Festivitäten 2023

Anregungen für Ihre ganz persönliche Feier

Stand: September 2023

Ringhotel Katharinen Hof – Bahnhofstraße 49 – 59423 Unna
Tel: 02303-920 0 – www.restaurant-camillo.de – email: katharinenhof@riepe.com

Ihre Ansprechpartner

Marc Lobert
Hoteldirektor

Telefonnummer: 02303 9200
E-Mail: katharinenhof@riepe.com

Alexandra Lobert
Empfangsleitung

Telefonnummer: 02303 9200
E-Mail: katharinenhof@riepe.com

Nadine Riemer
Direktionsassistentin

Telefonnummer: 02303 9200
E-Mail: katharinenhof@riepe.com

Florian Palmowski
Serviceleiter

Telefonnummer: 02303 9200
E-Mail: katharinenhof@riepe.com

Karl-Heinz Dinkhoff
Küchenchef

Telefonnummer: 02303 9200
E-Mail: katharinenhof@riepe.com

Inhaltsverzeichnis

Platz für Ihre ersten Notizen: 4
Allgemeine Informationen 5
Allgemeines 5
Service- und Küchenpersonal 5
Dekoration 5
Getränke 5
Speisen 6
Kuchen / Torten 6
Fotograf 6
Künstler / Musiker 6
Ende der Veranstaltung 7
Parkplätze 7
Abrechnung / Stornierung / Gültigkeit / Mehrwertsteuer 7
Unser Raumangebot 8
Unser Veranstaltungsbereich 9
Unsere Technikangebote: 9
Übernachtungen 10
Getränke 11
Apéritifs, Sekt und Schaumweine 11
Getränkekarte (auszugsweise) 12
Literpreise Spirituosen: 14
Cocktails 15
Longdrinks (mit 4 cl Spirituose) 15
Weinkarte 16
Weißweine 16
Weißherbst und Rosé 17
Rotweine 18
Informationen zu Getränkepauschalen 21
Getränkepauschale „Katharinen Hof“ 21
Getränkepauschale „Empfang“ 22
Getränkepauschale „Afternoon“ 22
Speisen 23

Menü 23
Buffetideen 24
Unser Kulinarischen Klassiker 36
Imbissvorschläge 37
Kuchen 39
Feierpauschale 40
„Feierpauschale Premium“ 40
Feierbuffet I 41
Feierbuffet II 42
Feierbuffet III 43
Feierbuffet IV 44
Platz für Ihre Notizen: 45

Platz für Ihre ersten Notizen:

Allgemeine Informationen

Allgemeines

- Für Familienfeiern, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen bietet sich unser Ringhotel außergewöhnlich gut an. Das Haus verfügt über ein großzügiges Restaurant, zwei Wintergärten und sieben teilweise kombinierbare Festräume in denen wir Ihre Feier ausrichten können.
- Für die Besprechung der Details ist ein **Besprechungstermin bis spätestens 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** notwendig. Bitte vereinbaren Sie diesen Termin mit uns vorab telefonisch, damit wir ausreichend Zeit für Sie einplanen und in Ruhe alles Wichtige für Ihre Veranstaltung besprechen können.

Service- und Küchenpersonal

- Unser fachlich versiertes Service- und Küchenpersonal, das Ihre Feier begleitet, wird Ihnen zu den gewohnten Öffnungszeiten nicht gesondert in Rechnung gestellt. Bei Feierlichkeiten bis in die frühen Morgenstunden und/oder bei **Feiern mit einer Dauer von mehr als 8 Stunden**, berechnen wir eine **Servicepauschale**/Zusatzstundenpauschale. Die Kosten richten sich nach der bestellten Personenzahl, benötigten Servicefachkräften und Gesamtdauer der Feier - Bsp.: nach 8 Stunden: 50,00 € Servicepauschale pro ½ Stunde. In unseren Festräumen darf bis maximal 3.00 Uhr gefeiert werden.
- Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihre **Trinkgeldgeschenke**, die wir zentral sammeln und gerecht zwischen Service und Küche aufteilen. Ihre Trinkgeldgeschenke symbolisieren Ihre Zufriedenheit mit den Leistungen unserer Service- und Küchenmannschaft – herzlichen Dank!

Dekoration

- Auf Wunsch erstellen wir für Ihre Feier individuelle **Menükarten**. Die Kartenhülle besteht aus einem festen hochwertigen Karton. Das Inlett wird Ihrer Dekoration farblich angepasst.
  Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Stück mit schwarz-weiß Druck.
- Bei einer großen Feier hilft ein **Tischplan** Ihren Gästen, den für sie reservierten Platz zu finden. Gerne erstellen wir den Tischplan ganz nach Ihren Vorgaben. Ihre Sitzordnung senden Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn als Word- oder Exceldokument zu.
- **Namenskärtchen/Platzkärtchen** haben wir nicht in unserem Angebot. Sollten Sie diese wünschen, möchten wir Sie bitten, diese selbst zu organisieren. Gerne übernehmen wir die Verteilung der tischweise vorsortierten Kärtchen vor Beginn der Veranstaltung für Sie.
- **Blumendekoration** bestellen wir üblicherweise nach Ihren Wünschen bei unserem Partner:
  Beyersdorf Blumen & Geschenke
  Frau Ingelore Beyersdorf, Ostring 27, 59423 Unna
  Tel: 02303 986 490

Selbstverständlich können Sie auch einen Floristen Ihre Wahl auswählen und / oder Ihre Dekoration ganz individuell und nach Ihren Wünschen gestalten.

Getränke

- Eine detaillierte Getränkekarte, eine feine Auswahl an Weinen, sowie eine Liste mit unseren Spirituosen haben wir Ihnen hier zusammengestellt.
- Zusätzlich bieten wir für Veranstaltungen ab 50 Erwachsenen verschiedene **Getränkepauschale** an.
- Welche Getränke Sie zu Ihre Feier anbieten möchten, besprechen wir mit Ihnen während der Absprache Ihrer Veranstaltung.

Speisen

- **Buffets** können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen/Vollzahlern anbieten. Die in den Buffetvorschlägen vorgesehene Suppe kann zu Beginn des Essens (statt in Buffetform) auch gerne am Tisch serviert werden. Für diesen Service berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von 3,00 € pro Person.
- Bitte beachten Sie, dass bei einer **Menüauswahl** nur ein einheitliches Menü ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 30 ist es jedoch möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten. Alle anderen Gänge werden einheitlich für alle Gäste serviert. Aus unserer aktuellen Speisekarte können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen.
- Der **Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen** (nur vom Konditormeister) beträgt 3,00 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.

Kuchen / Torten

In unserer Patisserie stellen wir eine Vielzahl an **Kuchen und Torten** für Sie her. Sollten Sie ganz individuelle Tortenwünsche, wie z.B. mehrstöckige Torten, Thementorten oder ähnliches wünschen, so können wir Emily's Chocolaterie & Kucherei empfehlen. Bitte informieren Sie uns vorab, dass Sie einen besonderen Tortenwunsch haben und vereinbaren Sie in jedem Fall einen Termin mit Emily Gorden.

Emily's Chocolaterie & Kucherei
Massener Hellweg 22, 59427 Unna
Telefon: 02303 9524586
Öffnungszeiten:

Montag	Geschlossen
Dienstag	Geschlossen
Mittwoch	Geschlossen
Donnerstag	10:00–16:00 Uhr
Freitag	10:00–16:00 Uhr
Samstag	10:00–13:00 Uhr
Sonntag	12:00–15:00 Uhr

- Insofern Sie Kuchen durch einen **externen Konditor** oder Emily's Chocolaterie & Kucherei liefern lassen, berechnen wir 3,00 € Gedeckpreis pro Person für Besteck, Geschirr, Servietten und die übrige Dienstleistung des Services.

Fotograf

Bei der Auswahl eines **Fotografen** / einer Fotografin sind wir Ihnen gerne behilflich.

Künstler / Musiker

- Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte von Künstlern für Ihre **musikalische Unterhaltung.** Selbstverständlich sind Sie durch uns an keinen Künstler gebunden. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld den Namen der Band/des Musikers/des DJs, sowie die Anzahl der gebuchten Personen und die geplante Aufbauzeit mit. Für Feierlichkeiten, welche über viele Stunden gehen bieten wir Ihnen dazu eine Verpflegungspauschale an: Teilnahme an Ihrem Menü/Buffet & alkoholfreie Getränke ohne Begrenzung im normalen Umfang (alkoholische Getränke werden separat nach Verzehr berechnet) 39,00 € pro Person. Alternativ besteht die Möglichkeit den Verzehr individuell abzurechnen und eine Kleinigkeit extra zum Essen zu bestellen.
- Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl eines DJs. Häufig haben wir schon mit **Björn Klauß** zusammengearbeitet und sehr gute Erfahrungen gesammelt.

