

# Festivitäten 2024

Anregungen für Ihre ganz persönliche Feier



*Stand: Mai 2024*

# Ihre Ansprechpartner



**Marc Lobert**  
Hoteldirektor

Telefonnummer: 02303 9200  
E-Mail: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)



**Alexandra Lobert**  
Empfangsleitung

Telefonnummer: 02303 9200  
E-Mail: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)



**Nadine Riemer**  
Direktionsassistentin

Telefonnummer: 02303 9200  
E-Mail: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)



**Florian Palmowski**  
Serviceleiter

Telefonnummer: 02303 9200  
E-Mail: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)



**Karl-Heinz Dinkhoff**  
Küchenchef

Telefonnummer: 02303 9200  
E-Mail: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)

# Inhaltsverzeichnis

Platz für Ihre ersten Notizen:.....	4
Allgemeine Informationen .....	5
Allgemeines.....	5
Service- und Küchenpersonal.....	5
Dekoration .....	5
Getränke.....	5
Speisen.....	6
Kuchen / Torten .....	6
Fotograf .....	6
Künstler / Musiker .....	6
Feuerwerk.....	6
Ende der Veranstaltung .....	7
Parkplätze.....	7
Abrechnung / Stornierung / Gültigkeit / Mehrwertsteuer .....	7
Unser Raumangebot .....	8
Unser Veranstaltungsbereich .....	9
Unsere Technikangebote: .....	9
Übernachtungen .....	10
Getränke .....	11
Apéritifs, Sekt und Schaumweine.....	11
Getränkekarte (auszugsweise).....	12
Literpreise Spirituosen: .....	14
Cocktails .....	16
Longdrinks (mit 4 cl Spirituose).....	16
Weinkarte .....	17
Weißweine .....	17
Weißherbst und Rosé.....	18
Rotweine .....	19
Informationen zu Getränkepauschalen .....	21
Getränkepauschale „Katharinen Hof“ .....	21
Getränkepauschale „Empfang“ .....	22
Getränkepauschale „Afternoon“ .....	22
Speisen .....	23
Menü .....	23

Buffetideen.....	24
Unser Kulinarischen Klassiker .....	35
Imbissvorschläge .....	36
Kuchen .....	38
Feierpauschale.....	39
„Feierpauschale Premium“ .....	39
Feierbuffet I .....	40
Feierbuffet II.....	41
Feierbuffet III.....	42
Feierbuffet IV .....	43
Platz für Ihre Notizen: .....	44

Platz für Ihre ersten Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Allgemeine Informationen

## Allgemeines

- Für Familienfeiern, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder andere Veranstaltungen bietet sich unser Ringhotel außergewöhnlich gut an. Das Haus verfügt über ein großzügiges Restaurant, zwei Wintergärten und sieben teilweise kombinierbare Festräume in denen wir Ihre Feier ausrichten können.
- Für die Besprechung der Details ist ein **Besprechungstermin bis spätestens 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** notwendig. Bitte vereinbaren Sie diesen Termin mit uns vorab telefonisch, damit wir ausreichend Zeit für Sie einplanen und in Ruhe alles Wichtige für Ihre Veranstaltung besprechen können.

## Service- und Küchenpersonal

- Unser fachlich versiertes Service- und Küchenpersonal, das Ihre Feier begleitet, wird Ihnen zu den gewohnten Öffnungszeiten nicht gesondert in Rechnung gestellt. Bei Feierlichkeiten bis in die frühen Morgenstunden und/oder bei **Feiern mit einer Dauer von mehr als 8 Stunden**, berechnen wir eine **Servicepauschale/Zusatzstundenpauschale**. Die Kosten richten sich nach der bestellten Personenzahl, benötigten Servicefachkräften und Gesamtdauer der Feier - Bsp.: nach 8 Stunden: 50,00 € Servicepauschale pro ½ Stunde. In unseren Festräumen darf bis maximal 3.00 Uhr gefeiert werden.
- Unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich über Ihre **Trinkgeldgeschenke**, die wir zentral sammeln und gerecht zwischen Service und Küche aufteilen. Ihre Trinkgeldgeschenke symbolisieren Ihre Zufriedenheit mit den Leistungen unserer Service- und Küchenmannschaft – herzlichen Dank!

## Dekoration

- Auf Wunsch erstellen wir für Ihre Feier individuelle **Menükarten**. Die Kartenhülle besteht aus einem festen hochwertigen Karton. Das Inlett wird Ihrer Dekoration farblich angepasst. Hierfür berechnen wir 1,50 € pro Stück mit schwarz-weiß Druck.
- Bei einer großen Feier hilft ein **Tischplan** Ihren Gästen, den für sie reservierten Platz zu finden. Gerne erstellen wir den Tischplan ganz nach Ihren Vorgaben. Ihre Sitzordnung senden Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn als Word- oder Exceldokument zu.
- **Namenskärtchen/Platzkärtchen** haben wir nicht in unserem Angebot. Sollten Sie diese wünschen, möchten wir Sie bitten, diese selbst zu organisieren. Gerne übernehmen wir die Verteilung der tischweise vorsortierten Kärtchen vor Beginn der Veranstaltung für Sie.
- **Blumendekoration** bestellen wir üblicherweise nach Ihren Wünschen bei unserem Partner:

*Kontaktdaten:* Beyersdorf Blumen & Geschenke, Frau Ingelore Beyersdorf

Ostring 27, 59423 Unna Tel: 02303 986 490

Selbstverständlich können Sie auch einen Floristen Ihre Wahl auswählen und / oder Ihre Dekoration ganz individuell und nach Ihren Wünschen gestalten.

## Getränke

- Eine detaillierte Getränkekarte, eine feine Auswahl an Weinen, sowie eine Liste mit unseren Spirituosen haben wir Ihnen hier zusammengestellt.
- Zusätzlich bieten wir für Veranstaltungen ab 50 Erwachsenen verschiedene **Getränkepauschale** an.
- Welche Getränke Sie zu Ihre Feier anbieten möchten, besprechen wir mit Ihnen während der Absprache Ihrer Veranstaltung.

## Speisen

- **Buffets** können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen/Vollzahlern anbieten. Die in den Buffetvorschlägen vorgesehene Suppe kann zu Beginn des Essens (statt in Buffetform) auch gerne am Tisch serviert werden. Für diesen Service berechnen wir einen Aufpreis in Höhe von 3,00 € pro Person.
- Bitte beachten Sie, dass bei einer **Menüauswahl** nur ein einheitliches Menü ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 30 ist es jedoch möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten. Alle anderen Gänge werden einheitlich für alle Gäste serviert. Aus unserer aktuellen Speisekarte können Sie sich Ihr Menü individuell zusammenstellen.
- Der **Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen** (nur vom Konditormeister) beträgt 3,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen den Verzehr von selbstgebackenem Kuchen in unserem Haus nicht erlauben dürfen.

## Kuchen / Torten

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an **Kuchen und Torten** nach Ihren Wünschen. Sollten Sie ganz individuelle Tortenwünsche, wie z.B. mehrstöckige Torten, Thementorten oder ähnliches wünschen, so können wir Emily's Chocolaterie & Kucherei empfehlen. Bitte informieren Sie uns vorab, dass Sie einen besonderen Tortenwunsch haben und vereinbaren Sie in jedem Fall einen Termin mit Emily Gorden.

Emily's Chocolaterie & Kucherei  
Massener Hellweg 22, 59427 Unna  
Telefon: 02303 9524586  
Öffnungszeiten:

Montag	Geschlossen
Dienstag	Geschlossen
Mittwoch	Geschlossen
Donnerstag	10:00–16:00 Uhr
Freitag	10:00–16:00 Uhr
Samstag	10:00–13:00 Uhr
Sonntag	12:00–15:00 Uhr



- Insofern Sie Kuchen durch einen **externen Konditor** oder Emily's Chocolaterie & Kucherei liefern lassen, berechnen wir 3,50 € Gedeckpreis pro Person für Besteck, Geschirr, Servietten und die übrige Dienstleistung des Services.

## Fotograf

Bei der Auswahl eines Fotografen / einer Fotografin sind wir Ihnen gerne behilflich.

## Künstler / Musiker

- Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte von Künstlern für Ihre **musikalische Unterhaltung**. Selbstverständlich sind Sie durch uns an keinen Künstler gebunden. Bitte teilen Sie uns im Vorfeld den Namen der Band/des Musikers/des DJs, sowie die Anzahl der gebuchten Personen und die geplante Aufbauzeit mit. Für Feierlichkeiten, welche über viele Stunden gehen bieten wir Ihnen dazu eine Verpflegungspauschale an: Teilnahme an Ihrem Menü/Buffet & alkoholfreie Getränke ohne Begrenzung im normalen Umfang (alkoholische Getränke werden separat nach Verzehr berechnet) 39,00 € pro Person. Alternativ besteht die Möglichkeit den Verzehr individuell abzurechnen und eine Kleinigkeit extra zum Essen zu bestellen.
- Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl eines DJs. Häufig haben wir schon mit **Björn Klauß** zusammengearbeitet und sehr gute Erfahrungen gesammelt.

