

Buffetvorschläge für die Partytenne

Verehrte Gäste,
in der Folge finden Sie
unsere Buffetvorschläge
für Ihre Feier.

Zu allen Fragen
rund um die Durchführung
Ihrer Feier beraten wir Sie gerne
in einem persönlichen Gespräch.

Auf Ihre eventuellen Wünsche nach
Erweiterung oder Veränderung
der Buffetvorschläge gehen wir gerne ein.

Eine entsprechende Kalkulation
der Preise nehmen wir dann
für Sie gesondert vor.

Die angegebenen Preise
beziehen sich auf gemeinsame
Veranstaltungen mit, je nach Saison
mindestens 60 Gästen.

Die Preise verstehen sich inklusive
Bedienung und Mehrwertsteuer.

**Schnittchen & Co aus
Dreppers Hof-Backstube:**

Stangenweißbrot

Stangenweißbrotscheiben fein belegt und garniert
mit Entenbrust, Serranoschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lebercreme,
geräucherte Putenbrust, Räucherlachs, geräucherte Forelle

Stangenweißbrotscheiben vegetarisch belegt und garniert
mit Frischkäse und Schnittlauch, Radieschen,
Gurke, Kresse oder Tomatenwürfeln

Stangenweißbrotscheiben mit Käse aus der Hofkäserei Wellie

Preis auf Anfrage

Käseplatte

Auswahl von Hart- und Weichkäse
garniert mit Trauben und Feigensenf
dazu Brotkorb mit Butter

Preis pro Person 7,90 €

Finger Food

Knochenschinken mit Portweifeige
Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum
Pflaume im Speckmantel
Matjestatar auf Pumpernickel
Frühlingsrolle vegetarisch mit Gemüse
Ziegenfrischkäsemousse mit Rucola und Parmesanhippe
Gegrilltes Auberginenröllchen mit Ricotta gefüllt
Kleine Tartelettes mit Shrimps und Minze
Saté vom Hähnchen
Pfannkuchenroulade mit Lachs und Schmand
Gebratene Garnele auf Mango-Lauchsalat
Geräucherte Entenbrust mit Kartoffel Chorizosalat
Schweinebäckchen mit Sesam und bunten Linsen
Frühlingsrolle von der Ente mit Curry-Krautsalat

Preis auf Anfrage

Dreppers Suppen

Preis pro Person

Tafelspitzbrühe (vom Rind) mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	4,90 €
Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben	4,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Champignons	4,90 €
Geflügelcremesuppe mit Champignons und Spargel	5,40 €
Naturtrübe Tomatenessenz mit Ricotta Tortelloni	5,40 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crevetten	5,40 €
Curryzitronengrassuppe mit Gemüse und Hähnchenbrust	5,40 €

Landmarktbuffet
herzhaftes aus der kalten Küche

Dreppers Pfefferbeißer mit Thomas Senf

Pikante Partyfrikadellen und Gewürzgurken

Kleine panierte Schnitzel mit Remouladensoße

Auswahl unserer rohen und gekochten Schinken

Marinierte Mini-Haxen mit eingelegten Aprikosen

Dreppers Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm

Heringssalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Frühlingslauch

Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Ei

Bunter Nudelsalat

Spitzkohlsalat

Holzofenbrot, Butter, Kräuterquark, Griebenschmalz

Preis pro Person 22,00 €

Nudelbuffet

Hauptgänge

Auswahl von Blattsalaten mit Balsamicodressing

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensoße

Gemüselasagne

Linguine mit Soße Bolognese

Penne Rigate mit Limonensoße, Gemüsestreifen und Lachswürfel

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 20,00 €

Dreppers Gulaschbuffet

Hauptgänge

Rindergulasch mit Paprika und Champignons pikant gewürzt

Rahmgulasch vom Schwein mit Pfeffer und Gurken

Putengulasch in Gorgonzolasoße

Jahreszeitliche Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Salzkartoffeln, Spätzle