Kontaktdaten: Björn Klauß , www.bk-unterhaltungen.de, Tel: 0170 9653153

Ende der Veranstaltung

Jede Feier hat einmal ein Ende und dieses bestimmen Sie selbst. Allerdings darf in unseren Festräumen bis **maximal 3 Uhr** morgens gefeiert werden.

Parkplätze

In unserer hoteleigenen **Parkgarage** stehen Ihnen und Ihren Gästen insgesamt 46 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Falls diese Kapazitäten erschöpft sein sollten, befindet sich direkt neben dem Hotel die städtische Tiefgarage mit weiteren 500 kostenpflichtigen Stellplätzen. (Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten der städtischen Tiefgarage)

Abrechnung / Stornierung / Gültigkeit / Mehrwertsteuer

- Die **Personenzahl**, die uns bis spätestens **drei Tage vor Ihrer Veranstaltung** bekannt ist, ist auch **Mindestberechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personenanzahl berechnet wird.
- **Kinderregelung**: Hinsichtlich des Essens für Kinder gibt es mehrere Möglichkeiten.
  Kinder können am ausgewählten Buffet teilnehmen (Preise: 0-3 Jahre kostenfrei, 4-12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre voller Buffetpreis). Alternativ können die Kinder auch vor Ort von unserer Kinderkarte wählen (kleine kindgerechte Gerichte von 6,00 € - 11,00 €). Bei Buchung einer Getränkepauschale werden die Kinder ebenfalls mit der gleichen Staffelung abgerechnet.
- Für die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten berechnen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung **Raumkosten in Abhängigkeit von Personenzahl und Raumgröße**.
  Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie auf den Folgeseiten (Unser Raumangebot).
- Alle **aufgeführten Preise sind gültig bis zum 31.12.2023**. Für Veranstaltungen im kommenden Jahr dienen diese Preise ausschließlich als Richtwert. Übliche **Preiserhöhungen** bewegen sich im Bereich von 3 bis 5% pro Jahr.
  Die gültigen Preise für das kommende Jahr werden in der Festivitätenmappe 2024 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2023 zur Verfügung steht.
  Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern (derzeit 7% auf Speisen und Logis, sowie 19% auf Getränke, Raummieten u.a.).
  Im Falle einer **Mehrwertsteuererhöhung** werden die Preise entsprechend angepasst.
- Die **Abrechnung** aller Leistungen erfolgt in der Regel per Überweisung nach Rechnungsstellung per Mail oder vor Ort per Kartenzahlung.. Unsere **Rechnungen** sind 10 Tage nach Erhalt fällig. Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag auf unser Konto bei der Sparkasse UnnaKamen,
  BIC WELADED1UNN, IBAN DE 47 443 500 600 0000 72983, mit dem Vermerk der Rechnungsnummer die auf Ihrer Rechnung angegeben ist. Bei Feierlichkeiten über 50 Personen werden die Zahlungsmodalitäten vorab gemeinsam besprochen. Z.B. kann eine Vorauszahlung etwa 1 bis 2 Wochen vor der Veranstaltung in Höhe von 60 € pro Person/Gast vereinbart werden. Sollten Sie im Anschluss an Ihre Feier direkt z.B. in die Flitterwochen oder in den Urlaub fahren, so behalten wir uns das Recht auf eine Anzahlung in vorgenannter Höhe vor, jedoch mind. von 70 % des zu erwartenden Umsatzes.
- Die **Stornierungsbedingungen** besprechen wir gerne individuell mit Ihnen. Eine Überblick über unsere AGB's für Veranstaltungen finden Sie hier: https://www.riepe.com/ueber-uns/agb/

Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden
in unserem Haus!
Familie Riepe, Marc und Alexandra Lobert und Team

Unser Raumangebot

Ihr Ringhotel Katharinen Hof mit Restaurant und 9 Veranstaltungsräumen verfügt über vielfältige Möglichkeiten für Ihre Feier.

- Unser **Panorama-Wintergarten** hat eine Größe von 60 qm und empfiehlt sich für 17 bis 40 Personen. Die Klimaanlage sorgt auch im Hochsommer für angenehme Temperaturen.

- Der kleine **Wintergarten** hat eine Größe von 35 qm und ist bestens geeignet für ein Essen nach der standesamtlichen Trauung, Erstkommunion oder für einen Feier im kleinen Kreis mit max. 16 Personen. Auch hier sorgt die Kühlanlage für ein angenehmes Klima.

- In unserem **Veranstaltungsbereich mit 5 kombinierbaren Räumen** bieten wir Ihnen Möglichkeiten von 10 bis max. 240 Personen. Die Räume **Renoir 60 qm, Matisse 30 qm und Monet 42 qm** lassen sich zu einem großen eleganten Raum mit 132 qm verbinden. Die Räume **Chagall 70 qm und van Gogh 35 qm** bieten eine Fläche von 105 qm. Alle Räume verfügen über begehbare Außenterrassen, Tageslicht und Lüftungs- bzw. Klimatechnik. Das **schöne Foyer** verbindet die 5 Räume optimal und ist der Mittelpunkt Ihrer Veranstaltung.

- Unsere **Festräume Picasso 130 qm** und **Kandinsky 70 qm** empfehlen sich für Feiern von 60 bis 100 Personen. Moderne und geschmackvoll eingerichtet, bieten die klimatisierten Räume ideale Voraussetzungen für Ihr unvergessenes Fest.

- **Raummieten für die Veranstaltungsräume:** - nur mit Auswahl eines Buffets/Menüs und einer entsprechenden Getränkeauswahl möglich

Raum	Personenzahl	Größe	Raummiete	*Hinweis Buffetaufbau*
Wintergarten	12 – 16	35 qm	100,00 €	
Panoramawintergarten	17 - 40	60 qm	195,00 €	
Monet	17 – 24	42 qm	120,00 €	
Matisse	12 – 18	30 qm	100,00 €	
Renoir	24 – 40	60 qm	195,00 €	
Monet, Matisse, Renoir	50 – 120	132 qm plus Foyer	300,00 €	*bis ~ 60 Personen Buffetaufbau im Raum*
Chagall	20 – 40	70 qm	195,00 €	
van Gogh	12 – 18	35 qm	100,00 €	
Chagall & van Gogh	30 – 60	105 qm	250,00 €	*bis ~ 40 Personen Buffetaufbau im Raum*
Monet, Matisse, Renoir, Chagall & van Gogh, inkl. Foyer	70 – 120	237 qm plus Foyer	400,00 €	*ab ~ 70 Personen Buffetaufbau in Chagall-van Gogh*
Picasso	50 – 100	130 qm	300,00 €	*bis ~ 50 Personen Buffetaufbau im Raum*
Kandinsky	20 – 40	70 qm	195,00 €	
Picasso & Kandinsky, inkl. Forum	60 – 100	200 qm plus Foyer	375,00 €	*ab ~ 50 Personen Buffetaufbau in Kandinsky*

Unser Veranstaltungsbereich

Alle Räume verfügen über LAN und WLAN Anschlüsse. Die Nutzung ist kostenfrei. Die nötigen Nutzerdaten erhalten Sie jederzeit an der Rezeption.

Unsere Technikangebote:

* Leinwand	kostenfrei	* LCD Flat-Fernseher 80 cm	25,00 €
* Pinnwand	kostenfrei	* LCD-Flat-Fernseher 200 cm	150,00 €
* CD Player	kostenfrei	* Beamertisch	kostenfrei
* DVD Player	kostenfrei	* Beamer regulär	75,00 €
		Sonderpreis für Bankettgäste	45,00 €
* E-Piano Yamaha	120,00 €	* Rednerpult	kostenfrei
* Mikrofonanlage inkl. 1 Mikro regulär	ab 100,00 €	* DVD Player	kostenfrei
Sonderpreis für Bankettgäste	50,00 €		

Übernachtungen

Unser familiengeführtes 4 Sterne Hotel verfügt über 99 moderne und komfortable Hotelzimmer, davon 2 Familiensuiten, 2 Wellness-Suiten und ein Doppelzimmer Klassik Kirchseite mit Sauna für 2.
29 Hotelzimmer (eröffnet Februar 2011) sind vollklimatisiert und exklusiv eingerichtet.

Ihre Zimmerpreise <u>am Wochenende</u> für 2023 in Verbindung mit Ihrer Feier in unserem Haus:

Einzelzimmer Kategorien:

- Standard 89,- €
  großzügiges Zimmer mit 24 qm und Einzelbett 210cm x 100cm
- Komfort 99,- €
  Zimmer mit 26qm und bequemen Kingsize Boxspringbett
- Business 109,- €
  30 qm modernes Neubauzimmer mit Queen Size Boxspringbett, exklusivem Bad, Klimaanlage

Doppelzimmer Kategorien:

- Klassik 109,- €
  großzügiges Zimmer mit 32 qm und Doppelbett - auf Wunsch twinbar
- Klassik Kirchseite 119,- €
  Zimmer mit 32 qm und bequemen Doppelbett zur Einzelnutzung
- Exklusiv 139,- €
  40 qm Neubauzimmer, Boxspringbett, exklusivem Bad, Badewanne und begehbarer Dusche, Klimaanlage
- Suite 169,- €
  46 qm Neubauzimmer, Boxspringbett, exklusivem Bad, Badewanne und begehbarer Dusche, Klimaanlage
- Doppelzimmer mit Sauna für 2 169,- €
  Zimmer mit 32 qm und bequemen Doppelbett zur Einzelnutzung, Exklusive Sauna für 2

Diese Raten sind Sonderpreise und gelten nur für Direktbuchungen in Verbindung mit einer Veranstaltung in unserem Haus und am Wochenende.
Reguläre Raten sind ab 114,- € im Standardeinzelzimmer
und ab 134,- € im Klassikdoppelzimmer.

