

Buffets 2025

Für Gruppen von 12 bis 120 Personen

„Premium“

33,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salaten

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

2. Gang – Hauptspeisen

Zart gebratene Schweine-Medaillons

Hähnchenbrust überbacken mit Tomate & Mozzarella
(auf Wunsch anteilig Zucchini überbacken)

Champignon-Rahmsauce & Pfeffersauce

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

3. Gang – Nachspeisen

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

„Super“

27,50 € pro Person

1. Gang - Vorspeisen

Bunte Gemüsesuppe mit Brotkorb

Salate der Saison mit diversen Dressings

2. Gang – Hauptspeisen

Schweineschnitzel (auf Wunsch anteilig Veggie-Schnitzel)

Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Champignon- Rahmsauce & Paprika-Tomatensoße

Beilagen: Wedges, Röstitaler

3. Gang – Nachspeisen

Mousse´ au Chocolate mit Vanilledash

„Classic“

34,90 € 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 (auf Wunsch anteilig vegetarische Rouladen)
Beilagen: Kartoffelmash, Wedges und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Obstsalat mit Vanillesoße dazu Zitronen Käse Küchlein

„Perfect“

41,90 € 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 (auf Wunsch anteilig Back-Camenbert)
Orangensoße & Pfeffersauce
Beilagen: Kartoffelgratin, Kroketten, Apfelrotkraut sowie Blumenkohl & Brokkoli mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Crementraum – Vanille Mousse´ & Stracciatella-Creme
mit angedickten Sauerkirschen

„Italy Pasta“

31,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Italienische Gemüsesuppe

Rucola mit Himbeeren, Walnusssplitter und Parmesanspäne

Ciabatta Baguette Scheiben

2. Gang – Hauptspeisen

Fusseli und Bandnudeln,

Bolognese-Sauce (Hackfleisch-Tomate), Tomaten-Kräuter-Sauce (vegetarisch),

Käsesauce (vegetarisch),

Gemüsepfanne

Gegrillte Putensteaks in Scheiben

3. Gang – Nachspeisen

Vanille Mousse mit angedickten Sauerkirschen´ & Stracciatella-Creme

**Sie können Ihr Buffet natürlich gerne nach
Absprache verändern. Hier ein paar Beispiel-
Variationen der Buffets:**

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

Putencurry mit exotischen Früchten

(anstatt Fleisch oder Geflügel)

Aufpreis 6,00 € 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 5,00 € pro Person

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

Aufpreis 3,90 € pro Person

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

**Fingerfood- Schnitzel- oder Pizza-Buffets
können sie ganz individuell zusammenstellen.
Lassen sie sich gerne beraten!**

Die Preise der Speisen sind inkl. 19 % MwSt angegeben.



Red Bowling Bünde



2024

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)

34,50 € 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

45,50 € pro Person

Pauschale „All Inn“

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

55,50 € 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 ab 12 Personen** gebucht werden. Kinder bis einschl. 14 Jahre, Schwangere und AutofahrerInnen (max. 1 pro 5 Personen Pauschale) werden mit 29,00 € pro Person berechnet. Diese Angebote gelten ab 1.1.2025. Die Preise der Getränkepauschalen sind inkl. 19 % MwSt. angegeben.

Wir wünschen jetzt schon eine schöne Feier!