Portionen, Preis pro Portion:

Hausmacher Spätzle

Badische Käs'knöpfe mit Röstzwiebele

Kartoffel-Kroketten

Mandel-Bällchen

Basmati-Reis

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Salzkartoffeln

Krautschupfnudeln

Schupfnudeln

Flying Büffet gefällig?

Sie möchten einen Empfang für Freunde oder Geschäftspartner in lockerer, offener Atmosphäre ausrichten?

Wir stellen Ihnen gerne die richtige Mischung aus Finger Food und Feinkostgläschen zusammen. Sprechen Sie uns gerne an.



Desserts, Käse und Kuchen:

Mindestbestellmenge 10 Portionen, Preis pro Portion:

Feine Cremedesserts im Gläschen in den Sorten

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| * Bourbon-Vanille mit Brombeere | * Cheesecake-Lemon |
| * Schokoladenmousse mit Kirsche | * Karamellmousse |
| * Schwarzwälder Kirsch | * Weinschaumcreme |
| * Panna Cotta mit Himbeere | * Cocos-Ananascreme |

weitere Sorten gerne auf Anfrage

leckere Kuchenstücke:

- * Mandarinen-Frischkäsecreme
- * Rahmkäsekuchen
- * Apfel-Sahne
- * Schokolade-Kirsch
- * Donauwelle

weitere Sorten gerne auf Anfrage

Käse:

eingelegter Limburger mit Musik
mittelalter Gouda auf Pumpnickel
bunte Käsesticks mit Pikanterien, 20 Stück

Deutsche Käseplatte mit Salzgebäck, Trauben
Französische Käseplatte mit Salzgebäck, Trauben

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €. Preis- und Produkteinpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich. Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Die nachfolgenden aufgeführten Menüs stellen in sich eine Einheit dar, deren Reihenfolgen, und Bestandteile nicht abgeändert werden können. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis. Die einzelnen Gänge werden klassisch als Bankett serviert.

Saisonale Menüs und Menüs nach Ihrem Wunsch setzen wir nach Besprechung ebenfalls sehr gerne für Sie um.

Mindestbestellmenge: 10 Personen, Preis pro Portion:

Komplette Menüangebote für alle Anlässe:

Angebot 1:

- * Schwäbische Flädlesuppe
- * Schweinerückenbraten aus dem Ofen,
an eigener Rahmsauce, dazu
Spätzle und Schwarzwurzelgemüse
- * kleiner Coupé Danmark,
Vanille-Eis mit warmer Schokoladensoße

Angebot 2:

- * Grießklößchensuppe
- * Rinderschmorbraten nach altdeutscher Art,
an kräftiger Rotweinsauce, dazu
Semmelknödel, Salzkartoffeln und buntes Buttergemüse
- * „Heiße Liebe“
Vanille-Eis mit warmen Himbeeren und Sahne

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €.
Preis- und Produktanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich.
Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Angebot 3:

- * Steinpilzrahmsüppchen mit Croûtons und Sahnehäubchen
- * Kalbsbraten mit zartem Schmorgemüse zu feiner Rahmsauce, dazu reichen wir Spätzle und Salzkartoffeln
- * erfrischendes Zitronensorbet mit Karambole

Angebot 4:

- * Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- * Maispoulardenbrüstchen Gärtnerin Art, mit buntem Pfannengemüse, anbei Sauce Hollandaise dazu Kartoffelgratin
- * Klassische Weinschaumcreme, mit zarten Biskuits



Angebot 5:

- * Pastete von Edelfischen an mariniertem Blattsalat,
- * klare Oxtail mit altem Sherry,
mit frischen Blätterteig-Käsestangen
- * Schweinefilet aus dem Ofen nach „Försterin Art“,
mit Pfifferlingen aus der Speckbutterpfanne,
dazu Spätzle und Kartoffelkroketten
- * Cointreau-Parfait „d’amour“,
mit Orangenfilets

Angebot 6: „Ratsherren Essen“

- * geräuchertes Forellenfilet,
mit Sahnepreiselbeeren, Schwarzbrot und Butter
- * Tafelspitz und Schildstück vom bergischen Weiderind aus dem Sud
angerichtet mit Birnen, Bohnen und Rauchspeck,
dazu Schloßkartöffelchen und Meerrettich
- * Klassische Moccacreme mit Rum,
dazu Vanilleeis



Die nachfolgenden Angebote empfehle ich Ihnen für ganz besondere Anlässe. So halten wir für Sie dafür einen unserer Gesellschaftsräume frei, damit Sie völlig unter sich sind. Die Teilnehmeranzahl ist zwischen 10 bis zu 20 Personen begrenzt und erfordert eine 2-wöchige Vorbestellzeit.

