

Gasthof Becker

Gaststätte - Restaurant - Partyservice - Gästezimmer

Preisliste

Gültig ab dem 01.01.2026

ALLES AUS EINER HAND

Ihr Fest, Ihre Gäste, Ihr Moment. Den Rest überlassen Sie einfach uns

INFORMIEREN SIE SICH HIER ÜBER:

Unseren Party- und Cateringservice
Unsere Räumlichkeiten im Gasthof Becker
Unsere Pauschalpreisangebote
Unsere Gästezimmer
Unseren Getränkeservice
Unseren Eventservice

Wir bieten Ihnen einen umfassenden Partyservice:

Catering: Eine reichhaltige Auswahl an kalten und warmen Buffets, die kulinarisch keine Wünsche offen lässt.

Ausstattung: Wir stellen Ihnen das benötigte Geschirr, Besteck und die passenden Gläser für Ihre Gäste zur Verfügung.

Getränke-Service: Eine breite Palette an Getränken für jeden Geschmack und Anlass.

Kurz gesagt, wir liefern alles, was Sie für eine gelungene Feier benötigen, aus einer Hand.

Gasthof Becker

Gaststätte - Restaurant - Partyservice - Gästezimmer

Inhaltsverzeichnis

03	Partyservice
04	Canapés
05	Rustikale Schnittchen
06	Gefüllte Tortilla Wraps
07-20	Buffetvorschläge 1-14
21-22	warme Buffets ab 10 Personen
23	Suppen und Eintöpfe
24	Flying Buffet
25	Vorspeisen
26-27	Hauptspeisen
28	Beilagen
29	Speisen der Saison
30	Dessert
31	Salate
32-34	unsere Räumlichkeiten
35	All In Angebote
36	Gästezimmer
37	Getränkесervice / Saisonevents
38	Kühlwagen-/ Verkaufswagen
39	Inventar
40	AGB

Buffetvorschläge im Überblick

07	Buffet Nr. 1 - Rosa & Herhaft
08	Buffet Nr. 2 - Gourmet-Kaltbuffet
09	Buffet Nr. 3 - Das Rustikale
10	Buffet Nr. 4 - Der Wülfrather Klassiker
11	Buffet Nr. 5 - Das Exklusive
12	Buffet Nr. 6 - Das Besondere
13	Buffet Nr. 7 - La Dolce Vita
14	Buffet Nr. 8 - All American BBQ
15	Buffet Nr. 9 - Weltreise
16	Buffet Nr. 10 - Bayrisches Oktoberfest
17	Buffet Nr. 11 - Brunch Buffet
18	Buffet Nr. 12 - Traumhochzeit
19	Buffet Nr. 13 - Klassisches Grillbuffet
20	Buffet Nr. 14 - Burger Buffet

Tauschen & Ergänzen erlaubt

Unsere Buffets haben wir mit viel Sorgfalt zusammengestellt

Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten nach Lust und Laune austauschen

und/oder auch einfach je nach Bedarf die Anzahl der Teile pro Person erhöhen oder verringern.

Seite 2

Partyservice

Allgemeines

Lieferungen ab **20 Personen** sind kostenlos.

Preisänderungen und Irrtum vorbehalten.

Diese Preisliste ist **Gültig ab dem 01.01.2026**

Bitte beachten Sie, dass alle Buffetpreise **KEIN** Geschirr, Service & Technik beinhalten!

Alle Preise sind Brutto Preise inkl. der gesetzlichen MWST.

Wünschen Sie ein Rundum-Sorglos-Paket auch außer Haus (a.H.), kalkulieren sie bitte mit den im Haus (i.H) Preisen. Dieser enthält auch Leihgeschirr so wie die Abholung und Reinigung.

Wir weisen freundlich darauf hin, dass bei einer Außer-Haus-Lieferung alle bereitgestellten Platten, Geräte, Schüsseln, Geschirr und Besteck sowie alle weiteren Leihmaterialien Eigentum des Gasthof Becker bleiben.

Die Rückgabe des Leihmaterials hat in gereinigtem und vollständigem Zustand innerhalb der folgenden drei Tage zu erfolgen.

Bei Außer-Haus-Lieferungen **ab 40 Personen** holen wir das bereitgestellte Equipment auf Wunsch gerne gegen ein geringes Entgelt wieder bei Ihnen ab. Sollten Sie zudem eine Reinigung des Equipments und des Geschirrs durch uns wünschen, berechnen wir hierfür den im Haus üblichen Preis

Sollten Sie eine Abholung **ab 40 Personen** durch uns wünschen oder Fragen zur Rückgabe haben, kontaktieren Sie uns bitte rechtzeitig. Andernfalls gehen wir davon aus, dass Sie das Leihmaterial Eigenständig und gereinigt an uns zurückbringen.

Die Begleichung der Rechnung erfolgt bitte in Bar oder per EC-Karte.

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

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge auch für weniger als die angegebene Personenzahl zu.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen.

Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Canapés

Fein angerichtet für den Empfang Ihrer Gäste

Gestochenes Weißbrot
gebuttert, belegt und reichhaltig garniert
(Verbrauch etwa 2-4 Stück pro Pers.)

