

Gasthof Becker

Gaststätte – Restaurant – Partyservice – Gästezimmer

Preisliste

ALLES AUS EINER HAND

Sie feiern wir kümmern uns um den Rest...

INFORMIEREN SIE SICH HIER ÜBER:

Unseren Partyservice

Unseren Getränkeservice

Unsere Räumlichkeiten im Gasthof Becker

Unseren Eventservice

Unsere Pauschalpreisangebote u.v.m.

Wir liefern Ihnen: Kalte und warme Buffets,
Geschirr und Besteck, Getränke und Gläser

Selbstverständlich stehen Ihnen
auch unsere Räumlichkeiten
für Ihre Feier zur Verfügung.



Saal 1

für bis zu 70 Personen

Mit kpl. Musik- und Lichtanlage und integrierter Theke



Saal 2

für bis zu 50 Personen

mit Kaminofen und Billardtisch

!!! Besuchen Sie uns !!!
Wir beraten Sie gerne ausführlich

2

Partyservice

Allgemeines:

Lieferungen ab 10 Personen sind kostenlos.

Preisänderungen und Irrtum vorbehalten.

Diese Preisliste ist **Gültig ab dem 15.03.2022**

Aufgrund der derzeitigen Situation und den stetig schwankenden und steigenden Preisen im Lebensmittelbereich, sind auch wir dazu gezwungen unsere Preise ggf. zu korrigieren. Daher haben unsere Preise kurzfristig keine Gültigkeit, sondern sind eher als grobe Richtlinie zu sehen. Wir bitten um Ihr Verständnis

Alle angegebenen Preise sind Brutto-Preise
inkl. der gesetzlichen MwSt.

Wir bitten Sie alle gestellten Platten, Geräte, Schüsseln, Geschirr etc. an den darauf folgenden Tagen sauber zurückzubringen und die Rechnung in Bar oder per EC - Karte zu begleichen.

Bitte beachten Sie das dies nur ein kleiner Auszug aus unserer kulinarischen Vielfalt ist.

Gerne beraten wir sie auch persönlich und erstellen Ihnen ein Individuelles Angebot.

3

Fein angerichtet für den Empfang Ihrer Gäste

Canapés

Ausgestochenes Weißbrot
gebuttert, belegt und reichhaltig garniert

(Verbrauch etwa 3 Stück pro Pers.)

Stück € 2,00 mit

Salami, Mett, Matjes, Käse, Tomate- Ei- Sardelle,
Tomate- Mozzarella

Stück € 2,30 mit

Lummerbraten, Hähnchenbrust, Lachsschinken, Käserose

Stück € 2,50 mit

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs, Heilbutt, Forellenfilets

Stück € 2,80 mit

Shrimps, Gänsebrust, Räucheraal auf Rührei

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Rustikale Schnittchen

Gebutterte Scheiben vom Weizen- oder Roggenmisch,
Knüppelbrot

Stück € 1,90 mit

Schweinemet, Käse, Schweinebraten, Kochschinken,
Lachsschinken, Kasseler

Stück € 2,40 mit

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs, Forellenfilets

4

Flying Buffet, Fingerfood

Serviert auf Spießchen oder Portionsweise auf kleinen Platten

Die Zusammenstellung und Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Spieße

Mini Frikadellen-Spieße auf Kartoffelsalat

Tomaten Mozzarella -spieße

Ananas-Spießchen mit Bacon

Antipasti Spießchen

Gemischte Obstspieße

Käsespieße mit Weintrauben

Hänchenspieße mit Ananas

Cocktailwürstchen mit Gurke am Spieß

Datteln im Speckmantel gem. mit Oliven und Feigen am Spieß

Scampispieße mit Cocktailsoße

Satespieße auf Chili süß-sauer oder mit Erdnusssoße

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Mini- Schweinshäxle

Shrimps mit Ei und Zitronenmajonaise

Lachshäppchen auf Kartoffelpuffer

Panierte Minischnitzel (vom Schwein, Pute oder Kalb)

Hausgemachte Mini Partyfrikadellen

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat oder Lachs

Riesengarnelen mit verschiedenen Dips

Viele weitere Kombinationen auf Anfrage möglich,
wir beraten Sie gerne..

Gefüllte Tortillia Wraps auf Spitze geschnitten
(Basisfüllung mit Frischkäse, Salat, Mais, Paprika, Tomaten)

Vegetarisch mit Spinat

Mit Lachs

Mit Hähnchen

Mit Putenbrust

Mit Thunfisch

Mit Rinderfilet

Häppchen auf Baguettebrot

4 Stück € 5,50

Braten, Edelkäse, Schinkenspezialitäten

4 Stück € 6,80

Roastbeef, Räucherfisch

Flying Buffet im Glas serviert

Antipasti-Spießchen € 2,70

Mozzarella-Spießchen mit Cherrytomate und Balsamico € 2,50

Salami-Spießchen mit Oliven € 2,50

Garnelen-Spieß, Cocktailsauce und Melone € 3.50

Riesengarnelen, Chillisauce € 4,50

Krebsschwänze an Calvados-Rahm 4,80

Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichcreme 4,50

Weitere auf Anfrage

Mindestabnahme pro Sorte 10 stück

Cocktails

Aufwendig dekoriert serviert in weiten Glasschalen (ab 10 Stück)