Angebot 7: „Försterin“

- * Medaillons von Hasenrücken,
an mariniertem Blattsalat, Sauce Cumberland

- * Fasanensüppchen mit Kräuterklößchen

- * Rehkeule „Baden- Baden“
mit Pfifferlingen in feiner Speck-Zwiebelbutter
garniert mit Williams Christ Birne, gefüllt mit Preiselbeeren,
zu eigener Burgundersauce angerichtet,
dazu reichen wir handgeschabte Spätzle

- * Bayrische Creme mit Safran,
frischen Waldbeeren, Feigen und Schlagsahne



Angebot 8: „Kalbsrücken“

- * doppelte Kraftbrühe „Augsburger Art“,
mit feinen Brätstrudelroulädchen

- * kleiner Waldorfsalat
mit Scampi und Lachsschinken

- * Mangosorbet

- * Kalbsrücken nach meiner Art
auf hellem Wurzelgemüse sanft auf den Punkt gegart
zu feiner Portweinsauce mit Steinpilzen,
aufgetragen mit handgeschabten Spätzle,

- * Creme de Vanille zu glacierten Himbeeren,
Sahne und Biskuits



Angebot 9: „Rinderfilet“

- * Klare Oxtail mit Cheesterstange

- * Jacobsmuschelfleisch und Riesengarnele
in feiner Schalottenbutter gedünstet,
zu Safranrissotto angerichtet

- * Tatar von Bavette und Spitze,
dazu ein Kartoffel-ZucchiniKrüstchen mit Schnittlauchcreme

- * Zitronensorbet mit Schwips und Himbeere

- * Filet-Mittelstück im Pfeffermäntelchen
sanft im Ofen medium gebraten,
begleitet von dunkler Jus mit Madeira, als Beilage
Pommes Dauchesse und Badische Knöpfe,
dazu Artischockenherzen mit Sc. Béarnaise gefüllt.

- * zweierlei Mousse von Schokolade und Bourbon-Vanille,
mit Cointreau-Orangenfilets, Brombeeren, Sahne und Hippengebäck



KOMPLETT-BÜFFET ARRANGEMENTS

Diese Angebote sind feststehend und können nicht verändert werden!
Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne auch Ihr individuelles Büffet zusammen.
Bestellbar ab 0 Personen

Das schwäbische Büffet

- * Brotauswahl, dazu Butter und Frischkäse *
- * Schwäbischer Wurstsalat *
- * unterfränkischer Ochsenmaulsalat *
- * Auswahl an Hausmacher Feinkostspezialitäten *
- * Landhausspezialitäten und Schinken vom Brett *
- * Backsteinkäs´ mit Musik *
- * Bunte Salatauswahl mit Kartoffelsalat *

- * Hausmacher Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze *
- * Vegetarische Maultaschen auf Wurzelgemüse *
- * Badische Käs´knöpfe mit Zwiebele *
- * Hähnchenhaxen zu Rahmchampignons*
- * ofenfrischer Schweinebraten*
- * Spätzle, Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln *
- * bunte Gemüsepfanne *

- * Schokoladencreme *
- * Mandelpudding und Dessertkirschen *
- * Apfelstrudel mit Vanilleeis *



Das rustikale Spanferkelbüffet

** Klassische Landbrotauswahl, *
Röggelchen und Baguette*

** Westfälischer Schinken vom Brett *
* Herzhafte Landhausplatte mit Zwiebelmett dabei *
* Backsteinkäs´ mit Musik *
* bunte Pikanterien **

** Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck, Ei und Gurke *
* Hausmacher Krautsalat *
* Nudelsalat nach Hausfrauen Art *
* Marinierter Tomatensalat mit Fetawürfeln *
* frische Landeihälften **