Stück € 2,80

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

Stück € 3,00

Lummerbraten, Hähnchenbrust, Lachsschinken, Käserose

Stück € 3,30

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs, Heilbutt,
hausgeräucherte Forellenfilets

Stück € 3,50

Shrimps, Gänsebrust, geräucherte Entenbrust



Unsere Empfehlung zum Empfang
ca. 2-3 Stück pro Person

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Rustikale Schnittchen

Fein angerichtet für den Empfang Ihrer Gäste

Gebutterte Scheiben vom Weizen- oder Roggenmisch,
Knüppelbrot

Stück € 2,70

Schweinemett, Käse, Schweinebraten, Kochschinken,
Lachsschinken, Kasseler, Salami

Stück € 3,20

Roastbeef, Lachs, Graved Lachs,
hausgeräucherte Forellenfilets



Unsere Empfehlung zum Empfang
ca. 3-4 Stück pro Person

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

Gefüllte Tortilla Wraps auf Spitze geschnitten

(Basisfüllung mit Frischkäse, Salat, Mais, Paprika, Tomaten)

Klassische Art

Vegetarisch mit Spinat	Stück € 2,80
Mit Räucherlachs	Stück € 3,00
Mit Hähnchenstreifen	Stück € 2,80
Mit Putenbruststreifen	Stück € 2,80
Mit Thunfischcreme	Stück € 2,80
Mit Rinderfilet	Stück € 3,20

Moderne Art

Vegetarisch mit Rucola	Stück € 2,80
Hähnchen Curry	Stück € 3,00
Chicken Teriyaki	Stück € 3,00
BBQ Truthahn	Stück € 3,00
BBQ Beef	Stück € 3,20

Unsere Empfehlung zum Empfang
ca. 4 Stück pro Person

Buffet Nr. 1 (kalt-warm)

Rosa & Herzhaft

Kalte Köstlichkeiten

- Roastbeef englisch mit klassischer Sauce Tartare
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Räucherfischplatte: Auswahl von Lachs und Forelle

ab 12 Personen
Preise pro Person

im Haus € 33,50

außer Haus € 28,50

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 63,50

Warme Spezialitäten

- Prager Krustenschinken I saftig & kross
- Sahliges Kartoffel-Gratin



Käse & Salate

- Nordischer Krautsalat
- Marktfrische Salatauswahl
- Käsebrett: verschiedene Sorten

Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €

Tauschen & Ergänzen erlaubt

Unsere Buffets haben wir mit viel Sorgfalt zusammengestellt

Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten nach Lust und Laune austauschen

und/oder auch einfach je nach Bedarf die Anzahl der Teile pro Person erhöhen oder verringern. Seite 7

Buffet Nr. 2 (kalt)

Gourmet-Kaltbuffet

Kalte Köstlichkeiten

- Roastbeef englisch mit Sauce Remoulade
- Schweinskarree
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Geflügelteile garniert mit Ananas
- Räucherfischplatte: Auswahl von Lachs und Forelle

ab 10 Personen
Preise pro Person

im Haus € 31,50

außer Haus € 26,50

Käse & Salate

- Käsebrett: verschiedene Sorten
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Matjessalat



Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €

Bitte beachten Sie, dass alle Buffetpreise KEIN Geschirr, Service & Technik beinhalten!

Buffet Nr. 3 (kalt-warm)

Das Rustikale

Kaltes Buffet – Fleisch & Käse

- Handgeformte Partyfrikadellen (100 % hausgemacht)
- Kleine Partyschnitzel „Wiener Art“ wahlweise vom Schwein oder der Pute
- Saftige Hähnchenkeulen garniert mit Ananas
- Dekorierte Käsehäppchen auf Pumpernickel-Basis

ab 15 Personen
Preise pro Person

im Haus € 25,00

außer Haus € 20,00

Frische Salatauswahl

- Kartoffelsalat „Hausfrauenart“: Mit Ei und feiner Abstimmung.
- Bunter Nudelsalat: In cremiger Mayonnaise mit herzhafter Fleischwurst.
- Nordischer Krautsalat: Erfrischend-würzig mariniert.

Warme Spezialitäten & Beilagen

- Deftige Gulaschsuppe: Aus 100 % zartem Rindfleisch, kräftig im Geschmack.
- Ofenfrisches Backwerk: Auswahl an Baguette und Brot, dazu servieren wir feine Butter und würzige Kräuterbutter.

Wir weisen freundlich darauf hin, dass bei einer Außer-Haus-Lieferung alle bereitgestellten Platten, Geräte, Schüsseln, Geschirr und Besteck sowie alle weiteren Leihmaterialien Eigentum des Gasthof Becker bleiben.

Buffet Nr. 4 (kalt-warm)

Der Wülfrather Klassiker

Kalte Köstlichkeiten

- Roastbeef englisch mit klassischer Sauce Tartare
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Geflügelvariationen garniert mit Ananas
- Räucherlachs mit Senfsauce
- Hausgeräucherte Forellenfilets
- Matjes mit Zwiebelringen

ab 25 Personen
Preise pro Person

im Haus € 35,50

außer Haus € 30,50

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 62,50

Warne Spezialitäten

- Prager Krustenschinken I saftig & kross
- Sahliges Kartoffel-Gratin
- Spießbraten mit Zwiebeln
- Lasagne Bolognaise (100 % Rindfleisch)



Käse & Salate

- Nordischer Krautsalat
- Marktfrische Salatauswahl
- Käsebrett: verschiedene Sorten

Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €

Wünschen Sie ein Rundum-Sorglos-Paket auch außer Haus (a.H.), kalkulieren sie bitte mit den im Haus (i.H) Preisen. Dieser enthält auch Leihgeschirr so wie die Abholung und Reinigung.



Buffet Nr. 5 (kalt-warm)

Das Exklusive

Kalte Köstlichkeiten

- Mozzarella auf Tomate mit Balsamico
- Gemischte gefüllte Antipasti
- Roastbeef englisch mit Sauce Tartare
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Räucherfischplatte: Auswahl von Lachs und Forelle
- Garnierte Eier mit Krabben
- Matjesfilets mit Zwiebelringen

ab 40 Personen
Preise pro Person

im Haus € 40,80

außer Haus € 35,80

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 65,80

Warme Hauptgänge

- Hirschgulasch mit Pfifferlingen
- Schweinefilets auf Champignon-Rahm
- Prager Krustenschinken I saftig & kross
- Lasagne Bolognaise (100% Rindfleisch)
- Sahniges Kartoffel-Gratin
- frische Eierspätzle
- Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Käse & Salate

- Waldorfsalat
- Nordischer Krautsalat
- Käsebrett: verschiedene Sorten

Dessert

- Bayerische Creme mit roter Grütze
- Mousse au Chocolat

Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €



"Wir bitten Sie, das Leihmaterial innerhalb der nächsten drei Tage gereinigt und vollständig zurückzugeben. Vielen Dank für Ihr Verständnis."

