



# PARTYraum Preisliste



# Genusswerk Höner

[www.genusswerk-hoener.de](http://www.genusswerk-hoener.de)

# Höner's Partyraum

---



## **!!! Wichtige Information !!!** **Bitte unbedingt lesen**

Lieber Party Raum Interessent.

Unser Party Raum ist erst fest gemietet, wenn uns der ausgefüllte und unterschriebene Vertrag vorliegt.

Einen Mietvertrag finden Sie auf der letzten Seite dieser Preisliste.

Nach Abschluss des Mietvertrags bitten wir Sie ca. 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns einen Termin zu vereinbaren um die Einzelheiten Ihrer Feier zu besprechen.

Wir weisen Sie nochmals darauf hin das ein Abschluss eines Mietverhältnisses bindend ist.

---

Bei Fragen: 05241 / 9708-0

Öffnungszeiten:

Mo: 8-18 Uhr

Di: 8-18 Uhr

Mi: 8-14 Uhr

Do: 8-18 Uhr

Fr: 8-18 Uhr

Sa: 8-14 Uhr

---

HP: [www.genusswerk-hoener.de](http://www.genusswerk-hoener.de)  
E-mail: [info@genusswerk-hoener.de](mailto:info@genusswerk-hoener.de)

Preisliste Gültig ab Jan.2020

# Suppen und Eintöpfe

---

Gulaschsuppe mit Champignons	Port. 3,80 €
Gulaschsuppe mit Brechbohnen	Port. 3,80 €
Ochsenschwanzsuppe	Port. 3,80 €
Tomatencreme - Suppe	Port. 3,70 €
Gyros – Suppe	Port. 3,90 €
Käsecreme - Suppe	Port. 3,90 €
Broccolicreme - Suppe	Port. 3,70 €
Mitternachtssuppe mit Ananas	Port. 3,90 €
Serbische Bohnensuppe	Port. 3,90 €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	Port. 4,20 €

1 Port. ca. = 500 ml

## Vorsuppen & Vorspeisen

---

Rindfleischsuppe mit Spargel, Eierstich und Markklößchen	Port. 2,40 €
Hühnersuppe mit Spargel	Port. 2,50 €
Zwiebelsuppe	Port. 2,40 €
Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch – Creme – fraiche Shrimps - Cocktail mit Orangenfilet	Stck. 3,80 €
Shrimps in Backteig mit diversen Dipp's	Port. 2,95 €
Gegrillte Garnelenspieße mit Knolauchsoße	Port. 3,45 €
Melonen – Schiffchen mit westfälischen Schinkenspeck und Weintraube garniert	Stck. 2,80 €
Roastbeefröllchen mit feiner Meerrettich Füllung und frischen Baguette	Port. 2,95 €
Kräuterbaguette „ Grossinni „	Port. 1,95 €



## Kalte Platten

### Aufschnittplatte (10 Pers.)

Dauerwurst, Frischwurst,  
Braten, Schinken, Käse  
150 g pro Pers.

33,- €

### Aufschnittplatte Rustikal ( 10 Pers.)

Dauerwurst, Blutwurst,  
Leberwurst, Hausmacher Sülze  
und Griebenschmalz  
150 g pro Pers.

27,50 €

### Fischplatte (10 Pers.)

Räucherlachs, Forellenfilet,  
Heilbutt, und Sahnemeerrettich  
100 g pro Pers.

44,50 €

### Käseplatte (10 Pers.)

verschiedene Sorten Käse  
100 g pro Pers.

34,- €

### Bratenplatte (10 Pers.)

Kasslerbraten, Schweinebraten,  
Roastbeef, Schweinemedalions,  
und Senf- Sahne- Soße  
100 g Pro Pers.

38,50 €

### Schinkenplatte (10 Pers.)

Mehrere Sorten Schinken  
100 g pro Pers.

38,50 €

### Mettschweinchen (10 Pers.)

Thüringer Mett auf Zwiebelringen  
150 g Pro Pers.

25,- €

## Vorspeisen und Häppchen

### Schwarzbrottaler mit Bresso

Stck. 1,20 €

### Gefüllte Eier

garniert mit Kaviar  
oder Krabben

½ Stck. 1,30 €

### Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Port. 3,60 €

### Chicken Crossy

und Hausgemachter Knoblauchdipp

Port. 1,60 €

### Party- Frikadelle (ca.50 g)

Stck. 0,80 €

### Frikadelle (ca. 120 g )

Stck. 1,20 €

### Frikadelle (ca. 180 g)

Stck. 1,80 €

### Party- Schnitzel

Stck. 1,70 €

### Spargelröllchen

Stck. 1,50 €



selbstverständlich stellen wir Ihnen die  
Büffets nach ihren wünschen zusammen.

