

Buffet Angebote für Party Service „Landhotel Multatuli“

Angebot 1:

Canapés belegt mit - pro Person a 6 Stck. € 10,00

Räucherheilbutt

Roastbeef

feine Geflügelleberpastete

Lachsschinken

französischer Käse 2 x

Canapés und halbe belegte Brötchen ab € 1,80 pro Stück!

Angebot 2:

Mini Frikadellen mit Frankf. Grüner Sauce pro Person € 11,00

Warme Lauchtorte

Warme Elsässer Schinkentorte

Avocadospießchen mit Räucherlachs

Mini Pastetten vom Wild mit Preiselbeerpflaume

Weinkäse mit Trauben

Angebot 3:

Putenbrustrollchen mit Preiselbeersahne pro Person € 15,50

Feine Landpastete mit Cumberlandsauce

Barbarie Entenbrust - kalt - rosa gebraten mit Orangenconfit

Leichte Fischterriner auf Dillsenfauce

Medaillons vom pochiertem Salm mit Creme fraiche und Wachtelei

Edelkäse mit Birnenkompott

Buffet-Vorschläge zur eigenen Zusammenstellung:

Vorspeisen kalt: Preis pro Person und Portion

Scampispieß in Olivenöl Marinade € 4,50

Graved Lachs Rosen mit frischem Meerrettich € 3,50

Variation von der Wisperforelle-Tatar, Filet geräuchert und Klößchen € 4,50

Graved Lachs im Crepemantel mit Creme fraiche € 4,50

Tatar vom Matjesfilet mit rote Beetestreifen € 2,50

Lachstatar mit Kaviar und Creme fraiche auf Kartoffelbrot € 5,00

Variation von Räucherfischen auf zwei Saucen € 6,50

Tafelspitzsülze auf Kresseschaum € 4,00

Medaillons vom Schweinefilet auf glacierten Apfelscheiben € 4,00
Carpaccio von mild geräucherter Gänsebrust € 2,50
Melonenkugeln in Portwein mit Parmaschinken € 3,50
Wachtelpraliene auf Waldorfsalat € 4,50
Wachtelbrüstchen auf Salat von roten Linsen € 6,50
Hirschrücken Medaillon auf glacierten Weintrauben € 6,50
Eingelegte Winzersülze in Riesling auf Apfel-Lauchsalat € 3,00
Gefüllte Tomate mit Gemüse oder Frischkäse € 2,50
Gemüseterrine mit Kräutersauce € 3,00
Champignons mit Frischkäse und Kräutern gefüllt € 2,50
Pumpernickel- und Knäckebrot mit zweierlei Spundekäse € 2,50
Gefüllte Eier mit Kaviar und Gervais € 3,50

Suppen:

Kraftbrühe mit Flädle oder Ravioli € 2,00
Rheingauer Kräuterschaumsuppe mit Riesling verfeinert € 2,50
Kartoffelcremesuppe mit Lauch und Speckstreifen € 3,00
Tomatencreme mit Sahne, Gin und Brotcroutons € 3,00
Klare Fischsuppe mit Klößchen und Riesling € 3,50
Norwegische Kartoffelcreme mit Krabben € 3,50
Hummercreme mit Shrimps und Rieslingsekt aufgefüllt € 4,50
Lauchcreme mit Creme fraiche und Brotcroutons € 2,50
Tomatenessenz mit Wachtelei € 3,50
Kerbelcreme mit grünem Spargel € 3,50
Zucchini-creme mit Graved Lachsstreifen € 3,00
Gulaschsuppe in der Brottasse € 4,50

Salate: Preise nach Menge und Person

Chicoreesalat mit Äpfel und Nüssen in Cocktaildressing

Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept

Gemischte Salatplatte mit zwei Dressings

Tortellinisalat mit Schinken und Broccoli

Schnibbelbohnen in pikanter Sahne Rieslingsauce

Waldorfsalat mit Nüssen

Tomaten Basilikumsalat mit Olivenöl und Balsamico

Meeresfrüchte „Toskana“

Geflügelsalat in milder Curry-Cognacsauce

Ostasiensalat mit Krabben in Curry Dressing

Rohkostsalat aus Angeboten der Jahreszeit

Zucchinisalat in Olivenöl Marinade

Shrimps Cocktail in leichter Sc.Rose

Heringssalat mit feinen Böhnchen

Gemüsesalat mit Wachteleiern

Waldpilzsalat in Himbeer-Vinaigrette

Feldsalat mit Kartoffel Dressing

Rucolasalat in Walnussöl-Himbeer Dressing

Hauptgerichte:

Bauernbratwürste mit Zwiebelsauce

Beinschinken geräuchert

Fleischkäse mit Kräutersenf

Poulardenbrüstchen in Gewürztraminersauce

Putengeschnetzeltes in Riesling Kräutersauce

Schweinelende auf Sahne Zucchini
Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
Schweinelendchen in Blätterteigmantel
Tiroler gekochter Schinken im Brotteig
Kalbsbraten „Bürgerliche Art“
Kalbrücken am Stück gebraten
Zanderfilet auf Gemüsestreifen in Pernodsauce
Kalbsröllchen in Basilikumsauce
Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Rinderroulade in eigener Sauce geschmort
Entenkeule kross gebraten, Jus vom eigenen Saft
Hirschgulasch in Spätburgundersauce
Herzhafter Spießbraten
Lachsschnitte in Rieslingsauce auf Blattspinat
Kalbssteak auf Austernpilzen in Cognacsauce
Gefüllte Maispoullarde in Portweinsauce

Die Preise werden pro Person und nach Zusammenstellung der einzelnen Gerichte mit Beilage berechnet!

Beilagen:

Risoleekartoffeln
Kartoffelrösti
Kartoffelgratin
Pomme Macaire
Kartoffelklöße
Würfelkartoffeln
Salzkartoffeln
Butterspätzle
Bandnudeln
Feine bunte Bandnudeln
Butterreis
Schwarz-weißer Reis
Gemüse Auswahl nach Ihren Wünschen
Apfelrotkohl
Bayrischkraut
Glaciertes Feldgemüse

Feine Speckböhnchen
Broccoli mit Mandelkruste
Romanescorößchen
Vicchi Karottengemüse

Dessert und Käse: Preis pro Person und Portion

Kleine Tarteletts gefüllt mit Weincreme und Früchten € 3,50
Rote Grütze mit Vanillesauce € 3,50
Marinierte Pflaumen mit Zimt mousse € 4,00
Mascarponecreme mit Früchten € 4,00
Frischer Obstsalat - mariniert - € 4,00
Weiße- und Braune Mousse au Chocolate € 4,50
Weinschaumcreme auf Himbeermark € 3,00
Aßmannshäuser Rotweincreme € 3,50
Graubrotknödel auf Caramel-Vanillesauce € 3,50
Terrine aus Zitrusfrüchten an Saucenspiegel € 4,00
Topfenknödel auf Rumfrüchten € 4,00
Pochierte Rotweibirne auf Zimtsahnecreme € 3,50
Schneeball in Vanillesauce mit Caramel € 4,00
Salat von Kiwischeiben € 3,50
Pflaumengrütze mit Bayrisch Creme € 3,50
Baby Annanas Variation € 5,00
Erdbeerschaumsüppchen mit weißer Mousse au Chocolate € 4,00
Käsewürfel garniert € 3,50
Rustikale Käseauswahl € 4,50
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben € 5,50
Französisches Käsebrett garniert € 6,50
Internationale Käse Auswahl -nur das beste zum Schluss- € 7,50

Unsere zusätzlichen Leistungen für Personal, Geschirr, Getränke, Tischwäsche, Blumen und Dekoration!

Gerne sind wir bereit Sie auch bei der weiteren Organisation wie Musik, Unterhaltung, Bestuhlung, Partyzelte und Räumlichkeiten zu unterstützen!

Personal

Leitung des Service € 35,00/Std.

Service pro Person und Stunde € 20,00

Leitung der Küche € 40,00/Std.

Köche pro Person und Stunde € 25,00

Geschirr

Teller klein, Teller groß, Suppentassen - pro Person € 2,20

Brotmesser, Löffel, Messer, Gabel, Dessertbesteck - pro Person € 2,00

Rotweingläser, Weißweingläser, Wassergläser, Biergläser - pro Person € 1,00

Tischwäsche

Tischdecke aus Stoff - pro Tisch € 2,80

Tischdecke aus Duni - € 2,00

Überdecken aus Stoff - pro Tisch € 1,80

Überdecken aus Duni - € 1,50

Mundservietten aus Stoff € 0,90 Mundservietten aus Duni € 0,40

Mundservietten einfach € 0,20

Getränke

San Pellegrino Mineralwasser 0,75 Lt. € 3,50

Mineralwasser ihrer Wahl 0,75 Lt. € 3,00

Coca-Cola 1 Lt. € 3,00

Apfelsaft 1 Lt. € 4,00

Orangensaft 1 Lt. € 4,00

Fl. Weizenbier 0,5 Lt. € 2,20

Kölsch oder Pils vom Fass 0,3 Lt. € 1,80

Weine und andere Getränke auf Anfrage!

Blumen und Dekoration

Blumendekoration Rustikal:

Tischdekoration ab € 10,00

Tischdekoration mit Bändern und Kerzen ab € 13,00

Buffetgestecke ab € 20,00

Dekoständer ab € 70,00

Wand oder Ampelgestecke ab € 40,00

Diese Dekoration wird mit Blumen der Saison gearbeitet, bietet den Vorteil der Preisgünstigeren Gestaltung!

Blumendekoration Exotic:

Tischdekoration ab € 20,00

Tischdekoration mit Kerzen und Bändern ab € 25,00

Buffetgestecke ab € 40,00

Dekoständer ab €130,00

Wand oder Ampelgestecke ab € 80,00

Diese Arrangement beinhaltet ausgefallene Floristik mit Orchideen, Calla Strelitzien, Heleconien usw.!

Blumendekoration Exklusive:

Tischdekoration ab € 15,00

Tischdekoration mit Kerzen und Bändern ab € 20,00

Buffetgestecke ab € 35,00

Dekoständer ab €110,00

Wand oder Ampelgestecke ab € 60,00

Diese Dekoration wird mit Rosen,Lilien,Gerbera,Euphorbien gearbeitet- wirkt im allgemeinen sehr dezent!

Blumenfantasien:

Hier werden bestimmte Themen floristisch ausgearbeitet wie z.B. Frühlingserwachen, Sommernachtstraum, Herbststimmung und Wintermärchen! Die Preise werden je nach Umfang berechnet. Alle Preise sind ca. Preise, je nach Ausführung und Jahreszeit. In den Preisen ist die Leihgebühr für diverse Gefäße, Dekoständer, Stofftücher, Figuren, Kerzenständer, usw. enthalten! Für Aufbau Arbeiten vor Ort berechnen wir € 25,00! Selbstverständlich kann alles nach Ihrem persönlichen Geschmack verändert oder erweitert werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Alle Preise verstehen sich in € zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zurzeit 7 % bei außer Haus Service. Alle Lieferungen sind innerhalb von sieben Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug in Bar oder Überweisung zahlbar. Alle Lieferungen sind bis 20 km kostenfrei, danach berechnen wir € 1,00 pro gefahrenen Kilometer. Die Berechnung der Arbeitszeiten von Servicepersonal und Köchen erfolgt ab Abfahrt und Ankunft im Landhotel Multatuli.

Mit diesen Angeboten sind unsere Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft. Gerne vermitteln wir die entsprechenden Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung. Ebenso bereiten wir Gerichte bei Ihnen zu Hause oder in unserer Küche nach Ihren Vorstellungen und Wünschen vor. Wir stehen für Ihre persönlichen Wünsche und Beratung gerne zu Ihrer Verfügung. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Familie Djolai und Mitarbeiter