



# Hochzeiten



0800/ 85 700 90

[www.kwcatering.de](http://www.kwcatering.de)



## Vorwort

Liebe Braut, Lieber Bräutigam  
wir sind bereit, für Ihren schönsten Tag,  
denn was könnte es wichtigeres geben, als den eigenen Hochzeitstag.

Damit dieser Tag für Sie auch wirklich unvergesslich wird, empfehlen wir uns als Partner  
für die Ausrichtung Ihrer Hochzeitsfeier.

Dies beinhaltet bei uns nicht nur die reine Partyservicedienstleistung, denn auf Wunsch organisieren wir Ihren  
Hochzeitstag komplett. Das heißt wir buchen Standesamt und Kirche, Musiker, Diskjockey und Künstler sowie die  
benötigten Hotelzimmer, planen sämtliche Dekorationen, versenden die Einladungskarten und richten Ihre  
Feierlichkeiten aus – in ganz Nordrhein-Westfalen, in jeder Location oder bei Ihnen Daheim.

Durch unsere hauseigene Equipmentabteilung bekommen Sie von uns selbstverständlich auch sämtliches  
Veranstaltungsequipment und Festzelte in jeder Größenordnung.

Bei unseren All Inklusiv Angeboten, haben Sie zudem die Kosten von Anfang an Fest im Blick.  
Hier bekommen Sie von uns Ihr Wunschbuffet, Getränke, Personal und Equipment zu einem festen Preis pro  
Person.

Damit Sie sehen, dass Ihr wichtigster Tag auch zu unserem wichtigsten Tag wird,  
kümmern sich ausschließlich meine Geschäftsführungskollegin Frau Märker und ich mich persönlich um die  
Organisation Ihrer Hochzeit. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot oder Sie lassen sich von den  
Anregungen aus diesem Prospekt inspirieren.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 20.00 Uhr unter unserer  
gebührenfreien **Beratungs- & Bestellhotline ☎ 0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt



# Hochzeitsbuffets

## **Hochzeitsbuffet „Tradition“** Lieferbar ab 30 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiümlachs und der Bachforelle  
Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
Baguette, Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce  
Hähnchenbrustfilet in einer feinen Käse-Lauchrahmsauce  
Medaillons vom Schweinefilet in einer Cognac-Pfefferrahmsauce  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
Schwäbische Schupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Röstzwiebeln und Petersilie  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Kohlrabistreifen in frischem Rahm

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise  
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### **Desserts:**

Mango-Joghurt-Mousse  
klassische Mousse au chocolat  
Rote Grütze von frischen Waldfrüchten mit Vanillesauce  
Preis pro Person

26,95 €

ab 60 Personen

25,95 €

ab 90 Personen

24,95 €





# Hochzeitsbuffets

**Hochzeitsbuffet „Exklusiv“** Lieferbar ab 30 Personen

## Kalter Buffeteil:

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen an Honig-Senf-Dillsauce
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet

Auswahl an Verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Kleine panierte Schnitzelchen vom Kalb

Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Jamon Serrano

Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel

Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen

Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

## Warmer Buffeteil:

Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Weißweinsauce mit Dill

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Feine Bandnudeln mit blanchiertem Blattspinat in Rahm

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Frische Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian

## Salate:

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing

Capresesalat – sonnengereifte Tomate und Kuhmilchmozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

## Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse

Creme brulee – vor Ort gebläht mit braunem Rohrzucker

Preis pro Person

ab 50 Personen

ab 80 Personen

31,95 €

29,95 €

27,95 €





# Hochzeitsbuffets

## **Hochzeitsbuffet „Bellevue“** Lieferbar ab 40 Personen

### **Suppe:**

Hausgemachte Hochzeitssuppe

### **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiümlachs und der Bachforelle  
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen und Speck  
Kleine panierte Putenschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
Crepesröllchen gefüllt mit Rucola, Paprikafrischkäse und Jamon Serrano  
Mini-Kabanossi im Blätterteigmantel gebacken  
Mettenden aus dem Buchenholzrauch mit Mostert  
Internationales Käsebrett mit Traube und Wallnuss  
Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an einer Käserahmsauce  
Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln  
geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce  
Zucchini-Spinat-Canneloni mit pikant-fruchtiger Tomatensauce, gratiniert mit Gouda  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian  
Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Prinzessböhnchen im knusprigen Baconmantel