# Kalte Büffets

---

## Frühschoppen Büffet

Gulaschsuppe mit Champignons,  
Mettschweinchen,  
Käsebrett, dazu Partybrot

pro Person 8,70 €

## Empfangs Büffet

gut belegte Schnittchen,  
kleine Frikadellen, Käseigel

pro Person 7,70 €

## Kaltes Büffet

Hähnchen - Keulen, kleine  
Schnitzel, Frikadellen,  
Spargelröllchen, Bratenplatte,  
gemischtes Käsebrett, Salate  
nach Wahl,  
dazu Partybrot

pro Person 14,50 €

## Kaltes Büffet mit Fischplatte

gemischte Bratenplatte mit: Kassler, Medaillons,  
Roastbeef, Schweinebraten und Remouladensöße  
kleine Schnitzel, Frikadellen, Fischplatte,  
Spargelröllchen, Käsebrett, Salate nach Wahl,  
dazu Partybrot

pro Person 16,50 €

## Rustikales Büffet

Kasslerbraten, Mett-Schweinchen, Schinken- und  
Bauernmettwurst, Sahneheringe, Hausmacher Sülze,  
verschiedene Gurkensorten, Käsebrett,  
dazu Partybrot

pro Person 12,50 €

# Brot und Backwaren

---

Stangenbrot	2,80 €
Schnittlauchstange	3,10 €
Kräuterstange	3,10 €
Roggenstange	2,80 €
Zwiebelstange	3,10 €
Sovitalstange	3,10 €
Käsestange	3,40 €
Krustenstange	2,80 €
Partybrötchen	0,40 €
Brötchen	0,35 €
Reihensemmel	0,29 €
Suppenbrötchen	0,30 €
Partyrad Hell ( 30 Teile )	10,50 €
Laugenbretzel	1,10 €
Laugenbaguette	1,10 €
Fladenbrot	2,40 €
Ciabatta	2,40 €

# Kuchen zu jeden Anlass

---

Butterstreuselkuchen ( Familienstück ca.6 Stücke)	2,80 €
Butterapfelkuchen ( Familienstück ca.6 Stücke)	3,60 €
Bienenstich ( Familienstück ca.6 Stücke)	4,50 €
Hefe- Donuts	1,15 €
Erdbeerschnittchen	2,40 €
Joghurt – Sahne – Schnittchen	1,80 €

(Weitere Backwaren, Kuchen und Torten auf Anfrage)



# Büffetvorschläge

## Familien Büffet

Warmes Büffet: Putenrollbraten mit Käse gratiniert in Rahmsoße,  
Lachsbraten mit Kräutermett gefüllt,  
Reis, Bratkartoffeln und Kroketten.

Kaltes Büffet: Schinkenplatte mit Honigmelone  
gemischtes Käsebrett, verschiedene Salate und  
gemischer Brotkorb

pro Pers. 18,50 €

## Büffet Gut Bürgerlich

Warmes Büffet: Schweizer- Rahmgeschnetztes  
dazu Spätzle,  
Schlemmer Schnitzel mit Spargel und  
Holandaise überbacken dazu Kroketten,  
Hähnchenbrustfilet`s

Gemischte Gemüseplatte mit Prinzessbohnen,  
Fingermöhren, Blumenkohl und Brokkoli

Kaltes Büffet: Party-Frikadellen, Spargelröllchen,  
gemischtes Käsebrett  
verschiedene Salate und gemischer Brotkorb

pro Pers. 18,90 €

## Gala Büffet

Warmes Büffet: Rinderbraten oder Fischfilet in  
Krabbensahnesoße,  
Schweinemedaille in Sahnesoße  
Kartoffel - Gratin und Kroketten,  
Hähnchenbrustfilets mit oder ohne Mandeln,  
Gemüseplatte mit Prinzessbohnen, Fingermöhren,  
Blumenkohl und Brokkoli

Kaltes Büffet: Fischplatte mit Lachs, Forellenfilets  
und Heilbutt  
gemischte Salate  
Party- Frikadellen, Spargelröllchen  
gemischtes Käsebrett und Brotkorb

pro Pers. 23,50 €

## Bayrisches Bauernbüffet

Grillhaxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  
frisch gebackener Fleischkäse, Brotkorb  
gemischtes Käsebrett und Laugenstangen

pro Pers. 13,90 €

## Schlemmer Büffet

Warmes Büffet: Schweinemedailles in  
Kräuter- Rahm – Soße,  
Putengulasch „Waldmanns Art“  
Hähnchenbrustfilet`s,  
Wildreis, Salzkartoffeln, Rösti – Taler,  
Kaisergemüse

Kaltes Büffet: eine Auswahl an Roh - Schinken,  
Spargelröllchen, verschiedene Salate,  
Käsebrett, gemischer Brotkorb  
und Butter

pro Pers. 19,90 €

## Feinschmecker Büffet

Warmes Büffet: Fischfilet in  
Krabben - Sahne Soße,  
Hähnchen – Schnitzel - Pfanne überbacken,  
Rinderrahmgeschnetztes mit Waldpilze.

