PARTYraum Preisliste

Genusswerk Höner

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
E-mail: info@genusswerk-hoener.de

Preisliste Gültig ab Dez. 2023

S u p p e n und Eintöpfe

Gulaschsuppe mit Champignons	Port. 6,- €
Gulaschsuppe mit Brechbohnen	Port. 6,- €
Ochsenschwanzsuppe	Port. 6,- €
Tomatencreme - Suppe	Port. 6,- €
Gyros – Suppe	Port. 6,- €
Käsecreme - Suppe	Port. 6,- €
Broccolicreme - Suppe	Port. 6,- €
Mitternachtssuppe mit Ananas	Port. 6,- €
Serbische Bohnensuppe	Port. 6,- €
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	Port. 6,50 €

1 Port. ca. = 500 ml

Vorsuppen & Vorspeisen

Rindfleischsuppe mit Spargel, Eierstich und Markklößchen	Port. 3,50 €
Hühnersuppe mit Spargel	Port. 3,50 €
Zwiebelsuppe	Port. 3,30 €
Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch – Creme – fraiche Shrimps - Cocktail mit Orangenfilet	Stck. 3,95 €
Shrimps in Backteig mit diversen Dipp´s	Port. 2,95 €
Gegrillte Garnelenspieße mit Knolauchsoße	Port. 3,95 €
Melonen – Schiffchen mit westfälischem Schinkenspeck und Weintraube garniert	Stck. 2,80 €
Roastbeefröllchen mit feiner Meerrettich Füllung und frischen Baguette	Port. 2,95 €
Kräuterbaguette „Grossini“	Port. 1,95 €

Kalte Platten

Aufschnittplatte (10 Pers.)
Dauerwurst, Frischwurst,
Braten, Schinken, Käse
150 g pro Pers.

35,- €

Aufschnittplatte Rustikal (10 Pers.)
Dauerwurst, Blutwurst,
Leberwurst, Hausmacher Sülze
und Griebenschmalz
150 g pro Pers.

29,50 €

Fischplatte (10 Pers.)
Räucherlachs, Forellenfilet,
Heilbutt, und Sahnemeerrettich
100 g pro Pers.

48,50 €

Käseplatte (10 Pers.)
verschiedene Sorten Käse
100 g pro Pers.

38,- €

Bratenplatte (10 Pers.)
Kasslerbraten, Schweinebraten,
Roastbeef, Schweinemedalions,
und Senf- Sahne- Soße
100 g Pro Pers.

39,50 €

Schinkenplatte (10 Pers.)
Mehrere Sorten Schinken
100 g pro Pers.

39,50 €

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. 1,40 €

Mozzarella mit Tomaten
und Basilikum

Port. 3,90 €

Chicken Crossy
und Hausgemachter Knoblauchdipp

Port. 1,90 €

Party- Frikadelle (ca.50 g)
Stck. 0,90 €

Frikadelle (ca. 120 g)
Stck. 1,50 €

Frikadelle (ca. 180 g)
Stck. 2,10 €

Party- Schnitzel
Stck. 2,- €

Spargelröllchen
Stck. 1,80 €

selbstverständlich stellen wir Ihnen die
Büffets nach ihren wünschen zusammen.

Kalte Büffets

Frühschoppen Büffet

Gulaschsuppe mit Champignons,
Mettschweinchen,
Käsebrett, dazu Partybrot

pro Person 11,- €

Empfangs Büffet

gut belegte Schnittchen,
kleine Frikadellen, Käseigel

pro Person 9,90 €

Kaltes Büffet

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

pro Person 17,50 €

Kaltes Büffet mit Fischplatte

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

pro Person 21,- €

Rustikales Büffet

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

pro Person 15,50 €

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 jedem 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 gemischter Brotkorb

pro Pers. 22,50 €

Gala Büffet

Warmes Büffet: Rinderbraten oder Fischfilet in Krabbensahnesoße,
Schweinemedaillon 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. 27,50 €

