

Gasthof Becker

Gaststätte – Restaurant – Partyservice – Gästezimmer

Preisliste

ALLES AUS EINER HAND

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

INFORMIEREN SIE SICH HIER ÜBER:

Unsere Gästezimmer

Unsere Räumlichkeiten im Gasthof Becker

Unsere Pauschalpreisangebote u.v.m.

Unseren Partyservice

Unseren Getränkeservice

Unseren Eventservice

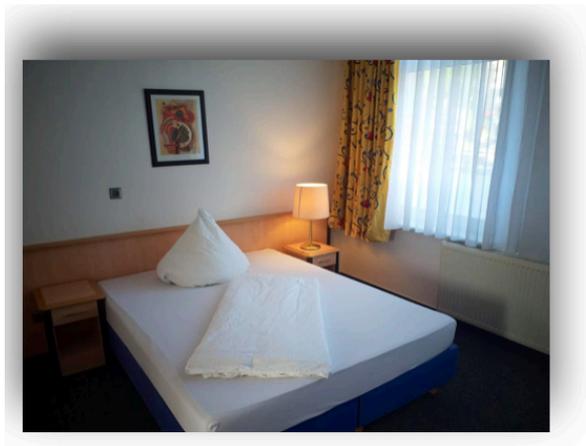
Wir liefern Ihnen: Kalte und warme Buffets,
Geschirr und Besteck, Getränke und Gläser

Sowie alles was Sie sonst noch brauchen

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.

Einzelzimmer	50,00 € pro Tag/Nacht
Doppelzimmer	70,00 € pro Tag/Nacht
Doppelzimmer mit Einzelbelegung	60,00 € pro Tag/Nacht
Zuschlag bei nur einer Nacht	10,00 € pro Tag/Nacht
Energiekostenzuschlag	2,50 € pro Tag/Nacht
Haustierzuschlag	10,00 € pro Tag/Nacht



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...

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

(Keine extra Saalmiete)



Saal 1

(1.OG mit separatem ebenerdigen Zugang)

für bis zu 70 Personen

Mit kpl. Musik- und Lichtanlage und integrierter Theke



Saal 2

(Erdgeschoss)

für bis zu 50 Personen

mit Kaminofen

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

All In Angebote:

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

Kein Problem...

Mit unseren All- Inklusiven 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. : € 58,00 p.P.

ab 30 Pers. : € 57,00 p.P.

ab 40 Pers. : € 56,00 p.P.

ab 50 Pers. : € 55,00 p.P.

inkl. 19% MWST

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.

Partyservice

Allgemeines:

Lieferungen ab 10 Personen sind kostenlos.

Preisänderungen und Irrtum vorbehalten.

Diese Preisliste ist **Gültig ab dem 01.01.2025**

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

**Wir bitten Sie alle bei außer Haus Lieferung 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.**

Fein angerichtet für den Sektempfang Ihrer Gäste

Canapés

Gestochenes Weißbrot
gebuttert, belegt und reichhaltig garniert

(Verbrauch etwa 2-4 Stück pro Pers.)

Stück € 2,60 mit

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

Stück € 2,80 mit

Lummerbraten, Hähnchenbrust, Lachsschinken, Käserose

Stück € 3,20 mit

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs, Heilbutt,
hausgeräucherte Forellenfilets

Stück € 3,40 mit

Shrimps, Gänsebrust, geräucherte Entenbrust
Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Rustikale Schnittchen

Gebutterte Scheiben vom Weizen- oder Roggenmisch,
Knüppelbrot

Stück € 2,50 mit

Schweinemet, Käse, Schweinebraten, Kochschinken,
Lachsschinken, Kasseler, Salami

Stück € 2,90 mit

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs,
hausgeräucherte Forellenfilets

Buffetvorschläge

Buffet Nr. 1 (kalt-warm)

Ab 12 Pers. i.H pro Pers. € 30,50

a.H pro Pers. € 25,50

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

Prager Schinken in Kruste
Kartoffelsahnegratin
Krautsalat, Frische Salatauswahl



Buffet Nr. 2 (kalt)

Ab 10 Pers. i.H pro Pers. € 29,50

a.H pro Pers. € 24,50

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. i.H pro Pers. € 25,00

a.H pro Pers. € 20,00

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. i.H pro Pers. € 32,50

a.H pro Pers. € 27,50

Roastbeef englisch, Sc. Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Geflügelteile mit Ananas