Buffet Nr. 6 (kalt-warm)

Das Besondere

Kalte Köstlichkeiten

- Auswahl an gefüllten Antipasti
- Büffel-Mozzarella auf Tomate mit Balsamico
- Roastbeef englisch Sauce Tartar
- Edelschinken auf saftigen Melonenschiffchen
- Räucherfischplatte: Auswahl von Lachs und Forelle
- Garnelen in Knoblauch Kräuter Marinade

ab 35 Personen
Preise pro Person

im Haus € 47,50

außer Haus € 42,50

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 70,50

Warme Hauptgänge & Beilagen

- Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise oder Café de Paris
- Schweinefilet in Pfeffer-Rahmsauce
- Lachs-Sahnegratin
- Rosmarinkartoffeln „Parisienne“
- Herzoginkartoffeln
- Frische Eierspätzle
- Marktfrisches mediterranes Grillgemüse



Käse, Salate & Süßer Abschluss

- Große Käseauswahl vom Brett
- Gemischte Salate mit Schafskäse & Oliven
- Dessert nach Wahl

Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €

Bei Außer-Haus-Lieferungen **ab 40 Personen** holen wir das bereitgestellte Equipment auf Wunsch gerne gegen ein geringes Entgelt wieder bei Ihnen ab. Sollten Sie zudem eine Reinigung des Equipments und des Geschirrs durch uns wünschen, berechnen wir hierfür den im Haus üblichen Preis

Buffet Nr. 7 (kalt-warm)

La Dolce Vita

Appetitmacher & Vorspeisen

- Gefüllte Antipasti-Spezialitäten
- Herzhaft Auberginenröllchen
- Tomate-Mozzarella | Frischer Basilikum & Olivenöl
- Schinken auf Melone | Hauchzarter Edelschinken
- Rinder-Carpaccio | Mit gehobeltem Parmesan
- Knackiger Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan

ab 20 Personen
Preise pro Person

im Haus € 39,80

außer Haus € 34,80

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 64,80

Warme Köstlichkeiten

- Edle Pasta mit Meeresfrüchten oder gebratenem Lachs
- Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate und geschmolzenem Mozzarella

Beilagenvielfalt

- In Rosmarin geschwenkte Parisienne-Kartoffeln
- Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch und Olivenöl

Süßes Finale

- Tiramisu

Brot-Optionen (Aufpreis pro Person)

- Baguette: + 1,50 €
- Brot gemischt: + 2,50 €



„Feiern Sie bei uns! Für Events mit bis zu **70 Personen** ist unser Saal 1 (1. OG, barrierefrei durch separaten ebenerdigen Zugang) die perfekte Location. Die Location ist voll ausgestattet mit professioneller Licht- und Tontechnik und bietet zudem...“

Buffet Nr. 8 (kalt-warm)

ab 15 Personen
Preise pro Person

im Haus € 33,50

außer Haus € 28,50

All American BBQ

Fingerfood & Salate

- Knackige Gemüesticks: Mit einer Auswahl an verschiedenen Kräuter-Dips
- Chicken Nuggets serviert mit verschiedenen Dips (kalt)
- Geflügelteile und Chicken Wings mit fruchtiger Ananas (kalt)



Salat-Bar

- Große Gemischte Salatplatte mit marktfrischen Zutaten
- Mexikanischer Schichtsalat, serviert mit knusprigen Tortillachips



Vom Grill & Smoker

- Zartes Pulled Pork: In rauchiger Barbecue-Sauce
- Saftige Spare Ribs: In verschiedenen Marinaden

Kartoffelspezialitäten

- Knusprige Potato Wedges: Begleitet von cremiger Sour Cream
- Ofenfrische Folienkartoffeln: Serviert mit feiner Kartoffelcreme

Burger-Station (Self-Service)

- Bun-Auswahl: Verschiedene Burgerbrötchen (z. B. Brioche, Sesam)
- Frische Toppings: Bunte Salatplatte zum individuellen Belegen der Burger

„Nutzen Sie unseren Saal 2 im Erdgeschoss für Ihre Feier mit bis zu **50 Personen**. Der Raum besticht durch seinen gemütlichen Kaminofen und steht Ihnen ohne zusätzliche Saalmiete zur Verfügung (Sie zahlen nur den Verzehr).“

Buffet Nr. 9 (kalt-warm)

Weltreise

Europa: Die kalte Vielfalt

- Große Auswahl an Antipasti
- gemischte Tapasplatte
- Roastbeef englisch mit klassischer Sauce Tartare
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- Fein geräucherter Lachs mit Sahne Meerrettich

ab 30 Personen
Preise pro Person

im Haus € 44,50

außer Haus € 39,50



Frische & Käse-Spezialitäten

- Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse und Kräutern
- Internationale Käsesorten dekorativ vom Brett serviert



Warmen Hauptspeisen: Einmal um die Welt

• Station Deutschland & Alpenraum

- Zwiebelrostbraten in herzhafter Biersoße
- Goldgelbe Schupfnudeln

• Station Asien

- Rotes Thai-Curry: Mit zartem Putenbrustfilet
- Duftender Basmatireis

• Station Mittelmeer

- Spanische Paellapfanne mit Garnelen und Hähnchenbrust
- Italienische mediterrane Gemüselasagne mit Käse überbacken



Das süße Finale

- Dessert-Variationen nach Wahl

Wir vermieten den Krombacher BP24 (inkl. Kühlhaus für maximale Bevorratung) sowie das Modell Sabrina mit innovativer Zentralkühlung. Ebenfalls im Angebot: Unser bewährtes Modell Gasthof Becker. Kontaktieren Sie uns für Konditionen und Verfügbarkeiten.