Geflügel Cocktail mit Spargel 4,80 €

Schinken Cocktail mit Melonenkugeln 5,40 €

Matjes Cocktail mit Äpfeln und Zwiebeln 4,00 €

Krabben Cocktail mit Früchten und Cocktailsauce 5,60 €

Nordsee Cocktail mit Nordseekrabben 6,20 €

Hausgemachte Suppen:

Pro Portion ca 0,2-0,3l Mindestbestellmenge ca. 2-3 Liter

Rindfleischsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 14,80
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 13,90
Tomatensuppe mit Croutons	Ltr. € 13,50
Leberknödelsuppe	Ltr. € 12,00
Bergische Kartoffelsuppe (vegetarisch)	Ltr. € 13,80
Mit Wursteinlage	Ltr. € 16,50
Feine Kartoffelsuppe mit Krabben, Pfifferlingen oder Lachsstreifen ab...	Ltr. € 17,50
Gulaschsuppe mit viel Fleisch (vom Rind)	Ltr. € 17,50
Ochsenchwanzsuppe mit Madeira	Ltr. € 20,00
Spargelcremesuppe (saisonbedingt)	Ltr. € 16,00
Cremsuppe von Edelfischen	Ltr. € 15,00
Kürbissuppe mit Ingwer und Garnelenspießen	Ltr. € 20,50
Krabbensuppe mit Eismeergarnelen	Ltr. € 20,50
Büsumer Krabbensuppe	Ltr. € 25,00
Käse Lauchsuppe	Ltr. € 14,80
Weitere Suppen auf Anfrage / Mindestmenge 4 Liter.	

Eintöpfe:

Erbsensuppe mit Einlage	Ltr. € 13,60
Graupensuppe mit Rindfleisch	Ltr. € 13,80
Bohnen mit Lammfleisch	Ltr. € 16,00

Weitere Eintöpfe auf Anfrage

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammen

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Vorspeisen:

Feine und Edel angerichtete Kalte Platten

Vegetarisch:

Gemischter Antipastiteller

Tomate- Mozzarella an Basilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse und Pinienkernen

Gemüstickplatte mit Kräuter Dips

Gemischte Brotpralinen mit Frischkäse

Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch und Olivenöl

Gemischte Käseplatte

Käsehäppchen

Fleisch:

Garnierte Medaillons (vom Schwein, Kalb, Rind oder Lamm)

Edelschinken auf Melonenschiffchen

Roastbeef englisch mit Sc. Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Gemischte Tapasplatte (versch. Spanische Tapas)

Gemischte Wurstplatte

(Schinken, Braten, Salami, Mortadella, Mett u.s.w.)

Vorspeisen:

Feine und Edel angerichtete Kalte Platten

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Geflügel:

Geflügelteile mit Ananas

Chicken Nuggets mit versch. Dips

Geräucherte Entenbruststreifen auf Feldsalat angerichtet

Hänchenbrust Teriyaki

Fisch:

Räucherfischplatte (Lachs und Forelle)

Kaltgeräucherter Lachs

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Gemischte Sushi Auswahl

Stremel Lachs

Matjesfilets mit Zwiebelringen

Schwarzer Heilbutt geräuchert

Räucheraal auf Ei

Gefüllte Eier mit Krabben

Russische Eier mit Kaviar

Thunfisch Carpaccio

Frische Austern

Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Dips

Hauptspeisen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro Kg.

Fleischgerichte vom Schwein:

Prager Schinken in Kruste	27,00 €/Kg
Spießbraten mit Zwiebeln	26,50 €/Kg
Schweinerücken mit Champignon Rahm	29,80 €/Kg
mit Paprika Sahne	27,90 €/Kg
mit Cafe de Paris	28,50 €/Kg
Kassler im Blätterteig	25,50 €/Kg
Schweinefilet auf Champignon Rahm	42,50 €/Kg
auf Pfeffer Rahm	43,00 €/Kg
Geschnetzeltes mit Champignons Züricher Art	29,50 €/Kg
Fränkisches Schäufole mit Biersauce	28,50 €/Kg
Leberkäse mit glasierten Zwiebeln	23,50 €/Kg
Grill Haxen kross aus dem Ofen	19,50 €/Kg
Eisbein	19,50 €/Kg
Rollbraten vom Schweinebauch	26,50 €/Kg
Hackbraten im Wirsingmantel	27,50 €/Kg
Spanferkel (ab 30 Personen)	20,50 €/Kg
Räuberpfanne mit Champignons	26,50 €/Kg
Pulled Pork mit Barbecue Soße	28,50 €/Kg
Spare Ribs in verschiedenen Marinaden	25,50 €/Kg

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Hauptspeisen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro Kg.
Berechnungsgrundlage ca 200-250g pro Person
Fleischgerichte vom Rind und Kalb:

