

Liebe Gäste,

wir freuen uns, das Sie uns das Vertrauen geschenkt haben, Ihre Feier ausrichten zu dürfen!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, das diese Vorschläge eine Mindestanzahl von 15 Personen voraussetzen, wenn nicht anders angegeben. Die bestellte Personenzahl kann bis 5 Tage vorher verbindlich geändert werden. Darüber hinaus werden weitere anwesende Personen extra berechnet. Kinder bis einschließlich 5 Jahre verzehren kostenfrei, von 6 bis einschließlich 11 Jahre werden 50 % des Buffet- oder Menüpreises berechnet.

Der von uns kalkulierte Buffet- oder Menüpreis beinhaltet die Dienstleistung und die gesetzliche Mehrwertsteuer und ist somit ein Endbetrag.

Bei Veranstaltungen im Haus, entnehmen Sie bitte die Getränkepreise unserer Getränkekarte. Über Artikel, die dort nicht gelistet sind, werden Sie bezüglich des Preises auf Wunsch vorher informiert. Sollen bestimmte Getränke nicht ausgeschenkt werden, ist uns dies bitte vorher mitzuteilen.

Die hauseigene Dekoration (Servietten, Kerzen, Menükarten, Tischdeko etc.) ist eine kostenfreie Leihgabe und bleibt Eigentum unseres Hauses.

Gewünschte Sonderdekorationen und Blumen werden extra berechnet. Es besteht die Möglichkeit, nach zeitlicher Absprache, die Tische selber mit eigenen Materialien zu dekorieren. Bitte haben Sie Verständnis dafür, das Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, offenes Feuer (ausgenommen Kerzen) etc. aus Sicherheitsgründen nicht abgebrannt werden darf. Auch besteht die Möglichkeit, das die Tische mit weißen Tischdecken eingedeckt werden. Diese werden extra berechnet. Über weitere Preise werden Sie bei der Besprechung informiert.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und entspannte Feier in unserem Hause!

Familie Honnen und Mitarbeiter

Inhaltsverzeichnis:

Frühstücks- / Kaffeeangebot	Seite 3 - 4
Fingerfood	Seite 5 - 6
Eintöpfe und Schöpfgerichte	Seite 7
Suppen	Seite 8
Vorspeisen	Seite 9
Hauptgänge	Seite 10 - 11
Saucen	Seite 12
Sättigungsbeilagen	Seite 12
Gemüse und vegetarisch	Seite 13
Dessert und Käse	Seite 14
Buffetvorschläge	Seite 15 - 20
Mitarbeiter	Seite 21
Lieferung / Abholung	Seite 21
Leihgeschirr	Seite 21
Weiteres Equipment	Seite 22

Im Haus

Rheinische Kaffeetafel (ab 20 Personen)

Rosinenbrot, Weißbrot, Schwarzbrot,

Brötchen, Aufschnitt, Käse, Butter,

Marmelade, Blechkuchen,

Filterkaffee, Tee und Kakao

€ 17,50 pro Person

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

Graubrot, Schwarzbrot, Rosinenbrot, Weißbrot, Brötchen,

Aufschnitt, Käse, Butter, Marmelade,

Rübenkraut, Nutella, Honig, Joghurt

Nürnberger, Speck, Rührei

Filterkaffee, Tee und Kakao

€ 20,50 pro Person

Es werden mindestens 20 Personen berechnet.

Ergänzungen

Hausgebeizter Lachs € 3,50 pro Person

Tasse Suppe (nach Wahl) € 5,50 pro Person

3 x $\frac{1}{2}$ belegte Brötchen (Salami, Kochschinken, Rohschinken oder Käse)

Filterkaffee, Tee, Kakao € 10,50 pro Person

+ 1 Stück Blechkuchen € 14,00 pro Person

1 Stück Blechkuchen, Filterkaffee, Tee, Kakao € 8,50 pro Person

2 Stücke Blechkuchen, Filterkaffee, Tee, Kakao € 12,00 pro Person

$\frac{1}{2}$ belegte Brötchen (Salami, Kochschinken, Rohschinken oder Käse) je € 2,00

Weitere Beläge und Preise auf Anfrage.

1 Stück Blechkuchen (Kirschstreusel, Apfel, Quark- Mandarine, Bienenstich) je € 3,50

Weitere Auswahl und Preise auf Anfrage.