**Kontaktdaten:** Björn Klauß, [www.bk-unterhaltungen.de](http://www.bk-unterhaltungen.de), Tel: 0170 9653153



## Feuerwerk

Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass wir über eine Brandmeldeanlage in allen Räumen verfügen und daher Nebelmaschinen, Wunderkerzen o.ä. nicht verwendet werden dürfen.

Ringhotel Katharinen Hof – Bahnhofstraße 49 – 59423 Unna

Tel: 02303-920 0 – [www.restaurant-camillo.de](http://www.restaurant-camillo.de) – email: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)

## Hunde

Bitte haben Sie Verständnis, dass im gesamten Restaurant- und Veranstaltungsbereich Hunde und andere Haustiere nicht gestattet sind.

## Ende der Veranstaltung

Jede Feier hat einmal ein Ende und dieses bestimmen Sie selbst. Allerdings darf in unseren Festräumen bis **maximal 3 Uhr** morgens gefeiert werden.

## Parkplätze

In unserer hoteleigenen **Parkgarage** stehen Ihnen und Ihren Tagesgästen insgesamt 46 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Für Übernachtungsgäste gilt der Sonderpreis von 8,00 € pro PKW pro Nacht. Hier stehen auch 2 Ladesäulen für E-Autos (kostenpflichtig) zur Verfügung. Falls diese Kapazitäten erschöpft sein sollten, befindet sich direkt neben dem Hotel die städtische Tiefgarage mit weiteren 500 kostenpflichtigen Stellplätzen. (Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten der städtischen Tiefgarage)

## Abrechnung / Stornierung / Gültigkeit / Mehrwertsteuer

- Die **Personenzahl**, die uns bis spätestens **drei Tage vor Ihrer Veranstaltung** bekannt ist, ist auch **Mindestberechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, dass bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personenanzahl berechnet wird.
- **Kinderregelung**: Hinsichtlich des Essens für Kinder gibt es mehrere Möglichkeiten. Kinder können am ausgewählten Buffet teilnehmen (Preise: 0-3 Jahre kostenfrei, 4-12 Jahre halber Preis, ab 13 Jahre voller Buffetpreis). Alternativ können die Kinder auch vor Ort von unserer Kinderkarte wählen (kleine kindgerechte Gerichte, wie z.B. Fischstäbchen oder Chicken Nuggets mit Pommes). Bei Buchung einer Getränkepauschale werden die Kinder ebenfalls mit der gleichen Staffelung abgerechnet.
- Für die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten berechnen wir im Rahmen Ihrer Veranstaltung **Raumkosten in Abhängigkeit von Personenzahl und Raumgröße**. Weitere Infos zu diesem Thema finden Sie auf den Folgeseiten (Unser Raumangebot).
- **Alle aufgeführten Preise sind gültig bis zum 31.12.2024**. Für Veranstaltungen im folgenden Jahr dienen diese Preise ausschließlich als Richtwert. Übliche Preiserhöhungen bewegen sich im Bereich von 3 bis 5% pro Jahr. Die gültigen Preise für das kommende Jahr werden in der Festivitätenmappe 2025 ausgewiesen, die voraussichtlich ab Anfang Dezember 2024 zur Verfügung steht. Alle Preise beinhalten die aktuell gültigen Mehrwertsteuern.
- Die **Abrechnung** aller Leistungen erfolgt in der Regel per Überweisung nach Rechnungsstellung per Mail oder vor Ort per Kartenzahlung. Unsere **Rechnungen** sind 10 Tage nach Erhalt fällig. Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag auf unser Konto bei der Sparkasse UnnaKamen, BIC WELADED1UNN, IBAN DE 47 443 500 600 0000 72983, mit dem Vermerk der Rechnungsnummer die auf Ihrer Rechnung angegeben ist. Bei Feierlichkeiten über 50 Personen werden die Zahlungsmodalitäten vorab gemeinsam besprochen. Z.B. kann eine Vorauszahlung etwa 1 bis 2 Wochen vor der Veranstaltung in Höhe von 60 € pro Person/Gast vereinbart werden. Sollten Sie im Anschluss an Ihre Feier direkt z.B. in die Flitterwochen oder in den Urlaub fahren, so behalten wir uns das Recht auf eine Anzahlung in vorgenannter Höhe vor, jedoch mind. von 70 % des zu erwartenden Umsatzes.
- Die **Stornierungsbedingungen** besprechen wir gerne individuell mit Ihnen. Einen Überblick über unsere AGB's für Veranstaltungen finden Sie hier: <https://www.riepe.com/ueber-uns/agb/>

*Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden in unserem Haus!*

*Familie Riepe, Marc und Alexandra Lobert und Team*

## Unser Raumangebot

Ihr Ringhotel Katharinen Hof mit Restaurant und 9 Veranstaltungsräumen verfügt über vielfältige Möglichkeiten für Ihre Feier.

- Unser **Panorama-Wintergarten** hat eine Größe von 60 qm und empfiehlt sich für 17 bis 40 Personen. Die Klimaanlage sorgt auch im Hochsommer für angenehme Temperaturen.
- Der kleine **Wintergarten** hat eine Größe von 35 qm und ist bestens geeignet für ein Essen nach der standesamtlichen Trauung, Erstkommunion oder für eine Feier im kleinen Kreis mit max. 16 Personen. Auch hier sorgt die Kühlanlage für ein angenehmes Klima.
- In unserem **Veranstaltungsbereich mit 5 kombinierbaren Räumen** bieten wir Ihnen Möglichkeiten von 10 bis max. 240 Personen. Die Räume **Renoir 60 qm, Matisse 30 qm und Monet 42 qm** lassen sich zu einem großen eleganten Raum mit 132 qm verbinden. Die Räume **Chagall 70 qm und van Gogh 35 qm** bieten eine Fläche von 105 qm. Alle Räume verfügen über begehbare Außenterrassen, Tageslicht und Lüftungs- bzw. Klimatechnik. Das **schöne Foyer** verbindet die 5 Räume optimal und ist der Mittelpunkt Ihrer Veranstaltung.
- Unsere **Festräume Picasso 130 qm und Kandinsky 70 qm** empfehlen sich für Feiern von 60 bis 100 Personen. Moderne und geschmackvoll eingerichtet, bieten die klimatisierten Räume ideale Voraussetzungen für Ihr unvergessenes Fest.
- **Raummieten für die Veranstaltungsräume:**  
Nur mit Auswahl eines Buffets/Menüs und einer entsprechenden Getränkeauswahl möglich

Raum	Personenzahl	Größe	Raummiete	Hinweis Buffetaufbau
Wintergarten	12 – 16	35 qm	100,00 €	
Panoramawintergarten	17 - 40	60 qm	195,00 €	
Monet	17 – 24	42 qm	120,00 €	
Matisse	12 – 18	30 qm	100,00 €	
Renoir	24 – 40	60 qm	195,00 €	
Monet, Matisse, Renoir	50 – 120	132 qm plus Foyer	300,00 €	<i>bis ~ 60 Personen Buffetaufbau im Raum</i>
Chagall	20 – 40	70 qm	195,00 €	
van Gogh	12 – 18	35 qm	100,00 €	
Chagall & van Gogh	30 – 60	105 qm	250,00 €	<i>bis ~ 40 Personen Buffetaufbau im Raum</i>
Monet, Matisse, Renoir, Chagall & van Gogh, inkl. Foyer	70 – 120	237 qm plus Foyer	400,00 €	<i>ab ~ 70 Personen Buffetaufbau in Chagall-van Gogh</i>
Picasso	50 – 100	130 qm	300,00 €	<i>bis ~ 50 Personen Buffetaufbau im Raum</i>
Kandinsky	20 – 40	70 qm	195,00 €	
Picasso & Kandinsky, inkl. Forum	60 – 100	200 qm plus Foyer	375,00 €	<i>ab ~ 50 Personen Buffetaufbau in Kandinsky</i>

Ringhotel Katharinen Hof – Bahnhofstraße 49 – 59423 Unna

Tel: 02303-920 0 – [www.restaurant-camillo.de](http://www.restaurant-camillo.de) – email: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)



## Unser Veranstaltungsbereich



Alle Räume verfügen über LAN und WLAN Anschlüsse. Die Nutzung ist kostenfrei. Die nötigen Nutzerdaten erhalten Sie jederzeit an der Rezeption.

## Unsere Technikangebote:

* Leinwand	kostenfrei	* LCD-Flat-Fernseher 200 cm	150,00 €
* Pinnwand	kostenfrei	* Beamertisch	kostenfrei
* DVD Player	kostenfrei	* Beamer	75,00 €
* Mikrofonanlage inkl. 1 Mikrofon	ab 100,00 €	* Rednerpult	kostenfrei

# Übernachtungen

Unser familiengeführtes 4 Sterne Hotel verfügt über 99 moderne und komfortable Hotelzimmer, davon 2 Familiensuiten, 2 Wellness-Suiten und ein Doppelzimmer Klassik Kirchseite mit Sauna für 2.  
29 Hotelzimmer sind vollklimatisiert und exklusiv eingerichtet.