Rinderbaten in Rotweinsauce	43,50 €/Kg
Rindergulasch	38,50 €/Kg
Roastbeef am Stück	55,00 €/Kg
Zwiebelrostbraten	45,50 €/Kg
Boeuf Stroganoff	59,50 €/Kg
Sauerbraten	39,50 €/Kg
Hausgemachte Rinderrouladen	41,50 €/Kg
Rinderfiletspitzen in Rahmsauce mit Saisonpilzen	61,50 €/Kg
Beoff Bourguignon	39,00 €/Kg

Kalbsschmorbraten mit Steinpilzen	63,00 €/Kg
Kalbshaxe geschmort mit Pfifferlingen	71,50 €/Kg

Fleischgerichte vom Lamm:

Lammkeule Provincial	47,00 €/Kg
Lammkoteletts vom Grill	46,50 €/Kg
Lammragout	42,50 €/Kg

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Hauptspeisen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro Kg.
Berechnungsgrundlage ca 200-250g pro Person
Fleischgerichte vom Geflügel:

Putengeschnetzeltes Züricher Art	33,50 €/Kg
Putenbrustfilet in rotem Thai Curry mit Gemüse	32,50 €/Kg
Truthahn im ganzen gebraten (ab 30 Personen)	27,50 €/Kg
Hähnchenbrust in Rotwein Pfeffer Sauce	28,50 €/Kg
Hähnchenbrust süß sauer	27,50 €/Kg
Hähnchenbrust Caprese (überbacken mit Tomate- Mozzarella)	29,50 €/Kg
Ente ala Orange	42,50 €/Kg
Gänsebraten	Tagespreis
Fleischgerichte vom Wild: (Saisonbedingt)	
Eifeler Hirschgulasch	48,00 €/Kg
Wildschweinkeule in Waldpilzrahmsauce	54,00 €/Kg
Rehrücken am Stück	Tagespreis
Gemischte gegrillte Wildmedaillons mit Sauce n. Wahl	Tagespreis

Hauptspeisen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro Kg.
Berechnungsgrundlage ca 200-250g pro Person
Fischgerichte:

Lachs Sahne Gratin mit Spinat oder Broccoli	48,50 €/Kg
Flammlachs (ganze Seite)	52,50 €/Kg
Lachslasagne	43,50 €/Kg
Thunfischlasagne	32,50 €/Kg
Zanderfilet in Senfsauce	48,50 €/Kg
Zanderfilet in Weißweinsauce	48,50 €/Kg
Doradenfilets vom Grill	46,50 €/Kg
Gegrillte Riesengarnelenpfanne	56,80 €/Kg
Scampi in Knoblauch- Chili-Öl	48,50 €/Kg
Paella mit Riesengarnelen und Hähnchenbrust	38,50 €/Kg
Frutti di Mare	37,50 €/Kg
Lachsfiletstreifen mit Kräuterbutter in Alufolie	43,00 €/Kg

Vegetarische Gerichte:

Mediterrane Gemüselasagne	28,00 €/Kg
Pasta Verdure (Pasta mit mediterranem Gemüse und gerösteten Pinienkernen)	
Vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen	25,00 €/Kg
Pilzpfanne mit Rahmsauce	32,00 €/Kg
Mediterrane Gemüsepfanne mit Chili und Knoblauch	24,50 €/Kg

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Beilagen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro kg.
Berechnungsgrundlage ca 200-250g pro Person

Penne und Pasta

Lasagne Bolognese	33,00 €/Kg
Spinatlasagne	28,50 €/Kg
Tortellinauflauf	32,50 €/Kg
Nudelauf mit Schinken und Tomaten	27,00 €/Kg
Bandnudeln (Tagliatelle)	16,50 €/Kg
Pasta mit Meeresfrüchten	34,50 €/Kg

Gemüse:

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	17,50 €/Kg
Mandelbroccoli	17,50 €/Kg
Rosenkohl mit gewürfeltem Speck	18,00 €/Kg
Grüne Bohnen mit Speckstreifen	19,50 €/Kg
Ratatouille Gemüse	17,50 €/Kg
Erbsen Möhren Gemüse	16,50 €/Kg
Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch	18,50 €/Kg
Butterblumenkohl mit Hollandaise	17,50 €/Kg
Blatt- oder Rahmspinat	15,50 €/Kg
Rahmwirsing	16,50 €/Kg
Kohlrabigemüse mit Möhrchen	17,50 €/Kg
Apfelrotkohl	18,50 €/Kg

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Beilagen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro Kg.
Berechnungsgrundlage ca 200-250g pro Person
Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Sättigungsbeilagen:

Kartoffelsahnegratin	17,00 €/Kg
Parisienser Kartoffeln an Rosmarin	17,50 €/Kg
Kartoffellauchgratin	17,50 €/Kg
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	18,50 €/Kg
Bratkartoffeln (vegetarisch oder mit Speck)	17,00 €/Kg
Herzoginnen Kartoffeln	17,00 €/Kg
Kartoffel Wedges	16,00 €/Kg
Salz-, Petersilien-, oder Rosmarin-kartoffeln	16,00 €/Kg
Rösti	16,50 €/Kg
Kroketten	16,50 €/Kg
Pommes	14,00 €/Kg
Kartoffelpüree	16,50 €/Kg
Butter Gnocchi	18,00 €/Kg
Frische Eier Spätzle	17,50 €/Kg
Bandnudeln	16,50 €/Kg
Klöße	17,00 €/Kg
Sauerkraut	15,00 €/Kg
Bayrischkraut	15,50 €/Kg
Warmer Speckkartoffelsalat	19,00 €/Kg
Basmatireis	13,50 €/Kg
Schupfnudeln	17,50 €/Kg

Dessert:

In einzelnen Gläsern fein angerichtet.

(Ab 10 Personen(Stück). Preis pro Stück)

Bayrische Creme mit Roter Grütze	3,80 €
Mousse au Chocolat mit Minze	3,50 €
Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren	3,80 € (n. Saison)
Obstsalat von frischen Früchten	3,50 €
Creme Caramel	3,30 €
Creme Brulee	3,50 €
Mascarponecreme mit frischen Früchten	3,50 €
Panna Cotta mit Kirschhäubchen	3,50 €
Straciatella Creme	3,00 €
Wackelpeter mit Vanillesauce (mit Schwips)	2,80 € (3,00 €)
Pfirsich/Maracuja Creme	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 €
Klassischer Pudding mit Topping (Vanille, Erdbeere, Caramel, u.s.w.)	3,20 €

Als Platte oder in Schüsseln angerichtet:

Tiramisu	4,00 €
Whitecake	3,50 €
Petit Fours (Minitelchen) ab 20 Pers.	3,80 €
Obst und Früchteplatte	3,50 €
Auswahl verschiedener Cup Cakes	4,00 €

Salate

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Hier angegebene Preise alle pro kg.

Gemischte Salatplatte	12,00 €/Kg
Krautsalat Natur	10,00 €/Kg
Krautsalat in Sahne Dill Dressing	12,50 €/Kg
Waldorfsalat	15,50 €/Kg
Tortellinisalat	14,50 €/Kg
Geflügelsalat	17,50 €/Kg
Matjessalat	18,50 €/Kg
Nudelsalat mit Fleischwurst	15,50 €/Kg
Kartoffelsalat mit Ei	14,50 €/Kg
Tomaten- Rucolasalat mit Parmesan	16,50 €/Kg
Bohnensalat	12,50 €/Kg
Speckkartoffelsalat mit Essig und Öl	15,50 €/Kg
Meeresfrüchtesalat mit Oliven	20,50 €/Kg
Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse	18,50 €/Kg
Garnelensalat	25,50 €/Kg
Bayrischer Wurstsalat	16,50 €/Kg
Pesto Salat mit Basilikum Penne	14,50 €/Kg
Mexikanischer Schichtsalat mit Tortillia Chips	16,50 €/Kg
Mediterraner Thunfischsalat mit Rucolla	19,50 €/Kg

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Buffetvorschläge

Buffet Nr. 1 (kalt-warm)

Ab 12 Pers. pro Pers. € 23,50

Roastbeef englisch, Sauce Tartar
Schinkenröllchen mit Spargel
Geflügelteile mit Ananas
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle,
Käseauswahl

Schweinerücken „Cafe de Paris“
Kartoffelgratin
Krautsalat, Frische Salatauswahl

Buffet Nr. 2 (kalt)

Ab 10 Pers. pro Pers. € 20,50

Roastbeef Sauce Remoulade
Schweinscarree
Schinkenröllchen mit Spargel
Geflügelteile mit Ananas
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle,

Käsebrett

Kartoffelsalat, Matjessalat



Buffet Nr.3 (kalt-warm)

Das Rustikale

Ab 15 Pers. pro Pers. € 18,50

Kleine Frikadellen

Kleine Schnitzel

Hähnchenkeulen

Käsehäppchen

Kartoffelsalat,

Nudelsalat,

Krautsalat

Gulaschsuppe

Baguette Brot

Butter und Kräuterbutter

Buffet Nr. 4 (kalt-warm)

Der Wülfrather Klassiker

Ab 25 Pers. pro Pers. € 26,50

Roastbeef englisch, Sc. Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Geflügelteile mit Ananas

Gravedlachs mit Senfsauce

Hausgeräucherte Forellenfilets

Matjes mit Zwiebelringen

Käseauswahl

Schweinerücken „Paprika-Sahne“ oder
„Cafe de Paris“

Spießbraten mit Zwiebeln

Kartoffelgratin

Lasagne

Krautsalat, frische Salatauswahl

Buffet Nr. 5 (kalt-warm)

Das Exklusive

Ab 45 Pers. pro Pers. € 29,50

Mozzarella auf Tomate mit Balsamico

Antipasti Auswahl

Roastbeef englisch Sauce Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Räucherfischplatte (Lachs, Forelle)