Alle Zimmerpreise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet (Mo – Sa: 6.30 Uhr bis 11.00 Uhr, So & Feiertags: 7.30 – 10.30 Uhr), Nutzung von Sauna, Dampfbad und Fitnessbereich.

Nachtschwärmer und Langschläfer können für einen Aufpreis von 18,- € pro Person an unserem beliebten Sonntags-Familienbuffet ab 11.45 Uhr (statt Frühstück) teilnehmen.

Getränke

Apéritifs, Sekt und Schaumweine

Langenbach Privat Cuvée	0,75 ltr.	25,00 €
„Marke des Hauses", trocken	0,10 ltr.	4,00 €
Riepe Sekt Rosé	0,75 ltr.	25,00 €
„Marke des Hauses", frisch und fruchtbetont, trocken	0,10 ltr.	4,00 €
Prosecco Soligo DOC	0,75 ltr.	25,00 €
Vino Frizzante	0,10 ltr.	4,00 €
Treviso (enthält Sulfite)		
Crèmant d'Alsace - Méthode champenoise -	0,75 ltr.	32,00 €
Brut prestige	0,10 ltr.	6,00 €
Eine echte Alternative zum Champagner! Arthur Metz (enthält Sulfite)		
Sprizz Aperol *Prosecco auf Eis mit Aperol und einem Spritzer Soda, garniert mit einer Scheibe Orange*	0,20 ltr.	6,80 €
„HUGO" Cocktail auch alkoholfrei möglich *Holunderblütensirup mit Mineralwasser und Prosecco aufgefüllt*	0,20 ltr.	7,00 €
Lillet Wild Berry *Fruchtiger Cocktail mit Schweppes Wild Berry, Lillet blanc und Wildbeeren*	0,20 ltr.	7,00 €
Martini Cocktail *Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt*	0,20 ltr.	6,80 €
Martini bianco, - dry, - rosso	0,05 ltr.	3,80 €
Sandemann Sherry - Fino, - Medium dry, - Medium sweet	0,05 ltr.	3,80 €
Campari pur	0,04 ltr.	3,40 €
Campari Orange oder Soda	0,20 ltr.	6,00 €
Kir Royal *Riepe's Privat Cuvée mit Crème de Cassis*	0,10 ltr.	4,30 €
Kir *Weißwein mit Crème de Cassis*	0,10 ltr.	4,00 €

Getränkekarte (auszugsweise)

Coca Cola in der Originalflasche	0,33 ltr.	3,30 €
Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,33 ltr.	3,30 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 ltr.	3,30 €
Red Bull	0,25 ltr.	5,20 €
Schweppes Family	0,20 ltr.	2,80 €
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Russian Wild Berry		
Thomas Henry Tonic Water	0,20 ltr.	3,00 €
Granini Säfte	0,20 ltr.	2,80 €
- als Saftschorle *(0,15 l Saft, 0,15 l Wasser)*	0,30 ltr.	3,80 €
(Kirsch, Banane, Johannisbeere, Traube, Apfel, Orange, Maracuja, Tomate, Multi)		
VELTINS Fassbrause Zitrone, Holunder	0,33 ltr.	3,30 €
VIO Schorlen	0,30 ltr.	3,80 €
Johannisbeer, Rhabarbar, Zitrone & Limette, Apfeldirektsaft		

Mineralwasser

Apolinaris Selection	0,25 ltr.	2,70 €
Apolinaris Selection	0,75 ltr.	6,50 €
Apolinaris Vio	0,25 ltr.	2,70 €
Apolinaris Vio	0,75 ltr.	6,50 €

Biere

Frisch vom Fass

Veltins Pils	0,30 ltr.	3,30 €
Alster, Radler	0,30 ltr.	3,30 €
Hövels Original	0,30 ltr.	3,30 €
Krefelder - Hövels mit Cola	0,30 ltr.	3,30 €

Gut gekühlt aus der Flasche

Maisels Weisse		
- hell -	0,50 ltr.	5,00 €
- dunkel -	0,50 ltr.	5,00 €
- free -	0,50 ltr.	5,00 €
Veltins alkoholfreifrei	0,33 ltr.	3,30 €
Veltins Malz	0,33 ltr.	3,30 €

Kaffee & Co

Tasse Schümli Café	2,40 €
Cappuccino	2,90 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	4,40 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato, Café au lait	3,40 €
Tasse Schokolade mit / ohne Sahne	3,40 €
Glas Tee	2,90 €
Kännchen Tee	4,90 €

Liköre		
Cointreau, Orangenlikör	0,02 ltr.	3,50 €
Grand Marnier	0,02 ltr.	4,00 €
Amaretto Disaronno, DOM Benedictine	0,02 ltr.	3,00 €
Baileys Irish Cream auf Eis	0,02 ltr.	3,20 €
De Kyper Bessen Genever	0,02 ltr.	2,00 €
Bitter- und Kräuterliköre		
Hertingpörter *- der Unnaer Kräuterschnaps-*	0,02 ltr.	2,50 €
Amaro Ramazzotti mit Eis & Zitrone	0,04 ltr.	4,00 €
Averna Amaro Siciliano	0,04 ltr.	4,00 €
Jägermeister	0,02 ltr.	2,50 €
Fernet Branca	0,02 ltr.	2,50 €
Kümmerling	0,02 ltr.	2,50 €
Underberg	0,02 ltr.	2,50 €
Scheibel Obstbrände		
Williams Birne	0,02 ltr.	3,50 €
Obstler	0,02 ltr.	3,50 €
Kirschwasser	0,02 ltr.	3,50 €
Himbeerbrand	0,02 ltr.	3,50 €
Alte Pflümli	0,02 ltr.	3,50 €
Destillate		
Maringer Korn *-Der Bekömmliche-*	0,02 ltr.	2,00 €
Ganz Alter Schneider aus Oelde *-im Holzfass gereift-*	0,02 ltr.	2,50 €
Absolut Wodka	0,02 ltr.	3,00 €
Sierra Tequila – Silver, - Gold	0,02 ltr.	2,50 €
Malteser Aquavit	0,02 ltr.	2,50 €
LINIE Aquavit	0,02 ltr.	2,80 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	0,02 ltr.	2,60 €
Sambuca Molinari	0,02 ltr.	2,80 €
Ouzo 12	0,02 ltr.	2,50 €
Weinbrand / Cognac / Brandy		
Asbach Uralt 38%	0,02 ltr.	3,00 €
Osborne Veterano 30%	0,02 ltr.	3,00 €
Remy Martin VSOP 40%	0,02 ltr.	5,50 €
Grappa		
Grappa Bonfante Barbera	0,02 ltr.	4,00 €
Grappa Nonino Merlot	0,02 ltr.	5,50 €
Grappa Nonino Chardonnay – Barrique	0,02 ltr.	5,50 €
Rum		
Bacardi Carta Blanca, 37,5%, Puerto Rico	0,04 ltr.	3,50 €
Bacardi Carta Negra, 37,5%, Bermuda	0,04 ltr.	3,50 €
Havana Club Anejo 34%, Kuba	0,04 ltr.	4,00 €

Bourbon

Jack Daniel´s	0,04 ltr.	5,50 €
Jim Beam	0,04 ltr.	4,00 €

Scotch

Johnnie Walker Red Label, 45,8%	0,04 ltr.	5,00 €
Ballantines, 40%	0,04 ltr.	4,50 €
Chivas Regal 12 Years, 40%	0,04 ltr.	6,00 €
Dimple, 15 Jahre, 40%	0,04 ltr.	7,00 €

Single Malt

Glenfiddich 12 Years, 40%, Highland	0,04 ltr.	9,00 €
Glenmorangie, 10 Years, 40 %, Highland	0,04 ltr.	9,50 €

Literpreise Spirituosen:

Im Rahmen einer **Getränkepauschale** bieten wir Spirituosen zu folgenden Litersonderpreisen an:

Shots	
Absolut Wodka	48,00 Euro/ Liter
Bacardi white, Gordons dry Gin	36,00 Euro/ Liter
Bombay Sapphire	50,00 Euro/ Liter
Hendrick´s	71,00 Euro / Liter
Tanquerey	48,00 Euro/ Liter
Sierra Tequilla silver, Ouzo 12, Sambuca Molinari	36,00 Euro/ Liter
Kräuter	
Averna Amaro, Hertingpörter, Jägermeister	36,00 Euro/ Liter
Ramazzotti	36,00 Euro/ Liter
Fernet Branca, -Menta	38,00 Euro/ Liter
Brände	
Obstbrände Scheibel Williams, -Kirsch, Himbeer	50,00 Euro/ Liter
Grappa Nonino	58,00 Euro / Liter
Aquavit / Korn	
Malteser Aquavit, Linie Aquavit, Jubiläumsaquavit	42,00 Euro/ Liter
Fürst Bismarck	34,00 Euro/ Liter
Whiskey	
Jim Beam	40,00 Euro/ Liter
Jack Daniels	48,00 Euro / Liter
Johnnie Walker red Lable	48,00 Euro/ Liter
Baileys	36,00 Euro/ Liter
Bessen Genever	34,00 Euro/ Liter

Weitere Spirituosen auf Anfrage.

