

## Catering für Ihr Fest:

Es ist so weit; die Hochzeit, der Geburtstag, das Jubiläum. Es soll gefeiert werden. Mit Spaß und guter Laune, mit gutem Essen und Trinken. Mit einem individuellen Konzept und kalkulierbaren Kosten. Es soll ganz anders sein als beim letzten Fest, noch schöner. Dabei helfen wir Ihnen gerne, stehen beratend und organisierend zur Seite. Kümmern uns um alles. Nur feiern müssen Sie selbst.

Möchten Sie Ihr Fest auf einer der vielen Deelen in der Umgebung feiern? Wir kennen die richtigen. Oder lieber im eigenen Garten mit einem anspruchsvollen Zelt. Wir wissen wer das Zelt richtig aufbaut. Haben Sie Platz genug im eigenen Haus und brauchen nur noch ein paar Stühle - wie viele dürfen wir Ihnen bringen? Überall, wo es geht, zeigen wir Ihnen unseren unkomplizierten Service und die ehrliche Küche. Frisch vorbereitet im Brackweder-Hof, vor Ort vollendet von Andreas Hoffmann und seinem Team.

Rund um Ihr Fest sind wir um die perfekte Dienstleistung bemüht. Jeder Handgriff dient Ihrem Interesse, unsere Servicekräfte sind fest angestellte Mitarbeiter und dadurch bestens vertraut mit den anspruchsvollen Regeln, welche Ihre Gäste erwarten und verdienen.

### Catering für Ihr Fest: Berechnungsgrundlagen

- die ersten Gespräche und das gegenseitige Kennenlernen ist uns eine Freude
- Für eine auftragsbezogene und individuelle Veranstaltungskonzeption berechnen wir eine Schutzgebühr von € 50,-- die bei Auftragserteilung entfällt
- externe Dienstleistungen- wie Lichtdesigner, Musiker, Floristen werden mit einer Servicegebühr von 20 % in Rechnung gestellt. Absprachen und Koordination derselben sind in dieser Gebühr enthalten.
- Speisenfolgen werden individuell abgestimmt und kalkuliert.
- Getränke werden mit der Hälfte des Restaurantpreises berechnet
- Mitarbeiterstunden werden mit € 23,00 für Servicemitarbeiter, € 55,00 für Herrn Hoffmann, € 19,00 für Auf- und Abbauhelfer berechnet. Ein Koch zum ausgeben des Büfett ist im Preis enthalten.
- Anlieferung und Abholung sind im Umkreis von 30 km kostenfrei
- Geschirr, Bestecke, Gläser werden sauber angeliefert und schmutzig zurückgenommen. Diese Dienstleistung wird nicht extra berechnet.
- alle Preise verstehen sich zuzüglich 19% Mehrwertsteuer

### Referenzen unter anderen:

Upmeier zu Belzen, Jöllenbeck  
Mey´s Deelee, Enger  
Tenge, Brackwede  
Wienhus, Brackwede  
Monkenbusch, Brackwede  
Meyer zu Eissen  
Schloss Brincke  
Ringlokschuppen  
Waterboertal

**z. B. Ihr Fest auf einer Deele - eine kleine Übersicht:**

Bestuhlung, Tische, Tischdecken	vorhanden
Musik, Dekoration, Menükarten	nach Absprache

Getränke:

• Riesling Sekt oder Pro Secco	0,75	€ 8,50
• Orangensaft und Apfelsaft	Liter	€ 3,50
• Weißweine, Rotweine, Roséweine	0,75	€ 8,00
• Mineralwasser, Apfelschorle	Liter	€ 2,20
• Pils vom Fass	Liter	€ 3,50

Westfälisches Büfett – pro Person € 28,00:

- Westfälische Kartoffelsuppe mit Wurst und Krutons am Tisch serviert
- Steinhagener Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- frische Kartoffelpuffer mit Räucherlachsscheiben und Schmand
- Westfälischer Knochenschinken mit Essiggemüse
- kalte Ochsenbrust in Vinaigrette mit geriebenem Meerrettich
- Feldsalat mit Speck und Käsewürfeln in Joghurtdressing
- bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark
- warm:
- Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Speckkartoffelsalat und Weißkohlsalat
- Roastbeef am Knochen gebraten, mit sc. bearnaise und grünen Böhnchen, Bratkartoffeln
- Westfalencreme mit Pumpnickel und Steinhäger abgeschmeckt,
- Welfenspeise mit Weinschaum
- rote Grütze mit Vanillesoße

oder

Mediterranes Büfett – pro Person € 28,00:

- Vitello Tonnato, dünne Scheiben von der Kalbskeule in Thunfischsoße mit Kapern
- Gebratene Garnelen in Kräutern auf geschmolzenen Tomaten
- Tomate mit Basilikum und Mozzarella, Ruccolasalat mit Schafskäse
- Bauernsalat mit Peperoni, verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten
- Eingelegte Gemüse, wie Tomate, Zucchini, Aubergine und Paprika
- bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark
- warm:
- Schweineschnitzel in Parmesanhülle „Milanese“ auf Tomatenkonfit mit Butternudeln
- Lammkeule mit Knoblauch und Thymian gebraten, dazu gratinierte Kartoffeln
- Bündelböhnchen, Grilltomate, gefüllte Zucchini
- Mascarponecreme „Tirami Su“ ,
- Gefüllte Melone mit Fruchtsalat, Marsalacreme

oder

einfach lecker - € 12,00 pro Person:

- Rustikales Büfett mit Kasselerbraten, Sauerkraut und Semmelklößen!