

## **Buffetauswahl**

### **Vorspeisen**

*Melonenschiffchen mit Kernschinken und Salatbukett*  
*Tomate mit Mozzarella und Basilikum*  
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensofe*  
*Antipasti (Oliven und Paprika gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten in Öl)*  
*Variation vom Fisch (Räucherlachs, Forellenfilets und Matjes mit Senfsoße und Meerrettich)*  
*Couscous-Salat mit Paprika und Zucchini*  
*Salate der Saison*  
*Brotauswahl mit Butter*

### **Suppen**

*Rindfleischsuppe mit Eierstich, Klößchen, Blumenkohl und Gemüse*  
*Kartoffel-Lauchcremesuppe*  
*Gulaschsuppe*  
*Tomatencremesuppe*  
*Suppe der Saison*

### **Hauptspeisen**

*Lachsfilet gebraten in Dillsoße*  
*Kabeljau in Weißweinsoße*  
*Cannelonie mit Ricotta-Spinat gefüllt in Tomatensoße*  
*Reispfanne mit Gemüse und gerösteten Erdnüssen*  
*Medaillons vom Schweinefilet in Champignon- oder Pfefferrahmsauce*  
*Tafelspitz mit Remouladensofe und Essiggemüse*  
*Hähnchenbrustfilet in Curryrahmssoße*  
*Niederrheinischer Rinderschmorbraten*  
*Rinderroulade nach Art des Hauses mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken gefüllt*

### **Beilagen**

*Gemüse der Saison*  
*Petersilienkartoffeln*  
*Spätzle*  
*Kräuterreis*  
*Kartoffelkroketten*  
*Tagliatelle*  
*Kartoffelgratin*  
*Ratatouillegemüse*  
*Rösti*  
*Schupfnudeln*



**Dessert**

*Herrencreme*

*Mangocreme*

*Erdbeercreme*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Zimtpflaumen*

*Hausgemachter Obstsalat*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Mousse au Chocolat*

*Tiramisu*

*Hausgemachtes Mangoparfait*

*Käsevariation mit Brotauswahl und Butter*

*Pannacotta mit Fruchtsauce*

*Kokosmilchreis mit roter Grütze*

**Mitternachtssnacks**

*Gulaschsuppe mit Brot*

*Kartoffel-Lauchcremesuppe*

*Käsevariation mit Brotauswahl und Butter*

**Fingerfoodbuffet**

*Kleine Frikadellen auf niederrheinischem Kartoffelsalat*

*Gemüsebällchen auf Krautsalat*

*Hähnchenspieße*

*Tomate und Mozzarella am Spieß*

*Gemüsefrühlingsrolle*

*Couscousalat*

*zu 12,90 € pro Person*

**optional erweiterbar**

*Garnelenspieße + 2,00 € pro Person*

*Panna Cotta mit Fruchtsoße + 2,00 € pro Person*

*Frische Fruchtspieße + 2,00 € pro Person*

*Herrencreme + 2,00 € pro Person*

**Niederrheinische Kaffeetafel**

*Brötchenvariation*

*Rosinenbrot und Weißbrot*

*Schwarzbrot und Körnerbrot*

\*\*\*\*\*

*Leberwurst grob und fein, Blutwurst*

*Rohr und gekochter Schinken*

*Käseauswahl mild und herzhaft*

*Rübenkraut, Apfelkraut, Griebenschmalz, Konfitüre und Butter*

\*\*\*\*\*

*Kaffee, Teeauswahl und Kakao*

*zu 13,90 € pro Person*

**optional erweiterbar**

*Streuselkuchen + 3,00 € pro Person*



### **Genießerfrühstücksbuffet**

*Auswahl an verschiedenen Brot- und Brötchensorten*

*Margarine und Butter*

*Variation von Wurst- und Käseaufschnitt*

*Marmeladen, Honig und Schokoladenaufstrich*

*Gurken und Tomaten*

*Verschiedene Müslisorten*

*Milch, Quarkspeisen, Joghurt*

*Frischer Obstsalat & rote Grütze*

*Gekochte Eier, Rührei und Speck*

*Multivitamin- und Orangensaft*

*Kaffee und Tee*

*zu 12,90 € pro Person*

#### **optional erweiterbar**

*Herrencreme + 2,00 € pro Person*

*Hausgebackener Streuselkuchen + 2,00 € pro Person*

*Suppenstation nach Wahl + 4,00 € pro Person*

***Kaffeespezialitäten sind nicht in diesen Pauschalen enthalten.***

### **Kuchenauswahl**

*Streuselkuchen*

**Stück** 2,80 €

*Obstboden*

**Boden** 36,00 €

*Käsesahne-, Schwarzwälder-Kirsch-, Bienenstich- oder Grillagetorte*

**Torte** 42,00 €

*Weitere Torten (auch Hochzeitstorten) auf Anfrage möglich!*

*Kuchenarrangement: 2 Stück Kuchen, unbegrenzt Kaffee und Tee (ab 15 Personen)*

**10,80 €**

*Gerne kann auch eigener Kuchen von Ihnen mitgebracht werden. Wir berechnen dann lediglich eine Gebühr für Service und Geschirr:*

*Kuchengedeck (ohne Kaffee und Tee)*

**1,90 €**

*Kuchengedeck inkl. Kaffee und Tee (unbegrenzt)*

**6,90 €**

***Kaffeespezialitäten sind nicht in diesen Pauschalen enthalten.***

***Menüs passend zur jeweiligen Saison erstellen wir Ihnen gerne auf Anfrage.***

***Auf Wunsch kochen wir auch gerne glutenfrei. Für Allergiker, Vegetariere und Veganer bereiten wir auf Wunsch gerne zusätzliche Gerichte zu!***