Cocktails

Cocktails mit Alkohol

Tequila Sunrise *Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine*	**0,30 ltr.**	**8,00 €**
Long Island Icetea *Rum, Wodka, Tequila, Gin, Crème de Cassis* *Orangensaft, Ananassaft*	**0,30 ltr.**	**9,50 €**
Sex on the beach *Weißer Rum, Wodka Absolut, Peppino Peach,* *Crème de Cassis, Ananassaft, Maracujanektar*	**0,30 ltr.**	**8,50 €**
Touchdown *Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice,* *Grenadine, Maracujasaft*	**0,30 ltr.**	**8,50 €**
Caipirinha *Cachaca Pitu, Rohrzucker, Lime Juice, Limette*	**0,30 ltr.**	**7,50 €**
Mojito *Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser*	**0,30 ltr.**	**7,50 €**
Pina Colada *Brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft*	**0,30 ltr.**	**8,50 €**
Swimmingpool *Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup,* *Sahne, Ananassaft*	**0,30 ltr.**	**8,50 €**

Cocktails - alkoholfrei

Ipanema *Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Maracujanektar*	**0,30 ltr.**	**6,50 €**
Virgin Colada *Ananassaft, Cocossirup, Sahne*	**0,30 ltr.**	**6,50 €**
Sportsman *Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine*	**0,30 ltr.**	**6,50 €**
Don Camillo – spritzing - *Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale, Soda*	**0,30 ltr.**	**6,50 €**

Longdrinks (mit 4 cl Spirituose)

Cuba Libre *Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola*	**0,20 ltr.**	**7,00 €**
Wodka Lemon *Absolut Wodka und Schweppes Bitter Lemon*	**0,20 ltr.**	**7,00 €**
Wodka Energy *Absolut Wodka mit Red Bull Energy*	**0,20 ltr.**	**9,00 €**
Bacardi Cola Bacardi Rum white mit Coca Cola	**0,20 ltr.**	**6,00 €**
Whisky Cola *Jack Daniel's Bourbon mit Coca*	**0,20 ltr.**	**7,00 €**

Weinkarte

Weißweine

Deutschland

Mosel

Maximin Grünhäuser Herrenberg **0,75 l 28,00 €**
Riesling QbA trocken, angenehme Würze, aromatischer Kräuterduft
Erz.-Abf. Schubert'sche Gutsverwaltung

Franken

Würzburger Stein **0,75 l 36,00 €**
Silvaner, Kabinett trocken
Bürgerspital zum Hl. Geist

Baden

Sonett Weißburgunder **0,75 l 25,00 €**
Qualitätswein trocken, Bukett von frischem Obst, Fruchtfülle, würzig
Weingut Joachim Heger

Sonett Grauburgunder **0,75 l 26,00 €**
Qualitätswein trocken, herrlicher Duft, feine Fruchtnuancen
Weingut Joachim Heger

Pfalz

Grauburgunder – Pfaffmann **0,75 l 22,00 €**
Qualitätswein trocken
duftet nach Birnen und Melone, voller Geschmack
Weingut Pfaffmann

Anselmann Riesling **0,75 l 23,00 €**
Kabinett halbtrocken, fruchtbetontes Bukett
nach Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und Apfel, leicht und elegant
Weingut Werner Anselmann

Rheingau

Schloss Vollrads **0,75 l 29,00 €**
Riesling Kabinett trocken, feinfruchtig , elegant, filigran
Schloss Vollrads

Robert Weil **0,75 l 39,00 €**
Riesling Kabinett trocken,
volles Bukett nach frischen Äpfeln
Robert Weil

Frankreich

Languedoc

Chardonnay - La Forge Estate **0,75 l 27,50 €**
Vin de Pays d'Oc - Barrique - elegante Düfte nach exotischen Früchten
Domaines Paul Mas

Chablis

Chablis – Domaine De l´Églantière AC **0,75 l 46,00 €**
Duft nach Waldpilzen und Birnen, feine Würze,
viel Aroma, schlank und sauber

Loire

Sancerre Blanc AC **0,75 l 44,00 €**
Duft nach Orangen, grünem Tabak und Minze,
voller Geschmack mit einem Aroma von frischen Mandeln, sehr harmonisch

Italien

Veneto

Chardonnay - Veneto IGT **0,75 l 25,00 €**
feinfruchtiges, elegantes Bukett, herrliche Aromen, vollmundig

Lugana 1958 Experience DOC **0,75 l 26,00 €**
Cantona Castelnuovo del Garda
Duft nach Honigmelone, Weinbergpfirsich und dezent Jasminblüten

Lugana Bianco DOC **0,75 l 38,00 €**
feiner Duft nach weißen Blüten und frischen,
tropischen Früchten, vielschichtiges
Geschmacksspektrum mit würziger Note

Abruzzen

Pinot Grigio – Contessa Camilla IGT **0,75 l 22,00 €**
duftiges Bukett von frischen Äpfeln und Melonen,
Di Camillo Vini

Alto-Adige

Pinot Grigio – RIFF DOCG **0,75 l 26,00 €**
Der Name „Riff" steht für den geologischen Ursprung
der Dolomiten: Millionen Jahre alte Korallenriffe
Cantina Riff – Progetto Lageder

Toscana

Vernaccia di San Gimignano Fattoria di Pancole **0,75l 33,00 €**
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
ausgeprägter frischer und kräftiger Körper

Sizilien

Regaleali Bianco **0,75 l 26,50 €**
Sicilia IGT – Conte Tasca D'Almerita
Duft nach Wiesenblumen, Stachelbeeren und Birnen

Piemont

Gavi DOC - 100% Cortese **0,75 l 32,00 €**
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel und weißen Blüten, rassig und elegant
Tenuta Ca Da Meo

Weißherbst und Rosé

Deutschland

Baden

Eichstetter Herrenbuck **0,75 l 25,50 €**
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, mild
frisch, fruchtig, feinherb, Weingut Friedrich Kiefer

Italien

Veneto

Bardolino Chiaretto Rosé DOC **0,75 l 29,00 €**
frischer und fruchtiger Duft mit feinherbem Aroma,
voller und würziger Geschmack
Luciano Piona

Rotweine

Deutschland

Pfalz

Dornfelder Classic-Anselmann **0,75 l 24,00 €**
Qualitätswein trocken, feine Würze
Weingut Gebrüder Anselmann

Spätburgunder – Anselmann **0,75 l 23,00 €**
Qualitätswein trocken, kraftvoll, aromatisches Bukett
Weingut Gebrüder Anselmann

Ursprung – Rotwein Cuvée QbA **0,75 l 28,00 €**
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos
Rote und dunkle Beerenfrüchte, Aromen von Schokolade und Kräutern
Weingut Markus Schneider

Schneider Black Print **0,75 l 36,00 €**
Qualitätswein trocken
Komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Kirschen

Tohuwabohu **0,75 l 42,00 €**
Qualitätswein, trocken, 14,0 % vol., samtig, weich, rubinrot
76 % Merlot, 21 % Cabernet franc, 3 % Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider

Württemberg

Trollinger Feldhase **0,75 l 27,50 €**
Weingut Gerhard Aldinger
Qualitätswein trocken
Feine Blume, fruchtig und vollmundig trocken

Frankreich

Bordeaux

Château Rival-Bellevue - Bordeaux Superieur AOC **0,75 l 28,00 €**
Barrique - eleganter Duft nach eingemachten Früchten,
herrliche Röstaromen, ausgeprägte Frucht, runder Geschmack
André Bessette, Landerrouat

Château Pontac-Phenix – Haut Medoc AC **0,75 l 46,00 €**
kräftiges Bukett, Aroma von reifen Beeren,
deutliche Frucht mit würzigen Akzenten, G.F.A. du Château Pontac-Lynch, Margaux

Château Lafitte - Cotes de Bordeaux AOC **0,75 l 44,50 €**
üppiger Beerenduft mit viel Würze, kraftvoller Körper, feine Fruchtnuancen
Max et Philippe Mengin, Camblanes