Fingerfoodauswahl ab 20 Personen

**Unser Fingerfood ist als „Zwischensnack“ oder Vorspeise anzusehen,
nicht als vollständiges sättigendes Essen.**

Eine Auswahl von 6 Stück pro Person € 17,50 (max. 4 verschiedene)

9 Stück pro Person € 25,00 (max. 6 verschiedene)

Gerne stellen wir Ihnen auch eine „Überraschungs-Variation“ zusammen
6 Stück pro Person € 15,00 9 Stück pro Person € 22,50

-Chorizo- Hähnchenspieße

-Laugen-Hähnchenburger

-Tomate- Mozzarella- Spieße

-Wraps gefüllt mit: Käse, hausgebeizter Lachs, vegetarisch,

Tandoori- Hähnchenbrust oder Forellenfilet mit Preiselbeeren

-Crepes gefüllt mit: Tomatenpesto und Ziegenkäsecreme,

hausgebeizter Lachs, gekochter oder roher Schinken

-Minifrikadellen

-Roastbeefröllchen mit Gemüsestreife

-Roher Schinken auf geröstetem Brot

- gebackene Zucchini mit Hackfleisch und Käse
- Gemüseküchlein
- Zwiebelspeckküchlein
- Kartoffelküchlein
- Lachsküchlein
- Chorizo-Kartoffelküchlein
- Blätterteig mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt
- Blätterteig mit Käse und Schinken gefüllt
- Chilipflaume im Speckmantel
- Chorizospieße mit Honig glasiert
- Matjestatar auf Schwarzbrot
- Fisch-Kartoffelplätzchen
- Canape mit hausgebeiztem Lachs, Roastbeef rosa oder Camembert
- Tomaten- Cous Cous- Salat im Glas
- Rote Beete-Fenchelsalat im Glas

Vollenden Sie doch Ihre Fingerfoodauswahl mit einem
Dessert im Weckgläschen... siehe Seite 14

Eintöpfe und Schöpfgerichte

Linseneintopf mit Wursteinlage

Erbseneintopf mit Mettwurststücken

Bohneneintopf mit Speck

Gulaschsuppe

Chili con carne

400 ml € 10,50

Möhren und Kartoffel untereinander mit Bratwurst

Endivien und Kartoffeln untereinander mit einer Frikadelle

Sauerkraut-Kartoffelauflauf mit Mettwurststücken

Grünkohl mit Mettwurst (saisonal)

€ 15,50 pro Person

Eine Currywurst mit hausgemachter Sauce

und Baguette

€ 5,50 pro Person

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Süßkartoffel- Linsensuppe
- Karotten- Ingwer- Suppe
- Curry- Geflügelsuppe
- Kartoffel- Lauchsuppe
- Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Tomatensuppe

Saisonal

- Spargelcremesuppe
- Bärlauchcremesuppe
- Kürbissuppe
- Rote Beete- Suppe mit Creme fraiche
- Gänsessenz

Vorspeisen

-Fischauswahl mit geräucherter Lachsforelle, Matjesfilet, hausgebeizter Lachs, Forellenfilet und geräucherter Makrele

-Hausgebeizter Lachs auf Rucolasalat

-Schinken- / Bratenplatte

-Vitello Tonnato vom Kalb

-Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola- oder Feldsalat

-Rohkostauswahl mit verschiedenen Dips

-Salate der Saison mit Balsamico- und Frenchdressing

-Rucolasalat mit Balsamicodressing

-Tomate mit Mozzarella

-Gemüsesalat in einer Kräutervinaigrette

-Tomaten- Cous Cous- Salat

-Paprikasalat mit Mozzarellakugeln

-Mediterraner Nudelsalat (Essig/Öl)

-Kartoffelsalat (Mayonnaise)

-Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln

-Rote Beete- Fenchelsalat

-Melonensalat mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Hirtenkäse

Hauptgänge

Schweinefleisch

- Tranchen von mariniertem Schweinefilet
- Tranchen vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste
- Schweinefiletroulade mit Erdnuß- Teriyaki mariniert
- Schweinefiletgeschnetztes Provinzal (mit Speck, Zwiebeln und grünen Bohnen in Kräuterbratensauce)
- Schweinenackenbraten mit einer Senfkruste
- Schweinenackenbraten mariniert mit BBQ Soße
- Schweinenackenbraten mit Würfelgemüse in einem Tomaten-Rotweinfond geschmort (ähnlich Ossobucco)
- Saltimbocca vom Schweinefilet (mit Rohschinken und Salbei)
- Involtini vom Schweinefilet, gefüllt mit Mozzarella und Basilikum
- Arista, italienischer Schweinebraten (mit Kräutern, Knoblauch, Fenchel und Tomate geschmort)

