



# *Angebote für Ihre Feierlichkeiten*

*(Buffets ab 20 Personen)*



## *Liebe Gäste,*

*Seit 1920 verstehen wir uns darauf, Sie im idyllischen Rodenbeker Quellental zu verwöhnen.*

*Natürlich gehört dazu auch, Feierlichkeiten für Sie auszurichten, die für Sie und Ihre Lieben zu einem unvergesslichen Erlebnis werden sollen.*

*Ob bei Sonnenschein in unserem großzügigen Garten oder in unseren gemütlichen Räumen, in denen bis zu 65 Personen Platz finden.*

*Auf den nächsten Seiten finden Sie einige Vorschläge für Ihre Feierlichkeit.*

*Natürlich steht bei uns Ihr ganz persönlicher Gästewunsch an erster Stelle. Gerne können Sie Komponenten der Buffets gegeneinander tauschen, wir kalkulieren Ihnen gerne ihr „Wunschbuffet“.*

*Ebenso haben Sie die Wahl der Dekorationsmöglichkeit von Serviertentfarbe bis Floristik.*

*Gerne beraten wir Sie in allen gastronomischen Belangen zur Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit in unserem Gasthaus Quellenhof.*

*Familie Frommé*

## **„Ländliches Büffet“**

### Vorspeisen

**Bunter Salat der Saison  
mit American- und Balsamicodressing**

**Hamburger Fischplatte mit hausgeräucherten Forellenfilets,  
Matjes mit Hausfrauensauce und Bratröllchen vom Hering**

**gefüllte Eier**

**tranchierte, geräucherte Putenbrust  
garniert mit Preiselbeerfrischkäse und Meerrettich**

**gefüllte Champignons im Bacon-Mantel**

### Hauptgericht

**Rind- und Schweinebraten,  
Kartoffeln, Kroketten und Saisongemüse**

**dazu:**

**Brotkorb und Butter**

**Käseauswahl mit Früchtedekoration**

### Dessert

**Hamburger Rote Grütze  
mit Vanillesauce und flüssiger Sahne**

**Schokoladencreme**

*Preis pro Person: 28,90*

## **Büffet „Rodenbek“**

### Vorspeisen

**Bunte Salate der Saison  
mit American- und Balsamicodressing**

**hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich**

**„Himmel und Erde“-Türmchen**

**Krabbencocktail**

### Hauptgericht

**Roastbeef, magere Kaisersülze aus der Schweinslende  
und hausgemachtes Sauerfleisch**

**Hamburger Pannfisch vom Seelachsfilet  
mit Dijon-Senfsauce**

**Remoulade und Senf**

**dazu unsere deftigen Bratkartoffeln  
frisch gebraten aus der gusseisernen Pfanne**

**Brotkorb und Butter**

**Käseauswahl mit Früchtedekoration**

### Dessert

**Himbeer-Sahne-Creme  
Frischer Obstsalat**

***Preis pro Person: 29,50***

## **„Sommerbüffet“**

### Vorspeisen

**bunte Salatmischung mit Dressing und Croutons  
Balsamico- und Joghurtdressing**

**Schiffchen aus zweierlei Melone mit Seranoschinken**

**warme Antipasti-Platte aus verschiedenen Gemüsen**

**Tomate-Mozarella-Platte mit Balsamico-Creme**

**mediterrane Blätterteig-Törtchen**

### Hauptgericht

**Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat**

**Hähnchenbrust überbacken mit Pfirsich und Käse**

**Gnocchi mit Pesto in der Pfanne geschwenkt**

**Kartoffelspalten mit Rosmarin**

**dazu**

**Brotkorb und Butter**

**Käseauswahl mit Frühtedekoration**

### Dessert

**Mascarponecreme mit Früchten**

***Preis pro Person: 33,50***

## **„Festliches Büffet“**

**Ab 30 Personen**

### Vorspeisen

**Salatauswahl mit 2 Dressings und gerösteten Sonnenblumenkernen**

**Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce**

**Pfannkuchlein, gefüllt mit einer Spinat- und einer Schinken-Farce**

**Gefüllte Champignons im Bacon-Mantel**

**Scheiben von rosa gebratenener Entenbrust mit Calvadosbirnen**

### Hauptgericht

**Schweinefilet mit Kräuter-Brot-Kruste, dazu