Château du Rocher - St. Emilion Grand Cru AOC **0,75 l 52,00 €**
kräftiger Duft nach schwarzen Beeren und Schokolade,
feine Röstaromen, komplex, kraftvoll, elegant, gut eingebundene Tannine,
sehr lang,
Baron de Montfort, St. Etienne-de-Lisse

Languedoc

Cabernet Sauvignon - La Forge Estate **0,75 l 26,50 €**
Vin de Pays d'Oc - Barrique
überragendes Bukett von reifen Brombeeren und
getrockneten Pflaumen, Vanille- und Mokkanoten, Domaines Paul Mas

Languedoc-Roussillon

Merlot - La Forge Estate **0,75 l 26,50 €**
Vin de Pays d'Oc – Barrique
tiefrote Farbe, ausladender Duft von schwarzen Beeren
Domaines Jean-Claude Mas

Beaujolais

Beaujolais Villages **0,75 l 28,00 €**
La Vigneronne
Bouchard Aîne & Fils
feiner Brombeerduft, elegante Frucht, gute Balance

Rhône

Côtes du Rhône A.C. **0,75 l 24,50 €**
L' Ameeilaud
herrlicher Duft, viel Frucht, volles Aroma, geschmeidig

Spanien

Rioja

Rioja Vega Crianza DO **0,75 l 28,50 €**
feiner Vanilleton, reiche Tanine, intensiv
Bodega Rioja Vega

La Mancha

Finca Antigua Tempranillo **0,75 l 26,00 €**
im Barrique gereift, kräftige und intensive schwarze und rote Früchte
Familia Martinez Bujanda

Italien

Veneto

Valpolicella Classico Ripasso DOC **0,75 l 27,50 €**
tiefe rubinrote Farbe, Aromen von Mandel und Zimt
angenehm samtiger Geschmack

Merlot del Veneto IGT **0,75 l 22,00 €**
Bukett von reifen Kirschen, angenehme Frucht
Allegrini - Veneto

Piemonte

Barolo DOCG **0,75 l 63,00 €**
reichhaltige Düfte von schwarzen Kirschen,
Nuancen von getoasteter Eiche, Giacosa Fratelli

Nebbiolo d´Alba DOC **0,75 l 39,00 €**
feiner Duft nach Beeren und Waldpilzen, kompakter Körper,
Giacosa Fratelli

Toscana

Chianti Leonardo da Vinci **0,75 l 26,00 €**
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
transparentes Rubinrot, nachhaltiges Kirscharoma

Chianti Classico DOCG **0,75 l 38,50 €**
sehr ausgewogen, Brolio – Barone Ricasoli

Chianti Classico Riserva Brolio DOCG **0,75 l 62,00 €**
reife Kirschen, frisches Marzipan und feien Gewürze
Brolio – Barone Ricasoli

Abruzzen

Sangiovese delle terre di chieti IGT **0,75 l 23,00 €**
Musa di rocca antica
angenehme Düfte nach reifen Kirschen, guter Körper, feine Tanine
ausgewogen, weicher und runder Geschmack

Montepulciano d´Abruzzo "Le Morge" DOC **0,75 l 24,00 €**
rubinrot mit dezenten Beerenaromen, fester Körper,
recht kräftig, intensive Art, Nuancen von Kaffee
Abruzzo

Apulien

Salento Primitivo Don Cosimo **0,75 l 27,50 €**
Cantine die Palme
dunkle Waldbeeren, Zimt und ein Hauch Lakritz

Primitivo di Manduria DOC **0,75 l 34,00 €**
Capo Zafferano
Intensives Purpurrot, rote Beeren, Röstaromen, Gewürze und ein Hauch von Vanille
Fabelhaft strikturiert, besondere Komplexität
Neun Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift

Sizilien

Nero d'Avola Sicilia IGT **0,75 l 29,00 €**
Rosso "Regaleali"
Tasca d'Almerita
Eleganz und Gleichgewicht zwischen Strenge und Weichheit, langes Finale

Informationen zu Getränkepauschalen

Getränkepauschale „Katharinen Hof"

(für den Abend)

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

Zum Empfang
Riepe Privat Cuvée Sekt aus dem Hause Langenbach und Orangensaft

Weine
Ein trockener oder halbtrockener Weißwein
Ein trockener oder halbtrockener Rosé
Ein trockener Rotwein
Wählen Sie hier Ihre Weine aus unsere Weinkarte in der Preisklasse bis max. 26,00 €.
Bei hochpreisigeren Weinen erfolgt eine Nachkalkulation der Pauschale.

Alkoholfreie Getränke
Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Mezzo Mix, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte, Apfelsaftschorle, VIO-Bio Orange, Mineralwasser

Biere
Veltins Pils, Alster, Radler, Veltins-Cola,
Maisel´s Weisse hell,- dunkel, - alkoholfrei,
Veltins alkoholfrei, Veltins alkoholfrei Radler

Heißgetränke
Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Für die Dauer von **7 Stunden** (z.B. 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkepauschale wird **mit 35,- € pro Person** berechnet.
(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)

Alle anderen Getränke, wie z.B. Spirituosen, außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

Verlängerungsstunde: 5,- € pro Person (Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl) bis maximal 3.00 Uhr

Getränkepauschale „Empfang“

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

- Sekt „Hausmarke“ Langenbach
- Orangensaft
- Mineralwasser

Für die Dauer von **1 bis 1,5 Stunden** (z.B. 17.30 Uhr bis 19.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkepauschale „Empfang“ wird **mit 7,- € pro Person** berechnet und ist ab 50 Personen buchbar.
(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)

Erweiterung der Pauschale:

- Alkoholfreier Cocktail + 2,00 €
- Bier- und Biermixgetränke + 2,00 €
- Kaffee- und Kaffeespezialitäten + 3,00 €

Getränkepauschale „Afternoon“

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

- Sekt „Hausmarke“ Langenbach
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Bier- und Biermixgetränke
- Softgetränke
- Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Für die Dauer von **3 bis 3,5 Stunden** (z.B. 15.30 Uhr bis 19.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkepauschale „Afternoon“ wird **mit 15,00 € pro Person** berechnet und ist ab 50 Personen buchbar.
(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)

Speisen

Menü

Aus den Gerichten der aktuellen Speisekarte können Sie sich individuell und ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Addition der einzelnen Bestandteile. Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann. Bei einer Personenzahl bis zu 30 Gästen ist es darüber hinaus möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl zu stellen.

Die aktuelle Speisekarte senden wir ihnen gerne auf Wunsch zu. Alternativ finden Sie die Karte auf unserer Homepage unter https://www.restaurant-camillo.de/speisen.html

Buffetideen

Unsere Buffets wurden durch unseren Küchenchef kreiert und bieten eine abwechslungsreiche Küche für Sie und Ihre Gäste. Gerne können Sie Ihr Wunschbuffet auch individuell zusammenstellen. Unser Küchenchef wird das Buffet dann individuell für Sie kalkulieren.

Wir bieten unsere Buffets ab einer Gästezahl von 30 Erwachsenen/Vollzahlern an. Für Feiern mit weniger als 30 Erwachsenen können Sie sich Ihr individuelles Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Addition der einzelnen Bestandteile. Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann. Bei einer Personenzahl bis zu 30 Gästen ist es darüber hinaus möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl zu stellen.
Die aktuelle Speisekarte senden wir ihnen gerne auf Wunsch zu. Alternativ finden Sie finden Sie die Karte auf unserer Homepage unter https://www.restaurant-camillo.de/speisen.html .

Möchten Sie die Suppe innerhalb der Buffetangebote vorab am Tisch serviert haben, berechnen wir dies mit 3,00 € pro Person.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass eine Reduzierung der Buffetbestandteile nicht unbedingt zu einer Preisreduzierung führt. Wir möchten, dass Ihre Gäste nach einem leckeren Essen gut gesättigt, glücklich und zufrieden sind, deswegen kalkulieren wir immer die gleiche Gesamtmenge in Gramm pro Person. Eine gestrichene Komponente führt also dazu, dass von einer anderen Komponente entsprechend mehr genommen wird.

Alle Buffets sind für eine Dauer von 2,5 Stunden kalkuliert, nach Ablauf dieser Zeit werden die Buffets von uns nicht mehr aufgefüllt. Für einen kleinen Snack zu einem späteren Zeitpunkt können Sie gerne aus unseren Imbissvorschlägen wählen.

Da sich die Gerichte über einen längeren Zeitraum teilweise ungekühlt am Buffet befinden, ist eine Mitnahme der Speisen aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Selbstverständlich haben wir eine Aufstellung, der in den jeweiligen Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, die Sie jederzeit einsehen können.