Buffet Nr. 10 (kalt-warm)

Bayrisches Oktoberfest

Brotzeit & Salate

- Herzhafter Wurstsalat: Bayerische Art mit roten Zwiebeln
- Nordischer Krautsalat
- Würziger Obazda: Mit Paprika und Zwiebelringen verfeinert
- Griebenschmalz
- rustikale Brotauswahl mit Butter
- Ofenfrische Brezn und Laugenstangen

ab 30 Personen
Preise pro Person

im Haus € 31,90

außer Haus € 26,90



Warme Schmankerl

- Ofenfrischer Leberkäse: Mit reichlich glasierten Zwiebeln
- Bayerische Schlachtplatte: Eine Auswahl an Weißwürsten, Blutwurstchen, Kassler und Rostbratwürstchen auf herhaftem Sauerkraut
- Ofenfrische Vorderhaxen oder Mini-Haxen



Deftige Beilagen

- Bayrisch Kraut: Gedünstetes Kraut mit fruchtigen Apfelstücken
- Wahlweise warmer Speckkartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Süßes Finale

- Bayerische Creme: Traditionell serviert mit Roter Grütze im Glas

Benötigen Sie eine Unterkunft für Ihre Gäste in Wülfrath? Wir bieten komfortable Apartments an zwei praktischen Standorten: Henry-Ford-II-Str. 3 / Wilhelmstraße 101/103 Ihre Gäste werden sich in unseren voll ausgestatteten Zimmern garantiert wohlfühlen!

Buffet Nr. 11 (kalt-warm)

Brunch Buffet

Genussreise von der Morgenstunde bis zum Mittagstisch

ab 30 Personen
Preise pro Person

im Haus € 43,50

außer Haus € 38,50

Morgenstunde

- Gemischte Brötchenvielfalt & Brotkorb
- Süße Aufstriche | Konfitüren | Honig | Nuss-Nougat
- Butter und Margarine
- Aufschnitt & frisches Mett vom Metzgermeister
- Käsespezialitäten vom Brett
- Zartrosa Roastbeef mit klassischer Sauce Tatare
- Feines Schweinscaree
- Räucherlachs an milder Senfsauce
- Petit Fours (Miniteilchen)
- Obst und Früchteplatte

Die kulinarische Brücke

Exquisiter Krabbencocktail mit feiner Note

Hausgemachte Bergische Kartoffelsuppe



Der herzhafte Mittagstisch

Ofenfrisches fränkisches Schäufele in kräftiger Dunkelbier-Jus

Goldgelbe Eierspätzle

Marktfrisches Kaisergemüse, verfeinert mit Sauce Hollandaise

Gerne bereiten wir Ihnen die gewünschten Buffetvorschläge auch für weniger als die angegebene Personenzahl zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir dann je nach Personenzahl einen entsprechenden Aufschlag berechnen. Auch sind Personenzahlen unter 10 Personen für die warmen Vorschläge leider nicht umsetzbar.

Buffet Nr. 12 (kalt-warm)

Traumhochzeit

Zum Empfang / Sektempfang

Edle Canapees: (2 Stk./Person) Feine Häppchen mit geräuchertem Lachs | zartem Roastbeef | herhaftem Braten und cremigem Mozzarella

Für den Nachmittag

Klassische Hochzeitssuppe mit kräftigem Rindfleisch feinem Eierstich | Markklößchen und Nudeln | serviert mit ofenfrischem Partygebäck

Vorspeise am Abend

Vitello Tonnato | Büffelmozzarella auf Tomatenspiegel | Mediterranes Grillgemüse
Marinierter Oktopussalat | Räucherfischplatte aus hauseigener Räucherei
Exquisiter Krabbencocktail | Serrano-Schinken an Honigmelone

Hauptspeisen

Schweinefilet in Champignonrahm & Roastbeef am Stück mit Pfefferrahmsauce
Gebratenes Zanderfilet an einer feinen Orangen-Senfsauce
Rosmarinkartoffeln „Parisienne“ | frische Eierspätzle und Butter-Gnocchi
Speckbohnen-Bündchen und Mandelbrokkoli

Dessert

Crème Caramel & luftige Mascarponecreme mit frischen Früchten

Mitternachtssnack

Hausgemachte Currywurst nach Art des Hauses



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

Dieses Angebot beinhaltet :

Speisen gemäß der Buffetaufstellung | alle Getränke (Bier vom Fass, Softdrinks, Sekt und Wein) | Tischwäsche und Tischdecoration (aus unserem Lager) | Servicepersonal | Saalmiete | Endreinigung u.v.m.

Gesamtpreis: 99,00 € pro Gast

In dieser Pauschale sind die ersten 12 Stunden Ihres Events bereits vollständig enthalten. Jede zusätzliche angefangene Stunde berechnen wir ganz unkompliziert mit einem Aufschlag von 3,00 € pro Person.

ab 40 Personen
Preise pro Person

im Haus € 65,80

außer Haus € 60,80

ALL-IN Angebot
im Haus ab € 99,00

Buffet Nr. 13 (kalt-warm)

Klassisches Grillbuffet

Vom Grillfeuer

- Saftiges Nackensteak herhaft gemischt
- Rostbratwurst (Schwein oder Geflügel)
- Zarte Marinierte Steaks von der Putenbrust
- BBQ Spareribs

ab 30 Personen
Preise pro Person

im Haus € 28,50

außer Haus € 23,50



Beilagen & Salate

- Grillkartoffeln an Rosmarin
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei
- Nudelsalat mit herzhafter Fleischwurst
- Verschiedene Grill-Dips