Räucherlachs 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 40 Pers. i.H pro Pers. € 37,80

a.H pro Pers. € 32,80

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

Kartoffelsahnegratin und irische Eierspätzle

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Waldorfsalat, nordischer Krautsalat

Bayerische Creme mit roter Grütze

Mousse au Chocolat

Buffet Nr. 6 (kalt-warm)

Das Besondere

Ab 35 Pers. i.H pro Pers. € 43,80

a.H pro Pers. € 38,50

Antipasti Auswahl

Büffel-Mozzarella auf Tomate mit
Balsamico

Roastbeef englisch Sauce Tartar

Edelschinken auf Melonenschiffchen

Räucherfischplatte (Lachs, Forelle)

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

Frische Eierspätzle und Herzoginkartoffeln

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. i.H pro Pers. € 35,50

a.H pro Pers. € 30,50

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. i.H pro Pers. € 31,50

a.H pro Pers. € 26,50

Gemüstickplatte mit verschiedenen Kräuter Dips

Chicken Nuggets mit versch. Dips (kalt)

Geflügelteile und Chicken Wings mit Ananas

Große Gemischte Salatplatte

Mexikanischer Schichtsalat mit Tortillachips

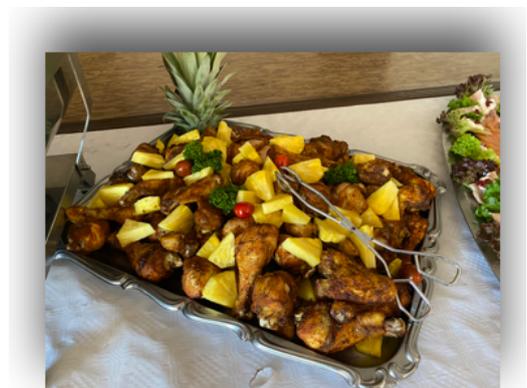
Pulled Pork mit Barbecue Soße

Spare Ribs in Verschiedenen Marinaden

Kartoffel Wedges mit Sour Creme

Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme

Burgerbrötchen und gemischter Salat



Buffet Nr. 9 (kalt-warm)

Weltreise

Ab 30 Pers. i.H pro Pers. € 37,50

a.H pro Pers. € 32,50

Große Antipastiauswahl

gemischte Tapasplatte

Roastbeef englisch mit Sc Tartar

Schinkenröllchen mit Spargel

Räucherlachs

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. i.H pro Pers. € 29,90

a.H pro Pers. € 24,90

Bayrischer Wurstsalat

Krautsalat

Obazda

Brezn und Laugenstangen

Griebenschmalz

Brot und Butter



Leberkäse mit glasierten Zwiebeln

Schlachtplatte (Weißwürstchen, Blutwürstchen, Kassler,
Rostbratwürstchen)

auf Sauerkraut

Ofenfrische Vorderhaxen (oder Minihaxen)

Bayrisch Kraut mit Äpfeln

Warmer Speckkartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Bayrische Creme mit Roter Grütze

Buffet Nr. 11 (kalt-warm)

Brunch Buffet

Ab 30 Pers. i.H pro Pers. € 41,50
a.H pro Pers. € 36,50

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 (Miniteilchen)

Obst und Früchteplatte

Krabben Cocktail

Bergische Kartoffelsuppe

Fränkisches Schäufele mit Biersoße

Spätzle

Kaisergemüse mit Hollandaise

Buffet Nr. 12 (kalt-warm)

Traumhochzeit

Ab 40 Pers. i.H pro Pers. € 64,70

a.H pro Pers. € 57,80

Zum Empfang / Sektempfang

Edel angerichtete gemischte Canapees (2 Stk pro/Pers.)

(z.B. Lachs, Roastbeef, Braten, Mozzarella)

Für den Nachmittag

Hochzeitssuppe

mit Rindfleisch / Eierstich / Markklkößchen und Nudeln

und Partybrötchen

Vorspeise am Abend

Tomate an Büffelmozzarella mit Basilikum

Vitello Tonnato

Räucherfischplatte aus hauseigener Räucherei

Serranoschinken auf Melonenschiffchen

Krabbencocktail

Gegrilltes Mediterranes Gemüse
an Knoblauch und Olivenöl (kalt)

Octopussalat

Hauptspeise

Schweinefilet Champignonrahm

Roastbeef vom Stück mit Pfefferrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet in Orangensensauce

Parisienser Kartoffeln an Rosmarin

Frische Eierspätzle

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 Wein)

Tischwäsche und Tischdekoration (von unserem Lager)

Servicepersonal

Saalmiete, Endreinigung u.v.m.