### **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise  
Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria  
Mousse au chocolat mit Vanillesauce  
Mango-Joghurt-Mousse

Preis pro Person

ab 70 Personen

ab 100 Personen

27,95 €

26,95 €

25,95 €





# Hochzeitsbuffets

## **Hochzeitsbuffet „Mediterran“** Lieferbar ab 40 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Premium Räucherlachs

Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin

Vitello Tonnato – dünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kaperncreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano

Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art

Sonnengereifte Honigmelone mit jamon de serrano

Bruschetta auf klassischem Crosti mit frischer Tomate, Basilikum und Zwiebeln

Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse

Ofenfrisches Ciabatta mit Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

Saltimbocca vom Kalb ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion

Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

ausgelöste Lammkeule herzhaft geschmort mit frischem Rosmarin an Knoblauch-Thymiansauce

Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce

Rote-Bete-Polenta-Auflauf mit Gorgonzola und Mascarpone aromatisiert mit Kapern

Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano

In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert

### **Salate:**

Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme

Mediterraner Nudelsalat Tricolore mit angeschwenkten Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing

Hirtensalat von frischer Paprika, Gurke, Tomate und Zwiebel mit Schafskäse und Oliven

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Crema Catalana vor Ort gebläht

Mango-Joghurt-Mousse

Preis pro Person

29,95 €

ab 70 Personen

28,95 €

ab 100 Personen

27,95 €





# Hochzeitsbuffets

## **Gourmet Hochzeitsbuffet** Lieferbar ab 40 Personen

### **Kalter Buffeteil:**

Meeresfrüchtekomposition von:

- dillgebeiztem Norwegischem Graved Lachs
- wacholdergeräuchertes Forellenfilet
- Nordseekrabencocktail im Sektglas

Auswahl an verschiedenen Anti Pasti wie Oliven, eingelegtem und mit Käsecreme gefülltem Gemüse  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, grobem Meersalz, gestoßenem Pfeffer, Basilikumpesto und Grana Padano  
Tranchen von der Flugentenbrust rosa gebraten mit in Portwein eingelegten Trockenpflaumen  
Sonnengereifte Honigmelone mit Jamon Serrano  
Hähnchenbrust in der Mandelhülle mit parfümierten Sauerkirschen  
Frische Feige gespießt mit Mozzarella di Bufala Campana vom Wasserbüffel  
Große internationale Käseauswahl  
Ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter

### **Warmer Buffeteil:**

Kalbsrücken im Ganzen gebraten – vor Ort tranchiert – an Morchel-Waldpilzrahmsauce  
Meliertes Zanderfilet an leichter Rieslingsauce  
Filet vom Iberico-Schwein an einer groben Dijon-Senf-Sauce  
Hähnchenbrustfilet ummantelt mit Prosciutto di Parma an einer Salbei-Butter-Reduktion  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian  
Frischer weißer Stangenspargel aus Deutschland mit Sauce Hollandaise (April – Juni)  
Frische Champignons geschmort mit Knoblauch und Thymian (Juli – März)  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Blanchierter Blattspinat in Rahm mit Knoblauch und Muskatnuss verfeinert

### **Salate:**

Superfoodsalat grüne Salate mit Apfel, Gurke, Granatapfel, Avocado und Quinoa in Honig-Senfdressing  
Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade  
Capresesalat – Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamicocreme (Mai – Juli)  
Frisches Obstbouquet (August – April)