Beilagen:  
Wildreis, Kroketten,  
frische Eierspätzle und  
Frühlingsgemüse mit Hollandaise.

Kaltes Büffet: Fischplatte mit Lachs, Forelle  
und Heilbutt  
garniert mit gefüllten Eiern und Kaviar  
Käsebrett gemischt und Creme de Charlotte  
Salate: Porreesalat, Gurkensalat, Griechischer  
Bauernsalat  
gemischer Brotkorb

pro Pers. 19,90 €

## Fuhrmanns Büffet

Schinken- Krusten- Braten mit Altbiersoße,  
Speckbohnen und Röstitalern

Überbackene Schnitzel mit Champignonragout,  
Gemüsevariationen und Petersilienkartoffeln

Pumpnickelcreme mit Waldfruchtsoße  
und  
Herrencreme

Pro Pers. 16,90 €

# Büffetvorschläge

## Gourmet Büffet

Warmes Büffet: Westfälisches Zwiebelfleisch auf Wunsch mit Kartoffelsalat, Putenrollbraten in Kräuterrahmsoße und Hähnchenbrustfilets, eine Auswahl an Gemüse, Prinzessbohnen im Speckmantel Butterkartoffeln mit Petersilie, Herzoginkartoffeln

Kaltes Büffet: gemischte Käseplatte  
Fischplatte mit Räucherlachs, Heilbutt und Forelle,  
Bunt gemischte Salatplatte mit French und Joghurt Dressing  
pro Pers. 19,90 €

## Westfalen Büffet

Grünkohl mit Kohlwurst und Kassler- Braten, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln Mettschwein auf Zwiebelringen gemischtes Käsebrett und Partybrot  
pro Pers. 13,50 €

## Bierbraten – Menü

Bierkrustenbraten in Zwiebel Soße und Schweinemedailon in Sahnesoße  
Hähnchenschnitzel mit und ohne Mandeln, Kaisergemüse mit Hollandaise, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln und Kroketten  
pro Pers. 14,90 €

## Menü Hawaii

Hawaii Krüstchen  
(Putenschnitzel gefüllt mit Ananas und Käse)  
Hähnchenbrustfilets mit und ohne Mandeln,  
Schweinefilet in Sahnesoße, verschiedene Früchte zum Geflügel,  
Kaisergemüse mit Hollandaise, Kroketten oder Kartoffelgratin.  
pro Pers. 12,90 €

## American – Snack – Büffet

Onion – Rings, Chili – Poppers, Spare – Rips, Rinderhacksteak "Texas" Potato – Wedges mit Soure Crème, Chicken – Drumsticks, Chicken – Crackers Div. Dip's  
z.B. Salsa, Süß – Sauer, Honig – Senf, Red hot Chili Pepper,  
Auf Wunsch diverse Salate  
pro Pers. 12,50 €

## Weihnachts – Büffet

Vorspeise: Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch – Creme Fraiche  
Hauptgänge: Entenbrust in Orangenrahmsoße mit Erdbeerrotkohl und Schupf Nudeln.  
Wildragout in Preiselbeer – Rotweinssoße mit Waldpilzen, Broccoli und Klößen.  
Nachspeise: Weihnachtliches Tiramisu  
Pro Pers. 20,50 €

# Büffetvorschläge

---

## Büffet Vierjahreszeiten

### Vorspeise:

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit  
Schnittlauch – Creme – Fraiche

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum  
und Balsamicomarinade

verschiedene angemachte Salate sowie Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

### Hauptgänge:

Schweinelendchen mit Gorgonzola gratiniert,  
mini Rinderrouladen in Zwiebelsoße,  
Schollenfilet in Dill – Specksoße  
Hähnchenbrustfilet in Tempurateig mit Süß – Saurer Soße

### Beilagen:

Ingwer – Duftreis, Pesto – Nudeln, Schnittlauchkartoffeln  
Speckbohnen und dreierlei Gemüseauswahl

### Dessert:

Straciatella - Mousse mit Erdbeersoße  
und Eierlikörcreme

pro Pers. 27,50 €

ab 40 Pers.