Grill-Equipment-Paket „All Inclusive“

Grillpavillion 3x3 m

25-30 Personen
€ 300,00

Einstellbaren Profi Holzkohlengrill

Ab 50 Personen
€ 400,00

Buffettische für Buffetaufbau mit Lackdecken

außer Haus € 23,50

Chafing Dishes (Warmhaltegeräte) für fertiges Grillgut

Qualitätsholzkohle und Briketts für optimales grillen

Sie möchten selbst für Ihre Gäste vor Ort grillen ? Wir liefern Ihnen gerne das passende Equipment. Auf Wunsch auch mit Personal

Buffet Nr. 14 (kalt-warm)

Burger-Buffet

ab 20 Personen
Preise pro Person

im Haus € 28,50

außer Haus € 23,50

Wählen Sie Ihre Basis:

- Eine Auswahl an verschiedenen Brötchen vom klassischen Sesam-Bun über fluffiges Brioche bis hin zu rustikalen Vollkorn-Varianten
- Saftiges, frisch gegrilltes Fleisch aus 100 % reinem Rindfleisch

Für Abwechslung (auf Wunsch):

- Hausgemachtes Pulled Pork oder Pulled Turkey
- Herzhaft vegetarische Bratlinge
- Fein abgestimmte Lachs-Patties

Toppings & Frische:

- Knackiger Blattsalat, sonnengereifte Tomaten, frische Gurkenscheiben und rote Zwiebelringe
- Scharfe Jalapeños für die perfekte Würze

Saucen & Beilagen:

- Eine Vielfalt an Burger-Saucen von klassisch-würzig bis rauchig-süß
- Goldgelbe Kartoffel-Wedges, serviert mit einem cremigen Sour-Cream-Dip

Grill-Equipment-Paket „All Inclusive“

Grillpavillion 3x3 m

25-30 Personen
€ 300,00

Einstellbaren Profi Holzkohlengrill

Ab 50 Personen
€ 400,00

Buffettische für Buffetaufbau mit Lackdecken

außer Haus € 23,50

Chafing Dishes (Warmhaltegeräte) für fertiges Grillgut

Qualitätsholzkohle und Briketts für optimales grillen

Sie möchten selbst für Ihre Gäste vor Ort grillen ? Wir liefern Ihnen gerne das passende Equipment. Auf Wunsch auch mit Personal

Warme Buffets ab 10 Personen

Seite 1 von 2

Preis pro Person

A. Prager Schinken in Kruste, Kartoffelgratin und Kaisergemüse mit Hollandaise	i.H € 22,50 a.H € 18,50
B. Spießbraten mit glasierten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Kohlrabigemüse	i.H € 22,50 a.H € 18,50
C. Hähnchenbrust Caprese mit Kartoffelgratin	i.H € 23,50 a.H € 19,50
D. Rindergulasch mit Bandnudeln	i.H. € 23,80 a.H € 19,80
E. Schlachtplatte mit Kasseler, versch. Würstchen, auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	i.H € 21,50 a.H € 17,50
F. Ganze Schweinshaxe bayrisch mit Kartoffel-Gurkensalat	i.H € 23,50 a.H € 19,50
G. Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und gem. Kaisergemüse	i.H € 25,50 a.H € 21,50
H. Rinderbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen, Kartoffelklößen und Kaisergemüse	i.H € 26,50 a.H € 22,50
I. Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl	i.H € 26,50 a.H € 22,50
J. Schweinefilet in Champignon-Rahm, Spätzle und Kaisergemüse	i.H € 27,50 a.H € 23,50
K. Gänsebraten mit Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Saisonpreis
L. Hirschgulasch mit Pfifferlingen, Eier Spätzlen und Rotkohl	i.H € 28,50 a.H € 24,50

Bitte beachten Sie, dass unsere warmen Buffetvariationen aus logistischen Gründen erst ab einer Gruppengröße von 10 Personen buchbar sind.

Warme Buffets ab 10 Personen

Seite 2 von 2

	Preis pro Person
M. Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet, Spätzle, Kroketten und Marktgemüse	i.H € 34,50 a.H € 30,50
N. Bœuf Bourguignon Ratatouille Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	i.H € 30,50 a.H € 26,50
O. Lachs Sahne Gratin mit Spinat und Salzkartoffeln	i.H € 28,50 a.H € 24,50
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 € 25,50 a.H € 21,50
R. Zwiebelrostbraten mit Biersoße, Schupfnudeln und Marktgemüse	i.H € 33,50 a.H € 29,50
S. Roastbeef in ganzen gebraten mit Sauce Bernaise oder Pfefferrahmsauce mit Parisiener-Kartoffeln und Markgemüse	i.H € 31,50 a.H € 27,50
T. Medaillons von der Hähnchenbrust an Pfeffersauße oder Salbeisauce Butter Gnocchi und Speckbohnen	i.H € 28,50 a.H € 24,50
U. Thai Curry Hähnchen mit Wokgemüse und Basmati Reis	i.H € 26,50 a.H € 22,50
V. Zanderfilet an Senfsauce mit Salzkartoffeln und Butter Blumenkohl	i.H € 28,50 a.H € 24,50
W. Lachsfiletstreifen mit Kräuter in Folie gegart mit Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli	i.H € 28,50 a.H € 24,50

Bitte beachten Sie, dass unsere warmen Buffetvariationen aus logistischen Gründen erst ab einer Gruppengröße von 10 Personen buchbar sind.