## Ihre Zimmerpreise am Wochenende für 2024 in Verbindung mit Ihrer Feier in unserem Haus:

### Einzelzimmer Kategorien:

- Standard 89,- €  
*großzügiges Zimmer mit 24 qm und Einzelbett 210cm x 100cm*
- Komfort 99,- €  
*Zimmer mit 26qm und bequemen Doppelbett*
- Business 109,- €  
*30 qm modernes Neubauzimmer mit Queen Size Boxspringbett, exklusivem Bad, Klimaanlage*

### Doppelzimmer Kategorien:

- Klassik 109,- €  
*großzügiges Zimmer mit 32 qm und Doppelbett - auf Wunsch twinbar*
- Klassik Kirchseite 119,- €  
*Zimmer mit 32 qm und bequemen Doppelbett zur Einzelnutzung*
- Exklusiv 139,- €  
*40 qm Neubauzimmer, Boxspringbett, exklusivem Bad, Badewanne und begehrter Dusche, Klimaanlage*
- Suite 169,- €  
*46 qm Neubauzimmer, Boxspringbett, exklusivem Bad, Badewanne und begehrter Dusche, Klimaanlage*
- Doppelzimmer mit Sauna für 2 169,- €  
*Zimmer mit 32 qm und bequemen Doppelbett zur Einzelnutzung, Exklusive Sauna für 2*

Diese Raten sind Sonderpreise und gelten nur für Direktbuchungen in Verbindung mit einer Veranstaltung in unserem Haus und am Wochenende.

Reguläre Raten sind ab 114,- € im Standardeinzelzimmer und ab 134,- € im Klassikdoppelzimmer.

Alle Zimmerpreise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet (Mo – Sa: 6.30 Uhr bis 11.00 Uhr, So & Feiertags: 7.30 – 10.30 Uhr), Nutzung von Sauna, Dampfbad und Fitnessbereich.

Nachtschwärmer und Langschläfer können für einen Aufpreis von 20,- € pro Person an unserem beliebten Sonntags-Familienbuffet ab 11.45 Uhr (statt Frühstück) teilnehmen.

# Getränke

## Apéritifs, Sekt und Schaumweine

Langenbach Privat Cuvée „Marke des Hauses“, trocken		0,75 ltr. 0,10 ltr.	25,00 € 4,00 €
Riepe Sekt Rosé „Marke des Hauses“, frisch und fruchtbetont, trocken		0,75 ltr. 0,10 ltr.	25,00 € 4,00 €
Prosecco Soligo DOC Vino Frizzante Treviso (enthält Sulfite)		0,75 ltr. 0,10 ltr.	25,00 € 4,00 €
Crémant de Loire blanc - Méthode traditionnelle - Brût Eine echte Alternative zum Champagner! Bouvet - Ladubay (enthält Sulfite)		0,75 ltr.	39,00 €
Crémant de Loire Rosé - Méthode traditionnelle - Brût Eine echte Alternative zum Champagner! Bouvet - Ladubay (enthält Sulfite)		0,75 ltr.	42,00 €
Sprizz Aperol <i>Prosecco auf Eis mit Aperol und einem Spritzer Soda, garniert mit einer Scheibe Orange</i>		0,20 ltr.	6,80 €
„HUGO“ Cocktail auch alkoholfrei möglich <i>Holunderblütensirup mit Mineralwasser und Prosecco aufgefüllt</i>		0,20 ltr.	7,00 €
Lillet Wild Berry <i>Fruchtiger Cocktail mit Schweppes Wild Berry, Lillet blanc und Wildbeeren</i>		0,20 ltr.	7,00 €
Martini Cocktail <i>Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt</i>		0,20 ltr.	6,80 €
Martini bianco, - dry, - rosso		0,05 ltr.	3,80 €
Sandemann Sherry - Fino, - Medium dry, - Medium sweet		0,05 ltr.	3,80 €
Campari pur		0,04 ltr.	3,40 €
Campari Orange oder Soda		0,20 ltr.	6,00 €

## Getränkekarte (auszugsweise)

Coca Cola in der Originalflasche	0,33 ltr.	3,30 €
Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,33 ltr.	3,30 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 ltr.	3,30 €
Red Bull	0,25 ltr.	5,20 €
Schweppes Family	0,20 ltr.	2,80 €
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Russian Wild Berry</i>		
Thomas Henry Tonic Water	0,20 ltr.	3,00 €
Granini Säfte	0,20 ltr.	2,80 €
- als Saftschorle (0,15 l Saft, 0,15 l Wasser)	0,30 ltr.	3,80 €
<i>(Kirsch, Banane, Johannisbeere, Traube, Apfel, Orange, Maracuja, Tomate, Multi)</i>		
VELTINS Fassbrause Zitrone, Holunder	0,33 ltr.	3,30 €
VIO Schorlen	0,30 ltr.	3,80 €
<i>Johannisbeer, Rhabarbar, Zitrone &amp; Limette, Apfeldirektsaft, Orange</i>		

## Mineralwasser

Apolinaris Selection	0,25 ltr.	2,70 €
Apolinaris Selection	0,75 ltr.	6,50 €
Apolinaris Vio	0,25 ltr.	2,70 €
Apolinaris Vio	0,75 ltr.	6,50 €

## Biere

### Frisch vom Fass

Veltins Pils	0,30 ltr.	3,30 €
Alster, Radler	0,30 ltr.	3,30 €
Hövels Original	0,30 ltr.	3,30 €
Krefelder - Hövels mit Cola	0,30 ltr.	3,30 €

## Gut gekühlt aus der Flasche

Maisels Weisse		
- hell -	0,50 ltr.	5,00 €
- dunkel -	0,50 ltr.	5,00 €
- free -	0,50 ltr.	5,00 €
Veltins alkoholfreier / Veltins Radler alkoholfrei	0,33 ltr.	3,30 €
Veltins Malz	0,33 ltr.	3,30 €

## Kaffee & Co

Tasse Schümli Café		2,40 €
Cappuccino		2,90 €
Espresso		2,20 €
Espresso Doppio		4,40 €
Espresso Macchiato		2,80 €
Latte Macchiato, Café au lait		3,40 €
Tasse Schokolade mit / ohne Sahne		3,40 €
Glas Tee		2,90 €
Kännchen Tee		4,90 €

Ringhotel Katharinen Hof – Bahnhofstraße 49 – 59423 Unna

Tel: 02303-920 0 – [www.restaurant-camillo.de](http://www.restaurant-camillo.de) – email: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)

### *Liköre*

Cointreau, Orangenlikör	0,02 ltr.	3,50 €
Grand Marnier	0,02 ltr.	4,00 €
Amaretto Disaronno, DOM Benedictine	0,02 ltr.	3,00 €
Baileys Irish Cream auf Eis	0,02 ltr.	3,20 €
De Kyper Bessen Genever	0,02 ltr.	2,00 €

### *Bitter- und Kräutelliköre*

Hertingpörter - <i>der Unnaer Kräuterschnaps-</i>	0,02 ltr.	2,50 €
Amaro Ramazzotti mit Eis & Zitrone	0,04 ltr.	4,00 €
Averna Amaro Siciliano	0,04 ltr.	4,00 €
Jägermeister	0,02 ltr.	2,50 €
Fernet Branca	0,02 ltr.	2,50 €
Kümmerling	0,02 ltr.	2,50 €
Underberg	0,02 ltr.	2,50 €

### *Scheibel Obstbrände*

Williams Birne	0,02 ltr.	3,50 €
Obstler	0,02 ltr.	3,50 €
Kirschwasser	0,02 ltr.	3,50 €
Himbeerbrand	0,02 ltr.	3,50 €
Alte Pflümli	0,02 ltr.	3,50 €

### *Destillate*

Maringer Korn - <i>Der Bekömmliche-</i>	0,02 ltr.	2,00 €
Ganz Alter Schneider aus Oelde - <i>im Holzfass gereift-</i>	0,02 ltr.	2,50 €
Absolut Wodka	0,02 ltr.	3,00 €
Sierra Tequila - Silver, - Gold	0,02 ltr.	2,50 €
Malteser Aquavit	0,02 ltr.	2,50 €
LINIE Aquavit	0,02 ltr.	2,80 €
Aalborg Jubiläumsaquavit	0,02 ltr.	2,60 €
Sambuca Molinari	0,02 ltr.	2,80 €
Ouzo 12	0,02 ltr.	2,50 €

### *Weinbrand / Cognac / Brandy*

Asbach Uralt 38%	0,02 ltr.	3,00 €
Osborne Veterano 30%	0,02 ltr.	3,00 €
Remy Martin VSOP 40%	0,02 ltr.	5,50 €

### *Grappa*

Grappa Bonfante Barbera	0,02 ltr.	4,00 €
Grappa Nonino Merlot	0,02 ltr.	5,50 €
Grappa Nonino Chardonnay - Barrique	0,02 ltr.	5,50 €

## *Rum*

Bacardi Carta Blanca, 37,5%, Puerto Rico	0,04 ltr.	3,50 €
Bacardi Carta Negra, 37,5%, Bermuda	0,04 ltr.	3,50 €
Havana Club Anejo 34%, Kuba	0,04 ltr.	4,00 €