Feinschmecker Büffet

Warmes Büffet: Fischfilet in Krabben - Sahne Soße,
Hähnchen – Schnitzel - Pfanne überbacken,
Rinderrahmgeschnetzeltes 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
gemischter Brotkorb

pro Pers. 24,90 €

Büffet Gut Bürgerlich

Warmes Büffet: Schweizer- Rahmgeschnetzeltes 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 gemischter Brotkorb

pro Pers. 22,90 €

Bayrisches Bauernbüffet

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

pro Pers. 17,90 €

Schlemmer Büffet

Warmes Büffet: Schweinemedaillons 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, gemischter Brotkorb
und Butter

pro Pers. 22,90 €

Fuhrmanns Büffet

Schinken- Krusten- Braten mit Altbiersoße,
Speckbohnen und Röstitalern

Überbackene Schnitzel mit Champignonragout,
Gemüsevariationen und Petersilienkartoffeln

Pumpernickelcreme mit Waldfruchtsoße
und
Herrencreme

Pro Pers. 20,90 €

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. 24,90 €

Westfalen Büffet

Grünkohl mit Kohlwurst
und Kassler- Braten,
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
Mettschwein auf Zwiebelringen
gemischtes Käsebrett und Partybrot

pro Pers. 17,50 €

Bierbraten – Menü

Bierkrustenbraten in Zwiebel Soße
und Schweinemedaillon
in Sahnesoße
Hähnchenschnitzel mit und ohne Mandeln,
Kaisergemüse mit Hollandaise,
Kartoffelgratin, Röstkartoffeln
und Kroketten

pro Pers. 18,90 €

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. 16,50 €

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.
16,50 €

Weihnachts – Büffet

Vorspeise:
Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch – Creme Fraiche

Hauptgänge:
Entenbrust in Orangenrahmsoße mit
Erdbeerrotkohl und Schupf Nudeln.

Wildragout in Preiselbeer – Rotweinsoße
mit Waldpilzen, Broccoli und Klößen.

Nachspeise: Weihnachtliches Tiramisu

Pro Pers. 26,50 €

Büffetvorschläge

Büffet Vierjahreszeiten

Vorspeise:

Rächerlachsblüten auf Reibekuchen mit
Schnittlauch – Creme – Fraiche

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum
und Balsamico Marinade

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:

Stracciatella - Mousse mit Erdbeersoße
und Eierlikörcreme

pro Pers. 32,50 €

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 gekräuteter 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 Krokant Haube,
Amaretto - Creme mit Cappuccino - Soße

pro Pers. 34,50 €
ab 35 Pers.

Schnitzel Büffet „Milano“

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

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

Vegetarische Gemüse - Schnitzel

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

pro Pers. 17,50 €

Genusswerk Höner

Schlemmer- Schnitzel Büffet

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

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

Vegetarische Gemüse - Schnitzel

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

pro Pers. 17,50 €

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. 17,90 €

Genusswerk Höner

Büffet „Italienische Nacht“

Vorspeise:

Tomate Mozzarella mit frischem 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. 19,50 €

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. 16,80 €

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. 18,50 €

Western Barbecue – Buffet

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

Pro Pers. 15,80 €

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 Sahnemeeretich.

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. 24,90 €

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. 24,90 €

Finger Food Büffet

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

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

Pro Pers 20,50 €

„Snackeria“

Vorspeise:
Mozarella Sticks und garnierte Käsespieße

Hauptgericht:
Garnelenspieße mit Aioli Dipp,

Kleine Schweineschnitzel Sailtinbocca „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. 21,90 €

Genießer Büffet

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

Puten Medaillons mit Zucchini, Paprika und
Aubergine in Tomatensoße mit Tagliatelle,

Schweinelendchen mit Champignons und
Mozzarella gratiniert dazu halb wilder Reis.

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

Pro Pers. 24,90 €

„La Dolce Vita“

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

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.25,80 €

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. 19,90 €

Menü II

Vorspeise:
Auf Wunsch möglich
Hautgänge:
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. 21,90 €

Aufläufe

Lasagne nach Bologneser Art	pro Gast 6,90 €
Lachs- Lasagne mit Blattspinat	pro Gast 8,90 €
Gutsherren- Auflauf mit Kartoffeln, Schinken und Röstzwiebeln und Käse überbacken	pro Gast 5,80 €
Kartoffel- Auflauf mit Erbsen, Shrimps und Schinken	pro Gast 5,80 €
Gemüse- Auflauf mit Brokkoli, BlumenkohlMöhren, Schinken und Käse überbacken	pro Gast 5,80 €
Nudel- Auflauf mit Hackfleisch und Käse überbacken	pro Gast 5,80 €

Lecker und Vegetarisch

Gemüse Schmaus mit Ei, Käse und Buntes Gemüse	pro Gast 4,90 €
Gemüse- Auflauf mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Käse überbacken	pro Gast 5,80 €
Kartoffel- Auflauf mit Röstzwiebeln und Käse überbacken	pro Gast 5,80 €
Paprika- Gemüse mit Champignons auf Röstitaler überbacken	pro Gast 6,- €

Genießen sie einfach unsern Büffet- Service.
(Büffetbetreuung)
Bei jedem Büffet für 2 Stunden Inklusiv.