Hausgemachte Suppen

Rindfleischsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 17,50
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch und Gemüseeinlage	Ltr. € 16,50
Tomatensuppe mit Croutons	Ltr. € 15,50
Bergische Kartoffelsuppe (vegetarisch) mit Wursteinlage	Ltr. € 16,50 Ltr. € 19,50
Feine Kartoffelsuppe mit Krabben, Pfifferlingen oder Lachsstreifen ab...	Ltr. € 20,50
Gulaschsuppe mit Fleisch (vom Rind)	Ltr. € 21,50
Spargelcremesuppe (saisonbedingt)	Ltr. € 18,00
Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch	Ltr. € 18,50
Krabbensuppe mit Eismeergarnelen	Ltr. € 22,50
Büsumer Krabbensuppe	Ltr. € 26,50
Käse Lauchsuppe	Ltr. € 17,00
Thai Curry Suppe mit Kokosmilch	Ltr. € 18,50

Eintöpfe:

Erbsensuppe mit Einlage	Ltr. € 14,00
Graupensuppe mit Rindfleisch	Ltr. € 14,50
Bohnen mit Lammfleisch	Ltr. € 16,00

Suppenauswahl auf Anfrage

Gerne bereiten wir Ihre Wunschsuppe individuell für Sie zu.

Mindestbestellmenge: 4 Liter

Wir empfehlen 250 ml als Vorspeise oder 350 ml als Hauptgericht pro Person

Flying Buffet im Glas oder auf Miniplatten serviert

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

- ◆ 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
- ◆ Roastbeaf-Röllchen mit Waldorfsalat
- ◆ Schinkenröllchen auf Waldorfsalat
- ◆ Graved Lachs auf Reibekuchen
- ◆ Feurige Chicken Wing mit Sweet Chilisauce
- ◆ Feinkostsalate im Glas

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
- ◆ Hähnchenspieße 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

Cocktails

Aufwendig dekoriert serviert im Glas (ab 10 Stück)

- ◆ 4,80 € Geflügel Cocktail mit Spargel
- ◆ 5,40 € Schinken Cocktail mit Melonenkugeln
- ◆ 4,00 € Matjes Cocktail mit Äpfeln und Zwiebeln
- ◆ 5,80 € Krabben Cocktail mit Früchten und Cocktailsauce
- ◆ 7,00 € Nordsee Cocktail mit Nordseekrabben

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

Vorspeisen

Feine und Edel angerichtete Kalte Platten

Vegetarisch:

- ◆ Gemischter Antipastiteller
- ◆ Tomate- Mozzarella an Basilikum
- ◆ Auberginenröllchen gefüllt mit Schafskäse und Pinienkernen
- ◆ Gemüestickplatte mit Kräuter Dips
- ◆ Gemischte Brotpralinen mit Frischkäse
- ◆ Gegrilltes Mediterranes Gemüse mit Knoblauch und Olivenöl
- ◆ Gemischte Käseplatte
- ◆ Gefüllte Tortilla Wraps mit Spinat/Rucola
- ◆ Käsehäppchen auf Brottalern
- ◆ Blätterteigtaschen mit Spinat
- ◆ Bruschetta (als Salat)
- ◆ Obstplatte

Fisch:

- ◆ 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
- ◆ Gefüllte Tortilla Wraps mit Lachs
- ◆ Thunfisch Carpaccio
- ◆ Frische Austern
- ◆ Gegrillte Riesengarnelen mit versch. Dips
- ◆ Gefüllte Blätterteigtaschen mit Lachs
- ◆ Lachshäppchen auf Kartoffel- oder Spinatpuffern
- ◆ Shrimps mit Ei und Zitronenmayonaise
- ◆ Garnelen in Kräuter Knoblauch Marinade

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
- ◆ Gefüllte Tortilla Wraps mit Rind
- ◆ Gemischte Wurstplatte (Schinken, Braten, Salami, Mortadella, Mett u.s.w.)
- ◆ Vitello Tonato
- ◆ Panierte Partyschnitzel (vom Schwein, Pute oder Kalb)
- ◆ Hausgemachte Partyfrikadellen

Geflügel:

- ◆ Geflügelteile mit Ananas
- ◆ Chicken Nuggets mit versch. Dips
- ◆ Gefüllte Tortilla Wraps mit Hähnchen/Pute
- ◆ Geräucherte Entenbruststreifen auf Feldsalat
- ◆ Hähnchenbrust Teriyaki
- ◆ Spicy Hähnchenschenkel und Chickenwings

Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet zusammen

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Hauptspeisen

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Fleischgerichte vom Schwein:

- 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 auf Calvados Sauce
- Geschnetzeltes mit Champignons Züricher Art
- Fränkisches Schäufele mit Biersauce
- Leberkäse mit glasierten Zwiebeln
- Grill Haxen kross aus dem Ofen
- gekochtes Eisbein
- Rollbraten vom Schweinebauch wahlweise auch gefüllt
- Hackbraten im Wirsingmantel
- Spanferkel (ab 30 Personen)
- Räuberpfanne mit Champignons
- Pulled Pork mit Barbecue Soße
- Spare Ribs in verschiedenen Marinaden
- Filetspitzen Pfanne mit Paprika

Fleischgerichte vom Rind und Kalb

- Rinderbaten in Rotweinsoße
- Rindergulasch
- Argentinisches Black Angus
- Roastbeef am Stück
- Zwiebelrostbraten vom Entrecote
- Boeuf Stroganoff vom Rinderfilet
- Rheinischer Sauerbraten
- Hausgemachte Rinderrouladen
- Rinderfiletspitzen in Rahmsauce mit Saisonpilzen
- Beoff Bourguignon
- Kalbsschmorbraten mit Steinpilzen
- Kalbshaxe geschmort mit Pfifferlingen
- Klassische Rinderroulade Hausfrauen Art
- Kalbstafelspitz in Rahmsauce mit Steinpilzen

Fleischgerichte vom Lamm:

- Lammkarree mit Kräuterkruste
- Lammkeule Provincial
- Lammkoteletts vom Grill
- Lammragout
- Lammfilet Pfanne mit Pfeffersauce Madagaskar

Hauptspeisen

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Fleischgerichte vom Geflügel

- Putengeschnetzeltes Zürcher 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
- Hähnchen oder Puten Medaillon vom Grill
mit verschiedenen Saucen

Fleischgerichte vom Wild (Saisonbedingt)