Hähnchenfleisch

- Roulade von der Hähnchenbrust, gefüllt mit Spinat und getrockneten Tomaten
- Hähnchenbrust gefüllt mit Pilzen und Hirtenkäse

- Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“ (mit Champignons in Rahmsauce)
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Mailänder Art“ (mit Möhren, Lauch, Champignons und tomatisierter Bratensauce)
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Hähnchenbrust mit einer Kartoffelkruste

Rindfleisch

- Burgunder Rinderbraten
- Rheinischer Sauerbraten (mit Mandeln und Rosinen)
- Rinderroulade (mit Gurke, Speck und Zwiebel)
- Mediterraner Rinderbraten (mit getrockneten Tomaten, Zucchini- und Paprikawürfeln)
- Geschmorte Ochsenbäckchen

Fisch

- Fischfilet mit dreierlei Kruste (Senf- Zwiebel, Kräuter, Kartoffel)
- Gebratene Lachsschnitte
- Fischragout
- Fischlasagne mit Blattspinat

Saucen

- | | |
|--------------------|-------------------|
| -Jus (Bratensauce) | -Weißweinsauce |
| -Madeirajus | -Calvadosrahm |
| -Kräuterjus | -Estragonrahm |
| -Paprikasauce | -Currysauce |
| -Pfefferrahm | -Senfsauce |
| -Champignonrahm | -Meerrettichsauce |
| -Fischvelouté | |

Sättigungsbeilagen

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| -Kräuterkartoffeln | -Petersilienkartoffeln |
| -Kartoffelgratin (Lauch) | -Gnocchi |
| -Kartoffelklöße | -Serviettenknödel |
| -Jasminreis | -Reisnudeln (Risoni) |
| -Butterspätzle | -Gemüse- Cous Cous |
| -Risotto | -Polenta |
| -Süßkartoffelpüree | -Schupfnudeln |
| -Warmer Kartoffelsalat | -Currykartoffeln |
| -Kartoffelstampf | -Kartoffelsalat (Mayo) |

Gemüse

-Gemüseauswahl der Saison (z.B. Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Bohnen)

-Rübchen

-Apfelrotkohl

-Wirsing

-Spitzkohl

-Weißkohl

-Kürbis (saisonal)

-Zucchini (gelbe / grüne)

-Petersilienwurzel

-Lauchgemüse

-Sauerkraut

-Grünkohl (saisonal)

Vegetarische Gerichte

-Gemüselasagne

-Kichererbsenlasagne

-Süßkartoffel- Currygemüse mit Kokossauce

-Kichererbsenbolognese

Weitere Gerichte auf Anfrage.

Dessert

- Mousse au chocolat
- Vanillemousse
- Eierlikörmousse
- Cappuccinomousse
- Orangentiramisu
- Joghurt- Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Grießpudding mit Fruchtsauce
- Schwarzwälder Kirschcreme
- frischer Obstsalat mit Orangenlikör
- Apfel-Birnenkompott
- Rhabarberkompott (saisonal)
- Weiße Mousse au chocolat
- Amaretto- Mandelmousse
- Williamsbirnenmousse
- Nougatcreme
- Tiramisu
- Joghurtcreme mit Beerensauce
- Schokoladen-Grießpudding
- Mascarpone-Quarkcreme

€ 3,00 pro Weckgläschen

Vollenden Sie Ihr Buffet mit einer Käseauswahl,

inkl. Brot und Butter

€ 6,90 pro Person

Buffetvorschläge im Haus und außer Haus ab 15 Personen

Es werden mindestens 15 Personen berechnet.