## *Gin*

Gordon´s Dry Gin, 37,5%,GB	0,04 ltr.	3,50 €
Tanqueray, 47,3%, GB	0,04 ltr.	4,50 €
Bombay Sapphire, 40 %, GB	0,04 ltr.	6,50 €
Hendrick´s 44%, GB	0,04 ltr.	7,50 €
Als Gin Tonic Aufpreis von 2,00 €		

## *Whisk(e)y*

### **Bourbon**

Jack Daniel´s	0,04 ltr.	5,50 €
Jim Beam	0,04 ltr.	4,00 €

### **Scotch**

Johnnie Walker Red Label, 45,8%	0,04 ltr.	5,00 €
Ballantines, 40%	0,04 ltr.	4,50 €
Chivas Regal 12 Years, 40%	0,04 ltr.	6,00 €
Dimple, 15 Jahre, 40%	0,04 ltr.	7,00 €

### **Single Malt**

Glenfiddich 12 Years, 40%, Highland	0,04 ltr.	9,00 €
Glenmorangie, 10 Years, 40 %, Highland	0,04 ltr.	9,50 €

## *Literpreise Spirituosen:*

Im Rahmen einer **Getränkepauschale** bieten wir Spirituosen zu folgenden Litersonderpreisen an:

### *Shots*

Absolut Wodka	48,00 Euro/ Liter
Bacardi white, Gordons dry Gin	36,00 Euro/ Liter
Bombay Sapphire	50,00 Euro/ Liter
Hendrick´s	71,00 Euro / Liter
Tanqueray	48,00 Euro/ Liter
Sierra Tequilla silver, Ouzo 12, Sambuca Molinari	36,00 Euro/ Liter

### *Kräuter*

Averna Amaro, Hertingpörter, Jägermeister	36,00 Euro/ Liter
Ramazotti	36,00 Euro/ Liter
Fernet Branca, -Menta	38,00 Euro/ Liter

### *Brände*

Obstbrände Scheibel Williams, -Kirsch, Himbeer	50,00 Euro/ Liter
Grappa Nonino	58,00 Euro / Liter

## *Aquavit / Korn*

Malteser Aquavit, Linie Aquavit, Jubiläumsaquavit 42,00 Euro/ Liter  
Fürst Bismarck 34,00 Euro/ Liter

## *Whiskey*

Jim Beam 40,00 Euro/ Liter  
Jack Daniels 48,00 Euro / Liter  
Johnnie Walker red Lable 48,00 Euro/ Liter  
Baileys 36,00 Euro/ Liter  
Bessen Genever 34,00 Euro/ Liter

**Weitere Spirituosen auf Anfrage.**

## Cocktails

### Cocktails mit Alkohol

<b>Tequila Sunrise</b> <i>Tequila Silver, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine</i>	0,30 ltr.	8,00 €
<b>Long Island Icedtea</b> <i>Rum, Wodka, Tequila, Gin, Crème de Cassis Orangensaft, Ananassaft</i>	0,30 ltr.	9,50 €
<b>Sex on the beach</b> <i>Weißer Rum, Wodka Absolut, Peppino Peach, Crème de Cassis, Ananassaft, Maracujanektar</i>	0,30 ltr.	8,50 €
<b>Touchdown</b> <i>Wodka, Apricot Brandy, Lime Juice, Grenadine, Maracujasaft</i>	0,30 ltr.	8,50 €
<b>Caipirinha</b> <i>Cachaca Pitu, Rohrzucker, Lime Juice, Limette</i>	0,30 ltr.	7,50 €
<b>Mojito</b> <i>Rum, brauner Zucker, Minze, Lime Juice, Mineralwasser</i>	0,30 ltr.	7,50 €
<b>Pina Colada</b> <i>Brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft</i>	0,30 ltr.	8,50 €
<b>Swimmingpool</b> <i>Rum, Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	0,30 ltr.	8,50 €

### Cocktails - alkoholfrei

<b>Ipanema</b> <i>Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Maracujanektar</i>	0,30 ltr.	6,50 €
<b>Virgin Colada</b> <i>Ananassaft, Cocossirup, Sahne</i>	0,30 ltr.	6,50 €
<b>Sportsman</b> <i>Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine</i>	0,30 ltr.	6,50 €
<b>Don Camillo – spritzing -</b> <i>Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale, Soda</i>	0,30 ltr.	6,50 €

## Longdrinks (mit 4 cl Spirituose)

<b>Cuba Libre</b> <i>Havana Club 3 Jahre, Limette, Coca Cola</i>	0,20 ltr.	7,00 €
<b>Wodka Lemon</b> <i>Absolut Wodka und Schweppes Bitter Lemon</i>	0,20 ltr.	7,00 €
<b>Wodka Energy</b> <i>Absolut Wodka mit Red Bull Energy</i>	0,20 ltr.	9,00 €
<b>Bacardi Cola</b> <i>Bacardi Rum white mit Coca Cola</i>	0,20 ltr.	6,00 €
<b>Whisky Cola</b> <i>Jack Daniel's Bourbon mit Coca</i>	0,20 ltr.	7,00 €



# Weinkarte

## Weißweine

### Deutschland

#### Baden

Sonett Weißburgunder 0,75 l 25,00 €  
Qualitätswein trocken, Bukett von frischem Obst, Fruchtfülle, würzig  
Weingut Joachim Heger

#### Pfalz

Nußdorfer Bischofskreuz Chardonnay 0,75 l 25,00 €  
Deutscher Qualitätswein, trocken  
Weingut Karl Pfaffmann

Grauburgunder – Pfaffmann 0,75 l 22,00 €  
Qualitätswein trocken  
duftet nach Birnen und Melone, voller Geschmack  
Weingut Pfaffmann

Edesheimer Rosengarten 0,75 l 23,00 €  
Kabinett halbtrocken, fruchtbetontes Bukett  
nach Pfirsich, Aprikose, Grapefruit und Apfel, leicht und elegant  
Weingut Werner Anselmann

Maximin Grünhäuser Herrenberg 0,75 l 28,00 €  
Riesling QbA trocken, angenehme Würze, aromatischer Kräuterduft  
Erz.-Abf. Schubert'sche Gutsverwaltung

#### Rheingau

Schloss Vollrads 0,75 l 29,00 €  
Riesling Kabinett trocken, feinfruchtig, elegant, filigran  
Schloss Vollrads

### Frankreich

#### Languedoc

Chardonnay - La Forge Estate 0,75 l 27,50 €  
Vin de Pays d'Oc - Barrique - elegante Düfte nach exotischen Früchten  
Domaines Paul Mas

## *Italien*

### **Veneto**

Lugana 1958 Experience DOC 0,75 l 26,00 €  
Cantona Castelnuovo del Garda  
Duft nach Honigmelone, Weinbergpfirsich und dezent Jasminblüten

Lugana Bianco DOC 0,75 l 38,00 €  
feiner Duft nach weißen Blüten und frischen,  
tropischen Früchten, vielschichtiges  
Geschmacksspektrum mit würziger Note

### **Abruzzen**

Pinot Grigio – Contessa Camilla IGT 0,75 l 22,00 €  
duftiges Bukett von frischen Äpfeln und Melonen,  
Di Camillo Vini

### **Alto-Adige**

Pinot Grigio – RIFF DOCG 0,75 l 26,00 €  
Der Name „Riff“ steht für den geologischen Ursprung  
der Dolomiten: Millionen Jahre alte Korallenriffe  
Cantina Riff – Progetto Lageder

### **Sizilien**

Regaleali Bianco 0,75 l 26,50 €  
Sicilia IGT – Conte Tasca D'Almerita  
Duft nach Wiesenblumen, Stachelbeeren und Birnen

### **Piemont**

Gavi DOC - 100% Cortese 0,75 l 32,00 €  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
intensive Nase, viel Frucht, erinnert an Apfel und weißen Blüten, rassig und elegant  
Tenuta Ca Da Meo

## *Weißherbst und Rosé*

### *Deutschland*

#### **Baden**

**Eichstetter Herrenbuck** 0,75 l 25,50 €  
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, mild  
frisch, fruchtig, feinherb, Weingut Friedrich Kiefer

### *Italien*

#### **Veneto**

**Bardolino Chiaretto Rosé DOC** 0,75 l 29,00 €  
frischer und fruchtiger Duft mit feinherbem Aroma,  
voller und würziger Geschmack  
Luciano Piona

## Rotweine

### Deutschland

#### Rheinhessen

Brogsitter Terra Noir 0,75 l 23,00 €  
Spätburgunder, Qualitätswein trocken  
Kraftvoll, aromatisches Bukett  
Grafschaft Brogsitter (enthält Sulfite)

#### Pfalz

Ursprung – Rotwein Cuvée QbA 0,75 l 28,00 €  
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos  
Rote und dunkle Beerenfrüchte, Aromen von Schokolade und Kräutern  
Weingut Markus Schneider

Schneider Black Print 0,75 l 39,00 €  
Qualitätswein trocken  
Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah  
Komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Kirschen