Buffet Chagall

Vorspeisen
Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Melonenschiffchen mit herzhaftem Schinken umlegt

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich garniert

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarellafüllung
im Speckmantel

Schinken- und Bratenröllchen auf einem Salatbeet

Matjesfilet auf Zwiebelstreifen mit Preiselbeersahne

Suppe
„Hochzeitssuppe"
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage
und Eierstich

Hauptspeisen
Krustenbraten im Senf-Kräutermantel
mit Zwiebelsauce

Butterfischfilet an Dillrahmsauce

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Blumenkohl an Sauce Hollandaise,
mediterranes Gemüse,
Risoleekartoffeln und Butterreis

Dessert
Duett von heller und dunkler
Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Pro Person 29,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Buffet Miro

Salat
Auswahl von frischen und angemachten Salaten
mit Dressingvariationen

Vorspeisen
Duett von Rauch- und Gravedlachs an Sahnemeerrettich

Im Buchenrauch geräucherte Forellenfilets an Honig-Senf-Dillsauce

Matjesfilet auf Pumpernickeltalern mit Preiselbeersahne

Zweierlei von der Melone mit mild geräuchertem Bauernschinken

"Caprese"
Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

Medaillons von der Hähnchenbrust an Mangocrème

Suppe
Kresserahmsüppchen

Hauptspeisen
Tranchen vom Schweinefilet
an Champignons à la crème

Lachsfilet mit Limonensauce

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Rahmmangold, Brokkoli, Möhrchen,
Tagliatelle und Röstitaler

Dessert
Brotauswahl mit Butterteller

Duett von brauner und weißer Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Beerenmark

Stracciatellacrème mit Fruchtdekoration

Pro Person 34,50 €
(ab 30 Vollzahlern)

Buffet Kandinsky

Salat
Bunte Variation von frischen und angemachten Salaten
an dreierlei Dressings und Croûtons

Vorspeisen
Makrelen Potpourri verschieden mariniert
mit Paprika und Zwiebeln an Honig-Senf-Dillsauce

Duett von Rauch- und Graved Lachs an Sahne-Meerrettich

Shrimpsspieße auf Cherrytomaten-Cocktail

Anti-Pasti-Auswahl von gefülltem Gemüse,
Aubergine und Zucchinistreifen

Tranchen vom Jungschweinfilet garniert mit Früchten

Medaillons von der Hähnchenbrust auf Mangocrème

„Caprese" Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

Suppe
Brokkolicrèmesuppe mit Muskatcroûtons

Hauptspeisen
Burgunderbraten an Rotwein-Zwiebelsauce

„Putensaltimbocca" Putenmedaillons mit Salbei und Schinken gebraten
auf Oliven-Tomatensauce

Meerbarbenfilets an Weißweinsauce

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Mediterranes Gemüse, Romanescoblüten,
Creolenreis, Tagliatelle und Kräuterspätzle

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu

Bayrisch Crème mit Schokoladenkrokant

Salat von frischen Früchten

Internationale Käseauswahl vom Brett
dazu Brotkorb und Butter
Pro Person 38,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Buffet Picasso

Salat
Salatbuffet an dreierlei Dressings mit Croûtons

Vorspeisen
Trilogie von Rauchlachs, Gravedlachs und
Paprikalachs an Sahne- Meerrettich

Black Tiger Garnelen im Tempurateig gebacken an Asia-Sauce

Lachspraline unter einer Käse-Knoblauch-Kräuterkruste

Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Saiblingskaviar

Duett von Rinder- und Schweinemedaillons
garniert mit Früchten an Mangocrème

Tranchen von der Hähnchenbrust mariniert mit Zitronengras

Suppe
Weiße Tomatencrème mit Tomatenkonfit

Hauptspeisen
Im Ganzen gebratenes Roastbeef an Cognacjus
-am Buffet tranchiert-

Putenmedaillons in Mango-Papayarahm

Zanderfilet unter einer Kräuterhaube gebraten
an Dijon-Senf-Sauce

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Bohnenbündchen, Mandelbrokkoli, Kohlrabistifte,
Röstitaler, Curry-Honigreis und Rucola-Gnocchi

Dessert
Internationale Käseauswahl mit Brotvariation und Pariser Butter

Duett von brauner und weißer Mousse au Chocolat

Papayaparfait mit Beerenmark

Mascarponecrème mit Schattenmorellen

Eisvariation mit warmer Schokoladensauce

Pro Person 45,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Buffet Renoir

Salat
Bunte Salatkomposition an Walnuss-Vinaigrette
und Mascarpone-Kräuterdressing mit Croûtons

Vorspeise
Im Ganzen pochierter Frischlachs im Gravedlachsmantel an Honig-Senf-Dillsahne

Crevetten-Cocktail mit Lauch und Kirschtomaten in Jogurt-Kräutersahne

Lachstatar auf Sauerrahm-Gurkenbeet mit kleinen Reibekuchen

Ogenmelone mit mild geräuchertem Schwarzwälder Schinken

Roulade von der Putenbrust gefüllt
mit getrockneten Tomaten und Olivenpesto auf Linsensalat

Entrecôte vom Black Angus Rind an Nusskrokant und Sauce Remoulade

Auswahl von gebratenem Gemüse in Knoblauch-Rosmarinöl

Hauptspeisen
Schweinefilet im Ganzen gebraten an weißer Pfeffersauce
-am Buffet tranchiert-

Pochiertes Butterfischfilet an einer Safran-Sahnesauce

Poulardenbrustfilet an Morchelrahmsauce

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Speckbohnen, glasierte Karotten, Brokkoli,
Kartoffelgratin, Kräutercouscous, wilden und weißen Reis

Dessert
Crème Brûlée mit Erdbeeren

Profiteroles mit Vanillecrème gefüllt

Baileysparfait garniert mit frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Französische Käseauswahl mit Brotkorb und Butter

52,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Buffet Monet

Salat
Blattsalate der Saison an Dijon-Balsamicovinaigrette und
Himbeer-Vinaigrette, Crôutons

Vorspeisen
Im Ganzen pochierter Frischlachs im Gravedmantel
garniert mit Sahnemeerrettich und Wasabi-Kaviar

Duett von Grappa- und Rotholzlachs an Honig-Senf-Dillsahne

Flusskrebsschwänze mit Melonenkugeln

Aalfilet auf Pumpernickeltalern mit Dillsahne und Keta-Kaviar

Lachs-Seeteufel-Carpaccio mit Limetten-Sauerrahmtopping

Glasierte Entenbrust mit Honig und Rosmarin auf Apfelschalottensugo

Charantee Melone mit Parma- und Serranoschinken und eingelegten Feigen

Im Ganzen gebratene Putenbrust im Ingwer-Kräutermantel an Mangochutney

Schweinefilet im Teigmantel auf Nusskrokant an Sauce Tatar

„Poularde Florentin" gefüllt mit Fetakäse und Spinat an Raukensalat

Suppe
Kerbelcrèmesuppe mit Nordseekrabben

Hauptspeisen
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet an Morchelrahmsauce
-am Buffet tranchiert-

Seeteufelfilet in Champagnerschaum

Rosa gebratener Lammrücken an Rosmarinjus

Zu den Hauptspeisen reichen wir:
Glasierte Zucchini, Zuckerschoten, Ratatouille,
Salbeikartoffeln, Macairekartoffeln und Pilawreis

Dessert
Eisauswahl mit heißen Rumfrüchten

Warmer Schokoladenkuchen mit weißer Schokoladensauce

Pistazienparfait mit Mandelkrokant

Obstarrangements auf dem Spiegel

Käseauswahl mit Brotkorb und Butter

Pro Person 65,50 €
(ab 40 Vollzahlern)

Buffet Wies'n

Suppe
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

kalte Speisen
Krautsalat mit Kümmel

„Obatzter"
Weichkäse-Crème mit Brezel

Schweizer Wurstsalat

Bayrische Bratenplatte mit Kümmelbrötchen

Debreziner, Bierbeißer, Kaskrainer mit frischem Kren

Ofenfrische Semmeln und Laugenbrezel

Hauptspeisen
Schweinsbraten an Bratenjus

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf

Gebratene ½ Hendl mit Jus

Leberkäse frisch aufgeschnitten

Dazu reichen wir:
Semmelknödel, Röstkartoffeln,
Sauerkraut, Blaukraut mit Apfelstücken

Dessert
Bayrische Vanillecrème mit Himbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pro Person 29,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

„Echt HeimatGenuss Buffet“

Salate
Kartoffelsalat, Nudelsalat
Rohkostsalate mit Essig-Öl- und Jogurtdressing

Vorspeisen
Heringssalat nach „Hausfrauenart“

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Eisbeinsülze mit Remoulade und Senf

Dünne Rindfleischscheiben mit Vinaigrette

Reibeplätzchen mit Knochenschinken und Apfelkompott

Brotauswahl mit Butter

Suppe
Pürierte Erbsensuppe
mit gebratenen Mettwurstscheiben

Hauptgänge
Kasslerbraten mit Bratenjus

Gedünstetes Zanderfilet mit Senfsauce

Westfälischer Pfefferpotthast

Sauerkraut-Mettwurstauflauf mit Schmand

Dazu reichen wir:
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree,
Jägerkohl, Rotkohl und Erbsen und Möhren