** Spanferkelbraten vom Brett, live tranchiert *
* dazu die eigene dunkle Biersauce *
* Hähnchenbrust aus dem Ofen *
* Spätzle und Röstkartoffeln **

** Herrenpudding mit Rum *
* Apfelstrudel mit Vanilleeis anbei *
* Käseauswahl aus deutschen Landen **



Gut bürgerliches, klassisch deutsches Büffet

- * Baguette, Pumpernickel und Laugengebäck *
- * Butter, Frischkäsecreme mit Gartenkräutern *

- * Schwarzwälder - und Westfälischer Schinken vom Brett *
- * Spargel-Schinkenröllchen *
- * delikate Apfel-Leberpastete aus der Kokotte *
- * Matjeshappen nach Hausfrauen Art *
- * geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich anbei *
- * begleitende Pikanterien und garnierte Landeihälften *

- * Auswahl an marktfrischen Rohkostsalaten *
- * frischer Blattsalat, anbei Sauerrahmdressing und Vinaigrette *

- * gedämpftes Lachsfilet auf Fenchelsteifen *
- * Jungschweineschinken zu Rotwein-Schalottensauce *
- * Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel *

- * Obstfilets mit Beeren und heimischen Früchten *
- * Moussevariationen *
- * Reis Trauttmannsdorff mit glacierten Himbeeren *
- * Käseauswahl von Brett *



Spezial Büffet
für Ihre Betriebs- und Abteilungsfeier
(vom 1. November bis 23. Dezember)

*Brot, Butter und Frischkäsevariationen
Pfläumchen und Marillen im Speckmantel
Westfälischer Knochenschinken vom Brett
winterliche Apfel-Leberpastete*

*marinierte Gemüsevariationen
Broccoliröschen mit Honig-Mandeldressing
Hausgebeizter Lachs zu Dill-Honig-Senfsoße
Bunte Salatauswahl*

*geschmorter Gänsebraten zu Burgundersauce
Buntbarschfilets nach Müllerin Art auf Wurzelgemüse*

*Apfelrotkohl
gebutterter Rosenkohl
Kartoffelknödel, Spätzle und Pilaw-Reis*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis anbei
Obstsalat
Schokoladencreme mit Schlagsahne
Panna Cotta zu Caramellsoße*



Seminare, Tagungen und Konferenzen

speziell für unsere Firmenkunden erdacht, die vor, während und nach ihrer Veranstaltung ein erquickendes Angebot wünschen.
Mindestbestellmenge: 20 Personen

Tagesblock I: (empfohlen von morgens bis zur Mittagszeit)

- * Kaffee- und Teestation
 - * belegte Mini-Brötchen, Mini-Croissants
 - * Getränkeauswahl nach Absprache
 - * Auswahl an Joghurt
- * Zu den Pausen nach Wunsch und Absprache:
kleine warme Snacks, frisches Obst und Minigebäck.

Tagesblock II: (empfohlen von morgens bis zum Nachmittag)

- * Kaffee- und Teestation
 - * belegte Mini-Brötchen, Mini-Croissants
 - * Getränkeauswahl nach Absprache
 - * Auswahl an Joghurt
- * Zu den Pausen nach Wunsch und Absprache:
Kleine warme Snacks, frisches Obst und Minigebäck.
- * zur Mittagszeit:
Warmes Mittagsangebot mit Salatstation und kleiner Dessertauswahl nach Absprache.
- * nachmittags zur Pause:
Kleine Auswahl an Kuchen und Gebäck

***Ihre Buchung für die Halle nehmen Sie bitte ausschließlich über uns vor.
Die Hallenmiete hängt von der Personenanzahl und dem erforderlichen Aufwand ab.
Unser Patron Herr Aubele steht Ihnen nach Absprache gerne zur Verfügung.***



Getränkeangebot für Veranstaltungen in der Museumshalle

Biere:

FRÜH-Kölsch – Pittermännchen mit 10 Litern
FRÜH-Kölsch – Pittermännchen mit 20 Litern
FRÜH-Kölsch – alkoholfrei, 0,33 ltr. Flasche
FRÜH-Kölsch - Radler, 0,33 ltr. Flasche

Weine: (Anbaugebiete und Kellerei auf Anfrage)

Grauer Burgunder trocken, 0,75 ltr. Flasche
Riesling trocken, 0,75 ltr. Flasche
Rosé halbtrocken, 0,75 ltr. Flasche
Spätburgunder trocken, 0,75 ltr. Flasche
Trollinger trocken, 0,75 ltr.