Sauce Bernaise**

**gebratenes Zanderfilet auf cremigem Orangen-Fenchelgemüse**

**Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln**

**gemischtes Gemüse der Saison**

**dazu**

**Brotkorb und Butter**

**Käseauswahl mit Früchtedekoration**

### Dessert

**Tiramisu**

**Frischer Obstsalat**

***Preis pro Person: 36,90***

## Unsere Getränkepauschale für Ihre Feier

Sie möchten bei Ihrer Feier den Überblick behalten und Ihren Gästen eine schöne Auswahl an Getränken bieten? Dann ist unsere Getränkepauschale die richtige Wahl:

### Empfang mit einem Aperitif

Sekt oder Prosecco, auf Wunsch mit Orangen- oder Cassis-Saft

### Softdrinks:

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Apfelschorle, Wasser, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Weißbier

### Alkoholische Getränke

Sekt, Weißwein (Grauburgunder), Rotwein (Merlot), König Pilsener vom Fass, Paulaner Weißbier vom Fass

### Heißgetränke

Filterkaffee, Tee

Pro Person € 30,50

### Erweiterung Heißgetränke

Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Latte Macchiato  
Pro Person 4,50

### Erweiterung Spirituosen 1

Genever, Korn, Kümmel, Jägermeister

Pro Person € 8,00

### Erweiterung Spirituosen 2

Jubiläums Aquavit, Obstbrand, Grappa, Sambucca

Pro Person €10,00

### Erweiterung Longdrinks

2 Longdrinks zur Wahl aus:  
Bacardi-Cola, Gin-Tonic, Wodka-Lemon, Whisky-Cola

Pro Person € 10,00

Die Pauschale gilt für die Dauer von 8 Stunden ab dem Eintreffen, danach veranschlagen wir eine Stundenpauschale von € 220,00 diese gilt, egal wie viele Gäste zu diesem Zeitpunkt anwesend sind. Für später geladene Gäste veranschlagen wir ebenso die gewählte Pauschale.

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Eine Raummiete oder ein Mindestumsatz fällt nicht an.

Ab einer Personenzahl von 60 Gästen ist das ganze Restaurant nur für Ihre Gesellschaft geöffnet.

Wir decken die Tische nach Ihren Vorstellungen ein (im Preis inkl.), gerne übernehmen wir die Bestellung von Blumendeko für Sie.

Für selbst mitgebrachte Torten und Kuchen berechnen wir eine Servicepauschale von EUR 1,50 pro Person (Tellergeld).

Unsere Preise sind inkl. Bedienung und der bei Auftragserteilung gültigen MwSt. (derzeit 19%) angegeben.

Die Personenanzahl kann noch bis zu 3 Tagen vor der Feier verändert werden.

Es wird von uns die angemeldete Personenzahl abgerechnet, auch in dem Fall, dass nicht alle gemeldeten Personen erscheinen.

Wir berechnen Kinder bis 12 Jahren mit dem halben Preis pro Person für Büffet-, Menü- oder Trauerfeiernvarianten, Kinder unter 4 Jahren werden nicht berechnet.

Zahlbar ist die Rechnung innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt auf unser Konto:

Aubert Fromme, Gasthaus Quellenhof  
Hamburger Sparkasse  
BLZ 200 505 50  
Konto 1058 / 241 538  
IBAN: DE 31 200 505 50 1058 241 538

Sie können auch gerne per EC-Karte zahlen.

Aufträge zu einem Wert von 500,00€ können bis spätestens 3 Werktage vor dem vereinbarten Termin kostenfrei abbestellt werden.

Für alle Aufträge mit einem Wert über 500,00€ stellen wir die bis zum Zeitpunkt der Abbestellung angefallenen Kosten in Rechnung.

### Haftung:

Sollten unsere Gäste den Wunsch haben, Speisen vom Buffet mitzunehmen, geschieht dies auf eigene Gefahr. Wir weisen hier ausdrücklich auf die Verderblichkeit speziell von Fisch-, Fleisch-, Eier-, und Milchprodukten hin. Sobald die Speisen unser Haus verlassen, lehnen wir jegliche Haftung ab.