Dessert

Herrencreme mit Schokolade und Rum

Preis pro Person 24,00 €

Westfalenbuffet

Vorspeisen

Marinierter Krustenbraten mit eingelegtem Dörrobst

Seesaibling in Kräutersud mit Knoblauchsoße

Geräucherte Forelle mit Schmandgurken

Tafelspitz (vom Rind) mit Apfelmeerrettichsoße

Schweinebäckchen an buntem Linsensalat

Matjes-Kartoffelsalat mit Dill

Brot und Butter

Hauptgänge

Rinderbraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons

Schweinefilet im Baconmantel in Pflaumen-Altbiersonsoße

Stielmus-Kartoffelgemüse, Apfelrotkohl

Kartoffelklöße, Butterspätzle

Dessert

Hofdessert (Frischkäse mit Beeren und Mandelkrokant)

Schokoladencreme mit Williamsbirne

Preis pro Person 32,00 €

Festtagsbuffet

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dillschmandgurken

Schinkenauswahl mit Honigmelone

Gebratene Hähnchenbrust an Gemüsesalat mit Orangenspalten und Datteln

Bunte Salatplatte mit Balsamico- und Joghurtdressing

Broccolisalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Holzofenbaguette und Butter

Hauptgänge

Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt

Geschnetzeltes von der Pute in Weißweinsauce und Champignons

Kartoffel-Lauchgratin

Gemüseauswahl je nach Saison

Dessert

Herrencreme mit Rum und Schokolade

Obstsalat mit Vanillesauce

Preis pro Person 29,00 €

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Gebratenes mariniertes gefülltes Gemüse
Rucolasalat mit San Daniele Schinken und Mailänder Salami
Blattsalate mit Kräuter-Balsamicovinaigrette
Gemüsesalat mit Schafskäse und Oliven
Tomaten mit Mozzarella
Vitello Tonnato
Warm geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer
Meeresfrüchtesalat mit Garnelen
Holzofenbaguette und Butter

Hauptgänge

Gebratenes Doradenfilet mit Safransoße
Geschmorte Hüftsteaks in Orangen-Rotweinsauce
Maispoularde mit Parmaschinken und Tomaten-Salbeiragout
Pinienkernspinat, Paprika-Zucchini-Gemüse, Buntes Bohnenragout mit Chili
Bandnudeln, Gnocchi, mediterranes Gratin

Dessert

Panna Cotta mit Himbeeren
Creme Catalane mit Orangen
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person 42,00 €

Grill & Co.

Nur in der Grillsaison April – Oktober
300 g Fleisch pro Person

Grillbuffet klassisch

Rostbratwurst
Schweinesteaks mariniert
Putensteaks mariniert
Senf, Ketchup, Knoblauchsoße
Kartoffelsalat, Krautsalat

Preis pro Person 24,00

Grillbuffet rustikal

Rostbratwurst, Spezialbratwurst (Käse/Gyros/Gourmet),
Nackensteaks, Fleischtaschen
Filetspieße (vom Schwein), Mariniertes Hähnchenbrustfilet
Brotkorb und Kräuterbutter
Senf, Ketchup, Knoblauchsoße, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße
Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 29,00

Grillbuffet exquisit

Rostbratwurst, Spezialbratwurst (Käse/Gyros/Gourmet),
Hüftsteak vom Rind, Schweinerücken verschieden mariniert
Gyrostaschen, Lammkotelett, Marinierte Hähnchenmedaillons
Brotkorb und Kräuterbutter und Olivenbutter
Senf, Ketchup, Aioli, Sweet-Chili, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße
Tomatensalat mit Mozzarella, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm
Bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 33,00 €

Weitere Grillspezialitäten entnehmen Sie bitte dem Angebot
aus unserem Landmarkt.

Das möchten wir von Ihnen wissen:

Für Ihre Veranstaltung ist es wichtig, dass Sie uns Ihre Wünsche und Planungen im Vorfeld der Veranstaltung mitteilen. Der Zeitplan, Musikdarbietungen, Auftritte und Überraschungen sollen in die Veranstaltungsplanung einbezogen werden, um einen reibungslosen Ablauf der Feier zu gewährleisten.

Bitte informieren Sie uns zu folgenden Punkten:

- Personenzahl inkl. Kinder (Alter der Kinder)
- Findet ein Aufbau / eine Dekoration Ihrerseits statt?
- Wann treffen Sie ein? Wann Ihre Gäste?
- Gibt es einen Empfang? Falls ja - was möchten Sie Ihren Gästen anbieten?
- Wann möchten Sie mit dem Abend-/ Mittagessen beginnen?
- Gibt es Musik, Auftritte oder Ansprachen?
- Benötigen Sie Technik, z. B. Mikrofon, Leinwand etc.?
- Haben Sie weitere Wünsche – wie z.B. Feuerwerk, Fotografen, Taxidienst etc.?