Sekt: (Marke auf Anfrage)

Hausmarke trocken oder halbtrocken, 0,7 ltr. Flasche
weitere Sorten Sekt und Champagner gerne auf Anfrage

Mineralwasserprodukte:

Rheinfels Mineralwasser Gourmet feinperlig – 0,75 ltr. Flasche
Rheinfels Mineralwasser Gourmet naturell – 0,75 ltr. Flasche
Apfelsaftschorle 0,7 l

Limonaden und Fruchtschorlen

Sinalco Cola , Flasche 0,33 ltr.
Sinalco Cola light, Flasche 0,33 ltr.
Sinalco Orange., Flasche 0,33 ltr.
Sinalco Zitres, Flasche 0,33 ltr.
Sinalco Apfelschorle, Flasche 0,33 ltr.
Sinalco Cola Mix, Flasche 0,33 ltr.
Rhabarberschorle, Flasche 0,33 ltr.
Johannisbeersaftschorle, Flasche 0,5 ltr.

Säfte:

Orangensaft, 0,2 ltr.
Apfelsaft, 0,2 ltr.
Johannisbeersaft, 0,2 ltr.

Heißgetränke:

Kanne (Thermos) Bohnenkaffee, 1 ltr.
Portion Tee nach Wahl(Abrechnung nach Portionen)

FIRMENKUNDENVERSION1

Die Kennzahlen der teilweise enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe führen wir in einem separaten Ordner zu Ihrer Einsicht. Preise in €.
Preis- und Produktanpassungen bleiben vorbehalten! Schriftliche Vorbestellung erforderlich.
Angebot ist gültig ab 1. Juni 2017 bis zur Neuauflage.



Der Service rund um Ihre Veranstaltung

Servicepersonal:

Thekenkraft, mindestens 3 Stunden,

pro ca. 55 Personen eine Kraft, ab ca. 56 bis 150 Personen 2 Kräfte

Servicekraft mindestens 5 Stunden,

pro ca. 50 Personen eine Kraft (Büffets), pro 20 Personen 1 Kraft (Bankett)

Küchenkraft, mindestens 5 Stunden,

pro ca. 30 Personen eine Kraft, ab ca. 31 bis 100 Personen 2 Kräfte

gelernter Koch bei Front-Cooking Veranstaltungen pro Station

Alle Mitarbeiter werden je angefangene ½ Stunde abgerechnet.

Tafel und Bankett:

Festgedeck mit Stoffserviette, bis 3 Gänge pro Person

Festgedeck ab 4 Gänge, Wasser – und Weinglas, Tischleuchter

Tischdecken

besondere Tischdekoration

Blumengesteck klein

Blumengesteck groß

(Bei Bankettveranstaltungen planen Sie bitte pro 20 Teilnehmer je eine Servicekraft mit ein.)

Sonderwünsche und Hallenmiete:

Wir werden gerne alles berücksichtigen was Sie sich wünschen, solange es mit der Hallennutzungsverordnung in Einklang zu bringen ist.

Mietkosten:

Bis 100 Personen 200,00 Euro * 101 bis 200 Personen 450,00 Euro *

201 bis 300 Personen 600,00 Euro * 301 bis 500 Personen 800,00 Euro

Unterhaltungsbereich:

Entertainment, Bühnen und Hallendekorationen führen empfohlene Fachbetriebe aus.

Sämtliche erforderliche Gebühren an GEMA, GEZ etc. für eine Veranstaltung trägt der Veranstalter!

Die erforderlichen Genehmigungen bitte vor Beginn schriftlich im Original vorlegen!

Veranstaltungsende

Veranstaltungen jed welcher Art müssen aus ordnungsbehördlichen Gründen ausnahmslos bis spätestens 22 Uhr beendet werden. Bitte beachten Sie diese Begebenheit.

Einer Fortführung im Restaurationsbereich steht jedoch nichts im Wege und wird von uns empfohlen.