Salate

Bayrischer Kartoffelsalat
mit Speck, Essig und Öl

Bayrischer Wurstsalat
mit Essig, Öl, Zwiebeln und Käse

Bohnensalat
mit Paprika, Gurken
und etwas Sahne

Farmersalat
mit, Möhren, Sellerie,
Paprika und Sahne

Fleischsalat
mit Gurken

Griechischer Bauernsalat
mit Gurken, Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Schafskäse

Gurkensalat
mit Essig, Öl und Zwiebeln

Heringssalat
mit Äpfeln und Zwiebeln

Kartoffelsalat
mit Zwiebeln und Ei

Krautsalat
mit Paprika

Nudelsalat
mit Erbsen, Möhren
und gekochter Schinken

Porreesalat
mit Äpfeln und Ananas

Reissalat
mit Paprika und
gekochter Schinken

Rohkostsalat
mit Paprika, zwiebeln, Mais
und Silberzwiebeln

Teneriffasalat
mit Möhren, Sellerie
und Sahne

Tomatensalat
mit Essig, Öl, und Zwiebeln

Salatplatte gemischt
Blattsalat, Gurken, Paprika,
Möhren und Tomaten
dazu: Joghurt Dressing
oder French Dressing
oder Italienisches Dressing

Beilagen

Salzkartoffeln	Port. 2,50 €
Speck - Kartoffeln	Port. 2,90 €
Bratkartoffeln	Port. 2,90€
Kartoffel Klöße	Port. 2,80 €
Kartoffelpüree	Port. 2,80 €
Kartoffelgratin	Port. 2,80 €
Kroketten	Port. 2,80 €
Röstiecken	Port. 2,90 €
Herzogin – Kartoffeln	Port. 2,80 €
Pommes Frites	Port. 2,50 €
Potato Wedges	Port. 2,80 €
Reis	Port. 2,20 €
Halb Wilder Reis	Port. 2,60 €
Tomaten- Paprika- Reis	Port. 2,90 €
Nudeln	Port. 2,50 €
Sauerkraut	Port. 2,90 €
Rotkohl	Port. 2,90 €
Blumenkohl	Port. 2,50 €
Broccoli	Port. 2,50 €
Rosenkohl	Port. 2,60 €
Kaisergemüse	Port. 2,80 €
Balkangemüse	Port. 2,80 €
Leipziger Allerlei	Port. 2,80 €
Gemischte Gemüseplatte mit Prinzessbohnen, Möhren, Blumenkohl, Broccoli	Port. 3,20 €
Prinzessbohnen im Speckmantel	Port. 3,90€

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße	Port. 2,90 €
Zitronen - Crème	Port. 3,- €
Vanille - Creme	Port. 3,- €
Schoko - Crème	Port. 3,- €
Erdbeer - Creme (zur Erdbeerzeit)	Port. 3,30 €
Karamel - Creme	Port. 3,- €
Herren - Crème	Port. 3,- €
Weißwein - Crème	Port. 3,- €
Rotwein - Crème	Port. 3,- €
Pfirsich - Crème	Port. 3,20 €
Früchtequark	Port. 3,- €
Bayerische – Crème mit Erdbeer Topping	Port. 3,20 €
Tiramisù	Port. 3,30 €
Stracciatella – Creme mit Waldfrucht Topping	Port. 3,- €
Eierlikör – Creme	Port. 3,- €
Pumpernickel - Creme mit Waldfruchtsoße	Port. 3,50 €
Amaretto – Creme mit Cappuccino –Soße	Port. 3,- €
Vanilie Eis mit Kirschen	Port. 3,50 €

Genusswerk Höner

Getränkeliste

gültig ab dem 01.12.2023

Name:

Datum:

