

Buffetauswahl

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit Kernschinken und Salatbukett*
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum*
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße*
- 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 Remouladensoße und Essiggemüse*
- Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce*
- 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

Mitternachtsnacks

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

Rober 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

Variation von Wurst- und Käseaufschnitt

Räucherlachs

Marmeladen, Honig und Schokoladenaufstrich

Gurken, Tomaten, Salate und weiteres Gemüse

Verschiedene Müslisorten

Milch, Quarkspeisen, Joghurt

Frischer Obstsalat & rote Grütze

Gekochte Eier, Rührei und Speck

Zweierlei Suppen

Streuselkuchenstücke

Multivitamin- und Orangensaft

Kaffee, Kakao und Tee

Sekt vom Buffet

zu 16,90 € pro Person

(Kaffeespezialitäten sind nicht in dieser Pauschale enthalten. Viele vegane Optionen möglich)

Kuchenauswahl

Streuselkuchen

Stück 2,80 €

Obstboden

Boden 36,00 €

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

Torte 47,00 €

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, Vegetarier 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.*

Sekttempfang (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 Multivitaminsaft, sowie Schorle
Auswahl an Weiß-, Rot- und Roséweinen im Offenausschank
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 100,00 €. Kinder bis einschließlich 4 Jahre ohne Berechnung, Kinder 5 – 12 Jahre 50 % Nachlass. Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen.



LANDHAUS Beckmann

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

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

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

Tischwäsche inkl. Reinigung und mangeln (bei Außer Haus)		
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 €

Anlieferung und Abholung bei unter 300 € Bestellwert		
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.