Tohuwabohu 0,75 l 46,00 €  
Qualitätswein, trocken, 14,0 % vol., samtig, weich, rubinrot  
76 % Merlot, 21 % Cabernet franc, 3 % Cabernet Sauvignon  
Weingut Markus Schneider

#### Württemberg

Trollinger Feldhase 0,75 l 27,50 €  
Weingut Gerhard Aldinger  
Qualitätswein trocken  
Feine Blume, fruchtig und vollmundig trocken

### Frankreich

#### Bordeaux

Château Guitar - Bordeaux AC 0,75 l 28,00 €  
eleganter Duft nach eingemachten Früchten,  
ausgeprägte Frucht, runder Geschmack

Château Pontac-Phenix – Haut Medoc AC 0,75 l 46,00 €  
kräftiges Bukett, Aroma von reifen Beeren,  
deutliche Frucht mit würzigen Akzenten  
G.F.A. du Château Pontac-Lynch, Margaux

Château Lafitte - Cotes de Bordeaux AOC 0,75 l 44,50 €  
üppiger Beerenduft mit viel Würze, kraftvoller Körper, feine Frucht nuances  
Max et Philippe Mengin, Camblanes

#### Languedoc

Cabernet Sauvignon - La Forge Estate 0,75 l 26,50 €  
Vin de Pays d'Oc - Barrique  
überragendes Bukett von reifen Brombeeren und  
getrockneten Pflaumen, Vanille- und Mokkanoten  
Domaines Paul Mas

#### Languedoc-Roussillon

Merlot - La Forge Estate 0,75 l 26,50 €  
Vin de Pays d'Oc – Barrique  
tieftrote Farbe, ausladender Duft von schwarzen Beeren  
Domaines Jean-Claude Mas

#### Beaujolais

Ringhotel Katharinen Hof – Bahnhofstraße 49 – 59423 Unna

Tel: 02303-920 0 – [www.restaurant-camillo.de](http://www.restaurant-camillo.de) – email: [katharinenhof@riepe.com](mailto:katharinenhof@riepe.com)

	Beaujolais Villages La Vigneronne, Bouchard Aîné & Fils feiner Brombeerduft, elegante Frucht, gute Balance	0,75 l	28,00 €
<b>Rhône</b>	Côtes du Rhône A.C. L' Ameillaud herrlicher Duft, viel Frucht, volles Aroma, geschmeidig	0,75 l	24,50 €
<i>Spanien</i>			
<b>Rioja</b>	<b>Rioja Vega Crianza DO</b> feiner Vanilleton, reiche Tanine, intensiv Bodega Rioja Vega	0,75 l	28,50 €
<i>Italien</i>			
<b>Veneto</b>	Merlot del Veneto IGT Bukett von reifen Kirschen, angenehme Frucht Allegrini – Veneto	0,75 l	22,00 €
<b>Toscana</b>	Chianti Leonardo da Vinci Denominazione di Origine Controllata e Garantita transparentes rubinrot, nachhaltiges Kirscharoma	0,75 l	26,00 €
	Chianti Classico DOCG sehr ausgewogen Brolio – Barone Ricasoli	0,75 l	38,50 €
<b>Abruzzen</b>	Sangiovese delle terre di chieti IGT Musa di rocca antica angenehme Düfte nach reifen Kirschen, guter Körper, feine Tanine ausgewogen, weicher und runder Geschmack	0,75 l	23,00 €
	Montepulciano d´Abruzzo “Le Morge” DOC rubinrot mit dezente Beerenaromen, fester Körper, recht kräftig, intensive Art, Nuancen von Kaffee Abruzzo	0,75 l	24,00 €
<b>Apulien</b>	Salento Primitivo Don Cosimo Cantine Due Palme dunkle Waldbeeren, Zimt und ein Hauch Lakritz	0,75 l	27,50 €
	Primitivo di Manduria DOC Capo Zafferano Intensives Purpurrot, rote Beeren, Röstaromen, Gewürze und ein Hauch von Vanille Fabelhaft strikturiert, besondere Komplexität Neun Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift	0,75 l	34,00 €
<b>Sizilien</b>	Nero d'Avola Sicilia IGT Rosso “Regaleali” Tasca d'Almerita Eleganz und Gleichgewicht zwischen Strenge und Weichheit, langes Finale	0,75 l	29,00 €

# Informationen zu Getränkepauschalen

## Getränkepauschale „Katharinen Hof“

(für den Abend)

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

### Zum Empfang

Riepe Privat Cuvée Sekt aus dem Hause Langenbach und Orangensaft

### Weine

Ein trockener oder halbtrockener Weißwein

Ein trockener oder halbtrockener Rosé

Ein trockener Rotwein

*Wählen Sie hier Ihre Weine aus unsere Weinkarte in der Preisklasse bis max. 26,00 €.*

*Bei hochpreisigeren Weinen erfolgt eine Nachkalkulation der Pauschale.*

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Mezzo Mix, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Orangensaft, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte, Apfelsaftschorle, VIO-Bio Orange, Mineralwasser

### Biere

Veltins Pils, Alster, Radler, Veltins-Cola,

Maisel´s Weisse hell,- dunkel, - alkoholfrei,

Veltins alkoholfrei, Veltins alkoholfrei Radler

### Heißgetränke

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato

Für die Dauer von **7 Stunden** (z.B. 19.00 Uhr bis 2.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkepauschale wird mit **35,- € pro Person** berechnet.

**(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)**

Alle anderen Getränke, wie z.B. Spirituosen, außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

Verlängerungsstunde: 5,- € pro Person (Berechnungsgrundlage ist die angemeldete Personenzahl) bis maximal 3.00 Uhr

## Getränkepauschale „Empfang“

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

- Sekt „Hausmarke“ Langenbach
- Orangensaft
- Mineralwasser

Für die Dauer von **1 bis 1,5 Stunden** (z.B. 17.30 Uhr bis 19.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkpauschale „Empfang“ wird mit **7,- € pro Person** berechnet und ist ab 50 Personen buchbar.

**(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)**

Erweiterung der Pauschale:

- Alkoholfreier Cocktail + 2,00 €
- Bier- und Biermixgetränke + 2,00 €
- Kaffee- und Kaffeespezialitäten + 3,00 €

## Getränkepauschale „Afternoon“

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

- Sekt „Hausmarke“ Langenbach
- Orangensaft
- Mineralwasser
- Bier- und Biermixgetränke
- Softgetränke
- Kaffee- und Kaffeespezialitäten

Für die Dauer von **3 bis 3,5 Stunden** (z.B. 15.30 Uhr bis 19.00 Uhr) stehen Ihnen die oben genannten Getränke unbegrenzt zur Verfügung. Den Beginn der Pauschale bestimmen Sie.

Die Getränkpauschale „Afternoon“ wird mit **15,00 € pro Person** berechnet und ist ab 50 Personen buchbar.

**(Kinder von 0 bis 3 Jahre ohne Berechnung, 4 bis 12 Jahre zum ½ Preis)**

# Speisen

## Menü

Aus den Gerichten der aktuellen Speisekarte können Sie sich individuell und ganz nach Ihren Wünschen ein Menü zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Addition der einzelnen Bestandteile. Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann. Bei einer Personenzahl bis zu 30 Gästen ist es darüber hinaus möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl zu stellen.

Die aktuelle Speisekarte senden wir Ihnen gerne auf Wunsch zu. Alternativ finden Sie die Karte auf unserer Homepage unter <https://www.restaurant-camillo.de/speisen.html>



# Buffetideen



Unsere Buffets wurden durch unseren Küchenchef kreiert und bieten eine abwechslungsreiche Küche für Sie und Ihre Gäste. Gerne können Sie Ihr Wunschbuffet auch individuell zusammenstellen. Unser Küchenchef wird das Buffet dann individuell für Sie kalkulieren.

Wir bieten unsere Buffets ab einer Gästezahl von 30 Erwachsenen/Vollzahlern an. Für Feiern mit weniger als 30 Erwachsenen können Sie sich Ihr individuelles Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen. Der Preis ergibt sich aus der Addition der einzelnen Bestandteile. Bitte beachten Sie, dass bei einer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü für alle Gäste ausgewählt werden kann. Bei einer Personenzahl bis zu 30 Gästen ist es darüber hinaus möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl zu stellen. Die aktuelle Speisekarte senden wir Ihnen gerne auf Wunsch zu. Alternativ finden Sie die Karte auf unserer Homepage unter <https://www.restaurant-camillo.de/speisen.html>.

Möchten Sie die Suppe innerhalb der Buffetangebote vorab am Tisch serviert haben, berechnen wir dies mit 3,50 € pro Person.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass eine Reduzierung der Buffetbestandteile nicht unbedingt zu einer Preisreduzierung führt. Wir möchten, dass Ihre Gäste nach einem leckeren Essen gut gesättigt, glücklich und zufrieden sind, deswegen kalkulieren wir immer die gleiche Gesamtmenge in Gramm pro Person. Eine gestrichene Komponente führt also dazu, dass von einer anderen Komponente entsprechend mehr genommen wird.

Alle Buffets sind für eine Dauer von 2,5 Stunden kalkuliert, nach Ablauf dieser Zeit werden die Buffets von uns nicht mehr aufgefüllt. Für einen kleinen Snack zu einem späteren Zeitpunkt können Sie gerne aus unseren Imbissvorschlägen wählen.