Gesamtpreis: 99,00 € 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.

Warme Buffets ab 10 Pers.

Preis pro Pers.

A. Prager Schinken in Kruste, Kartoffelgratin und Kaisergemüse mit Hollandaise	i.H € 20,50 a.H € 16,50
B. Spießbraten mit glasierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse	i.H € 20,50 a.H € 16,50
C. Hähnchenbrust Caprese mit Kartoffelgratin	i.H € 21,50 a.H € 17,50
D. Rindergulasch mit Bandnudeln	i.H. € 21,80 a.H € 17,80
E. Schlachtplatte mit Kasseler, versch. Würstchen, auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	i.H € 19,90 a.H € 15,90
F. Ganze Schweinshaxe bayrisch mit Kartoffel-Gurkensalat	i.H € 22,50 a.H € 18,50
G. Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und gem. Kaisergemüse	i.H € 23,50 a.H € 19,50
H. Rinderbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Kartoffelklößen und Kaisergemüse	i.H € 24,50 a.H € 20,50

Warme Buffets ab 10 Pers.

Preis pro Pers.

I. Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl	i.H € 23,50 a.H € 19,50
J. Schweinefilet in Champignon-Rahm, Spätzle und Kaisergemüse	i.H € 26,50 a.H € 22,50
K. Gänsebraten mit Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Saisonpreis
L. Hirschgulasch mit Pfifferlingen, Eier Spätzlen und Rotkohl	Saisonpreis
M. Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet, Spätzle, Kroketten und Marktgemüse	i.H € 34,50 a.H € 30,50
N. Kalbshaxe geschmort mit Pfifferlingen Kroketten und Marktgemüse	i.H € 33,50 a.H € 29,50
O. Lachs Sahne Gratin mit Spinat und Salzkartoffeln	i.H € 29,50 a.H € 25,50
P. Paellapfanne mit Riesengarnelen und Hähnchenbrust	i.H € 27,50 a.H € 23,50
Q. Pulled Pork mit BBQ Sauce, Malzbrötchen und Folienkartoffeln mit Kartoffelcreme	i.H € 23,50 a.H € 19,50
R. Zwiebelrostbraten mit Biersoße, Schupfnudeln und Marktgemüse	i.H € 33,50 a.H € 29,50

Hausgemachte Suppen:

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

Rindfleischsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 15,50
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 14,50
Tomatensuppe mit Croutons	Ltr. € 13,50
Leberknödelsuppe	Ltr. € 13,00
Bergische Kartoffelsuppe (vegetarisch)	Ltr. € 14,00
mit Wursteinlage	Ltr. € 16,80
Feine Kartoffelsuppe mit Krabben, Pfifferlingen oder Lachsstreifen ab...	Ltr. € 18,50
Gulaschsuppe mit Fleisch (vom Rind)	Ltr. € 18,50
Ochsenchwanzsuppe mit Madeira	Ltr. € 22,50
Spargelcremesuppe (saisonbedingt)	Ltr. € 17,00
Cremsuppe von Edelfischen	Ltr. € 18,00
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch	Ltr. € 16,50
Krabbensuppe mit Eismeergarnelen	Ltr. € 20,50
Büsumer Krabbensuppe	Ltr. € 25,00
Käse Lauchsuppe	Ltr. € 15,00
Weitere Suppen auf Anfrage / Mindestmenge 4 Liter.	

Eintöpfe:

Erbsensuppe mit Einlage	Ltr. € 14,00
Graupensuppe mit Rindfleisch	Ltr. € 14,50
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 auf Brottalern

Blätterteigtaschen mit Spinat

Bruschetta (als Salat)

Obstplatte

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 Wurstplatte

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

Vitello Tonato

Panierte Partyschnitzel (vom Schwein, Pute oder Kalb)

Hausgemachte Partyfrikadellen

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

Hänchenbrust Teriyaki

Spicy Hänchenschenkel und Chickenwings

Fisch:

Räucherfischplatte (Lachs und Forelle)