- Eifeler Hirschgulasch mit Pfifferlingen
- Wildschweinkeule in Waldpilzrahmsauce
- Rehrücken am Stück
- Gemischte gegrillte Wildmedaillons
mit Sauce n. Wahl
- Geschmorte Rehkeule in Rotweinsauce
mit Steinpilzen
- Gemischtes Wildgulasch mit Waldpilzen

Fischgerichte:

- 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:

- Mediterrane Gemüselasagne
- Pasta Verdure
(Pasta mit mediterranem Gemüse
und gerösteten Pinienkernen)
- Pilzpfanne mit Rahmsauce
- Mediterrane Gemüsepfanne
mit Chili und Knoblauch
- Gemüse in Tempurateig
- Kürbisrisotto

Bitte beachten Sie, dass ab 10 Personen eine Mindestabnahme
von ca. 2–3 kg pro gewähltem Gericht gilt

Beilagen

Penne und Pasta

- Lasagne Bolognese
- Spinatlasagne
- Lachslasagne
- Tortellonii mit verschiedenen Füllungen (Fleisch, Spinat, Käse) in Tomaten oder Sahnesauce
- Tortellinieuflauf alla Panna
- Nudelauflauf mit Schinken und Tomaten
- Bandnuedeln (Tagliatelle) in verschiedenen Ausführungen
- Pasta mit Meeresfrüchten und Garnelen

Gemüse

- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
- Marktgemüse Blumenkohl, Karotte, Erbsen, Bohnen
- Leipziger Allerlei Erbsen, Möhre, Spargel, Sellerie
- 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
- Apfelsrotkohl
- Gegrilltes Mediterranes Gemüse

Sättigungsbeilagen:

- Kartoffelsahnegratin
- Parisiener Kartoffeln an Rosmarin
- Kartoffellauchgratin
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Bratkartoffeln (vegetarisch oder mit Speck)
- Herzoginnen Kartoffeln
- Kartoffel Wedges
- Salz-, Petersilien-, oder Rosmarin-kartoffeln
- Röstitaler
- Kroketten
- Pommes
- Kartoffelpüree
- Butter Gnocchi
- Frische Eier Spätzle
- Bandnuedeln
- Klöße
- Sauerkraut
- Bayrischkraut
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Basmatireis
- Schupfnudeln

Bitte beachten Sie, dass ab 10 Personen eine Mindestabnahme von ca. 2–3 kg pro gewähltem Gericht gilt

Alles zu seiner Zeit

Speisen der Saison

Spargel	(Ende April -> Mitte Juni)
Spargelessen	
fr. deutsche Spargel	Saisonpreis
Salzkartoffeln	
Saisonpreis	
Klare Butter / Sauce Hollandaise	
wahlweise gerne mit Schinken	
gegrillter Schweinefile oder Kalbsschnitzel	

Winterzeit ist Grünkohlzeit

Grünkohl	
klassisch mit Kartoffeln u. Speck	12,50 € pro Person
mit Mettwurst und / oder Kassler	
Klassisch	i. H. 14,00 € / a. H. 17,00 €
mit Mettwurst	i. H. 16,00 € / a. H. 13,00 €
mit Mettwurst Kassler	i. H. 17,00 € / a. H. 14,00 €
Gänse	Saisonpreis

Dessert

In einzelnen Gläsern fein angerichtet

Bayrische Creme mit Roter Grütze	4,00 €
Mousse au Chocolat mit Minze	4,00 €
Weiße Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren	4,50 € (n. Saison)
Obstsalat von frischen Früchten	4,50 €
Creme Caramel	3,50 €
Creme Brûlée	3,80 €
Mascarponecreme mit frischen Früchten	4,50 €
Panna Cotta mit Kirschhäubchen	3,80 €
Straciatella Creme	3,50 €
Wackelpeter mit Vanillesauce (mit Schwips)	4,00 € (4,50 €)
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	4,00 €
Whitecake	4,00 €
Petit Fours (Miniteilchen) ab 20 Pers.	4,00 €
Obst und Früchteplatte	4,00 €
Auswahl verschiedener Cup Cakes	4,50 €

Winterlicher Genuss

Adventstiramisu	4,50 €
Spekulatiuscreme	4,50 €
Orangen-Zimt Mousse	4,50 €

Grundsätzlich bieten wir unsere Desserts einzeln portioniert & dekoriert im Glas (ca. 120 - 140 ml.) oder Gläschen (ca. 75 - 80 ml.) an. Auf Wunsch aber auch in der Schale (mind. 1 Kg) auf Anfrage.
Mindestmenge bei Glas/Gläschen 10 Stück pro Sorte

Salate

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 Tortilla Chips

Mediterraner Thunfischsalat mit Rucolla



Mindestbestellmenge ca. 2-3 kg

Die Preisgestaltung erfolgt individuell für Sie abgestimmt.

Räumlichkeiten

Planen Sie Ihre Feier bei uns?

Unsere Räumlichkeiten bieten den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung. In unseren zwei renovierten Gesellschaftsräumen verwöhnt unser Team Sie und Ihre Gäste ganz individuell. Unser Leitspruch dabei: Genießen und sich wie zu Hause fühlen.“

ALLES AUS EINER HAND

Ihr Fest in besten Händen – Feiern ohne Kompromisse“ Überlassen Sie die Details uns und konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Gäste. Mit unserem „Alles-aus-einer-Hand“-Prinzip genießen Sie volle Planungssicherheit: Wir erstellen Ihnen ein faires Pauschalangebot pro Person, das das Buffet, alle Getränke und sämtliche Nebenkosten abdeckt. So kennen Sie bereits vor der ersten Gratulation Ihr Budget und können den Abend entspannt und unbeschwert genießen.