Unsere Serviceleistungen für Ihre Feier/Veranstaltung:

Folgende Leistungen sind im Speisen- und Getränkepreis enthalten:

- Beratung bei der Planung
- Einrichten der Tenne nach Ihren Wünschen
- Bereitstellung der Tenne, inkl. Beleuchtung, Heizung
- Tischdecken, Geschirr, Gläser und Besteck sowie Servietten in der Standardfarbe "Greige" und Kerzen
- Servicemitarbeiter entsprechend der Veranstaltungsgröße

Leistungen, die im Speisen- und Getränkepreis NICHT enthalten sind:

- Tisch- und Raumdekorationen – diese können Sie, wenn Sie möchten, bei uns bestellen. Die entsprechenden Kosten berechnen wir an Sie weiter.
- Das Servieren von mitgebrachten Speisen und Getränken (siehe unten) z.B. Kuchen oder Wein, berechnen wir mit einem *Teller- oder Korkgeld*.
- Druckerzeugnisse, wie z.B. Menükarten oder Sitzordnungen, welche wir gerne für Sie erstellen, berechnen wir je nach Aufwand.
- Wir berechnen eine Reinigungspauschale in Höhe von 1,50 € pro Gast, Reinigungsarbeiten und Müllentsorgung über das übliche Maß hinaus stellen wir gesondert in Rechnung

Mitbringen von Speisen und Getränken:

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht möglich. Ausnahmen bedürfen einer Vereinbarung mit Hof Drepper, die in Textform erfolgt.

Mitnahme von Speisenresten:

Die Mitnahme von Speisenresten ist aufgrund von hygienerechtlichen Bestimmungen (HACCP) nicht gestattet.

Eingebrachte Gegenstände:

Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände, befinden sich auf Gefahr des Kunden in der Tenne.

Hof Drepper übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz von Mitarbeitern von Hof Drepper. Ein Verwahrungsvertrag bedarf der ausdrücklichen Vereinbarung.

Mitgebrachtes Dekorationsmaterial und sonstige von den Kunden eingebrachte Gegenstände haben den brandschutztechnischen Anforderungen und sonstigen behördlichen Vorschriften zu entsprechen. Hof Drepper ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Erfolgt ein solcher Nachweis nicht, so ist Hof Drepper berechtigt, bereits eingebrachtes Material auf Kosten des Kunden zu entfernen.

Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit Hof Drepper abzustimmen. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf Hof Drepper die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände in der Tenne (Veranstaltungsraum), kann Hof Drepper für die Dauer der Vorenthaltung des Lagerraumes eine angemessene Nutzungsentschädigung berechnen.

Für alle Veranstaltungen gelten unsere **allgemeinen Geschäftsbedingungen**. Diese finden Sie auf unserer Homepage oder wir senden Sie Ihnen auf Wunsch gerne zu. Alle Artikel sind buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Für alle Bestellungen und Wünsche rund um den Partyservice und die Party-Tenne erreichen Sie unser Serviceteam unter Tel. 02378 / 91 92-36

Weitere Preisinformationen

Buffet / Kinderpreise

Kinder 0-5 Jahre		ohne Berechnung
Kinder 6-12 Jahre		50% vom Normalpreis
Hausmeisterstunde (für extra Aufbauten, Aufräumarbeiten nach Poltern etc.)		40,00 €
Reinigungspauschale Tenne pro Person		1,50 €
Korkgeld/Flasche	- mitgebrachte Weine	7,50 €
	- mitgebrachte Spirituosen	35,00 €
Tellergeld/Person	- mitgebrachter Kuchen	1,80 €
Menükarte/Stück		2,00 €

Alle Produkte sind bestellbar nach Anfrage uns auf Verfügbarkeit.

Für Bestellungen unter der angegebenen Personenzahl berechnen wir einen Aufschlag.

Alle Preise sind inklusive der gültigen Mehrwertsteuer.

Stand: Juli 2017