---

## Büffet Mediterrane

### Vorspeisen:

Tomaten gefüllt mit Frischkäsecreme, Serranoschinken mit Cantaloup Melone „ Grossini „  
Knoblauchbaguette mit marinierten Tomatenwürfeln „ Anti – Pasti „ Paprika – Auberginen und  
Zucchini eingelegt in Thymian – Rosmarin Marinade,  
Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum

### Suppe:

Toskanische Tomatencreme  
oder  
Klare Gemüsesuppe mit gekräteter Hähnchenbrust

### Hauptgänge:

„ Saltimbocca „ von der Hähnchenbrust mit Salbei im Schinkenmantel  
auf Paprikagemüse mit Pestotagiatelle,  
Seehecht- Filet in Krabben Dillsoße, Butterkartoffeln mit Petersilie  
und Mandelbroccoli,

Toskanische Schweineschnitzel auf Tomaten- Zucchini Ragout  
mit Käse gratiniert und gebackenen Paprikakartoffeln

### Dessert:

Tiramisu mit Krokanthaube,  
Amaretto - Creme mit Cappuccino - Soße

pro Pers. 28,50 €

ab 35 Pers.



---

## Schnitzel Büffet „Milano“

---

Gekräuterte Schnitzel vom Schweinerücken  
in Rahmsoße mit Champignons  
und Käse gratiniert.

Hähnchen- Schnitzel „Milano“  
mit Tomate und Mozzarella überbacken.

dazu Röstkartoffeln, frische Eierspätzle,  
Kroketten,  
dreierlei Gemüseauswahl,  
(mit Broccoli, Blumenkohl und Fingermöhren)  
und gemischter Salat

pro Pers. 13,50 €

**Genusswerk Höner** 

---

## Schlemmer- Schnitzel Büffet

---

Schlemmer- Schnitzel mit Spargel, Soße Hollandaise  
und Käse überbacken.

Hähnchen- Schnitzel Winzer „Art“  
mit Paprika, Zucchini und Käse gratiniert.

dazu Blumenkohl und Broccoli mit Kräuter- Hollandaise,  
Butterkartoffeln mit Petersilie  
frische Eierspätzle und Röstiecken.

pro Pers. 13,50 €

**Genusswerk Höner** 

# Büffetvorschläge

---

## Büffet „Pasta Italia“

### Vorspeise:

Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum und Balsamico- Marinade.

### Hauptgerichte:

Nudelpfanne „Alfredo“  
( Tortellini mit Lauch, Cherrytomaten ,  
Schinkensteifen und Tomatensoße )

Penne a la Bolognaise

Hähnchen Schnitzel „Milano“  
dazu Mailänder Kartoffeln und Mandelbroccoli

pro Pers. 14,50 €

**Genusswerk Höner**



## Büffet „Italienische Nacht“

### Vorspeise:

Tomate Mozzarella mit frischen Basilikum  
und Balsamico- Marinade.

### Hauptgerichte:

Saitimbocca von der Hähnchenbrust  
mit Salbei im Schinkenmantel  
dazu Pestotagliatelle

Toskanische Schweineschnitzel  
auf Paprika Zucchini Gemüse mit  
Käse gratiniert

Medaillons auf Rahm- Champignons mit Parmesan  
dazu gebackene Paprikakartoffeln und dreierlei Gemüseauswahl

pro Pers. 15,90 €

**Genusswerk Höner**



# Büffetvorschläge

---

## Barbecue Büffet

Nackensteak`s Kräuter & Western auf Schmorzwiebeln,  
Hähnchen Filet Honig – Senf,  
Bratwurst Grillschnecken,  
Bratkartoffeln,  
Krautsalat, Claw - Slaw Salat,  
Bohnensalat,  
Barbecue Dipp, Curry Dipp, Tzatziki,  
und Ciabatta Brot.

