

**Grillparty**

- César`s salad mit Parmesan
- Pastasalat mit kurz gegarten Rinderfiletspitzen, Kapern, Sardellen und gepfeffertes Creme Fraiche
- Geschmorte Zucchini und Champignons in altem Balsamico
- Tomaten Mozzarellaspieße mit Basilikum und Pesto
- Orangen Feta Salat mit roten Zwiebeln

Vom Holzkohlegrill:

- Lachssteak
- Tunfischsteaks
- Marinierte Mozzarella-Brot Spieße
- Lammkoteletts
- Nackensteaks in Tandoori- Chilli Marinade
- Bratwurst mit Bärlauch
  
- Diverse Grillsaucen
  
- Babyananas mit geeister Cocossabayon
- Fruchtsalat mit gerösteten Mandelblätter

Incl. Brotauswahl

**Preis auf Anfrage**

**Rustikales Buffet „ Ruhrpott“**

- gemischte Bratenplatte: Schweinebraten, rosa gebratenes Roastbeef, Kasslerbraten
- pikante Fleischbällchen
- Mettwürstchen
- Partyschnitzel
- Internationale Käseauswahl vom dekorativen Holzbrett
  
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Grüner Salat
  
- Pfefferpothast
- Schweinefilets in Pfefferrahmsauce
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse
  
- rote Grütze
- Sahnequark mit Waldfrüchten

Incl. Brotauswahl

**Preis auf Anfrage**

**Italienisches Buffet 1:**

- Peperoni marinati ( marinierte Pepperoni )
- Melanzane marinate ( marinierte Aubergine )
- Funghi marinati ( marinierte Pilze )
- Olive miste ( grüne und schwarze Oliven )
- Parma e Melone ( Parmaschinken mit Melone )
- Bruschetta ( geröstetes Brot mit div. Aufstrichen )
  
- Insalata mista ( gemischter Salat )
  
- Tortelloni ricotta e spinaci ( Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomatensauce und Parmesan )
- Brasato di funghi ( gefüllter Kalbsbraten mit Champignons )
- Verdure bietola ( Mangoldgemüse )
  
- Crema di mascarpone ( Mascarponecreme )
- Creme caramel

Incl. Brotauswahl

**Preis auf Anfrage**

**Italienisches Buffet 2:**

- Misto sott' olio ( gemischtes eingelegtes Gemüse )
- Pomodori secchi ( eingelegte getrocknete Tomaten )
- Affettato misto ( gemischter Wurst- und Schinkenaufschnitt )
- Pomodoro mozzarella ( Tomaten mit Mozzarellaspieße )
- Bresaola all'olio e limone, rucola e parmigiana ( luftgetrockneter Schinken mit Öl und Zitrone an Rucolasalat mit Parmesankäse )
- Bruschetta ( geröstetes Brot mit div. Aufstrichen )
- Alice marinata ( marinierte frische Sardinen )
- Vitello tonnato ( Kalbfleisch in Thunfischcreme )
  
- Insalata di pane ( Brotsalat )
- Insalata mista ( gemischter Salat )
- Insalata di mare ( Meeresfrüchtesalat )
  
- Tagliatelle di salmone ( Bandnudeln mit Lachs )
- Ravioli di funghi porcini ( Ravioli mit Steinpilzfüllung )
- Involtini di vitello ( Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Parmaschinken und Käse )
- Patate di ramerino ( Rosmarinkartoffeln )
- Verdure bietola ( Mangoldgemüse )
  
- Tiramisu della casa
- Macedonia di frutta fresca ( Frischer Obstsalat )
- Panna cotta

Incl. Brotauswahl

**Preis auf Anfrage**

**Spanisches Buffet 1:**

- Aceitunas mixtas ( gemischte Oliven )
- Escalivada ( gegrilltes eingelegtes Gemüse )
- Queso marinado ( marinierter Schafskäse )
- Pimientos rellenos ( kleine gefüllte Paprikas mit Schafskäse )
- Jamoòn serrano ( luftgetrockneter Schinken )
- Boquerones al vinagre ( marinierte Sardellen )
  
- Ensalada mixta ( gemischter Salat )
  
- Ragu de verduras ( Gemüseragout mit Reis )
- Pechuga ( Hähnchenbrustfilets )
  
- Crema Catalana
- Flan ( Karamellpudding )