I

Vorspeisen

Braten- und Schinkenauswahl

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Partybrötchen mit Butter

Hauptgänge

Schweinefiletgeschnetzeltes „Provencial“

(mit Speck, Zwiebeln und Bohnen in einer Kräuterbratensauce)

Hähnchenbrust mit einer Sherryrahmsauce

Gemüseauswahl der Saison

Jasminreis, Kräuterkartoffeln

Dessert

Sahne- Grießpudding mit Fruchtsauce

Obstsalat mit Orangenlikör

€ 29,50 pro Person

II

Vorspeisen

Kleine Partyschnitzel und Mini Frikadellen

Dreierlei Wraps (Vegetarisch, hausgebeizter Lachs, Käse)

Hauptgänge

Schweinenacknbraten in einer Senfkruste mit
Zwiebelbratensauce (alternativ auch als BBQ Nacknbraten)

Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“

(mit Champignons in einer Rahmsauce)

Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin, Butterspätzle

Dessert

Schwarzwälder Kirschcreme

Joghurtcreme mit Fruchtsauce

€ 31,50 pro Person

III

Vorspeisen

Fischauswahl mit hausgeräucherter Lachsforelle, Matjesfilet,
hausgebeiztem Lachs, Forellenfilet und

geräucherter Makrele

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Partybrötchen und Butter

Hauptgänge

Burgunder Rinderbraten

Tranchen von mariniertem Schweinefilet

Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel, Stampfkartoffeln

Dessert

Mousse au chocolat

Williamsbirnenmousse

€ 38,90 pro Person

IV

Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella

Antipasti (Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln und Champignons)

Rucolasalat mit hausgebeiztem Lachs

Ciabatta und Kräuterbutter

Hauptgänge

Mediterraner Rinderbraten

(mit getrockneten Tomaten, Zucchini- und Paprikawürfel)

Saltimbocca von der Hähnchenbrust

(mit Rohschinken und Salbei)

Gemüseauswahl der Saison

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln

Dessert

Orangentiramisu

Amaretto- Mandelmousse

€ 35,50 pro Person

V

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Vitello Tonnato vom Kalb mit einer Thunfisch-

Kapern-Mayonnaise

Partybrötchen und Butter

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert

Fischfilet auf Blattspinat

Gemüseauswahl der Saison

Jasminreis, Kräuterkartoffeln

Dessert

Mascarponecreme an Fruchtsauce

Cappuccinomousse

€ 35,50 pro Person

VI

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage

Hauptgänge

Rinderroulade mit Speck, Senf, Gurke und Zwiebel

Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit einer
Estragonrahmsauce

Gemüseauswahl der Saison (auf Wunsch mit Rotkohl)

Butterspätzle, Kartoffel -Lauch -Gratin

Dessert

Eierlikörmousse

Schokoladen- Minze- Mousse

€ 31,50 pro Person

Mitarbeiter (nach Verfügbarkeit):

Service- oder Küchenkraft € 25,00 pro Stunde incl. 19%/7% MwSt.

Lieferung / Abholung: incl. 7% MwSt.

Ab einem Bestellwert von € 300,00 ist die Lieferung kostenfrei.

Unter € 300,00 berechnen wir je € 15,00 pro Lieferung und Abholung.

Leihgeschirr (incl. Reinigung): incl. 7% MwSt.

Paket I: Teller, Messer und Gabel

€ 1,00 pro Person

Paket II: Vor- und Hauptgangteller, Messer und Gabeln

€ 1,50 pro Person

Paket III: wie Paket II, zusätzlich Dessertschalen (Weckgläschen)
und Dessertlöffel

€ 2,00 pro Person

Paket IV: Kaffeetasse, Unterteller, Kuchenteller, Kaffeelöffel und
Kuchengabel

€ 2,00 pro Person

Gläser und Preise auf Anfrage.

Equipment zum Leihen **NUR ABHOLER**

Perfect Draft Zapfanlage (OHNE Bier)	€	25,00
Biertische / Stück	€	5,50
Bierbänke / Stück	€	3,50
Bierzeltgarnitur (1 Tisch,2 Bänke)	€	12,00
Hussenset für Bierzeltgarnitur (weiß)	€	19,00
Stehische (inkl. Husse) / Stück	€	8,00
Tischdecken (weiß) verschiedene Größen	€	3,00

Preise Equipment incl. 19% MwSt.

Preise zur Anlieferung und Abholung des Equipments unterliegen dem Lieferort und der Menge und werden auf Anfrage mitgeteilt.

Bitte beachten Sie, das die Preise saisonalen sowie anderen Einflüssen unterliegen und daher variieren können.
Alle Preise beinhalten weitere Kosten und die Dienstleistung, incl. 19% MwSt. im Haus und 7% MwSt. außer Haus.

Irrtümer vorbehalten.

Stand 01.01.2025