		Einzelpreis	Best.	Verbrauch	Endpreis
Krombacher Pils 30 Ltr. Faß	je Ltr.	4,25 €			
Krombacher Pils 50 Ltr. Faß	je Ltr.	4,25 €			
Krombacher Pils Flaschen	0,33 Ltr.	1,80 €			
Krombacher Weizenbier	0,50 Ltr.	2,80 €			
Krombacher Alkoholfrei Flaschen	0,33 Ltr.	1,80 €			
Montpanasse mild	0,75 Ltr.	8,90 €			
Montpanasse Brut	0,75 Ltr.	8,90 €			
Frizzante Seco	0,75 Ltr.	6,90 €			
Orangen Saft	1,00 Ltr.	3,30 €			
Apfelsaft	1,00 Ltr.	3,- €			
Cola – Fanta - Sprite	1,00 Ltr.	2,90 €			
Carolinen Wasser Still	1,00 Ltr.	2,20 €			
Carolinen Wasser Classic	1,00 Ltr.	2,20 €			
Carolinen Wasser Medium	1,00 Ltr.	2,20 €			
Schweppes Wild Berry	1,25 Ltr.	3,30 €			
Aperol	0,70 ltr.	19,50 €			
Mariacron Weinbrand 36%	0,70 Ltr.	16,70 €			
Jägermeister	0,70 Ltr.	22,80 €			
Schröder`s Boonekamp 42%	0,70 Ltr.	22,90 €			
Schröder`s Beerchen 15%	0,70 Ltr.	9,90 €			
Strothmann Weizenkorn 32%	0,70 Ltr.	11,90 €			
Obstler	0,70 Ltr.	19,00 €			
Malteserkreuz Aquavit 40%	0,70 Ltr.	21,20 €			
Bacardi Rum 37,5%	0,70 Ltr.	22,90 €			
Ouzo Nr. 12 40%	0,70 Ltr.	19,80 €			
Ramazzotti 32%	0,70 Ltr.	22,90 €			
Paehler`s Saurer 15%	0,70 Ltr.	9,50 €			
Paehler`s Grashüpfer	0,70 Ltr.	9,50 €			
Paehler`s Bienenstich	0,70 Ltr.	10,90 €			
Paehler`s Kirsche	0,70 Ltr.	9,90 €			
Wodka Gorbatschow	0,70 Ltr.	16,90 €			
Wodka Smirnoff 37,5%	0,70 Ltr.	21,- €			
Absolut Wodka 40%	0,70 Ltr.	22,- €			
Jim Beam Whisky	0,70 Ltr.	21,- €			
Ballantines Whisky 40%	0,70 Ltr.	24,50 €			
Lilet	0,70 Ltr.	19,90 €			

Weine

Müller Thurgau	lieblich	1,00 Ltr.	8,35 €			
Müller Thurgau	halbtrocken	1,00 Ltr.	8,95 €			
Silvaner	trocken	1,00 Ltr.	8,35 €			
Rotling Weißherbst	halbtrocken	1,00 Ltr.	8,95 €			
Schwarzriesling Rotwein	halbtrocken	1,00 Ltr.	8,90 €			

Kaffee 1 Kanne ca. 22 Tassen		10,- €			
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	75,- €	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 Konditionen ist unser Party-Raum für Feste und Feiern zu mieten.

Die Miete für den Party-Raum beträgt 330,- € und ist bei Abschluss des Vertrages zu entrichten, spätestens jedoch 3 Monate vor Beginn der Feier.
Bei einer Verzögerung, behalten wir uns vor, von der Reservierung zurückzutreten.
Bei einer Absage Ihrerseits, wird 300,- € für die Partyraummiete berechnet.

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 Gastgeber mit nach Hause.

Die Tische werden auf Wunsch mit Tischdecken und Tisch- Deco ausgestattet, zum Selbstkostenaufwand.

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 ist. Bei Verlust wird auf seine Kosten ein neues Zylinderschloss eingebaut.

Der Gastgeber hat dafür zu sorgen, dass die Gläser nach Beendigung der Feier, gespült und getrocknet im Schrank stehen. Trockentücher sind genügend vorhanden. Die Gläser und das Geschirr sollte von den Tischen abgeräumt sein. Bei Nichteinhaltung, wird der Arbeitsaufwand berechnet.
Für die Endreinigung berechnen wir Ihnen 75,- €.

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 mit Angabe des reservierten Termines 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_____