Incl. Brotauswahl und Aioli

**Preis auf Anfrage**

**Spanisches Buffet 2:**

- Aceitunas mixtas ( gemischte Oliven )
- Ciruelas en bacòn ( Backpflaumen im Speckmantel )
- Chorizo ( gebratene Paprikawurst )
- Albòndigas ( Hackfleischbällchen in pikanter Sauce )
- Pechuga con salsa de mango ( Pute in Mangosauce )
- Calamares a la romana ( frittierte Tintenfischringe )
- Gambas al ajillo ( Garnelen in Knoblauchöl )
- Empanada rellena de atùn y pimiento ( gefüllte Teigtaschen mit Thunfisch und Paprika )
  
- Patatas fritas ( frittierte Kartoffelwürfel )
- Paella mixta ( Reispfanne mit Fleisch und Meeresfrüchten )
- Medallones de Cerdo ( Schweinemedallions in Tomatensauce )
  
- Crema Catalana
- Leche Frita ( gebratene Puddingschnitten )
- Queso manchego ( spanische Käseauswahl )

Incl. Brotauswahl und Aioli

**Preis auf Anfrage**

**Fingerfood und Canapés**

	<b>Preis pro Stück</b>
Crostini mit Olivencreme	0,90 €
Crostini mit Champignonwürfeln	0,90 €
Bruschetta mit Ratatouille	0,90 €
Bruschetta mit Tomatenwürfel	0,90 €
Weißbrot mit Olivencreme	0,90 €
Mini-Frikadellen	0,90 €
geräucherte Mettwurstchen	0,90 €
Mini-Frühlingsrollen	0,90 €
Pumpernickel mit Forellenmus	1,20 €
Lachsmus auf Schlangengurke	1,20 €
Mini-Schnitzel	1,20 €
Schinken - Aprikosenhäppchen	1,20 €
Räucherlachs auf Radieschen und Pumpernickel	1,80 €
Krabben - Vollkornschnitte	1,80 €
Cocktailtomaten mit Ricottafüllung	1,80 €
Paprika - Spinatrolle mit Pinienkernen	1,80 €
Tomate - Mozzarella - Spieß mit Basilikum	1,80 €
Orientalisches Hühnchenbällchen	1,80 €
Gebackene Garnelen	1,80 €
Roastbeef auf Kaviarbrotscheiben	2,10 €
Entenleber auf Feigenbrot	2,10 €
Weißbrot mit gebratenem Schweinefilet und Salsa Verde	2,10 €
Ziegenfrischkäse mit Thymianschmand in Blätterteig	2,10 €
Kleine Seeteufelspieße mit Rosmarin und Pancetta	2,40 €
Kalbsragout in Blätterteig	2,40 €
Apfel - Blutwurst - Strudel	2,40 €

Mindestbestellung: 20 Stück pro Sorte

**Getränke:** ( diese Preise gelten NICHT bei Veranstaltungen im Café am Stadtmuseum ! )

**Säfte und Limonaden:**

Apfelsaft	1,0 l	3,90 €
Orangensaft	1,0 l	3,90 €
Cola, Fanta, Sprite	1,0 l	3,50 €
Bitter Lemon	1,0 l	3,50 €
Tonic Water	1,0 l	3,50 €
Ginger Ale	1,0 l	3,50 €

**Flaschen**

Apfelsaft	0,20 l	1,30 €
Orangensaft	0,20 l	1,30 €
Cola, Fanta, Sprite	0,33 l	1,80 €

**Wasser:**

Warburger	0,75 l	1,20 €
Gerolsteiner	0,70 l	3,30 €
San Pellegrino	1 l	5,00 €

Gerolsteiner	0,25 l	1,20 €
--------------	--------	--------

**Biere:**

**Vom Fass**

Veltins	1 l	6,20 €
Krombacher	1 l	6,20 €
König Pilsener	1 l	6,20 €
Reisdorf Kölsch	1 l	6,20 €
Schlösser Alt	1 l	6,20 €

Beck's	0,33 l	2,00 €
Beck's Gold	0,33 l	2,00 €
König Pilsener	0,33 l	2,00 €
Reisdorf Kölsch	0,33 l	2,00 €