Pro Pers. 14,80 €

## Big - Barbecue Büffet

Nackensteak`s „Kräuter“ & „Western“ auf Schmorzwiebeln,  
gegrillte Hähnchen Filet`s, „Western Rup“  
auf Zucchini-Paprikagemüse  
Rückensteak „Akropolis“ auf frischen Pfannen - Champignons  
Bratkartoffeln,  
Griechischer Bauernsalat, Claw - Slaw Salat,  
Bohnensalat, gemischte Salatplatte mit Dressing Auswahl,  
Barbecue Dipp, Curry Dipp, Tzatziki,  
Gemischter Brotkorb & Ciabatta Brot dazu Hausgemachte Kräuterbutter

Pro Pers. 16,80 €

## Western Barbecue – Büffet

Spare – Rips “Western Bacon”  
Chicken Wings “Barbecue”  
Classic – “Curry – Wurst”  
Rinder – Hacksteak “Texas”  
Buckel Potato`s,  
verschiedene Dipp Soßen & Tzatziki,  
Claw – Slaw Salat, Bohnensalat  
und Fladenbrot

Pro Pers. 13,80 €

Unsere Barbecue Büffets bieten eine tolle Alternative zum Grillen vor Ort!!!  
die Zubereitung erfolgt bei uns und wird in Büffetvorm Ihnen & Ihren Gästen Angeboten.

# Büffetvorschläge

## Atlantik Büffet

### Vorspeise:

Shrimps - Cocktail mit Orangenfilet  
Varianten von Räucherfischen  
mit Sahnemeeretch.

### Hauptgerichte:

Gebratenes Lachssteak an Dillschaumsoße  
Gegrillte Garnelenspieße mit Limonensoße

Pariser Petersilienkartoffeln, Halb wilder Reis  
Gemüsevariationen mit  
Mandelbroccoli, Fingermöhren,  
Zuckerschoten und Romanesco

Trilogie von angemachten Salaten  
\*\*\*\*\*

### Dessert:

Limettencreme mit Karamellsoße  
Quarkmousse mit Beerenfrüchten

Pro Pers. 19,90 €

## „Snackeria“

### Vorspeise:

Mozarella Sticks und garnierte Käsespieße

### Hauptgericht:

Garnelenspieße mit Aioli Dipp,  
Kleine Schweineschnitzel Saitinbocca „Art“  
mit Salbei und Schinken an Tomaten Dipp

Hähnchenbrustfilet auf Pilzrisotto und mit  
Gorgonzola gratiniert

Potato Wedges und  
Gebackene Paprika Kartoffeln  
mit Ratatouille Gemüse

Pro Pers. 16,90 €

## Rheinisches Fest Büffet

### Warmes Büffet:

Rheinischer Sauerbraten  
dazu Apfelrotkohl und Klöße,  
Schweinebraten nach Hausfrauen „Art“  
mit Butterkartoffeln und Gemüsevariationen,  
(auf Wunsch zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet).

### Kaltes Büffet:

Gemischtes Käsebrett  
Mettschwein auf Zwiebelringe,  
ein reichhaltiges Salatbüffet.  
gemischte Brotsorten

Pro Pers. 19,90 €

## Genießer Büffet

Warmes Büffet: Rinderrouladen dazu  
Salzkartoffeln mit Petersilie  
und Gemüse nach Wahl,

Putenmedalions mit Zucchini, Paprika und  
Aubergine in Tomatensoße mit Tagliatelle,

Schweinelendchen mit Champignons und  
Mozarella gratiniert dazu halb wilder Reis.

Kaltes Büffet: Schinkenvariationen mit  
Melonenschiffchen,  
„Buchetta – Promodori“  
Käsevariationen

Pro Pers. 20,90 €

## Finger Food Büffet

Chili- Con- Carne  
mit Fladenbrot und Tzatziki,  
Mitternachtssuppe mit Ananas dazu Baguette

- \* Seefood Täschchen \* Hähnchenspieß Yakitori
- \*Petit Coline Lachs \*Buchetta - Promodori
- \*Mini Geflügel Frikadellen mit Curry Dipp
- \*Chicken Crossis mit Knoblauch Dipp
- \* Käse Sticks mit Weintraube

Pro Pers 14,90 €

## „La Dolce Vita“

Vorspeise: Eine Auswahl „Anti Pasti“  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
und Balsamikomarinade

Hauptgang: Saitimbocca von der  
Hähnchenbrust dazu Tagliatelle,  
Medaillons von Schweinerücken mit  
Champignons und frischen Parmesan  
dazu Mailänder Kartoffeln  
und Gemüse der Saison.

Dessert: Himmlisches Tiramisu  
Creme Arabella

Pro Pers.20,80 €

# Zur Konfirmation und Kommunion

## Menü I

### Vorspeise:

Auf Wunsch möglich

### Hauptgänge:

Bierkrustenbraten in Malzbier - Rahmsoße,  
Schweinelendchen mit Sahne - Champignon,  
Hähnchenbrustfilet mit und ohne Mandeln,

### Beilagen:

Kaisergemüse und Frühlingsgemüse  
mit Hollandaise  
Kartoffel – Gratin, frische Eierspätzle und  
Kroketten.