Kaltgeräucherter Lachs

Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Gemischte Sushi Auswahl

Stremel Lachs

Matjesfilets mit Zwiebelringen

Schwarzer Heilbutt geräuchert

Gefüllte Eier mit Krabben

Russische Eier mit Kaviar

Thunfisch Carpaccio

Frische Austern

Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Dips

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs oder Spinat

Lachshäppchen auf Kartoffel-oder Spinatpuffern

Shrimps mit Ei und Zitronenmayonaise

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

Flying Buffet im Glas oder auf Miniplatten serviert

Antipasti-Spießchen

Mozzarella-Spießchen mit Cherrytomate und Balsamico

Salami-Spießchen mit Oliven

Garnelen-Spieß, Cocktailsauce und Melone

Riesengarnelen, Chillisauce

Krebsschwänze an Calvados-Rahm

Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichcreme

Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat

Schinkenröllchen auf Waldorfsalat

Graved Lachs auf Reibekuchen

Feurige Checken Wing mit Sweet Chilisauce

Weitere auf Anfrage

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Cocktails

Aufwendig dekoriert serviert im Glas mit Löffelbiskuit (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	5,80 €
Nordsee Cocktail mit Nordseekrabben	7,00 €

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..

Hauptspeisen:

Fleischgerichte vom Schwein:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Prager Schinken in Kruste

Spießbraten mit Zwiebeln

Schweinerücken mit Champignon Rahm

mit Paprika Sahne

mit Cafe de Paris

Kassler im Blätterteig

Schweinefilet auf Champignon Rahm

auf Pfeffer Rahm

Geschnetzeltes mit Champignons Züricher Art

Fränkisches Schäufole mit Biersauce

Leberkäse mit glasierten Zwiebeln

Grill Haxen kross aus dem Ofen

Eisbein

Rollbraten vom Schweinebauch

Hackbraten im Wirsingmantel

Spanferkel (ab 30 Personen)

Räuberpfanne mit Champignons

Pulled Pork mit Barbecue Soße

Spare Ribs in verschiedenen Marinaden

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Hauptspeisen:

Fleischgerichte vom Rind und Kalb

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Rinderbaten in Rotweinsauce

Rindergulasch

Roastbeef am Stück

Zwiebelrostbraten vom Entrecote

Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet

Sauerbraten

Hausgemachte Rinderrouladen

Rinderfiletspitzen in Rahmsauce mit Saisonpilzen

Beoff Bourguignon

Kalbsschmorbraten mit Steinpilzen

Kalbshaxe geschmort mit Pfifferlingen

Fleischgerichte vom Lamm:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Lammkeule Provincial

Lammkoteletts vom Grill

Lammragout

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Hauptspeisen:

Fleischgerichte vom Geflügel

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Putengeschnetzeltes Züricher Art

Putenbrustfilet in rotem Thai Curry mit Gemüse

Truthahn im ganzen gebraten (ab 30 Personen)

Hähnchenbrust in Rotwein Pfeffer Sauce

Hähnchenbrust süß sauer

Hähnchenbrust Caprese

(überbacken mit Tomate- Mozzarella)

Ente ala Orange

Gänsebraten

Fleischgerichte vom Wild - (Saisonbedingt)

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Eifeler Hirschgulasch

Wildschweinkeule in Waldpilzrahmsauce

Rehrücken am Stück

Gemischte gegrillte Wildmedaillons
mit Sauce n. Wahl

Mindestbestellmenge 2-3 Stück

Hauptspeisen:

Fischgerichte:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Lachs Sahne Gratin mit Spinat oder Broccoli

Flammlachs (ganze Seite)

Lachslasagne

Thunfischlasagne

Zanderfilet in Senfsauce

Zanderfilet in Weißweinsauce

Doradenfilets vom Grill

Gegrillte Riesengarnelenpfanne

Scampi in Knoblauch- Chili-Öl

Paella mit Riesengarnelen und Hähnchenbrust

Frutti di Mare

Lachsfiletstreifen mit Kräuterbutter in Alufolie

Vegetarische Gerichte:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Mediterrane Gemüselasagne

Pasta Verdure

(Pasta mit mediterranem Gemüse und gerösteten Pinienkernen)

Pilzpfanne mit Rahmsauce

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Chili und Knoblauch

Beilagen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Penne und Pasta

Lasagne Bolognese

Spinatlasagne

Tortelliniauflauf alla Panna

Nudelaufwurf mit Schinken und Tomaten

Bandnudeln (Tagliatelle)