Da sich die Gerichte über einen längeren Zeitraum teilweise ungekühlt am Buffet befinden, ist eine Mitnahme der Speisen aus hygienischen Gründen nicht erlaubt.

Selbstverständlich haben wir eine Aufstellung, der in den jeweiligen Speisen enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene, die Sie jederzeit einsehen können.



# Buffet Chagall

## Vorspeisen

Salatbuffet mit zweierlei Dressings

Melonenschiffchen mit herzhaftem Schinken umlegt

Rauchlachs mit Sahnemeerrettich garniert

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozzarellafüllung  
im Speckmantel

Schinken- und Bratenröllchen auf einem Salatbeet

Matjesfilet auf Zwiebelstreifen mit Preiselbeersahne

## Suppe

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage  
und Eierstich

## Hauptspeisen

Krustenbraten im Senf-Kräutermantel  
mit Zwiebelsauce

Butterfischfilet an Dillrahmsauce

### Zu den Hauptspeisen reichen wir:

Blumenkohl an Sauce Hollandaise,  
mediterranes Gemüse,

Risoleekartoffeln und Butterreis

## Dessert

Duett von heller und dunkler  
Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

**Pro Person 33,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**

# Buffet Miro

## Salat

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
mit Dressingvariationen

## Vorspeisen

Duett von Rauch- und Gravedlachs an Sahnemeerrettich  
Im Buchenrauch geräucherte Forellenfilets an Honig-Senf-Dillsauce  
Matjesfilet auf Pumpnickeltalern mit Preiselbeersahne  
Zweierlei von der Melone mit mild geräuchertem Bauernschinken

„Caprese“

Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

Medaillons von der Hähnchenbrust an Mangocrème

## Suppe

Kresserahmsüppchen

## Hauptspeisen

Tranchen vom Schweinefilet  
an Champignons à la crème

Lachsfilet mit Limonensauce

## Zu den Hauptspeisen reichen wir:

Rahmmangold, Brokkoli, Möhrchen,  
Tagliatelle und Röstitaler

## Dessert

Brotauswahl mit Butterteller

Duett von brauner und weißer Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Beerenmark

Stracciatellacrème mit Fruchtdekoration

**Pro Person 39,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**

# Buffet Kandinsky

## Salat

Bunte Variation von frischen und angemachten Salaten  
an dreierlei Dressings und Croûtons

## Vorspeisen

Makrelen Potpourri verschieden mariniert  
mit Paprika und Zwiebeln an Honig-Senf-Dillsauce

Duett von Rauch- und Graved Lachs an Sahne-Meerrettich

Shrimpspieße auf Cherrytomaten-Cocktail

Anti-Pasti-Auswahl von gefülltem Gemüse,  
Aubergine und Zucchiniastreifen

Tranchen vom Jungschweinfilet garniert mit Früchten

Medaillons von der Hähnchenbrust auf Mangocrème

„Caprese“ Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

## Suppe

Brokkolicrèmesuppe mit Muskatcroûtons

## Hauptspeisen

Burgunderbraten an Rotwein-Zwiebelsauce

„Putensaltimbocca“ Putenmedaillons mit Salbei und Schinken gebraten  
auf Oliven-Tomatensauce

Meerbarbenfilets an Weißweinsauce

## Zu den Hauptspeisen reichen wir:

Mediterranes Gemüse, Romanescoblüten,  
Creolenreis, Tagliatelle und Kräuterspätzle

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Bayrisch Crème mit Schokoladenkrokant

Salat von frischen Früchten

Internationale Käseauswahl vom Brett  
dazu Brotkorb und Butter

**Pro Person 43,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**

# Buffet Picasso

## Salat

Salatbuffet an dreierlei Dressings mit Croûtons

## Vorspeisen

Trilogie von Rauchlachs, Gravedlachs und  
Paprikalachs an Sahne- Meerrettich

Black Tiger Garnelen im Tempurateig gebacken an Asia-Sauce

Lachspraline unter einer Käse-Knoblauch-Kräuterkruste

Geräuchertes Forellenfilet garniert mit Saiblingskaviar

Duett von Rinder- und Schweinemedallions  
garniert mit Früchten an Mangocrème

Tranchen von der Hähnchenbrust mariniert mit Zitronengras

## Suppe

Weißer Tomatencreme mit Tomatenkonfit

## Hauptspeisen

Im Ganzen gebratenes Roastbeef an Cognacjus  
-am Buffet tranchiert-

Putenmedallions in Mango-Papayarahm

Zanderfilet unter einer Kräuterhaube gebraten  
an Dijon-Senf-Sauce

## Zu den Hauptspeisen reichen wir:

Bohnenbündchen, Mandelbrokkoli, Kohlrabistifte,  
Röstitaler, Curry-Honigreis und Rucola-Gnocchi

## Dessert

Internationale Käseauswahl mit Brotvariation und Pariser Butter

Duett von brauner und weißer Mousse au Chocolat

Papayaparfait mit Beerenmark

Mascarponecreme mit Schattenmorellen

Eisvariation mit warmer Schokoladensauce

**Pro Person 51,00 €  
(ab 30 Vollzahlern)**

# Buffet Romain

## Salat

Bunte Salatkomposition an Walnuss-Vinaigrette  
und Mascarpone-Kräuter dressing mit Croûtons

## Vorspeise

Im Ganzen pochierter Frischlachs im Gravedlachsmantel an Honig-Senf-Dillsahne

Crevetten-Cocktail mit Lauch und Kirschtomaten in Jogurt-Kräutersahne

Lachstatar auf Sauerrahm-Gurkenbeet mit kleinen Reibekuchen

Ogenmelone mit mild geräuchertem Schwarzwälder Schinken

Roulade von der Putenbrust gefüllt  
mit getrockneten Tomaten und Olivenpesto auf Linsensalat

Entrecôte vom Black Angus Rind an Nusskrokant und Sauce Remoulade

Auswahl von gebratenem Gemüse in Knoblauch-Rosmarinöl

## Hauptspeisen

Schweinefilet im Ganzen gebraten an weißer Pfeffersauce  
-am Buffet tranchiert-

Pochiertes Butterfischfilet an einer Safran-Sahnesauce

Poulardenbrustfilet an Morchelrahmsauce

### Zu den Hauptspeisen reichen wir:

Speckbohnen, glasierte Karotten, Brokkoli,  
Kartoffelgratin, Kräutercouscous, wilden und weißen Reis

## Dessert

Crème Brûlée mit Erdbeeren

Profiteroles mit Vanillecrème gefüllt

Baileysparfait garniert mit frischen Früchten

Hausgemachtes Tiramisu

Französische Käseauswahl mit Brotkorb und Butter

**59,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**

# Buffet Wies'n

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

## kalte Speisen

Krautsalat mit Kümmel

„Obatzter“

Weichkäse-Crème mit Brezel

Schweizer Wurstsalat

Bayrische Bratenplatte mit Kümmelbrötchen

Debreziner, Bierbeißer, Kaskrainer mit frischem Kren

Ofenfrische Semmeln und Laugenbrezel

## Hauptspeisen

Schweinsbraten an Bratenjus

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf

Gebratene ½ Hendl mit Jus

Leberkäse frisch aufgeschnitten

## Dazu reichen wir:

Semmelknödel, Röstkartoffeln,  
Sauerkraut, Blaukraut mit Apfelstücken

## Dessert

Bayrische Vanillecrème mit Himbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Pro Person 32,50 € mit 3 der oben aufgeführten Hauptgerichte**

**Pro Person 38,00 € mit 4 Hauptgerichten**

**(ab 30 Vollzahlern)**

# *Echt HeimatGenuss Buffet*

## **Salate**

Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Rohkostsalate mit Essig-Öl- und Jogurtdressing

## **Vorspeisen**

Heringsalat nach „Hausfrauenart“  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne  
Eisbeinsülze mit Remoulade und Senf  
Dünne Rindfleischscheiben mit Vinaigrette  
Reibeplätzchen mit Knochenschinken und Apfelkompott  
Brotauswahl mit Butter

## **Suppe**

Pürierte Erbsensuppe  
mit gebratenen Mettwurstscheiben

## **Hauptgänge**

Kasslerbraten mit Bratenjus  
Gedünstetes Zanderfilet mit Senfsauce  
Westfälischer Pfefferpotthast  
Sauerkraut-Mettwurstauflauf mit Schmand

## **Dazu reichen wir:**

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree,  
Jägerkohl, Rotkohl und Erbsen und Möhren

## **Dessert**

Herrencrème  
Stippmilch mit Erdbeeren  
Soester Quarkspeise

**Pro Person 38,00 € mit 3 der oben aufgeführten Hauptgerichte**

**Pro Person 43,00 € mit 4 Hauptgerichten**

**(ab 30 Vollzahlern)**

# *Französisches Buffet „Périgord“*

## **Salat**

Frische Salatauswahl der Saison  
mit Dijon-Balsamicovinaigrette  
und Himbeer-Vinaigrette, Crôutons