Preis pro Person  
ab 70 Personen  
ab 100 Personen

52,95 €  
51,95 €  
50,95 €









# BBQ BUFFETS



## ALL AMERICAN BBQ Lieferbar ab 30 Personen

### Vom Holzkohlegrill:

Hausgemachte Rindfleischburger zum selber belegen mit:  
Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomate, Salat, Ketchup und Snackdressing  
Rib-Eye Steaks in Chili-Knoblauch-Sojamarinade  
Hähnchenbrust im Baconmantel  
Smoky Spare Ribs with BBQ Sauce  
Honey-Chili Chicken Wings

### Beilagen:

Baked Beans  
Rustikales Western Gemüse aus der Riesenpfanne  
Buttermaiskolben  
Baked Potatoes with homemade Sour Cream  
Baguette, Butter & Kräuterbutter  
Grillsaucen, Ketchup, Senf & Dips

### Salate:

Cole Slaw –Krautsalat von Weißkohl und Karotten in Sahnedressing  
Caesar Salad – Römersalat mit Caesar Dressing und gehobeltem Grana Padano  
Feurige Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade

### Desserts:

Marshmallow-Obstspieße mit Schokoladensauce  
Brownies mit gehackten Nüssen

Preis pro Person  
ab 50 Personen  
ab 90 Personen

\* zzgl. Grillstation und Personalkosten siehe Seite 11



27,90 €\*  
26,60 €\*  
25,40 €\*  
27,90 €\*  
26,60 €\*  
25,40 €\*



# Veggie & Vegan



Haben Sie Vegetarier oder Veganer zu Gast, ist das für uns gar kein Problem. Sie können gerne eine Fleischkomponente (außer Bratwurst und Bauchfleisch) gegen eine der folgenden fleischlosen Komponenten tauschen **oder** gegen Aufpreis von 3,50 € pro Person als weitere Option dazu buchen:

## **vegane Grillspezialitäten:**

- Scharfe vegane Wurstspieße mit Paprika und Zwiebel
- Kartoffel-Mandel-Frikadellen
- Grilltomate gefüllt mit Semmelbrösel, Olive, Basilikum und Knoblauch
- Teriyaki-Tofu mit Ingwer, Knoblauch, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in der Folie gegart

## **vegetarische Grillspezialitäten**

- Champignonköpfe gefüllt mit Ziegenkäse aromatisiert mit Thymian und Rosmarin
- Zucchini-Feta-Spieße mit Cherrytomaten
- Quesadilla mit mediterranem Grillgemüse
- Zucchini Sandwich mit Gruyerekäse

Benötigen Sie ein komplett vegetarisches oder veganes BBQ?  
Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür auch einen Vorschlag.



# UNSERE GRILLSTATION



Unsere Grillstation bauen wir bei jedem Wetter und an jedem Ort auf. Je nach Gästeanzahl hat unsere Station eine Größe von 3x3m (bis ca.80 Gäste) oder 3x6m (ab 80 bis 150 Gäste). Für Größere Veranstaltungen halten wir auch noch 4x8m und 4x10m Stationen bereit.

Unsere Grillstationen enthalten immer:

- Einen Grillpavillon zur Überdachung der Grill & des Buffet
- Buffettische mit Tischdecken
- Einen oder mehrere Profigrills
- Holzkohle
- Eine Gasbetriebene Riesenpfanne inklusive Gas
- Chafing dishes zum warmhalten des Grillgutes

Für die Grillstation inklusive Auf- und Abbau

berechnen wir pro Veranstaltung eine Pauschale in Höhe von

89,00 €

## **Personal**

Grillmeister (grillt bis 30 Personen allein)

pro Pers. / Stunde

30,00 €

Grillhelfer (hilft ab 30 Personen bis 100)

pro Pers. / Stunde

22,50 €

Servicekraft (bei Bedarf)

