

Angebot

Partyscheune 2022

Unser Veranstaltungsraum mit rustikalem Charme für ca. 80 bis 200 Gäste.
Größere Veranstaltungen auf Anfrage.

Buffet 1 **32.00 € pro Pers.**

Suppe nach Wunsch am Tisch serviert (Terrine oder Tasse) 5.00 € / Pers.

* * *

Warmes Buffet:

Schweinenackenbraten mit Kräutern, Putenbrust, Lammkeule
dazu Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, Kroketten

Salatbuffet 21.00 € / Pers.

* * *

Dessertbuffet

Hausgemachter Vanillepudding

Schokoladenpudding

Rote Grütze 6.00 € / Pers.

Buffet 2 **42.00 € pro Pers.**

Kalte Speisen:

Auswahl von Räucherfisch mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Italienischer Landschinken mit Rucola

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Tomaten mit Mozzarella

Salatbuffet

Brot und Butter 12.00 € / Pers.

* * *

Warme Speisen:

Lachsmedaillons auf Blattspinat

Schweinefilet mit Pfefferrahm

Geschnetzeltes von der Putenbrust „Zürcher Art“

dazu Rosmarinkartoffeln, Gratin, Spätzle und buntes Gemüse 24.00 € / Pers.

* * *

Dessertbuffet

Hausgemachter Vanillepudding

Mousse au Chocolat

Pannacotta mit Fruchtsauce 6.00 € / Pers.

Buffet 3

43.00 € pro Pers.

Vorspeisenteller am Tisch serviert:

Hausgeräucherter Lachs, Scampi,
Landschinken und gebratene Entenbrust
mit kleinem Salatbouquet, Baguette und Butter 12.00 € / Pers.

* * *

Warme Speisen:

Gegrillte Bauernente
Braten vom Schweinerücken
Lammhaxe auf Bohnengemüse dazu Gemüse vom Markt,
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln 25.00 € / Pers.

* * *

Dessertbuffet:

Mousse au Chocolat
Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (oder Früchten der Saison)
Eis 6.00 € / Pers.

Buffet 4 „Ital. Spezialitäten-Buffer“

43.00 € pro Pers.

Kalte Speisen:

Proschiutto di Parma,
Coppa Calabrese, Ital. Salami
Rucola mit Balsamicodressing und Parmesan
Tomaten mit Mozzarella
Antipasti di verdure (Gemüse), Antipasti di Pesce (Fisch) 12,00 € / Pers.

* * *

Warme Speisen:

Saltimbocca vom Schweinefilet (mit Parmaschinken und Salbei gebraten)
dazu Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle mit Scampi
Lasagne
Fusili al arrabiata (vegan)
Piccata Milanese von der Putenbrust auf Tomatenspaghetti 25,00 € / Pers.

* * *

Dessert:

Tiramisu
Cappuccinocreme
Pannacotta mit Himbeermark 6.00 € / Pers.

GETRÄNKE: (Partyscheune bei Abrechnung nach Verzehr)

MORITZ FIEGE Pils	pro Liter	10,00 €
MORITZ FIEGE alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,50 €
Weizenbier, Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,00 €
Afri Cola, Bluna, Zitrone	pro Liter	10,00 €
Apfelsaft	pro Liter	10,00 €
Orangensaft	pro Liter	10,00 €
Tafelwasser	0,75 l	5,00 €

Wein:

Hauswein weiß trocken	Fl. 0,75 l	20,00 €
Hauswein rot trocken	Fl. 0,75 l	20,00 €

Sekt: Hausmarke trocken	Fl. 0,75 l	22,00 €
-------------------------	------------	---------

Spirituosen	Fl. 0,7 l	60,00 €
-------------	-----------	---------

Nach Absprache: z.B. Williamsbirne, Malteser, Ramazotti, Vodka, Tequilla, etc.

Tasse Kaffee, Espresso, Tee	2,50 €
-----------------------------	--------

Cappuccino, Milchkaffee	3,00 €
-------------------------	--------

weitere Getränke nach Absprache

SERVICE:

18.- € pro Servicemitarbeiter und Stunde /
benötigt wird ca. pro 25 Gäste 1 Servicekraft

Fest-Pauschale

74.00 € / Pers.

Diese Pauschale gilt für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden und beinhaltet die folgend aufgeführten Speisen und Getränke.

Jede weitere Stunde wird mit 150,- € pauschal (bis 100 Pers.) in Rechnung gestellt.

100 – 150 Pers. 180.- €

150 – 180 Pers. 200.- €

180 – 200 Pers. 250.- €

Größere Personenzahlen nach Absprache

Kalte Speisen:

Auswahl von Räucherfisch mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Italienischer Landschinken mit Rucola

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

Tomaten mit Mozzarella

Salatbuffet

Brot und Butter

* * *

Warme Speisen:

Lachsmedaillons auf Blattspinat

Schweinefilet mit Pfefferrahm

Geschnetzeltes von der Putenbrust „Zürcher Art“

dazu Rosmarinkartoffeln, Gratin, Spätzle und buntes Gemüse

* * *

Dessertbuffet

Hausgemachter Vanillepudding

Mousse au Chocolat

Pannacotta

Getränkeangebot:

Sekt trocken

Moritz Fiege Pils, Alt, Fiege alkoholfrei

Weizenbier, Weizen alkoholfrei

Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Orange, Bluna Zitrone

Apfelsaft, Orangensaft

Weißwein trocken „Haus Kemnade“

Rotwein trocken „Haus Kemnade“

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Ramazotti, Williamsbirne (oder 2 andere Spirituosen nach Wahl)

SERVICE:

Die Kosten für den Service werden separat berechnet;

18,00 € pro Servicemitarbeiter und Stunde

(ca. pro 20 - 25 Gäste 1 Servicekraft)