



HAUS KEMNADE

RESTAURANT · VERANSTALTUNGEN · CATERING

PARTYSCHAU



ANGEBOT PARTYSCHAU 2024

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

BUFFET 1

38.90 € PRO PERS.

Suppe nach Wunsch am Tisch serviert (Terrine oder Tasse)

WARMES BUFFET:

Schweinenacknbraten mit Kräutern, Putenbrust,
dazu Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, Krokette
Salatbuffet

DESSERTBUFFET:

Hausgemachter Vanillepudding
Schokoladenpudding
Rote Grütze

BUFFET 2

49.90 € 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

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 mit Fruchtsauce

BUFFET 4**„ITAL. SPEZIALITÄTEN-BUFFET“****54,900 € 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)

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

DESSERT:

Tiramisu
Cappuccinocreme
Pannacotta mit Himbeermark

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	24,00 €
Hauswein rot trocken	Fl. 0,75 l	24,00 €
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:

22.- € pro Servicemitarbeiter und Stunde /
benötigt wird ca. pro 25 Gäste 1 Servicekraft
Küche pauschal 100,00 €

Fest-Pauschale

85,90 € / 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. 200,- €

150 – 180 Pers. 250,- €

180 – 200 Pers. 300,- €

Größere Personenzahlen nach Absprache

KALTE SPEISEN:

Auswahl von Räucherfisch mit Dill-Senfsauce 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

Geschnetzeltetes 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 Kernade“

Rotwein trocken „Haus Kernade“

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Ramazotti, Williamsbirne (oder 2 andere Spirituosen nach Wahl)

SERVICE:

Die Kosten für den Service werden separat berechnet;

22,00 € pro Servicemitarbeiter und Stunde

(ca. pro 20 - 25 Gäste 1 Servicekraft)

Küche pauschal 100,00 €