### Dessert:

Straciatella – Creme mit Erdbeersoße  
Mousse au Chocolate

Pro Pers. 17,50 €

## Menü II

### Vorspeise:

Auf Wunsch möglich

### Hauptgänge:

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel  
mit Tomate – Mozzarella gratiniert  
Nudeln und Mandelbroccoli,

Rinderschmorbraten mit Zwiebelsoße  
Dampfkartoffeln, Kroketten  
und Kaisergemüse  
mit Soße Hollandaise.

### Dessert:

Bayrische Creme mit Erdbeersoße

Pro Pers. 18,90 €

## Aufläufe

Lasagne nach Bologneser Art	pro Gast 5,90 €
Lachs- Lasagne mit Blattspinat	pro Gast 6,90 €
Gutsherren- Auflauf mit Kartoffeln, Schinken und Röstzwiebeln und Käse überbacken	pro Gast 4,80 €
Kartoffel- Auflauf mit Erbsen, Shrimps und Schinken	pro Gast 4,80 €
Gemüse- Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl/Möhren, Schinken und Käse überbacken	pro Gast 4,80 €
Nudel- Auflauf mit Hackfleisch und Käse überbacken	pro Gast 4,80 €

## Lecker und Vegetarisch

Gemüse Schmaus mit Ei, Käse und Bunt Gemüse	pro Gast 3,50 €
Gemüse- Auflauf mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken	pro Gast 4,80 €
Kartoffel- Auflauf mit Röstzwiebeln und Käse überbacken	pro Gast 4,80 €
Paprika- Gemüse mit Champignons auf Röstitaler überbacken	pro Gast 5,- €

**Genießen sie einfach unsern Büffet- Service.  
( Büffetbetreuung)  
Dieser ist bei jedem Büffet für 2 Stunden Inklusiv.**

## Salate

## Beilagen

## Dessert

<u>Bayrischer Kartoffelsalat</u> mit Speck, Essig und Öl	Salzkartoffeln	Port. 2,- €	Rote Grütze mit Vanillesoße	Port. 2,40 €
<u>Bayrischer Wurstsalat</u> mit Essig ,Öl, Zwiebeln und Käse	Speck - Kartoffeln	Port. 2,40 €	Zitronen - Creme	Port. 2,60 €
<u>Bohnsalat</u> mit Paprika, Gurken und etwas Sahne	Bratkartoffeln	Port. 2,40€	Vanille - Creme	Port. 2,60 €
<u>Farmersalat</u> mit, Möhren, Sellerie, Paprika und Sahne	Semmelknödel	Port. 2,20 €	Schoko - Creme	Port. 2,60 €
<u>Fleischsalat</u> mit Gurken	Kartoffelpüree	Port. 2,20 €	Erdbeer - Creme (zur Erdbeerzeit)	Port. 2,80 €
<u>Griechischer Bauernsalat</u> mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse	Kartoffelgratin	Port. 2,20 €	Karamel - Creme	Port. 2,60 €
<u>Gurkensalat</u> mit Essig, Öl und Zwiebeln	Kroketten	Port. 2,20 €	Herren - Creme	Port. 2,95 €
<u>Heringssalat</u> mit Äpfeln und Zwiebeln	Röstiecken	Port. 2,40 €	Weißwein - Creme	Port. 2,70 €
<u>Kartoffelsalat</u> mit Zwiebeln und Ei	Herzogin – Kartoffeln	Port. 2,20 €	Rotwein - Creme	Port. 2,70 €
<u>Krautsalat</u> mit Paprika	Pommes Frites	Port. 2,- €	Pfirsich - Creme	Port. 2,70 €
<u>Nudelsalat</u> mit Erbsen, Möhren und gekochter Schinken	Potato Wedges	Port. 2,20 €	Früchtequark	Port. 2,50 €
<u>Porreesalat</u> mit Äpfeln und Ananas	Reis	Port. 1,80 €	Bayrische – Creme mit Erdbeer Topping	Port. 2,70 €
<u>Reissalat</u> mit Paprika und gekochter Schinken	Halb Wilder Reis	Port. 2,20 €	Tiramisu	Port. 2,80 €
<u>Rohkostsalat</u> mit Paprika, zwiebeln, Mais und Silberzwiebeln	Tomaten- Paprika- Reis	Port. 2,20 €	Stracciatella – Creme mit Waldfrucht Topping	Port. 2,70 €
<u>Teneriffasalat</u> mit Möhren, Sellerie und Sahne	Nudeln	Port. 2,- €	Eierlikör – Creme	Port. 2,80 €
<u>Tomatensalat</u> mit Essig, Öl, und Zwiebeln	Sauerkraut	Port. 2,- €	Pumpernikel - Creme mit Waldfruchtsoße	Port. 2,80 €
<u>Salatplatte gemischt</u> Blattsalat, Gurken, Paprika, Möhren und Tomaten dazu: Joghurt Dressing oder French Dressing oder Italienisches Dressing	Rotkohl	Port. 2,- €	Amaretto – Creme mit Capucino –Soße	Port. 2,70 €
	Blumenkohl	Port. 2,- €	Vanilie Eis mit Heißen Kirschen	Port. 2,70 €
	Broccoli	Port. 2,- €		
	Rosenkohl	Port. 2,20 €		
	Kaisergemüse	Port. 2,40 €		
	Balkangemüse	Port. 2,40 €		
	Leipziger Allerlei	Port. 2,40 €		
	Gemischte Gemüseplatte mit Prinzessbohnen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli	Port. 2,50 €		
	Prinzessbohnen im Speckmantel	Port. 3,30€		