Dessert
Herrencrème

Stippmilch mit Erdbeeren

Soester Quarkspeise

Pro Person 34,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Französisches Buffet „Périgord“

Salat
Frische Salatauswahl der Saison
mit Dijon-Balsamicovinaigrette und
Himbeer-Vinaigrette, Crôutons

Suppe
Französische Schneckensuppe
mit einem Hauch von Knoblauch

Vorspeisen
Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland

Schwarzbrottaler mit Entenleber

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Fischterrine mit Kräutersauce

Putenbruststeaks mit Roquefort-Mousse und Früchten

Rosa gebratenes Rindfleisch mit Sauce Remoulade

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen
Rinderbraten nach Art des Périgord
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin,
dazu Madeirasauce

Doradenfilets mit Weißweinsauce

Dazu reichen wir:
Grüne Böhnchen, Blumenkohl, feine Erbsen, Rahm-Spinat,
kleine Meersalzkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelkroketten und Butterreis

Dessert
Mousse au chocolate

Crème Caramel

Lauwarme Crêpes mit Vanilleschmand

Französische Käseauswahl

Pro Person 38,50 €
(ab 30 Vollzahlern)

Italienisches Buffet „Bella Italia“

Salat
Frische Salatauswahl der Saison
mit Aceto-Balsamicovinaigrette und
Jogurtdressing

Suppe
Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan

Vorspeisen
Muschelsalat mit Tomaten und Lauchzwiebeln

Anti-Pasti
Auswahl von gefülltem und mariniertem Gemüse

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben

„Vitello Tonnato“
Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Parmaschinken und Bresaola auf Ruccolabeet

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen
Involtini vom Schwein gefüllt
mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken

Rotbarschfilet mit Kräuter-Knoblauchsauce

Gemüselasagne al forno

Dazu reichen wir:
Mediterranes Gemüse, Romanesco, Paprikagemüse,
Mini-Ravioli, Rosmarinkartoffeln, Farfalle

Dessert
Tiramisu

Espressocrème mit Orangensauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Italienische Käseauswahl

Pro Person 37,00 €
(ab 30 Vollzahlern)

Spanisches Buffet „Malaga“

Salat
Frische Salatauswahl der Saison
mit Olivenöl-Dressing

Suppe
„Lentejos con Chorizo“
Linsensuppe mit Paprikawurst

Vorspeisen
Aioli, Mojoverde und Tomaten-Paprikacrème

Serranoschinken mit Feigen

Chorizo und Salchichón Ibérico

“Pimientos de pasion”
Gebacken kleine Paprikaschoten

„Queso fresco en la sartén“
Schafsfrischkäse mit Oliven und Rosmarin

“Croquetes de jamon et de pollo”
Serranoschinken- und Hähnchenkoketten

Brotauswahl und Butter

Hauptspeisen
Roastbeefscheiben in Serrano-Rotweinsauce

Kaninchen in Paprikasauce

„Paella“
Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Hähnchen

„Tortilla“
Spanisches Kartoffel-Gemüse-Omelett mit Kräutercrème

Dazu reichen wir:
Linsen-Bohnen-Gemüse, Grillgemüse,
Papas arrugadas, Patatas bravas

Dessert
Crème Catalana

Tarte de almendra - Mandeltorte

Miniflan mit Fruchtsaucen

Pro Person 44,00 €
(ab 40 Vollzahlern)

Unser Kulinarischen Klassiker

DIENSTAGS

HeimatGenuss Buffet ab 18.30 Uhr jeden Dienstag

Genießen Sie eine Rundreise durch Westfalens Esskultur mit verschiedenen Vorspeisen, frischen und angemachten Salaten, einer leckeren Suppe, drei köstlichen Hauptgerichten und süßen Desserts.

28,- € pro Person

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 36,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

MITTWOCHS

Italienische Lebensart " Bella Italia" jeden Mittwoch ab 18.30 Uhr

Freuen Sie sich auf mediterrane Küche von A wie Antipasti bis Z wie Zabaione.
Vom Buffet oder als Auswahlmenü - je nach Reservierungsaufkommen -

28,00 € pro Person

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 36,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

DONNERSTAGS

Vital Buffet jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr

Voller Genuss mit leichter und gesunder Küche!
Buffetaktion mit Vorspeisen, Suppe, Hauptgerichten und süßem Finale.

28,- € pro Person

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 36,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

FREITAGS & SAMSTAGS

Verwöhn-Menü-Buffetkombination

Genießen Sie raffinierte Vorspeisen und eine leckere Suppe vom Buffet, das Hauptgericht (3 zur Wahl) und das Dessert servieren wir Ihnen am Tisch!

39,- € pro Person

(Je nach Reservierungsaufkommen eingesetzte Vorspeisenplatte und servierte Suppe)

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 45,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

SONNTAGS

Großes Familienbuffet von 11.45 Uhr bis 14.45 Uhr

Für alle Ausgeschlafenen großes Vorspeisenbuffet, köstliche Suppen, knackige Salate, verschiedene Hauptgerichte und leckere Süßspeisen, inklusive Kaffeespezialiten und Teebar.

28,- € pro Person

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 36,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

Diese Angebote gelten nicht an Feiertagen, wie z.B. Ostern, Muttertag, Adventswochenenden und Weihnachten. Eine Übersicht der saisonalen Aktionen finden Sie auf unserer Homepage www.restaurant.camillo.de .

Imbissvorschläge

Zu Ihrem Empfang empfehlen wir:

Canapés aus ofenfrischem Baguette
(Mindestabnahme pro Sorte 10 Stck. – Empfehlung 3 Teile pro Person)

mit	gekochtem Schinken Salami Putenbrust Camembert Bresso	je Stück	2,00 €
mit	Parmaschinken Kalbsbraten Roastbeef Shrimps mit Dill, Forelle	je Stück	2,50 €
mit	Räucherlachs Aal Scampis Gänseleberpastete	je Stück	3,50 €

Kleine Knabbereien

Käsegebäck, Oliven und Erdnüsse als Portion	als Portion	4,50 €

Minimagnum und Eis im Hörnchen	**Pauschal**	
(für die Dauer von 1,5 Stunden)	pro Person	3,00 €

Snacks (Mindestabnahme pro Sorte 10 Stck. – Empfehlung 3 Teile pro Person)

• Datteln mit Speck	Stck.	1,50 €
• Pflaume mit Speck	Stck.	1,50 €
• Fleischbällchen in pikanter Sauce	Stck.	2,00 €
• Lachspraline auf Gurkentaler	Stck.	1,80 €
• Bruschetta mit Tomate und Zwiebel	Stck.	2,00 €
• Mini-Pizza	Stck.	2,00 €
• Mini-Mozzarella mit Kirschtomate	Stck.	2,50 €
• Filet-Spießchen (60g)	Stck.	6,50 €
• Gebackene Mozzarellasticks	Stck.	1,50 €
• Ciabatta mit Melone und Parmaschinken	Stck.	2,00 €
• Garnelen im Backteig mit Knoblauch-Dip	Stck.	2,50 €
• Quiche Lorraine	Stck.	2,00 €
• Gebackene Champignons mit Kräuter-Crème Fraîche	Stck.	1,50 €

Westfälische Tapas

• Dörrpflaume mit geräucherter Gänsebrust	Stck.	2,50 €
• Pumpernickeltaler mit westfälischem Knochenschinken und Wachtelspiegelei	Stck.	3,00 €
• Gebratenes Kasseler mit Honigzwiebeln im Pfannekuchenmantel	Stck.	2,50 €
• Gefüllte Drillingskartoffeln mit Erbsenpüree und Speckwürfel	Stck.	2,00 €
• Mini Reibekuchen mit Blutwurst und Apfelspalten	Stck.	2,00 €
• Matjesröllchen mit Preiselbeercrème	Stck.	2,00 €
• Spinatbratlinge mit Spitzkohl-Dattelsalat	Stck.	2,00 €
• Zwiebelquarkkrapfen mit Rote Bete	Stck.	2,50 €
• Gefüllte Drillinge mit Erbsenpüree und Speckwürfel	Stck.	2,00 €
• Mini-Röggelchen mit Mett und Zwiebeln	Stck.	2,00 €

Italienischer Imbiss

• Gebackene Mozzarellasticks	Stck.	1,50 €
• Bruscetta mit Tomate und Olive	Stck.	2,00 €
• Anti-Pasti (getrocknete Tomaten, Zucchini, Aubergine, etc.)	Stck.	2,00 €
• Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	Stck.	2,00 €
• Garnelen im Backteig mit Knoblauchdip	Stck.	2,50 €
• Kleine Pizzabrötchen mit Oliven	Stck.	1,50 €
• Ciabatta mit Melone und Parmaschinken	Stck.	2,00 €
• Bruscetta mit Thunfisch und Parmesan	Stck.	2,00 €

Französischer Imbiss

• Quiche Lorraine	Stck.	2,00 €
• Canapés mit Roquefort	Stck.	2,50 €
• Elsässer Flammkuchen	Stck.	2,00 €
• Kleine Blätterteigpastetchen mit Schneckenragout	Stck.	2,50 €
• Pflaume im Speckmantel	Stck.	1,50 €
• Mini-Crêpes mit Schinken und Käse	Stck.	2,30 €
• Gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-Fraîche	Stck.	1,50 €
• Mini-Spinatstrudel	Stck.	1,90 €
• Mini-Butter-Croissant mit Frischkäsefüllung	Stck.	1,50 €

Imbiss zur Mitternacht

Chili con carne	pro Person	4,50 €
Käse-Lauchcrèmesuppe, Gulaschsuppe mit Bauernbrot	pro Person	4,50 €
Mettigel mit Brot und Butter	pro Person	4,50 €
Rustikales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter	pro Person	9,50 €
Laugenbrezeln mit Obazter	pro Person	4,00 €
Currywurst mit Brot	pro Person	4,50 €

Kuchen

Kuchenauswahl (Mindestabnahme pro Sorte 8 Stck.)