Gefüllte Eier mit Krabben

Matjesfilets mit Zwiebelringen

Käseauswahl

Hirschgulasch mit Pfifferlingen

Schweinefilets auf Champignon-Rahm

Prager Schinken in Kruste

Lasagne

Kartoffelgratin und Spätzle

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Waldorfsalat, Krautsalat, Nudelsalat

Bayerische Creme mit roter Grütze

Mousse au Chocolat

Buffet Nr. 6 (kalt-warm)

Das Besondere

Ab 35 Pers. pro Pers. € 36,50

Antipasti

Mozzarella auf Tomate mit Balsamico

Roastbeef englisch Sauce Tartar

Edelschinken auf Melonenschiffchen

Räucherfischplatte (Lachs, Forelle, Aal)

Gefüllte Eier mit Krabben

Käseauswahl

Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise
oder Cafe de Paris

Schweinefilet an Pfeffer- Rahmsauce

Lachs Sahnegratin

Pariser Bratkartoffeln an Rosmarin

Spätzle und Röstis

Saisongemüse mit Hollandaise

Gemischter Brotkorb

Große Käseauswahl

Gemischte Salatauswahl mit Oliven und
Schafskäse

Dessert nach Wahl



Buffet Nr. 7 (kalt-warm)

La Dolce Vita

Ab 20 Pers. pro Pers. € 29,50

Gemischte Antipastiauswahl

Tomate- Mozzarella an Basilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse und ger. Pinienkernen

Edelschinken auf Melonenschiffchen

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Tomaten Rucolasalat mit Parmesan

Pasta mit Meeresfrüchten oder gebratenem Lachs

Hänchenbrust Caprese (überbacken mit Tomate und Mozzarella)

Parisiener Kartoffeln an Rosmarin

Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch und Olivenöl

Tiramisu

Buffet Nr. 8 (kalt-warm)

All American BBQ

Ab 15 Pers. pro Pers. € 24,50

Gemüstickplatte mit verschiedenen Kräuter Dips

Chicken Nuggets mit versch. Dips

Geflügelteile und Chicken Wings mit Ananas

Große Gemischte Salatplatte

Mexikanischer Schichtsalat mit Tortillachips

Pulled Pork mit Barbecue Soße

Spare Ribs in Verschiedenen Marinaden

Kartoffel Wedges mit Sour Creme

Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme

Versch. Burgerbrötchen

Buffet Nr. 9 (kalt-warm)

Weltreise

Ab 30 Pers. pro Pers. € 30,50

Große Antipastiauswahl

Tapasplatte

Roastbeef englisch mit Sc Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Räucherlachs

Gefüllte Eier mit Krabben

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Käse vom Brett

Zwiebelrostbraten mit Biersoße

Schupfnudeln

Putenbrustfilet in rotem Thai Curry

Basmatireis

Paellapfanne mit Garnelen und Hähnchenbrust

Mediterrane Gemüselasagne

Dessert nach Wahl

Buffet Nr. 10 (kalt-warm)

Bayrisches Oktoberfest

Ab 30 Pers. pro Pers. € 23,50

Bayrischer Wurstsalat

Krautsalat

Obazda

Brezn und Laugenstangen

Griebenschmalz

Brot und Butter

Leberkäse mit glasierten Zwiebeln

Schlachtplatte (Weißwürstchen, Blutwürstchen, Kassler,
Rostbratwürstchen)

auf Sauerkraut

Ofenfrische Vorderhaxen

Bayrisch Kraut mit Äpfeln

Warmer Speckkartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Bayrische Creme mit Roter Grütze

Buffet Nr. 11 (kalt-warm)

Brunch Buffet

Ab 30 Pers. pro Pers. € 32,50

Gemischte Brötchen

Gemischter Brotkorb

Butter und Margarine

Marmelade, Honig, Nutella,

Roastbeef mit Sc. Tatar

Schweinscaree

Gemischte Aufschnittplatte, mit frischem Mett

Räucherlachs mit Senfsauce

Käse vom Brett

Petit Fours (Minitelchen)

Obst und Früchteplatte

Krabben Cocktail

Bergische Kartoffelsuppe

Fränkisches Schäuferle mit Biersoße

Spätzle

Kaisergemüse mit Hollandaise

Buffet Nr. 12 (kalt-warm)

Traumhochzeit

Ab 40 Pers. pro Pers. € 57,80

Zum Empfang / Sektempfang

Edel angerichtete gemischte Canapees
(z.B. Lachs, Roastbeef, Braten, Mozzarella)

Für den Nachmittag

Hochzeitssuppe
mit Rindfleisch / Eierstich / Markklößchen und Nudeln
und Partybrötchen

Vorspeise am Abend

Tomate an Büffelmozzarella mit Basilikum
Vitello Tonnato
Gemischte Sushi Auswahl
Räucherfischplatte aus hauseigener Räucherei
Parmaschinken auf Melonenschiffchen
Black Tiger Shrimpsalat
Gegrilltes Mediterranes Gemüse an Knoblauch und Olivenöl
Octopus mit Kartoffelsalat