pro Person / Stunde

26,50 €



# FEIERN ZUM FESTPREIS „ALL INCLUSIVE“



	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
<b>Getränke</b>	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Th. Krieger Dornfelder Grüner Veltliner Thorsten Kriger Rose	Markenbier nach Wahl (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / Zero Fanta Sprite Tonic / Bitter Lemon Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Primitivo Grauburgunder Thorsten Krieger Rose
<b>Spirituosen</b>	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Smirnoff Wodka Jägermeister kleiner Feigling	Smirnoff Wodka Ramazotti Baileys Beefeater Gin Bacardi Rum	Smirnoff Wodka Ramazotti Baileys Hendricks Gin Grappa Havana Club Rum Johnnie Walker 3 Wunschcocktails
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino	Kaffee, Tee, Cappuccino
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstiges Equipment und Dienstleistungen</b>	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume einfache Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Grillmaster und Helfer Theke mit Zapfanlage Profigrill, Holzkohle Buffettische, Grillpavillon, Riesenpfanne Blumengestecke Tuchservietten
<b>Preis pro Person bei Wahl des:</b>				
<b>Easy BBQ</b>	56,00 €	60,00 €	64,00 €	nicht auswählbar
<b>Little BBQ</b>	69,00 €	74,00 €	77,00 €	82,00 €
<b>Big BBQ</b>	65,00 €	70,00 €	75,00 €	78,00 €
<b>BBQ No.1</b>	64,00 €	69,00 €	72,00 €	77,00 €
<b>BBQ No.2</b>	68,00 €	72,00 €	76,00 €	81,00 €
<b>BBQ No.3</b>	70,00 €	75,00 €	78,00 €	83,00 €
<b>BBQ No.4</b>	nicht auswählbar	77,00 €	81,00 €	86,00 €
<b>BBQ No 5</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	89,00 €	94,00 €
<b>Gourmet BBQ</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	110,00 €	115,00 €
<b>All American BBQ</b>	69,00 €	74,00 €	77,00 €	82,00 €





# FEIERN ZUM FESTPREIS „ALL INCLUSIVE“



Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Weitere Getränke oder eine zweite Biersorte auf Anfrage.

**Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden.**

Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 2,00 € berechnet. Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 300,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlung zu günstigen Konditionen erhalten.



# EQUIPMENT



Catering Gedeck (1 Teller, 1 Messer, 1 Gabel) inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Catering Gedeck „Buffet“ (2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel) inkl. Reinigungskosten	2,30 €
Festzeltgarnitur komplett	12,00 €
Hussen Set weiß für Festzeltgarnitur, inkl. Reinigungs- & Bügelkosten	23,20 €
Stehtisch, 80cm DM	10,00 €
Stehtischhülle Stretch, weiß inkl. Reinigungskosten	13,50 €
Buffettisch 220 x 60 cm	4,50 €
Bankett-Tisch rund, 160cm DM	15,00 €
Polsterstuhl	3,90 €
Tischdecke weiß, 280 x 130 cm inkl. Reinigungskosten	9,50 €
Tuchserviette inkl. Reinigungskosten	1,00 €
Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	35,00 €
Thekenelement mit Spüle und Zapfanlage inkl. CO2 und Reinigungskosten	70,00 €
Beistelltheke ohne Spüle	40,00 €
Kühlanhänger	155,00 €
Flaschenkühlschrank	40,00 €
Mehrzweckglas „Stange“	0,25 €
Weinglas „All in One“	0,35 €
Sektglas	0,30 €
Cocktailglas „Caipirinha“	0,50 €
Terrassenheizstrahler	30,00 €
Propangas 11kg (Anbruch kann nicht erstattet werden)	21,50 €
Partypavillon weiß 4x10m inkl. Aufbau	195,00 €
Partypavillon weiß 4x8m inkl. Aufbau	165,00 €
VIP Pagode 5x5m weiß mit Holzboden inkl. Aufbau	650,00 €
Festzelt ab 100 bis 1600qm weiß mit Holzboden	Preis auf Anfrage







# Getränke

## Biere (Hausmarken)

Warsteiner Pils	30 / 50l	4,40 €/l
Frankenheim Alt	30 / 50l	4,40 €/l
Früh Kölsch	30 / 50l	4,90 €/l
Brinkhoffs No1	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Warsteiner Pils	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Warsteiner alkoholfrei	24 x 0,33l	1,40 €/Fl.
Erdinger Hefeweizen	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.
Erdinger Weizen alkoholfrei	20 x 0,5l	1,90 €/Fl.