## Getränkliste

gültig ab dem 01.01.2020

Name: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

		Einzelpreis	Best.	Verbrauch	Endpreis
Krombacher Pils 30 Ltr. Faß	je Ltr.	3,80 €			
Krombacher Pils 50 Ltr. Faß	je Ltr.	3,80 €			
Krombacher Pils Flaschen	0,33 Ltr.	1,50 €			
Krombacher Weizenbier	0,50 Ltr.	2,20 €			
Krombacher Alkoholfrei Flaschen	0,33 Ltr.	1,50 €			
Montpanasse mild	0,75 Ltr.	7,50 €			
Montpanasse Brut	0,75 Ltr.	7,50 €			
Hugo (Käfer)	0,75 Ltr.	6,90 €			
Orangen Saft	1,00 Ltr.	3,- €			
Apfelsaft	1,00 Ltr.	2,60 €			
Cola – Fanta - Sprite	1,00 Ltr.	2,50 €			
Cola light	1,00 Ltr.	2,50 €			
Carolinen Wasser Still	1,00 Ltr.	2,- €			
Carolinen Wasser Classic	1,00 Ltr.	2,- €			
Carolinen Wasser Medium	1,00 Ltr.	2,- €			
Schweppes Bitter Lemom	1,25 Ltr.	3,- €			

Mariacron Weinbrand 36%	0,70 Ltr.	14,70 €			
Jägermeister	0,70 Ltr.	19,80 €			
Schröder`s Boonekamp 42%	0,70 Ltr.	19,90 €			
Schröder`s Beerchen 15%	0,70 Ltr.	9,20 €			
Strothmann Weizenkorn 32%	0,70 Ltr.	10,90 €			
Obstler	0,70 Ltr.	19,00 €			
Malteserkreuz Aquavit 40%	0,70 Ltr.	21,20 €			
Bacardi Rum 37,5%	0,70 Ltr.	21,70 €			
Ouzo Nr. 12 40%	0,70 Ltr.	18,40 €			
Ramazotti 32%	0,70 Ltr.	19,80 €			
Paehler`s Saurer 15%	0,70 Ltr.	8,30 €			
Paehler`s Grashüpfer	0,70 Ltr.	8,30 €			
Paehler`s Bienenstich	0,70 Ltr.	10,20 €			
Paehler`s Kirsche	0,70 Ltr.	9,20 €			
Päehler`s Appelsin	0,70 Ltr.	8,10 €			
Wodka Gorbatschow	0,70 Ltr.	16,20 €			
Wodka Smirnoff 37,5%	0,70 Ltr.	19,00 €			
Absolut Wodka 40%	0,70 Ltr.	20,20 €			
Jim Beam Whisky	0,70 Ltr.	19,20 €			
Ballantines Whisky 40%	0,70 Ltr.	23,00 €			

### Weine

Müller Thurgau lieblich	1,00 Ltr.	7,35 €			
Müller Thurgau halbtrocken	1,00 Ltr.	7,95 €			
Silvaner trocken	1,00 Ltr.	7,35 €			
Rotling Weißherbst halbtrocken	1,00 Ltr.	7,95 €			
Schwarzriesling Rotwein halbtrocken	1,00 Ltr.	7,90 €			

Kaffee 1 Kanne ca. 22 Tassen	8,00 €				
Tee pro Beutel	0,50 €				
Sonstiges					

Zwischensumme: €

Weitere Getränke auf Anfrage. Alle Preise enthalten 19 % MwSt.