Hauptspeise

Filet Calabrese

Roastbeef vom Stück mit Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet in Orangensensauce

Parisienser Kartoffeln an Rosmarin

Kartoffelsahnegratin

Butter Gnocchi

Bohnen im Speckmantel

Mandelbrokkoli

Dessert

Creme Caramel

Mascarponecreme mit Frischen Früchten

Mitternachtssnack

Currywurst nach Art des Hauses

**Für Ihre Hochzeit bei uns im Hause (oder ggf auch außer Haus)
können wir Ihnen dieses Buffet auch als All In Angebot anbieten:**

Das Angebot beinhaltet :

Speisen gemäß der Buffetaufstellung

Alle Getränke (Bier vom Fass, Softdrinks, Sekt und offene Weine)

Tischwäsche und Dekoration (von unserem Lager)

Servicepersonal

Saalmiete, Endreinigung u.v.m.

Gesamtpreis: 90,00 € p.Person

Das Angebot gilt für 12 Stunden ab Beginn Ihrer Feierlichkeit.

Jede weitere angefangene Stunde des "All In Angebotes
berechnen wir mit 3,00 € pro angemeldetem Gast.

30

Warme Buffets ab 10 Pers.

Preis pro Pers.

Prager Schinken in Kruste, Kartoffelgratin und Kaisergemüse mit Hollandaise	€ 15,50
Spießbraten mit glasierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse	€ 15,50
Hähnchenbrust Caprese mit Kartoffelgratin	€ 17,50
Rindergulasch mit Bandnudeln	€ 16,50
Schlachtplatte mit Kasseler, versch. Würstchen, auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 15,50
Ganze Schweinshaxe bayrisch mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 15,50
Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und gem. Kaisergemüse	€ 18,50
Rinderbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Kartoffelklößen und Kaisergemüse	€ 19,50
Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl	€ 19,50

31

Schweinefilet in Champignon-Rahm, Spätzle
und Kaisergemüse € 22,50

Lammkeule „Provenzale“ aus dem Ofen
mit Kartoffelscheiben und grünen Bohnen € 23,50

Halbe Ente mit Sauce, Apfelrotkohl
und Kroketten € 23,50

Gänsebraten mit Sauce, Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen € 21,50

Hirschgulasch mit Pfifferlingen,
Eier Spätzlen und Rotkohl € 23,50

Boeuf Stroganoff, Spätzle, Kroketten
und Marktgemüse € 27,50

Kalbshaxe geschmort mit Pfifferlingen
Kroketten und Marktgemüse € 28,50

Lachs Sahne Gratin mit Spinat
und Salzkartoffeln € 24,50

Paellapfanne mit Riesengarnelen
und Hähnchenbrust € 21,50

Pulled Pork mit BBQ Sauce, Malzbrötchen
und Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme € 18,50

Zwiebelrostbraten mit Biersoße, Schupfnudeln
und Marktgemüse € 20,50

Ihre Feier in unserem Hause...?

Kein Problem...

Gerne stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Unser Personal bewirbt Sie und ihre Gäste in einem oder auch in beiden unserer neu renovierten Gesellschaftsräume frei nach dem Motto:

ALLES AUS EINER HAND

Sie feiern wir kümmern uns um den Rest....

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Pauschalpreis Angebot für Ihre Feier.

-ein Pauschalbetrag pro Person für das Buffet, ALLE Getränke, und alle sonstigen Kosten.

Der Vorteil für Sie, Sie wissen schon ganz genau vor der Feier welche Kosten sie erwarten und können den Abend in vollen Zügen genießen.

Sprechen sie uns an wir beraten Sie gerne...

All In Angebote:

Sie möchten unbeschwert Feiern und schon vorher wissen was Ihre Feier kosten wird???

Kein Problem...

Mit unseren All- Inklusive Angeboten werden wir Ihren Wünschen gerecht.

Buffet

Alle Getränke: Biere vom Fass, Softdrinks und offene Weine, Tischwäsche, Personal, Endreinigung, Saalmiete alles zu einem Pauschalpreis

z.B. mit **Buffet Nr.4 Der Klassiker**

ab 20 Pers. : € 51,50 p.P.

ab 30 Pers. : € 50,00 p.P.

ab 40 Pers. : € 48,50 p.P.

ab 50 Pers. : € 46,50 p.P.

Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest...

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Individuelles

Pauschalpreisangebot für Ihre Feier

Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne...

Diese Angebote gelten für 8 Stunden ab Beginn Ihrer Feierlichkeit

Jede weitere angefangene Stunde des "Alles-Inklusive Angebotes berechnen wir mit 3,00 € pro angemeldetem Gast.

Gästezimmer

Sie erwarten Gäste von außerhalb?

Auch dies ist kein Problem, in unseren modern eingerichteten Zimmern (alle samt mit Küche, Bad und TV) fühlen sich auch Ihre Gäste wohl...



Die Zimmer befinden sich in der Henry-Ford-II-Str. 3 und in der Wilhelmstraße 101 - 103.