## weitere Biere

Krombacher	30 / 50l	4,60 €/l
Veltins	30 / 50l	4,60 €/l
Brinkhoffs No.1	30 / 50l	4,60 €/l
Bitburger	30 / 50l	4,60 €/l
Füchschen Alt	10 / 30 / 50l	5,70 €/l

## alkoholfreie Getränke

Externsteiner Mineralwasser	12 x 1l	1,90 €/l
Apollinaris Classic	10 x 1l	2,40 €/l
Apollinaris Medium	10 x 1l	2,40 €/l
Selters Gourmet Mineralwasser	12 x 0,75l	3,00 €/Fl.
Apollinaris Selection classic	24 x 0,25l	1,10 €/Fl
Vio Still	24 x 0,25l	1,10 €/Fl
Coca-Cola / Zero	12 x 1l	2,70 €/l
Coca-Cola / Zero	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Coca-Cola / Zero	24 x 0,2l	1,30 €/Fl
Fanta / Sprite	12 x 1l	2,70 €/l
Fanta / Sprite	24 x 0,33l	1,80 €/Fl
Fanta / Sprite	24 x 0,2l	1,30 €/Fl
Mervita Orangen- / Apfelsaft	6 x 1l	3,00 €/l
Granini Orangen- / Apfelsaft	24 x 0,2l	1,80 €/Fl
Bitter Lemon / Tonic Water	6 x 1l	3,000 €/l
Bionade Litschi	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Bionade Hollunder	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Bionade Ingwer Orange	12 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-kola Kaffee Karamell	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz Mate	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Fritz-limo Honigmelone	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Krombachers Fassbrause Zitrone	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Krombachers Fassbrause Holunder	24 x 0,33l	1,90 €/Fl
Red Bull	24 x 0,25l	2,40 €/Ds

**Kommissionsware – Rücknahme von ungeöffneten Fässern und vollständigen Gebinden..**





# Getränke

## Schaumweine

Sekt Hausmarke	0,75l	8,90 €/Fl.
Sekt Mumm dry	0,75l	9,90 €/Fl.
Fürst von Metternich Riesling Sekt	0,75l	11,90 €/Fl.
Prosecco Scavi & Ray	0,75l	11,90 €/Fl.
Champagne Moët & Chandon	0,75l	69,00 €/Fl.

## Weißweine

Chardonnay Don Tomas Bodegas Salentein, San Juan Argentina	0,75l	8,90 €/Fl.
Grüner Veltliner leicht & Fruchtig Weingut Buchmeyer, Österreich	0,75l	11,00 €/Fl.
Grauburgunder trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	14,50 €/Fl.
Riesling „Für Feen und Elfen“ Weingut Nick Köwerich, Mosel - mild	0,75l	18,50 €/Fl.

## Rotweine

La Nuestro Tempranillo Tinto Joven Bodegas, Alconde Navarra, Espania	0,75l	8,90 €/Fl.
Dornfelder Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	13,00 € /Fl.
Primitivo di Maduria Torcolato Apulien Puglia Fendo Banneria IGT	0,75l	18,50 €/Fl.
Salentein Malbec Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	28,50 €/Fl.

## Roseweine

„Rose Qba, trocken Weingut Thorsten Krieger, Pfalz	0,75l	11,00 €/Fl.
Portillo Malbec Rose Bodegas Salentein, Valle de Uco Argentina	0,75l	17,00 €/Fl.