Omas Landkuchen „Apfel“	3,50 € / Stück
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften	
Omas Landkuchen „Pflaume“	3,50 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsche“	3,50 € / Stück
Omas Land0kuchen „Käse-Mandarine“	3,50 € / Stück
Gebackener Käsekuchen mit Rumrosinen	3,50 € / Stück
Donauwelle	3,50 € / Stück
Butterkuchen	2,50 € / Stück
Kirschkuchen mit Schmand	3,50 € / Stück
Apfelkuchen mit Streusel	3,50 € / Stück
Schmandkuchen mit Mandarinen	3,50 € / Stück
Schokonusskuchen	3,50 € / Stück

Torten (Mindestabnahme pro Sorte 12 Stck.)

Frankfurter Kranz	4,00 € / Stück
Herrencrème	4,00 € / Stück
Zitronen Mango Torte	4,00 € / Stück
Kiwi Sahne Torte	4,00 € / Stück
Mandarinen Sahne Torte	4,00 € / Stück
Käse Sahne Torte	4,00 € / Stück
Eierlikör-Sahnetorte	4,00 € / Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	4,00 € / Stück
Stachelbeer Baisertorte	4,00 € / Stück

Weitere Torten und Kuchen auf Anfrage.

Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	4,50 € / Stück

In unserer Patisserie stellen wir eine Vielzahl an Kuchen und Torten für Sie her. Sollten Sie ganz individuelle Tortenwünsche, wie z.B. mehrstöckige Torten, Thementorten oder ähnliches wünschen, so können wir Emily's Chocolaterie & Kucherei empfehlen.
Bitte informieren Sie uns vorab, dass Sie einen besonderen Tortenwunsch haben und vereinbaren Sie in jedem Fall einen Termin mit Emily Gorden.

Emily's Chocolaterie & Kucherei
Massener Hellweg 22, 59427 Unna
Telefon: 02303 9524586

Der **Gedeckpreis** für mitgebrachten Kuchen beträgt **3,00 € pro Person**.

Feierpauschale

„Feierpauschale Premium“

Unsere Leistungen
für Ihre unvergessliche Feier:

- festlich eingedeckte **Tische** mit hochwertigen Damasttischdecken und farblich abgestimmten Stoffservietten
- silberne 3er **Kerzenleuchter** mit Kerzen Ihrer Farbwahl
- freundliches und geschultes **Service- und Küchenpersonal**
- Erstellung und Aushang eines **Tischplans**
- festliches, saisonal abgestimmtes **Buffet**
  - (Wählen Sie aus den vier Buffetvorschlägen Hochzeitsbuffet I – IV auf den Folgeseiten)

Alle Buffets sind für eine Dauer von 2,5 Stunden kalkuliert, nach Ablauf dieser Zeit werden die Buffets von uns nicht mehr aufgefüllt. Für einen kleinen Snack zu einem späteren Zeitpunkt können Sie gerne einen Mitternachtsimbiss hinzubuchen.

- **Getränkepauschale** „Katharinen Hof“
- zum **Empfang** Sekt und Orangensaft
- **Übernachtung für Sie als Gastgeber**
  (2 Personen) im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstück am nächsten Tag

84,- € pro Person
(die Pauschale ist für 7 Stunden gültig und buchbar ab 50 Vollzahlern)
Kinderpreis: 0 – 3 Jahre ohne Berechnung, 4 – 12 Jahre = ½ Preis

Die Pauschale kann wie folgt erweitert werden:

- **Verlängerung der Getränkepauschale** um 5,- € pro angemeldeter Person pro Stunde
- **Mitternachtsimbiss:** wählen Sie Ihren Mitternachtssnack aus unseren Imbissvorschlägen
- Zum Sektempfang **Cracker mit Bresso und Baconbits** 4,50 € pro Person (wir kalkulieren 3 Stck. pro Person)
- **Servieren der Suppe** als 1. Gang am Tisch 3,00 € pro Person

Gerne bieten wir Ihnen Spirituosen in Verbindung mit dieser Pauschale zu günstigen Literpreisen an.

Für Sonderwünsche, wie z.B. Blumendekoration, empfehlen wir:

Beyersdorf Blumen & Geschenke
Frau Ingelore Beyersdorf, Ostring 27, 59423 Unna, Tel: 02303 986 490

Im Rahmen der Feierpauschale wählen Sie bitte aus folgenden Buffetvorschlägen:

Feierbuffet I

Vorspeisen
Auswahl von frischen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressingvariationen

Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Dialog von Graved Lachs und Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets auf einem Zwiebelbeet mit klassischem Hausfrauendip

Mit Curry marinierte Hähnchenbrust an Mangocrème

Anti-Pasti-Auswahl von mariniertem und gegrilltem Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Brotkorb und Butterteller

Suppe
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Hauptspeisen
Tranchen vom Schweinefilet mit Rahmpilzen

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce

Tilapiafilet auf mediterranem Gemüse

Als Beilagen reichen wir:
Risoleekartoffeln, Butterspätzle,
Tagliatelle und eine Gemüseauswahl

Desserts
Rote Beerenfrüchte mit Vanillesauce

Eisauswahl mit Schokoladensauce

Joghurt-Limettencrème

Erdbeertiramisu

Feierbuffet II

Vorspeisen
Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten

„Vitello Tonnato“
Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Braten- und Schinkenröllchen verschieden gefüllt

Gebackene Zucchini- und Auberginenscheiben mit Pesto

Zweierlei Melone mit rohem Schinken

Variation von geräuchertem Lachs, Forelle und Makrele, dazu Senf-Dill-Honig Sauce

Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Brotkorb und Butterteller

Suppe
Kräuterrahmsüppchen mit Shrimps

Hauptspeisen
Lachsfilet gebraten auf Frühlingswirsing in Rahm

Spanferkelrollbraten in Malzbiersauce

Hähnchenbrustfilet an Käse-Kräuter Sauce

Als Beilagen reichen wir:
Kroketten, Gnocchi, Gemüsereis
und eine Gemüseauswahl

Dessert
Mango Mousse mit Kiwi

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Erdbeer-Mascarponecrème

Eisauswahl

Feierbuffet III

Vorspeisen
Auswahl von frischen und angemachten Salaten
mit verschiedenen Dressings

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella im Schinkenmantel

Anti-Pasti-Auswahl von mariniertem und gefülltem Gemüse

Dialog von Graved Lachs und Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar

Tomatensalat „Caprese" mit Basilikum

Fischfilets mariniert mit Senf-Dill-Sauce

Brotkorb und Butterteller

Suppe
Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

Hauptspeisen
Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Krustentiersauce

Rinderschmorbraten in eigener Sauce

Medaillons von der Pute an Curry-Fruchtsauce

Als Beilagen reichen wir:
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Creolenreis und eine Gemüseauswahl

Desserts
Mascarpone-Kirschcrème mit Amaretto

Dialog von weißer und brauner Schokoladenmousse

Eisauswahl

Crêpes mit verschiedenen Saucen

Feierbuffet IV

Vorspeisen
Salatbuffet mit Dressingvariation

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette und gehacktem Ei

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Mangocrème

Variation von Rauchfischen mit Lachs, Forelle und Garnele,
dazu Preiselbeersahne und Honig-Senf-Dill-Sauce

Shrimpsspieße mit Aioli

Tomatensalat „Caprese" mit Mozzarella und Basilikum

Warmer Zwiebelkuchen mit Bacon-Dip

Brotkorb und Butterteller

Suppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Hauptspeisen
Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Tranchen vom Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Sauce

Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce

Als Beilagen reichen wir:
Schupfnudeln, Röstitaler,
Petersilienkartoffeln und eine Gemüseauswahl

Desserts
Orangenmousse mit Schokoladensauce

Tiramisu

Sesam-Honig-Halbgefrorenes

Eisauswahl mit Beerenfrüchten

Platz für Ihre Notizen: