

# Café-Restaurant **VIER JAHRESZEITEN**



## Bankettmappe Dabringhausen

Veranstaltungen

Buffets

# Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN



## *Unser Angebot*

Buffets ab 10 Personen

## *Preis-Struktur*

Unsere Preise für Buffets haben Gültigkeit für Gäste ab 12 Jahren.  
Für "kleine Gäste" unter 12 Jahren bieten wir jeweils verminderte Pauschalpreise.  
Kinder von 0-3 Jahre speisen bei uns gratis.

- Buffet "Frühstück" für 9,90 € pro Person ( Kids 4,90€)
- "Bergische Kaffeetafel" für 16,90€ pro Person (Kids 9,90€)

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich zzgl. Getränke & von Ihnen gewünschte bzw. gebuchte Zusatzleistungen.

## *Unser Weg zu Ihrer Veranstaltung*

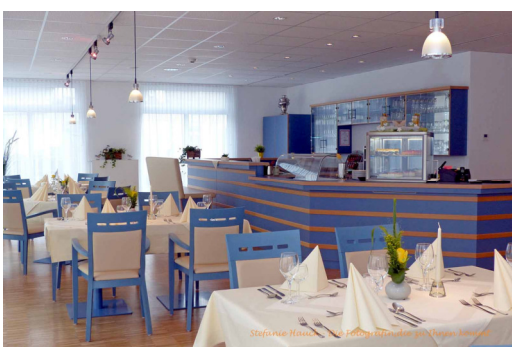
Jede Veranstaltung sollte ausführlich, Ihren Wünschen entsprechend, bis ins letzte Detail geplant werden. Hierzu unterhalten wir uns mit den Gastgebern in einem persönlichen Gespräch.

Darauf basierend erstellen wir Ihnen ein unverbindliches und übersichtliches Angebot samt detailliertem Veranstaltungsablauf.

Letzterer lässt sich inhaltlich natürlich auch nach Angebotserstellung jederzeit anpassen.

Darüber hinaus bieten wir zu jeder Veranstaltung einen entsprechenden Vertrag an, damit Sie die von Ihnen gewünschten Räumlichkeiten bindend reservieren können.

Die tatsächliche Personenzahl benötigen wir erst einige Tage vor dem Termin Ihrer Veranstaltung - somit bezahlen Sie die gewünschten Speisen nur für die Anzahl der Gäste, welche Sie uns mitgeteilt haben...



# Café-Restaurant

# VIER JAHRESZEITEN

## *Buffet "Frühstück"*

9,90€ pro Person

### Speisen

- Graubrot & Vollkornbrot
- Weizen- & Mehrkornbrötchen
- Hefestuten
- Butter & Margarine
- Quark
- Erdbeer- & Aprikosenkonfitüre
- Honig
- Aufschnitt von Kochschinken, Schwarzwälder Schinken & Salami
- Zwiebelmett
- Gouda-Schnittkäse & Brie
- Gekochte Eier
- Rührei mit Speck

### Getränke

- 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee pro Person
- 1 Glas Orangensaft

# Café-Restaurant

# VIER JAHRESZEITEN

## *"Bergische Kaffeetafel"*

16,90€ pro Person

### Speisen

- Graubrot & Schwarzbrot
- Hefe- & Rosinenstuten
- Rodonkuchen
- Nuss-Zwieback
- Butter & Margarine
- Quark
- Erdbeer- & Aprikosenkonfitüre
- Apfelkraut & Zuckerrübensirup
- Honig
- Aufschnitt von Kochschinken, Schwarzwälder Schinken & Salami
- Zwiebelmett & Blutwurst
- Gouda-Schnittkäse & Brie
- Bergische Waffeln
- Sauerkirschen
- Schlagsahne
- Milchreis mit Zimt & Zucker

### Getränke

- 1 Tasse Kaffee oder 1 Glas Tee pro Person
- Kanne Kaffee extra: klein 5,00 €, groß 8,00 €

# Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

Gerne stellen wir Ihnen aus unserer Angebotsauswahl Ihr passendes Buffet zusammen (ab 10 Personen). Die angebenen Preise verstehen sich pro Person.

Eine reichhaltige Auswahl finden Sie hier:

### Suppen: (Wählen Sie *eine* Suppe)

- Tomatencrèmesuppe mit Speck, verfeinert mit Crème Fraîche & Schnittlauch 2,00 €
- Rinderbrühe vom Tafelspitz mit Einlage, Wurzelgemüse & Petersilie 2,00 €
- feurige Pfefferschotencrèmesuppe mit Schnittlauch 3,00 €
- Rinder-Consommée (Kraftbrühe) von Tafelspitz mit Einlage, Wurzelgemüse & Petersilie 3,00 €
- Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Koriander 3,00 €
- Erbsen-Minz-Crèmesuppe mit Croûtons 3,00 €

### Vorspeisen:

- Weizen-Knüppelbrot mit Butter 1,50 €
- Weizen- & Roggenknüppelbrot mit Butter oder Kräuterbutter 2,50 €
- Weizen- & Roggen- & Zwiebel-Knüppelbrot mit Butter oder Kräuterbutter 3,00 €
- gemischte Blattsalate mit Tomaten und Gurken  
*mit hausgemachtem Dressing oder Balsamico Vinigrette* 1,50 €
- gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Möhren  
*mit hausgemachtem Dressing oder Balsamico Vinigrette* 2,50 €
- gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Möhren, Paprika  
*mit hausgemachtem Dressing oder Balsamico Vinigrette* 3,00 €

# Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

**Hauptgänge:** (Wählen Sie zwei Hauptgänge)

*Fleisch, Geflügel & Fisch*

- Bratwurst/ Currywurst mit Pommes Frites und Mayonnaise 4,90 €
- paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise 5,90 €
- Kasselerhacken, Bratenjus, Schnittlauch-Kartoffelstampf und Sauerkraut mit Speck 5,90 €
- Puten-Gyros mit Tzaziki, Pommes Frites und Krautsalat 4,90 €
- Putenbrust-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Rahm und Butterspätzle 7,90 €
- Kümmel-Senfkrustenbraten vom Schweinenacken in Bratenjus mit Kartoffelkroketten und Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln 8,90 €
- gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmjus mit Kartoffel-Rösti und Vichy-Karotten 8,20 €
- Zarter Rinder-Schmorbraten in Rotwein-Jus mit Petersilien-Salzkartoffeln und Brokkoli mit Mandelbutter 9,90 €
- gebratenes Lachfilet mit Butterkartoffeln, Blattspinat mit Schalotten in Rahm 9,90 €
- Rinder-Gulasch mit Kartoffelklößen mit Petersilienbutter und bunter Paprika-Garnitur 9,90 €
- Kalbs-Ragout mit Butterspätzle und Champignon-Garnitur 10,90 €
- Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelrösti, Brokkoli und Sauce Hollandaise 9,90 €
- Rinder-Rouladen "Hausfrauen Art" mit Petersilien-Salzkartoffeln, Romanesco, Sauce Bernaise 10,90 €

# Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

### *Vegetarisch*

- Reibekuchen mit Apfelkompott, Schwarzbrot, Rübekraut und Butter 5,50 €
- Quiche von weißen Zwiebeln & frischem Oregano, gratiniert mit Gouda 5,50 €
- weiße Kräuterbandnudeln mit fruchtiger Tomatensoße 5,90 €
- grüne Pasta, mariniert mit Knoblauch & Kräutern und Bolognese vom Wurzelgemüse 7,90 €
- Gnocchis mit Tomate, roter Zwiebel und & Blattspinat in Parmesan-Rahmsoße 7,90 €

### Desserts:

- Rote Grütze mit Vanillesoße 2,00 €
- Schokoladenpudding mit Schlagsahne 2,00 €
- Sahnequark "Schwarzwälder Art" mit Sauerkirschen und Schokoladenraspel 3,00 €
- Schokoladenkuchen vom Blech mit Vanille-Soße 3,00 €
- frischer Obstsalat mit Trauben, Mango, Ananas & Honigmelone und English Cream 3,50 €
- "Mousse au Chocolat" von dunkler Kuvertüre mit Schlagsahne und Physalis 3,80 €



# Café-Restaurant

# VIER JAHRESZEITEN

unsere Buffetvorschläge:

## Buffet 1

Tomatencremesuppe verfeinert mit Creme Fraiche

\*

Weizen und Roggenknüppelbrot mit Kräuterbutter

\*

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti Brokkoli und Sauce Bernaise

\*

gebratenes Lachfilet mit Butterkartoffeln und Blattspinat mit Schalotten in Rahm

\*

frischer Obstsalat mit Trauben, Ananas, Mango und Honigmelone und Englisch Cream



# Café-Restaurant VIER JAHRESZEITEN

## Buffet 2

Karotten-Ingwer-Cremésuppe mit Koriander

\*

gemischter Blattsalat mit Tomaten und Gurken

\*

Putenbrustgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Rahm und Butterspätzle

\*

Rinderrouladen "Hausfrauen Art" mit Petersilien-Salzkartoffeln, Romanesco und Sauce Bernaise

\*

Sahnequark "Schwarzwälder Art" mit Sauerkirschen und Schokoladenraspel

### Preisliste für Veranstaltungen

Leistung	Betrag
----------	--------

# Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

Raum "Restaurant"	150 € Pauschal
Raum der Begegnung	35 € Pauschal
Stehtische inkl. Hussen	5 € je Einheit
Tellergeld (anfallend bei mitgebrachten Speisen)	2,50 € pro Person
Korkengeld (anfallend bei mitgebrachten Getränken)	4,50 € pro Flasche
Menükarten	1,50 € pro Person
Blumenschmuck	nach Absprache

# Café-Restaurant

## VIER JAHRESZEITEN

### Rund um Service

Selbstverständlich ist die Vorhab-Beratung zu Ihrer Veranstaltung unverbindlich und kostenlos.

Unser Standart im Restaurant: Die Tische werden vom Service-Personal natürlich mit Tischdecken, Papierservietten, Kerzen (auf Wunsch) kostenfrei für Sie gedeckt. Den im Haus vorhandenen Blumenschmuck stellen wir ebenfalls zur Verfügung.

Eine ausführliche Übersicht über alle weiteren Leistungen finden Sie auf der "Preisliste für Veranstaltungen".

### Haftungsausschluss

Bei der Veranstaltung am Buffet nicht vollständig verzehrte Speisen können natürlich nach dem ende der Feierlichkeiten von Ihnen mit nach hause genommen oder Ihren Gästen mitgegeben werde. Hierzu muss jedoch bereits im Vorfeld ein Haftungsausschluss von Ihnen unterzeichnet werden, da wir im Nachgang der Veranstaltung keine Verantwortung ehr für die mitgenommene Ware übernehmen.

### Sonstiges

Unsere Bankettmappe weist zwecks besserer Übersicht keine Allergene und Zusatzstoffe aus. Diese können im persönlichen Gespräch auf Wunsch mitgeteilt werden.

Für bei Veranstaltung selbst produzierte und mitgebrachte Speisen der Gäste (Beispiel: Kuchen) erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Person (gilt auch für anwesende Kinder). Hiervon ausgenommen ist eine Motto-Torte, passend zum Event (Beispiel: Hochzeits- oder Tauftorte).

