

Nicht nur



Weihnachten feiern

im Red Restaurant Bünde

Für Gruppen von 8 bis 120 Personen

am Tisch serviert als „Drei-Gänge-Menü“

**Für Gäste die auf den Genuss von Fleisch verzichten
möchten bieten wir ein Extra-Menü an.**

„Red Bowl“ Menü

25,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salaten

Wraps gefüllt mit Lachs und Sprossen

Finger Food-Auswahl: Chicken Wings, Chicken Fingers, Cheese Nuggets,
Mozzarella Sticks, Onion Rings mit diversen Dressings und Dips

2. Gang – Hauptspeisen

Zart gebratene Schweinemedallions

Hähnchenbrust überbacken mit Tomate & Mozzarella

Champignon-Rahmsauce & Pfeffersauce

Beilagen: Kroketten, Pommes Frites und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

„Clean Game“ Menü

21,50 € pro Person

1. Gang - Vorspeisen

Bunte Gemüsesuppe mit Brotkorb

2. Gang – Hauptspeisen

Schweineschnitzel

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Champignon- Rahmsauce & Paprika-Tomatensoße

Beilagen: Kroketten, Röstitaler und Salate der Saison mit diversen Dressings

3. Gang – Nachspeisen

Mousse' au Chocolate mit Vanilledash

„Turkey“ Menü

26,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Tomate-Mozzarella auf Feldsalat
Anti-Pasti-Platte mit Brotkorb

2. Gang – Hauptspeisen

Putenbratenscheiben in Zitronen-Kräutersoße
Kasselerbratenscheiben auf Ananas-Sauerkraut an Bratenjus
Beilagen: Kartoffelmash, Wedges und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Obstsalat mit Vanillesoße dazu Zitronen Käse Küchlein

„Strike“ Menü

30,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Hühnersuppe mit Nudeln und Eierstich
Wildkräutersalate mit Himbeeren und Parmesanspäne
Brotkorb

2. Gang – Hauptspeisen

Gebratene Entenbrust a 'la Orange
Honigkrustenbraten
Orangensoße & Pfeffersauce
Beilagen: Kartoffelgratin, Kroketten, Apfelrotkraut sowie Blumenkohl & Brokkoli mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Crementraum – Vanille Mousse' & Stratiatellacreme
mit angedickten Sauerkirschen

Variationen der Menüs:

Hauptspeise im Tausch: Gedünstetes **Zanderfilet** auf Gemüse-Julienne oder

Putencurry mit exotischen Früchten

(anstatt Fleisch oder Geflügel)

Aufpreis 3,50 € pro Person

Beilagen zusätzlich: Bohnen im Speckmantel oder Rosenkohl in Mandel-Butter gebacken oder
Bratkartoffeln mit Speck und Kräuter-Zwiebeln oder Naturreis mit Butterflocken

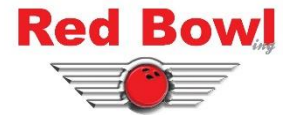
Aufpreis 2,90 € pro Person

Nachspeisen im Tausch: Apfel Nuss-Crumble im Glas mit Vanille Dash oder Vanille - Eis mit
frischen Früchten / Heißen Himbeeren

Aufpreis 2,50 € pro Person

Die Menüs bieten wir nur nach Vorbestellung an. Variationen müssen immer für die ganze Gruppe bestellt werden.

Nicht nur



Weihnachten feiern

im Red Restaurant Bünde

Für Gäste die auf den Genuss von Fleisch verzichten, bieten wir in Kombination mit dem „Drei-Gänge-Menü“ oder ab 8 Personen an:

„Bella Italia“ Menü

25,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Wildkräutersalat mit Balsamico-Dressing, Kirschtomaten und geriebenem Mozzarella

2. Gang – Hauptspeisen

Tofu-Schnitzel an Mandelbroccoli mit Tomatenjus, Rosmarin-Kartoffeln und gebackene Tomate gefüllt mit Spinat und Feta

3. Gang – Nachspeisen

Apfel-Walnuss Crumble im Glas mit Vanilledash

„Viva Espana“ Menü

23,90 € pro Person

1. Gang - Vorspeisen

Finger Food Teller mit Cheese Pepper, Mozzarella-Stick, Mini-Frühlingsrolle, Onion Rings und Salat-Wrap-Scheiben mit Salsa Dip und Sour Cream

2. Gang – Hauptspeisen

Gratin aus Blumenkohl, Kartoffeln, Zucchini und Lauch, dazu Rote-Beete-Puffer auf Eisbergsalat mit Gurken-Tomaten Salat

3. Gang – Nachspeisen

Frischer Obstsalat mit Vanilledash

Diese Menüs bieten wir nur nach personengenaue Vorbestellung in Verbindung mit einem gebuchten Menü oder ab 8 Personen an. Die einzelnen Gänge werden auf Tellern serviert. Die Preise der Speisen sind inkl. 7 % MwSt angegeben.



Red Bowling



Red Restaurant Bünde

Getränkepauschalen

Für Ihre ganz besondere Feier ist es vorteilhaft, genau zu wissen, was sie preislich erwartet? Dann nutzen Sie unsere hier angebotenen Pauschalen, diese gelten für eine Veranstaltungsdauer von vier Stunden (erste bis letzte Getränke-Bestellung). Bei hiervon abweichenden Veranstaltungen erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.

Pauschale „Draw“

Alle gezapften Softdrinks, alle gezapften Biersorten oder gezapfte Bier-Mischgetränke, Wasser, Saftschorlen, alkoholfreies Bier, Hausweine (Rot, Weiss, Rosé)

28,50 € pro Person

Pauschale „Mixed“

Alle gezapften Softdrinks, alle gezapften Biersorten und alle Flaschenbiere sowie Bier-Mischgetränke, Wasser, Säfte, alkoholfreies Bier, Hausweine (Rot, Weiss, Rosé), alle Heißgetränke, alle Longdrinks, alle Scavi-Ray-Piccolos

38,50 € pro Person

Pauschale „All Inn“

Alle Getränke der aktuell gültigen Getränkekarte inkl. Cocktails, Longdrinks und Spirituosen.

49,50 € pro Person

Bei allen unseren Getränkepauschalen gilt das Ausschank- und Servierprinzip „Voll gegen Leer“, das heißt keine übermäßigen Bestellungen, es werden keine Spirituosen-Flaschen oder Pitcher ausgegeben. Sichtlich angetrunkene Gäste werden trotz Pauschale nicht mehr bedient, die Hausordnung gilt in allen Fällen. Getränkepauschalen können nur für die gesamte Gruppe gebucht werden. Kinder bis einschl. 14 Jahre, Schwangere und AutofahrerInnen (max. 1 pro 5 Personen Pauschale) werden mit 25,00 € pro Person berechnet. Diese Angebote gelten ab 15.9.2022. Die Preise der Getränkepauschalen sind inkl. 19 % MwSt. angegeben.

Wir wünschen jetzt schon eine schöne Feier!