Doppelzimmer

30 € p.Pers./Nacht

Einzelzimmer

45 € p.Pers./Nacht

Zuschlag Einzelübernachtung

10 € p.Pers./Nacht



Saisonevents... in unserem Hause

Das alles....

Martinsgans Essen

27,50 € /p.Pers.

als 3 Gänge Menü mit

- Vorsuppe
- Hauptgang
- Und Heiß- kaltem Dessert

Im November und Dezember nur mit Voranmeldung

Große Silvester Gala

ca. 70 € /p.Pers.

- Reichhaltiges Kalt Warmes Buffet
- Große Getränkeauswahl
- Party auf zwei Ebenen
- Alles zum All In Festpreis

Alle zwei Jahre am 31.12.

Oktoberfest

- Große Auswahl an Bayrischen Leckereien

Ende September bis Mitte Oktober

Biergarten und Grillfest

- All you can eat, Grillfest in unserem Biergarten

Sommer

...und vieles mehr erwartet Sie im Gasthof Becker.

Getränkesservice

Wir sind immer über den normalen Dienst hinaus für den Kunden da, und das hat sich herum-gesprochen...

Wir können Ihnen zu den Getränken auch das nötige Equipment liefern...

Sei es ein fester Bierstand (Pavillon 8eckig), oder einen Verkaufswagen mit integrierter Durchlaufkühlung und Spültheke.

Als Biermarken vertreiben wir in unserem Hause Diebels Alt, Becks Pilsener, Spaten Hell und Krombacher Pilsener.

Die nötigen Gläser, Tablett, Stehtische etc. liefern wir Ihnen auf Wunsch gleich mit.

Wir bieten an:

Individueller Service und Preise bei Getränkeabnahme!

Getränke:

Diebels Alt	3,00 €/Ltr.
Becks Pilsener	3,00 €/Ltr.
Spaten Münchner Hell	3,00 €/Ltr.
Krombacher Pilsener	3,00 €/Ltr.
Coca Cola/Fanta/Sprite	2,00 €/Ltr.
Wasser (Kiste)	7,50 €

Alles weitere auf Anfrage...

Bei Fassbier (30l / 50l Gebinde) versteht sich die Lieferung inklusive Durchlaufkühlung, CO² und Gläsern...

Verkaufswagen	80 € / p. Tag
inkl. Lieferung (30km) und Aufbau...	180 € / Fr-So
Kühlwagen (ca. 3m x 2m)	180 € / Fr-So
inkl. Lieferung (30 km) 80 € / p. Tag	

Sonstiges:

Bistrotische (Stehtische), weiß, rund	8,50 €/St.
Bierzeltgarnitur (Set 1 Tisch, 2 Bänke)	12,50 €/Set

INVENTARVERZEICHNIS (Vermietung)

Geschirr und Besteckausleihe (ohne Endreinigung):

Rosenthal classic

Speiseteller weiß mit Besteck 0,70 € / Gedeck

Suppentassen, Untertassen, Löffel 0,60 € / Gedeck

Kaffeegedeck komplett 1,50 € / Gedeck

Kaffeetasse, Unterteller, Löffel,

Kuchenteller, Kuchengabel

Zuckerdose, Milchkännchen 1,25 € / Stück

Geschirr ARCOPAL 0,60 € / Gedeck

neutral weiß mit Besteck

Besonders für Großveranstaltungen geeignet

Gläser je 50er/40er Stiege

Alt und Pilsgläser 7,50 € / Stiege

Sektgläser 7,50 € / Stiege

Weingläser 7,50 € / Stiege

Becher/Universal 6,00 € / Stiege

Verschiedenes:

Biertheke mit Spüle und Schankecke, 25,00 €

inkl. Anschlüsse

Durchlaufkühlung 25,00 €

zzgl. Verbrauch an Kohlensäure

Bedienungspersonal nach Absprache

Service Kraft für Buffet und Bedienung nach Absprache

Terrassenheizer, Standgerät mit Gas 30,00 €

Holzkohlengrill aus Edelstahl 30,00 €

Warmhaltegerät (Chafing Dish) 15,00 €

Suppentopf elektr. 15,00 €

Buffettisch klappbar 10,00 €

Bühnenpodeste: 25,00 €

Module a 2x1m

(Höhe ca. 30-100cm)

39

Allgemeine Geschäftsbedingungen

LIEFERUNG:

Bei Bestellmengen 200 € bzw. ab 10 Personen reine Buffettlieferung liefern wir im Raum Wülfrath frei Haus. Für kleinere Bestellungen behalten wir uns vor die Fahrtkosten gesondert in Rechnung zu stellen.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen:

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt zahlbar, rein netto ohne Abzug.

Bei Rechnungsstellung nach Lieferung räumen wir ein Zahlungsziel von 6 Tagen ab Rechnungsdatum ein. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns

vor, bankübliche Verzugszinsen zu berechnen. In jedem Falle versuchen wir die vereinbarte Lieferzeit strikt einzuhalten. Für Abweichungen durch äußere Umstände bzw. Einflüsse (z. B. höhere Gewalt oder behördliche Eingriffe) können wir nicht haftbar gemacht werden.