Jever Fun	0,33 l	2,00 €
-----------	--------	--------

**Prosecco:**

Arcadia	0,70 l	17,90 €
Marca Travignana	0,70 l	13,50 €

**Weißweine:**

Ribeton	0,70 l	14,90 €
Le Tapit	0,70 l	13,20 €

**Rotweine:**

Le Bosce	0,70 l	16,10 €
Guy Boyer	0,70 l	14,40 €

**Kaffee:**

Café	1,30 €
Café Creme	1,30 €
Espresso	1,30 €
Café Latte	1,80 €
Cappuccino	1,80 €
Latte Macchiato	2,30 €

**Tee:**

Diverse Sorten	1,30 €
----------------	--------

**Miet und Leihgeräte**

<b>Porzellan</b>	<b>pro Tag</b>	<b>Gläser</b>	<b>pro Tag</b>
Menüteller	0,26 €	Sektglas	10 cl 0,26 €
Menüteller Exclusive	0,37 €	Weinglas	20 cl 0,26 €
Suppenteller	0,26 €	Bierglas	20 cl 0,26 €
Suppenteller Exclusive	0,37 €	Bierglas	30 cl 0,26 €
Dessertteller	0,26 €	Bierglas	40 cl 0,30 €
Dessertteller Exclusive	0,37 €	Bierglas	50 cl 0,30 €
		Weißbierglas	50 cl 0,30 €
		Softglas	20 cl 0,26 €
		Wasserglas	20 cl 0,26 €
		Latte-Macchiato-Glas	27 cl 0,26 €
		Kaffeetasse	0,26 €
		Espressotasse	0,26 €
		<b>Eis</b>	
		Eiswürfel	5 kg 6,90 €
		Crushed Ice	5 kg 6,90 €
<b>Besteck</b>	<b>pro Tag</b>	<b>Tische und Tücher</b>	<b>pro Tag</b>
Menümesser	0,18 €	Biertischgarnitur	15,40 €
Menümesser Exclusive	0,24 €	Biertisch	8,80 €
Menügabel	0,18 €	Bierbank	4,40 €
Menügabel Exclusive	0,24 €	Tischtuch	1,30 x 1,30 5,50 €
Kuchenlöffel	0,18 €	Tischtuch	1,30 x 1,80 8,80 €
Kuchenlöffel Exclusive	0,24 €		
Kaffeelöffel	0,18 €		
Kaffeelöffel Exclusive	0,24 €		
<b>Buffet</b>	<b>pro Tag</b>		
Chafing-Dish 1/1 GN	19,50 €		
Suppen Chafing 9l	23,00 €		
Holzkohlegrill ( zzgl. Kohle )	55,00 €		
Riesenpfanne 1m Ø	165,00 €		
Gasbräter ( zzgl. Gas )	49,50 €		
Kaffeemaschine 45 Tassen	27,50 €		
Kaffeefullautomat	385,00 €		
<b>Personal</b>	<b>je Std.</b>	<b>Kühlgeräte</b>	<b>pro Tag</b>
Servicekraft	19,00 €	Flaschenkühlschrank 360l	77,00 €
Thekenkraft	19,00 €	Flaschenkühlschrank 180l	49,50 €
Spülhilfe	14,80 €	Präsentationskühlschrank 350l	110,00 €
Koch außer Haus	24,00 €	Präsentationskühlschrank 170l	49,50 €

**Die vorliegende Preisliste stellt lediglich einen Auszug unseres Angebots dar, denn Ihre Veranstaltung soll Ihre Handschrift tragen. Unser Angebot soll optimal auf den Anlass Ihrer Veranstaltung abgestimmt sein, daher sind die Buffetvorschläge nicht bindend und können natürlich individuell nach Ihrem Geschmack zusammengestellt werden.**

**Wir behalten bei gewohnt hoher Qualität stets Ihre speziellen Wünsche im Auge und versichern Ihnen die faire Ausgestaltung der Konditionen im Rahmen Ihres Budgets.**

**Weiteres Equipment oder Serviceleistungen stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zur Verfügung. Teilen Sie uns Ihre Wünsche einfach per eMail mit - wir beraten Sie gern und unverbindlich.**

**Die Preise der Buffetvorschläge beziehen sich jeweils auf eine Personenzahl ab 40 Personen. Erfragen Sie bitte die Preise für abweichende Personenzahlen.**

**Ihr Hochflexibel - Team**

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Es gelten unsere AGB.