## Spirituosen

Smirnoff Wodka	0,7l	23,00 €/Fl.
Beefeater Gin	0,7l	29,00 €/Fl.
Hendricks Gin	0,7l	56,00 €/Fl.
Bacardi Rum	0,7l	23,00 €/Fl.
Havana Club Rum	0,7l	29,00 €/Fl.
Brugal Rum XV	0,7l	52,00 €/Fl.
Kleiner Feigling	0,02l	1,20 €/Fl.
Baileys	0,7l	23,00 €/Fl.
Jägermeister	0,7l	23,00 €/Fl.
Ramazzotti	0,7l	23,00 €/Fl.
Grappa	0,7l	23,00 €/Fl.
Johnnie Walker	0,7l	29,00 €/Fl.



# Feiern zum Festpreis „All Inclusive“



Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 7 Stunden**. Auf und Abbau werden hier nicht eingerechnet. Individuelle Änderungen in der Zusammenstellung der All Inclusive Pauschalen sind selbstverständlich möglich. Verlängerungsstunden werden pro gemeldeten Gast mit 2,00 € berechnet.

Unsere Pauschalfeiern können wir in jeder angemieteten Location oder bei Ihnen zu Hause durchführen. Fehlt Ihnen ein passender Veranstaltungsort, helfen wir Ihnen gerne bei der Suche geeigneter Räumlichkeiten.

Für An- und Abtransport von Equipment, Buffet, Getränke und Personal sowie Aufbau Ihrer Veranstaltung berechnen wir eine einmalige Servicepauschale, die je nach Aufwand zwischen 100,00 und 300,00 € liegt. Bei Bedarf können Sie bei uns auch Tische und Bestuhlungen zu günstigen Konditionen erhalten.

	Super Spar Pauschale	Spar Pauschale	Klassik Pauschale	Exklusiv Pauschale
<b>Getränke</b>	Biermarke nach Wunsch (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils	Biermarke nach Wunsch (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Hausmarke	Biermarke nach Wunsch (Pils / Alt oder Kölsch)  Coca-Cola / light Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Sekt Mumm Grüner Veltliner Dornfelder	Biermarke nach Wunsch (Pils / Alt oder Kölsch)  Fanta Sprite Mineralwasser Alkoholfreies Pils Orangensaft Apfelsaft Prosecco Grauburgunder Primitivo di Maduria Thorsten Krieger Rose
<b>Spirituosen</b>	Keine Spirituosen Können selbst mitgebracht werden	Smirnoff Wodka Baileys Jägermeister	Smirnoff Wodka Baileys Ramazzotti Grappa Beefeater Gin	Smirnoff Wodka Bacardi Rum Baileys Ramazzotti Grappa Beefeater Gin Johnnie Walker
<b>warme Getränke</b>	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee	Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso	Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso
<b>Tischwäsche</b>	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß	Ja, weiß
<b>Geschirr &amp; Besteck</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Gläser</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Servicepersonal</b>	Ja	Ja	Ja	Ja
<b>Sonstiges Equipment und Dienstleistungen</b>	Theke mit Zapfanlage einfache Papierserviette	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Vasen mit Blume Edle Papierservietten	Theke mit Zapfanlage Blumengestecke Tuchservietten
<b>Preis pro Person bei Wahl des Buffet:</b>				
<b>Tradition</b>	63,00 €	67,00 €	70,00 €	74,00 €
<b>Exklusiv</b>	68,00 €	72,00 €	75,00 €	79,00 €
<b>Bellevue</b>	63,00 €	67,00 €	70,00 €	74,00 €
<b>Mediterran</b>	65,00 €	69,00 €	72,00 €	76,00 €
<b>Gourmet</b>	nicht auswählbar	nicht auswählbar	90,00 €	94,00 €
<b>BBQ No.1</b>	59,00 €	63,00 €	66,00 €	70,00 €
<b>BBQ No.2</b>	63,00 €	67,00 €	70,00 €	74,00 €
<b>BBQ No.3</b>	65,00 €	69,00 €	72,00 €	76,00 €
<b>BBQ No.4</b>	nicht auswählbar	72,00 €	75,00 €	79,00 €