## **Suppe**

Französische Schneckensuppe  
mit einem Hauch von Knoblauch

## **Vorspeisen**

Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland

Schwarzbrottaler mit Entenleber

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Fischterrinen mit Kräutersauce

Putenbruststeaks mit Roquefort-Mousse und Früchten

Rosa gebratenes Rindfleisch mit Sauce Remoulade

Brotauswahl und Butter

## **Hauptspeisen**

Rinderbraten nach Art des Périgord  
mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin,  
dazu Madeirasauce

Doradenfilets mit Weißweinsauce

## **Dazu reichen wir:**

Grüne Böhnchen, Blumenkohl, feine Erbsen, Rahm-Spinat,  
kleine Meersalzkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelkroketten und Butterreis

## **Dessert**

Mousse au chocolate

Crème Caramel

Lauwarme Crêpes mit Vanilleschmand

Französische Käseauswahl

**Pro Person 44,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**



# *Italienisches Buffet „Bella Italia“*

## **Salat**

Frische Salatauswahl der Saison  
mit Aceto-Balsamicovinaigrette und  
Jogurtdressing

## **Suppe**

Italienische Gemüsesuppe  
mit Parmesan

## **Vorspeisen**

Muschelsalat mit Tomaten und Lauchzwiebeln

## **Anti-Pasti**

Auswahl von gefülltem und mariniertem Gemüse

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben

## **„Vitello Tonnato“**

Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Parmaschinken und Bresaola auf Ruccolabeet

Brotauswahl und Butter

## **Hauptspeisen**

Involtini vom Schwein gefüllt  
mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken

Rotbarschfilet mit Kräuter-Knoblauchsauce

Gemüselasagne al forno

## **Dazu reichen wir:**

Mediterranes Gemüse, Romanesco, Paprikagemüse,  
Mini-Ravioli, Rosmarinkartoffeln, Farfalle

## **Dessert**

Tiramisu

Espressocrème mit Orangensauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Italienische Käseauswahl

**Pro Person 42,00 €**  
**(ab 30 Vollzahlern)**

# *Spanisches Buffet „Malaga“*

## **Salat**

Frische Salatauswahl der Saison  
mit Olivenöl-Dressing

## **Suppe**

„Lentejos con Chorizo“  
Linsensuppe mit Paprikawurst

## **Vorspeisen**

Aioli, Mojoverde und Tomaten-Paprikacrème

Serranoschinken mit Feigen

Chorizo und Salchichón Ibérico

„Pimientos de pasión“  
Gebacken kleine Paprikaschoten

„Queso fresco en la sartén“  
Schafsfrischkäse mit Oliven und Rosmarin

„Croquetes de jamon et de pollo“  
Serranoschinken- und Hähnchenkoketten

Brotauswahl und Butter

## **Hauptspeisen**

Roastbeefscheiben in Serrano-Rotweinsauce

Kaninchen in Paprikasauce

„Paella“  
Spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und Hähnchen

„Tortilla“  
Spanisches Kartoffel-Gemüse-Omelett mit Kräutercrème

## **Dazu reichen wir:**

Linsen-Bohnen-Gemüse, Grillgemüse,  
Papas arrugadas, Patatas bravas

## **Dessert**

Crème Catalana

Tarte de almendra - Mandeltorte

Miniflan mit Fruchtsaucen

**Pro Person 49,50 € mit 3 der oben aufgeführten Hauptgerichte**

**Pro Person 54,00 € mit 4 Hauptgerichten**

**(ab 40 Vollzahlern)**

# Unser Kulinarischen Klassiker

## DIENSTAGS

### HeimatGenuss Buffet ab 18.00 Uhr jeden Dienstag

Genießen Sie eine Rundreise durch Westfalens Esskultur mit verschiedenen Vorspeisen, frischen und angemachten Salaten, einer leckeren Suppe, drei köstlichen Hauptgerichten und süßen Desserts.

**30,- € pro Person**

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 36,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

## MITTWOCHS

### Italienische Lebensart " Bella Italia" jeden Mittwoch ab 18.00 Uhr

Freuen Sie sich auf mediterrane Küche von A wie Antipasti bis Z wie Zabaione.

Vom Buffet oder als Auswahlmenü - je nach Reservierungsaufkommen -

**30,00 € pro Person**

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 38,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

## DONNERSTAGS

### Vital Buffet jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr

Voller Genuss mit leichter und gesunder Küche!

Buffetaktion mit Vorspeisen, Suppe, Hauptgerichten und süßem Finale.

**30,- € pro Person**

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 38,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

## FREITAGS & SAMSTAGS

### Verwöhn-Menü-Buffetkombination

Genießen Sie raffinierte Vorspeisen und eine leckere Suppe vom Buffet, das Hauptgericht (3 zur Wahl) und das Dessert servieren wir Ihnen am Tisch!

**39,- € pro Person**

(Je nach Reservierungsaufkommen eingesetzte Vorspeisenplatte und servierte Suppe)

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 45,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

## SONNTAGS

### Großes Familienbuffet von 11.45 Uhr bis 14.45 Uhr

Für alle Ausgeschlafenen großes Vorspeisenbuffet, köstliche Suppen, knackige Salate, verschiedene Hauptgerichte und leckere Süßspeisen, inklusive Kaffeespezialitäten und Teebar.

**30,- € pro Person**

- Sitzplätze im separaten Raum und Teilnahme am Hauptbuffet: Buffetkosten zzgl. Raummiete
- Eigenes Buffet im Raum zum Preis von 38,00 € (mindestens 30 Erwachsene) zzgl. Raummiete

Diese Angebote gelten nicht an Feiertagen, wie z.B. Ostern, Muttertag, Adventswochenenden und Weihnachten. Eine Übersicht der saisonalen Aktionen finden Sie auf unserer Homepage

[www.restaurant.camillo.de](http://www.restaurant.camillo.de) .

## Imbissvorschläge

*Zu Ihrem Empfang empfehlen wir:*

### Canapés aus ofenfrischem Baguette (Mindestabnahme pro Sorte 10 Stck. – Empfehlung 3 Teile pro Person)

mit	gekochtem Schinken Salami Putenbrust Camembert Bresso	je Stück	2,50 €
mit	Parmaschinken Kalbsbraten Roastbeef Shrimps mit Dill, Forelle	je Stück	3,00 €
mit	Räucherlachs Scampis	je Stück	4,00 €

### Snacks (Mindestabnahme pro Sorte 10 Stck. – Empfehlung 3 Teile pro Person)

• Datteln mit Speck	Stck.	2,00 €
• Pflaume mit Speck	Stck.	2,00 €
• Fleischbällchen in pikanter Sauce	Stck.	2,50 €
• Bruschetta mit Tomate und Zwiebel	Stck.	2,50 €
• Mini-Pizza	Stck.	2,50 €
• Mini-Mozzarella mit Kirschtomate	Stck.	3,00 €
• Gebackene Mozzarellasticks	Stck.	2,00 €
• Ciabatta mit Melone und Parmaschinken	Stck.	2,50 €
• Garnelen im Backteig mit Knoblauch-Dip	Stck.	3,00 €
• Quiche Lorraine	Stck.	2,50 €
• Gebackene Champignons mit Kräuter-Crème Fraîche	Stck.	2,00 €

## *Westfälische Tapas*

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| • Dörrpflaume mit geräucherter Gänsebrust                                | Stck. | 3,00 € |
| • Pumpnickeltaler mit westfälischem Knochenschinken und Wachtelspiegelei | Stck. | 3,50 € |
| • Gebratenes Kasseler mit Honigzwiebeln im Pfannekuchenmantel            | Stck. | 3,00 € |
| • Gefüllte Drillingskartoffeln mit Erbsenpüree und Speckwürfel           | Stck. | 2,50 € |
| • Mini Reibekuchen mit Blutwurst und Apfelspalten                        | Stck. | 2,50 € |
| • Matjesröllchen mit Preiselbeercreme                                    | Stck. | 2,50 € |
| • Spinatbratlinge mit Spitzkohl-Dattelsalat                              | Stck. | 2,50 € |
| • Zwiebelquarkkrapfen mit Rote Bete                                      | Stck. | 3,00 € |
| • Gefüllte Drillinge mit Erbsenpüree und Speckwürfel                     | Stck. | 2,50 € |
| • Mini-Röggelchen mit Mett und Zwiebeln                                  | Stck. | 3,00 € |

## *Italienischer Imbiss*

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| • Gebackene Mozzarellasticks            | Stck. | 2,00 € |
| • Bruschetta mit Tomate und Olive       | Stck. | 2,50 € |
| • Garnelen im Backteig mit Knoblauchdip | Stck. | 3,00 € |
| • Kleine Pizzabrötchen mit Oliven       | Stck. | 2,00 € |
| • Ciabatta mit Melone und Parmaschinken | Stck. | 2,50 € |
| • Bruschetta mit Thunfisch und Parmesan | Stck. | 2,50 € |