Wir sind für sie da!
Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Gespräch und Ihre Wünsche

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 kompletter Musik- und Lichtanlage und



Selbstverständlich stehen Ihnen auch unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier zur Verfügung

(Keine extra Saalmiete)



Saal 2
(Erdgeschoss)
für bis zu **50** Personen
mit Kaminofen



Pauschalpreisangebote

All-in Angebote

Genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen, während wir uns um den Rest kümmern. Mit unseren All-Inclusive-Arrangements feiern Sie völlig unbeschwert: Wir garantieren Ihnen volle Kostentransparenz von der ersten Planung an. So wissen Sie schon heute ganz genau, was Ihre Feier morgen kosten wird – ganz ohne versteckte Extras.“

Buffet

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

z.B. mit Buffet Nr. 4 Der Klassiker

ab 20 Pers. : € 65,50 p.P.

ab 30 Pers. : € 64,50 p.P.

ab 40 Pers. : € 63,50 p.P.

ab 50 Pers. : € 62,50 p.P.

Inklusive MWST

Sie feiern, wir kümmern uns um den Rest

Konzentrieren Sie sich ganz auf Ihre Gäste und den Moment – wir übernehmen die komplette Organisation. Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Rundum-sorglos-Paket zum attraktiven Festpreis

Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne

Das Pauschalangebot gilt für die ersten 8 Stunden Ihrer Feier.

Für jede zusätzliche Stunde berechnen wir eine

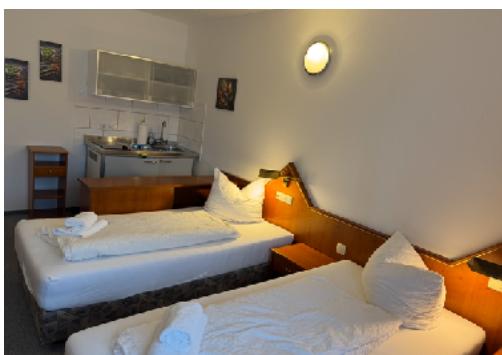
Verlängerungspauschale von 3,00 € pro Gast (basierend auf der angemeldeten Personenanzahl).

Gästezimmer

Sie erwarten Gäste von außerhalb?

Auch das ist kein Problem! In unseren modern eingerichteten Zimmern (allesamt mit Küche, Bad und TV) fühlen sich Ihre Gäste garantiert wohl.
Unsere voll ausgestatteten Unterkünfte befinden sich an zwei Standorten in Wülfrath: Henry-Ford-II-Str.3 und Wilhelmstraße 101/103

Einzelzimmer	50,00 € pro Tag/Nacht
Doppelzimmer mit Einzelbelegung	65,00 € pro Tag/Nacht
Doppelzimmer	75,00 € pro Tag/Nacht
3-Bett Zimmer	95,00 € pro Tag/Nacht
4-Bett Zimmer	115,00 € pro Tag/Nacht
Zuschlag bei nur einer Nacht	10,00 € pro Tag/Nacht
Haustierzuschlag	10,00 € pro Tag/Nacht



Wochenendgäste erhalten
5 € Rabatt pro Tag/Nacht
auf den Zimmerpreis

Getränkeservice / Saisonevents

Mehr als nur Getränke: Ihr Rundum-Sorglos-Service! 🍺

Sie planen eine Feier? Wir liefern nicht nur, wir packen mit an.

Unser Service endet nicht an der Bordsteinkante – wir sind erst zufrieden, wenn Ihr Event läuft.

- Top-Marken: Bolten Alt, Beck's Pilsener, Spaten Hell & Krombacher Pilsener.
- Profi-Equipment: 8-eckige Bierpavillons, Verkaufswagen mit Kühlung & Spültheke.
- Zubehör: Gläser, Stehtische und Tabletts inklusive.
- Vorteil: Maßgeschneiderte Preise und persönlicher Service bei Abnahme.

Erleben Sie kulinarische Highlights das ganze Jahr über!

Wir laden Sie ein zu unseren beliebten Saisonevents:

- Sommerfrische im Biergarten:** Genießen Sie laue Abende bei unserem Grillfest „All you can eat“ direkt in unserem Biergarten.
- Bayrische Gemütlichkeit:** Von Ende September bis Mitte Oktober bringen wir das Wiesn-Gefühl zu uns. Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an bayrischen Leckereien
- Traditionelles Gansessen:** Im November und Dezember servieren wir Ihnen unser festliches Martinsgans-Menü in 3 Gängen. Freuen Sie sich auf eine feine Vorsuppe, den klassischen Hauptgang und ein raffiniertes heiß-kaltes Dessert. (Nur mit Voranmeldung!)

Bauen Sie auf unsere Erfahrung.
Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot

Kühlwagen-/ Verkaufswagen

Getränke

Bolton Alt	3,40 €/Ltr.
Becks Pilsener	3,40 €/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 € / Mo-Do
inkl. Lieferung (30km) und Aufbau und Reinigung	250 € / 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 € / Mo-Do

Sonstiges

Bistrotische (Stehtische), rund	10,00 €/Stk
Bierzeltgarnitur (Set 1 Tisch, 2 Bänke)	16,50 €/Set
zzgl. Lieferung	

Unsere Verkaufswagen/Bierwagen: Ob unser Standardmodell „Gasthof Becker“ oder unsere Profi-Wagen wie der „Krombacher BP24“ mit Kühlhaus und die „Sabrina“ mit Zentralkühlung. Wir haben die passende Lösung.

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 Schanckecke, 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)

Allgemeine Geschäftsbedingungen

LIEFERUNG:

Bei Bestellmengen 200 € bzw. ab 20 Personen reine Buffetlieferung 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.

Damit wir unsere Preise stabil halten können, bitten wir Sie, Leihartikel wie Buffetbleche, Geräte und Geschirr innerhalb von 3 Tagen sauber gespült an uns zurückzugeben. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei ungespülter Rückgabe oder Fristüberschreitung eine Reinigungspauschale von 15 % des Rechnungsbetrages berechnen müssen.

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 Vollzähligkeit 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.