***Landhaus Beckmann, Römerstrasse 1, 47546 Kalkar-Kebrum***

***Telefon 02824 - 9625 6666, info@landhaus-beckmann.de***



## *All-Inclusive-Pauschale*

*Sie feiern zum Festpreis, das bedeutet, Sie haben bereits vorab alle Kosten im Blick:  
Jedes Menü und Buffet kann um unsere All-Inclusive-Pauschale erweitert werden.  
Darin enthalten sind folgende Leistungen:*

*Eigens für Sie gestaltete Menükarten: Gerne auch mit Ihrer ganz persönlichen Botschaft*

*\*\*\*\*\**

*Dekoration vom Haus, so z.B. frische Blumen, Kerzen und Servietten  
Sollten Sie zudem spezielle, frische Schnittblumen wünschen berechnen wir Ihnen diese zum Einkaufspreis. Unser  
Partner ist die Gärtnerei Van Straalen in Uedem.*

*\*\*\*\*\**

*Sektempfang (Sekt, Sekt mit Orangensaft und Orangensaft pur)*

*\*\*\*\*\**

*Folgende Kalt- und Heißgetränke sind enthalten:*

*Bitburger Pils, Bitburger Pils alkoholfrei, Diebels Alt, Benediktiner Weizen (natürlich auch alkoholfrei),  
Orangen-, Apfel- und Multivitaminensaft, sowie Schorle*

*Auswahl an Weiß-, Rot- und Roséweinen im Offenausgang*

*Kaffee, Tee und weitere Heißgetränke (ausgenommen bei Kaffee- und Kuchenempfang vor oder nach einer  
Veranstaltung)*

*Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange und Bluna ohne Zucker  
Mineralwasser*

*\*\*\*\*\**

*Spirituosen können gerne mitgebracht werden – wir berechnen pro Flasche 10,00 € Korkgeld.*

## **29,00 € pro Person**

*Für 6 Stunden sind in diesem Preis alle oben aufgeführten Getränke unbegrenzt enthalten. Danach berechnen wir  
je angefangene Stunde pauschal 60,00 € sowie alle weiteren Getränke nach Verbrauch. Kinder bis einschließlich 4  
Jahre ohne Berechnung, Kinder 5 – 12 Jahre 50 % Nachlass. Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen.*



# LANDHAUS Beckmann

<b>Menükarten pro Stück</b>	1-5	4,00 €
	6-11	3,00 €
	ab 12	2,00 €

<b>Personal am Veranstaltungsort (bei Außer Haus)</b>		
Servicekraft	pro Stunde/Person	20,00 €
Mitarbeiter hinter dem Speisenbuffet	pro Stunde/Person	20,00 €

<b>Leihgeschirr inkl. Spülen (bei Außer Haus)</b>		
<b>Paket 1 - Leihgeschirr für einen Hauptgang</b> (1 Speisenteller, 1 Messer und 1 Gabel)	pro Gedeck	0,80 €
<b>Paket 2 - Leihgeschirr für Buffets</b> (1 Vorspeisenteller, 1 Speisenteller, 2 Messer, 2 Gabeln)	pro Gedeck	1,50 €
<b>Paket 3 - Leihgeschirr für Suppe</b> (1 Suppentasse, 1 Suppenuntertasse, 1 Löffel)	pro Gedeck	0,80 €
<b>Paket 4 - Leihgeschirr für Dessert</b> (1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel)	pro Gedeck	0,50 €
<b>Paket 5 - Leihgeschirr für Kaffee u. Kuchen</b> (1 Kaffeetasse, 1 Untertasse, 1 Mittelteller, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel)	pro Gedeck	1,00 €
<b>Paket 6 - Leihgläser</b> (1 Glas Wein, Sekt, Wasser, Bier, Allzweck, Spirituosen)	pro Glas	0,30 €

<b>Tischwäsche inkl. Reinigung und mangeln (bei Außer Haus)</b>		
Serviette	pro Stück	0,20 €
Tischdecke 130 x 130 cm	pro Stück	3,00 €
Tischdecke 130 x 190 cm	pro Stück	4,00 €
Tischdecke 130 x 220 cm	pro Stück	5,00 €

<b>Anlieferung und Abholung bei unter 300 € Bestellwert</b>		
Speisanlieferung und Leergutabholung bis 20 km	pro Strecke	10,00 EUR
Speisanlieferung und Leergutabholung 20 - 40 km	pro Strecke	20,00 EUR

## **Alle Preise dieser Menü- und Buffetauswahl sind gültig ab mindestens 20 Erwachsene (AIC-Pauschale 30 Pers.)**

Alle Fehl-/Bruch- und Schadensmengen werden nach Rückzahlung im Landhaus Beckmann dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Buffetreste dürfen laut EU-Lebensmittelrichtlinie nicht mit nach Hause genommen werden! Wir gewähren grundsätzlich weder Sonderpreise noch sonstige Vergünstigungen. Die Preise sind ohne Rabatt kalkuliert.

## **Zahlungsbedingungen**

Alle bestellten Teilnehmerzahlen werden in Rechnung gestellt. Personenzahländerungen werden bis 24 Stunden vor der Veranstaltung berücksichtigt. Kinder bis einschließlich 4 Jahre ohne Berechnung, Kinder 5 – 12 Jahre 50 % Nachlass.

Zahlung sofort nach Rechnungserhalt. Alle Preise verstehen sich inklusive der zurzeit gültigen Mehrwertsteuer und sind gültig bis 31.12.2017.

Änderungen vorbehalten.