Beanstandungen:

Sollte unsere Leistung Anlass zur Beanstandung geben, so muss uns dies unverzüglich mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Verspätete Reklamationen können wir leider nicht berücksichtigen.

Wir bitten Sie Buffetbleche, Geräte, Schüsseln und Teller etc. innerhalb einer Woche sauber gespült zurückzubringen, andernfalls sind wir gezwungen einen Aufschlag von 15 % des Rechnungsbetrages zu erheben.

MIETPRODUKTE

1. Geltung der Bedingungen

Die Lieferung, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Vertragsbedingungen. Diese gelten somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Abweichungen von diesen Vertragsbedingungen sind nur wirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.

2. Angebot und Vertragsabschluss

Die Angebote des Vermieters sind freibleibend und unverbindlich. Annahmeerklärungen und sämtliche Bestellungen bedürfen zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen oder fernschriftlichen Bestätigung des Vermieters. Das Gleiche gilt für Ergänzungen, Abänderungen oder Nebenabreden.

3. Mietzeit

Die auf den angegebenen Mietpreis bezogene Mietzeit beträgt soweit nicht anders angegeben oder vereinbart drei Kalendertage einschließlich Empfangs- und Rückgabetag. Bei verspäteter Rückgabe wird für jeden weiteren angefangenen Tag ein Zuschlag in Höhe von 20% des Nettomietpreises berechnet.

4. Übergabe und Rückgabe

Die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Wertminderung und Verschlechterung der Mietgegenstände geht mit Übernahme der Mietgegenstände auf den Mieter über. Bei Anlieferung durch den Vermieter geht die Gefahr auf den Mieter über, sobald die Mietgegenstände an die den Transport ausführende Person übergeben worden ist. Die Anlieferung der Mietgegenstände versteht sich jeweils nur bis hinter die erste Tür und zu ebener Erde, wobei die erste halbe Arbeitsstunde im Preis inbegriffen ist. Jede weitere angefangene Arbeitsstunde wird mit dem jeweils gültigen Satz berechnet. Bei Übernahme ist der Mieter verpflichtet, die Mietgegenstände auf Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Spätere Beanstandungen finden keine Berücksichtigung. Die Mietgegenstände sind in sauberem Zustand bzw. gespült zurückzugeben. Werden die Mietgegenstände in ungereinigtem Zustand zurückgegeben, so wird ein Aufpreis auf den vereinbarten Mietpreis berechnet. Für unbereinigt zurückgelieferte Mietgegenstände berechnet der Vermieter dem Mieter einen Aufpreis von 40% auf den Mietpreis. Bei Rücklieferung oder Abholung der Mietgegenstände durch den Vermieter bzw. dessen beauftragte Personen müssen die Mietgegenstände vollständig und zu ebener Erde transportfähig verpackt bereitstehen. Für die Vollständigkeit ist der Mieter verantwortlich. Kosten für möglicherweise notwendige spätere Abholfahrten gehen zu seinen Lasten. Bei Rücklieferung oder Abholung ist die Zählung auf Vollständigkeit und die Prüfung auf Beschädigung im Lager des Vermieters durchzuführen. Maßgeblich sind in diesem Falle die Angaben der Mitarbeiter des Vermieters. Zählung vor Ort bei Abholung wird nur nach vorheriger ausdrücklicher schriftlicher Vereinbarung durchgeführt. Hierfür anfallende Zusatzkosten trägt der Mieter.

Haftung des Vermieters und des Mieters

Der Vermieter trägt die Gefahr der gewöhnlichen Abnutzung der Mietgegenstände. Liefer- und Leistungsverzögerungen aufgrund höherer Gewalt und aufgrund von Ereignissen, die dem Vermieter die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, hat der Vermieter auch bei verbindlich vereinbarten Fristen und Terminen nicht zu vertreten. Für Ansprüche auf Schadenersatz haftet der Vermieter bis höchstens zur Höhe der Rechnungs- bzw. Angebotssumme. Unbeschadet eigener Regressansprüche gegen Dritte haftet der Mieter für jeden Verlust, jede Beschädigung, jeden Unterschied, sowie jeden Minderwert, ohne sich gegenüber dem Vermieter auf Nichtverschulden oder höhere Gewalt berufen zu können. Fehlende- bzw. beschädigte Teile werden mit dem in der Mietpreisliste angegebenen Verlustpreis dem Mieter berechnet. Für Beschädigungen an Mietgegenständen Dritter (Partyzelten, Stände) hat der Mieter dem Vermieter den von Dritten in Rechnung gestellten Reparaturpreis, bzw. den Preis für Neuanschaffung zu erstatten. Der Mieter verpflichtet sich, alle notwendigen Vorschriften und behördlichen Auflagen zu beachten und notwendige Erlaubnisse einzuholen. Insoweit stellt er den Vermieter von jeglichen Ansprüchen frei.