## *Französischer Imbiss*

- |   |       |        |
|---|-------|--------|
| • Quiche Lorraine                                 | Stck. | 2,50 € |
| • Elsässer Flammkuchen                            | Stck. | 2,50 € |
| • Pflaume im Speckmantel                          | Stck. | 2,00 € |
| • Mini-Crêpes mit Schinken und Käse               | Stck. | 3,00 € |
| • Gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-Fraîche | Stck. | 2,00 € |
| • Mini-Butter-Croissant mit Frischkäsefüllung     | Stck. | 2,00 € |

## *Imbiss zur Mitternacht*

- |   |            |         |
|---|------------|---------|
| Chili con carne                                   | pro Person | 7,00 €  |
| Käse-Lauchcrèmesuppe, Gulaschsuppe mit Bauernbrot | pro Person | 7,00 €  |
| Mettigel mit Brot und Butter                      | pro Person | 6,00 €  |
| Rustikales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter   | pro Person | 10,50 € |
| Currywurst mit Brot                               | pro Wurst  | 4,50 €  |
- (Wir empfehlen bei der Kalkulation 1,5 Portionen/Würste pro Person)

## Kuchen

### Kuchenauswahl (Mindestabnahme pro Sorte 8 Stck.)

Omas Landkuchen „Apfel“	4,30 € / Stück
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften	
Omas Landkuchen „Pflaume“	4,30 € / Stück
Omas Landkuchen „Kirsche“	4,30 € / Stück
Omas Landkuchen „Käse-Mandarine“	4,30 € / Stück
Gebackener Käsekuchen mit Rumrosinen	4,30 € / Stück
Donauwelle	4,30 € / Stück
Butterkuchen	4,30 € / Stück
Kirschkuchen mit Schmand	4,30 € / Stück
Apfelkuchen mit Streusel	4,30 € / Stück
Schmandkuchen mit Mandarinen	4,30 € / Stück
Schokonusskuchen	4,30 € / Stück

### Torten (Mindestabnahme pro Sorte 12 Stck.)

Frankfurter Kranz	5,30 € / Stück
Herrencrème	5,30 € / Stück
Zitronen Mango Torte	5,30 € / Stück
Kiwi Sahne Torte	5,30 € / Stück
Mandarinen Sahne Torte	5,30 € / Stück
Käse Sahne Torte	5,30 € / Stück
Eierlikör-Sahnetorte	5,30 € / Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	5,30 € / Stück
Stachelbeer Baisertorte	5,30 € / Stück

### Weitere Torten und Kuchen auf Anfrage.

### Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,00 € / Stück
--	----------------

Wir bieten Ihnen wie oben beschrieben eine Vielzahl an Kuchen und Torten. Sollten Sie ganz individuelle Tortenwünsche, wie z.B. mehrstöckige Torten, Thementorten oder ähnliches wünschen, so können wir Emily's Chocolaterie & Kucherei empfehlen.

Bitte informieren Sie uns vorab, dass Sie einen besonderen Tortenwunsch haben und vereinbaren Sie in jedem Fall einen Termin mit Emily Gorden.



### Emily's Chocolaterie & Kucherei

Massener Hellweg 22, 59427 Unna

Telefon: 02303 9524586

Der **Gedekpreis** für mitgebrachten Kuchen beträgt **3,50 € pro Person**.

# Feierpauschale

## „Feierpauschale Premium“

### **Unsere Leistungen für Ihre unvergessliche Feier:**

- festlich eingedeckte **Tische** mit hochwertigen Damasttischdecken und farblich abgestimmten Stoffservietten
- silberne 3er **Kerzenleuchter** mit Kerzen Ihrer Farbwahl
- freundliches und geschultes **Service- und Küchenpersonal**
- Erstellung und Aushang eines **Tischplans**
- festliches, saisonal abgestimmtes **Buffet**
  - (Wählen Sie aus den vier Buffetvorschlägen I – IV auf den Folgeseiten)

*Alle Buffets sind für eine Dauer von 2,5 Stunden kalkuliert, nach Ablauf dieser Zeit werden die Buffets von uns nicht mehr aufgefüllt. Für einen kleinen Snack zu einem späteren Zeitpunkt können Sie gerne einen Mitternachtsimbiss hinzubuchen.*

- **Getränkepauschale** „Katharinen Hof“
- zum **Empfang** Sekt und Orangensaft
- **Übernachtung für Sie als Gastgeber**  
(2 Personen) im Doppelzimmer inkl. reichhaltigem Frühstück am nächsten Tag

**89,- € pro Person**

**zzgl. Raummiete**

(die Pauschale ist für 7 Stunden gültig und buchbar ab 50 Vollzahlern)  
Kinderpreis: 0 – 3 Jahre ohne Berechnung, 4 – 12 Jahre = ½ Preis

### **Die Pauschale kann wie folgt erweitert werden:**

- **Verlängerung der Getränkepauschale** um 5,- € pro angemeldeter Person pro Stunde
- **Mitternachtsimbiss:** wählen Sie Ihren Mitternachtssnack aus unseren Imbissvorschlägen
- **Servieren der Suppe** als 1. Gang am Tisch 3,00 € pro Person

**Gerne bieten wir Ihnen Spirituosen in Verbindung mit dieser Pauschale zu günstigen Literpreisen an.**

Für Sonderwünsche, wie z.B. Blumendekoration, empfehlen wir:

*Beyersdorf Blumen & Geschenke*

*Frau Ingeborg Beyersdorf, Ostwing 27, 59423 Unna, Tel: 02303 986 490*

*Im Rahmen der Feierpauschale wählen Sie  
bitte aus folgenden Buffetvorschlägen.*

## *Feierbuffet I*

### **Vorspeisen**

Auswahl von frischen und angemachten Salaten mit verschiedenen Dressingvariation

Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Dialog von Graved Lachs und Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilets auf einem Zwiebelbeet mit klassischem Hausfrauendip

Mit Curry marinierte Hähnchenbrust an Mangocrème

Anti-Pasti-Auswahl von mariniertem und gegrilltem Gemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Brotkorb und Butterteller

### **Suppe**

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

### **Hauptspeisen**

Tranchen vom Schweinefilet mit Rahmpilzen

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce

Tilapiafilet auf mediterranem Gemüse

### **Als Beilagen reichen wir:**

Risoleekartoffeln, Butterspätzle,  
Tagliatelle und eine Gemüseauswahl

### **Desserts**

Rote Beerenfrüchte mit Vanillesauce

Eisauswahl mit Schokoladensauce

Joghurt-Limettencrème

Erdbeertiramisu



# Feierbuffet II

## Vorspeisen

Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten

„Vitello Tonnato“

Zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Braten- und Schinkenröllchen verschieden gefüllt

Gebackene Zucchini- und Auberginenscheiben mit Pesto

Zweierlei Melone mit rohem Schinken

Variation von geräuchertem Lachs, Forelle und Makrele, dazu Senf-Dill-Honig Sauce

Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Brotkorb und Butterteller

## Suppe

Kräuterrahmsüppchen mit Shrimps

## Hauptspeisen

Lachsfilet gebraten auf Frühlingswirsing in Rahm

Spanferkelrollbraten in Malzbiersauce

Hähnchenbrustfilet an Käse-Kräuter Sauce

## Als Beilagen reichen wir:

Kroketten, Gnocchi, Gemüsereis  
und eine Gemüseauswahl

## Dessert

Mango Mousse mit Kiwi

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Erdbeer-Mascarponecrème

Eisauswahl

# Feierbuffet III

## Vorspeisen

Auswahl von frischen und angemachten Salaten  
mit verschiedenen Dressings

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella im Schinkenmantel

Anti-Pasti-Auswahl von mariniertem und gefülltem Gemüse

Dialog von Graved Lachs und Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar

Tomatensalat „Caprese“ mit Basilikum

Fischfilets mariniert mit Senf-Dill-Sauce

Brotkorb und Butterteller

## Suppe

Waldpilzcrèmesuppe mit Croûtons

## Hauptspeisen

Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Krustentiersauce

Rinderschmorbraten in eigener Sauce

Medaillons von der Pute an Curry-Fruchtsauce

### Als Beilagen reichen wir:

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Creolenreis und eine Gemüseauswahl

## Desserts

Mascarpone-Kirschcrème mit Amaretto

Dialog von weißer und brauner Schokoladenmousse

Eisauswahl

Crêpes mit verschiedenen Saucen

# Feierbuffet IV

## Vorspeisen

Salatbuffet mit Dressingvariation

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette und gehacktem Ei

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Mangocrème

Variation von Rauchfischen mit Lachs, Forelle und Garnele,  
dazu Preiselbeersahne und Honig-Senf-Dill-Sauce

Shrimpsspieße mit Aioli

Tomatensalat „Caprese“ mit Mozzarella und Basilikum

Warmer Zwiebelkuchen mit Bacon-Dip

Brotkorb und Butterteller

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

## Hauptspeisen

Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren

Tranchen vom Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Sauce

Gebratenes Zanderfilet an Dijon-Senf-Sauce

## Als Beilagen reichen wir:

Schupfnudeln, Röstitaler,  
Petersilienkartoffeln und eine Gemüseauswahl

## Desserts

Orangenmousse mit Schokoladensauce

Tiramisu

Sesam-Honig-Halbgefrorenes

Eisauswahl mit Beerenfrüchten