Pasta mit Meeresfrüchten

Gemüse:

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Mandelbroccoli

Rosenkohl mit gewürfeltem Speck

Grüne Bohnen mit Speckstreifen

Ratatouille Gemüse

Erbsen Möhren Gemüse

Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch

Butterblumenkohl mit Hollandaise

Blatt- oder Rahmspinat

Rahmwirsing

Kohlrabigemüse in Béchamel

Apfelrotkohl

Gegrilltes Mediterranes Gemüse

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Beilagen:

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.
Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Sättigungsbeilagen:

Kartoffelsahnegratin

Parisienser Kartoffeln an Rosmarin

Kartoffellauchgratin

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Bratkartoffeln (vegetarisch oder mit Speck)

Herzoginnen Kartoffeln

Kartoffel Wedges

Salz-, Petersilien-, oder Rosmarin-kartoffeln

Rösti

Kroketten

Pommes

Kartoffelpüree

Butter Gnocchi

Frische Eier Spätzle

Bandnudeln

Klöße

Sauerkraut

Bayrischkraut

Warmer Speckkartoffelsalat

Basmatireis

Schupfnudeln

Dessert:

In einzelnen Gläsern fein angerichtet.

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

Bayrische Creme mit Roter Grütze	4,00 €
Mousse au Chocolat mit Minze	3,80 €
Weißer Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren	4,50 € (n. Saison)
Obstsalat von frischen Früchten	4,00 €
Creme Caramel	3,50 €
Creme Brulee	3,80 €
Mascarponecreme mit frischen Früchten	3,80 €
Panna Cotta mit Kirschhäubchen	3,80 €
Straciatella Creme	3,50 €
Wackelpeter mit Vanillesauce (mit Schwips)	3,00 € (3,50 €)
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50 €
Klassischer Pudding mit Topping (Vanille, Erdbeere, Caramel, u.s.w.)	3,20 €

Als Platte oder in Schüsseln angerichtet:

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

Salate

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Gemischte Salatplatte

Krautsalat Natur

Krautsalat in Sahne Dill Dressing

Waldorfsalat

Tortellinisalat

Geflügelsalat

Matjessalat

Nudelsalat mit Fleischwurst

Kartoffelsalat mit Ei

Tomaten- Rucolasalat mit Parmesan

Bohnensalat

Speckkartoffelsalat mit Essig und Öl

Meeresfrüchtesalat mit Oliven

Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Garnelensalat

Bayrischer Wurstsalat

Pesto Salat mit Basilikum Penne

Mexikanischer Schichtsalat mit Tortillia Chips

Mediterraner Thunfischsalat mit Rucolla

Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

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 Bolton 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!

Saisonevents... in unserem Hause

Das alles....

Martinsgans Essen

als 3 Gänge Menü mit

- Vorsuppe
- Hauptgang
- Und Heiß- kaltem Dessert

Im November und Dezember nur mit Voranmeldung

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.

Getränke:

Bolton Alt	3,30 €/Ltr.
Becks Pilsener	3,30 €/Ltr.
Starnberger Hell	3,30 €/Ltr.
Krombacher Pilsener	3,30 €/Ltr.
Coca Cola/Fanta/Sprite	1,80 €/Ltr.
Wasser (Kiste)	9,50 €

Weitere Sorten auf Anfrage...

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

Verkaufswagen/Bierwagen Gasthof Becker	150 € / p. Tag
inkl. Lieferung (30km) und Aufbau....	200 € / Fr-So

Verkaufswagen/Bierwagen Krombacher BP24 (mit Kühlhaus)
oder Verkaufswagen Sabrina mit Zentralkühlung auf Anfrage

Kühlwagen (ca. 3m x 2m)	200 € / Fr-So
inkl. Lieferung (30 km)	100 € / p. Tag

Sonstiges:

Bistrotische (Stehtische), rund	10,00 €/St.
Bierzeltgarnitur (Set 1 Tisch, 2 Bänke)	12,50 €/Set
zzgl. Lieferung	

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 €

Warmhaltergerät (Chafing Dish) 15,00 €

Suppentopf elektr. 15,00 €

Buffettisch klappbar 10,00 €

Bühnenpodeste: 25,00 €

Module a 2x1m

(Höhe ca. 30-100cm)

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 Rückgabebetag. 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 unbereinigtes 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.