Übertrag: \_\_\_\_\_ €

Einzelpreis Best. Verbrauch Endpreis

**Bruchgläser**

Biergläser	2,30 €	70		
Colagläser	1,55 €	48		
Weizengläser	3,50 €	6		
Long Drink Gläser	1,55 €	12		
Wassergläser	1,80 €	40		
Weißwein Gläser	3,50 €	30		
Rotwein Gläser	3,50 €	20		
Sektgläser	1,30 €	52		
Stamper	1,30 €	48		
Willi Becher	1,00 €			

**Tischwäsche**

Stuhlhussen leihen u. reinigen	1,50 €			
Duni Tischdecken 1 mtr.	2,20 €			
Duni Mitteldecken	1,60 €			
Tischläufer	1,20 €			

**Tischdekoration**

Tischdekoration	2,50 €			
Kerzen	0,45 €			
Teelichter weiß	0,20 €			

Endreinigung 65,- € Pfand €

Tanzbeleuchtung 20,- € Saalmiete 300,- €

Sonstiges \_\_\_\_\_

Suppe \_\_\_\_\_

warmes Essen \_\_\_\_\_

warmes u. kaltes Buffet \_\_\_\_\_

kaltes Buffet \_\_\_\_\_

Nachtisch \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

Sonstiges \_\_\_\_\_

**Endbetrag:** \_\_\_\_\_

# Höner`s Party-Raum

Alte Osnabrücker Str.33 33335 Gütersloh  
Telefon:05241/9708-0 Fax:05241/9708-26

Zu folgenden Bedingungen ist unser Party-Raum für Feste und Feiern zu mieten.

Die Miete für den Party-Raum beträgt 300,- € und ist bei Abschluss des Vertrages zu entrichten, spätestens jedoch 3 Monate vor Beginn der Feier. Falls die Zahlung sich verzögert, behalten wir uns vor, den Raum anderweitig zu vermieten. Bei einer Absage Ihrerseits, wird die volle Miete fällig, falls wir den Raum nicht anderweitig vermieten können.

Die Belieferung von Speisen und Getränken erfolgt lt. unserer zurzeit gültigen Party- Raum- Preisliste. Laut Vorschrift der Lebensmittelüberwachung dürfen eigene Speisen und Getränke nicht mitgebracht werden. Falls Speisen oder Getränke mitgebracht werden, und zum Verzehr kommen, behalten wir uns vor, die Feier sofortiger Wirkung zu Beenden.

Da dieser eine Verstoß gegen die Hausordnung darstellt.

Gebackener Kuchen und auch Knabbergebäck können Sie jedoch mitbringen.

Übrig gebliebene Speisen und geöffnete Getränke bekommt der Mieter mit nach Hause.

Die Tische werden auf Wunsch gegen Erstattung der Wäschereikosten mit Tischwäsche und Tischschmuck dekoriert.

Für Schäden aller Art(z. B. Brandflecken, zerbrochenes Porzellan und Gläser, fehlendes Besteck usw.) haftet der Mieter. Bitte verwenden Sie keine Wunderkerzen, da durch diese Brandflecke entstehen.

Der Mieter erhält einen Schlüssel, den er am nächsten Tag wieder abgeben muss. Bei Verlust wird auf seine Kosten ein neues Zylinderschloss eingebaut.

Der Gastgeber hat dafür zu sorgen, das die Gläser nach Beendigung der Feier, gespült und getrocknet im Schrank stehen. Trockentücher sind genügend vorhanden. Die Aschenbecher und das Geschirr sollte von den Tischen abgeräumt sein. Falls dieses nicht geschehen ist, wird der Arbeitsaufwand berechnet.

Für die Endreinigung berechnen wir Ihnen 65,- €.

Thekenpersonal kann auf Wunsch, gegen Berechnung der Stunden, gestellt werden.

Mit diesem Vertrag erhalten Sie auch eine Liste über Speisen und Getränke mit dem zurzeit gültigen Preisen. Bei der Besprechung Ihrer Veranstaltung erhalten sie bei Preisänderung auch Aktuelle Preise.

Eine Bonitätsprüfung( Schufa Auskunft) behalten wir uns vor.

Die Raummiete bitte auf das Konto der Sparkasse Gütersloh IBAN :DE74 4785 0065 0018 0264 44 BIC :WELADED1GTL oder:

Volksbank Gütersloh IBAN :DE58 4786 0125 1230 1855 00 BIC :GENODEM1GTL

Ich erkläre mich mit den obigen Bedingungen einverstanden.

Anlass der Feier: \_\_\_\_\_

Termin: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Plz: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E. Mail Anschrift: \_\_\_\_\_

Gütersloh den \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_