

FOODBOOK





GETRÄNKEPAKETE

CLASSIC-PAKET

Bier, Weißwein, Rotwein, Rosé,
Wasser und Softdrinks.

€ 8,- pro Person, pro Stunde

CHAMPAGNER

Moët & Chandon - Brut
Impérial 0,75L

€ 64,- pro Flasche

PREMIUM-PAKET

Classic-Paket + Prosecco

€ 10,- pro Person, pro Stunde

BESONDERE WEINE

Frag uns nach der
Sonderweinliste

€ auf Anfrage

DELUXE-PAKET

Premium-Paket + Spirituosen
(Rum, Vodka, Whiskey & Gin)

€ 13,- pro Person, pro Stunde



KLEINE SNACKS

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKLUSIVE 9% MWST.

SNACK-MIX FÜR 4 PERSONEN

NUSS-MIX, OLIVEN UND KÄSESCHEMETERLINGE.
AB 6 PORTIONEN ERHÄLTlich.

€ 9,50

BROTKÖRBCHEN

ZUPFBROT MIT HUMMUS UND AIOLI.

€ 9,50

WARME SNACKS

2X BITTERBALLEN, 2X KÄSESTICKS, 2X WÜRZIGE
SNACKS, 2X MINI-FRÜHLINGSROLLEN, 2X MINI-
FLEISCHRÖLLCHEN + DIP.

€ 12,-

WARME SNACKS DELUXE

2X GARNELENKROKETTEN, 2X
ZIEGENKÄSEKROKETTEN, 2X VEGANE GARNELEN
FRITTIERT, 2X KARAAGE, 2X BITTERBALLEN UND
DIP

€ 14,50

HOLLÄNDISCHE KLASSIKER

2X OLD AMSTERDAM KÄSE, 2X JUNGER KÄSE, 2X
LEBERWURST MIT GEWÜRZGURKEN, 2X
RINDSWURST MIT SENF.

€ 11,50

BITTERBALLEN (VEGANE OPTION ERHÄLTlich)

8 STÜCK MIT SENF.

€ 11,50

KÄSESTANGEN

8 STÜCK MIT CHILISAUCE

€ 11,50

WÜRZIGE SNACK-RÖLLCHEN

8 STÜCK MIT CHILISAUCE

€ 9,50

GARNELENKROKETTEN

8 STÜCK MIT CHILISAUCE

€ 14,95

ZIEGENKÄSEKROKETTEN

8 STÜCK MIT CHILISAUCE

€ 14,95



KARAAGE

€ 12,95

JAPANISCH FRITTIERTES HÄHNCHEN, 6 STÜCK
MIT CHILISAUCE

HÄHNCHEN-GYOZAS

€ 11,50

8 STÜCK MIT SOJASOSSE

AUSTERN

€ 37,50

6 STÜCK, GILLARDEAU MIT ZITRONE UND
SCHALOTTEN-VINAIGRETTE

EBI FRY SHRIMP (VEGANE OPTION ERHÄLTlich)

€ 11,50

6 STÜCK MIT CHILISAUCE

CANAPÉS

€ 15,95

MIX VERSCHIEDENER KLEINER KALTER
HÄPPCHEN



SNACKPLATTEN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKLUSIVE 9% MWST.

SNACKPLATTE (FÜR 10 PERSONEN)

€ 99,50

2 KÄSESORTEN
2 WURSTSORTEN
FRISCH GERÖSTETE NÜSSE
OLIVEN
VERSCHIEDENE DIPS
BROTSTICKS
DUNKELBROT

CHARCUTERIE

€ 14,95
pro Portion

50G COPPA DI PARMA
50G IBERICO-SCHINKEN
40G BRANDT & LEVIE FENCHELWURST
GERÄUCHERTE MANDELN
MARINIERTE OLIVEN
40G WILDSCHWEINTERRINE
TOASTSCHEIBEN

FRUITS DE MER (FÜR 4 PERSONEN)

€ 275,-

1 GEKOCHTER KANADISCHER HUMMER
12 FINE DE CLAIRE AUSTERN
500G HALBE KRABBE
500G GEKOCHTE GARNELEN
800G MIESMUSCHELN
500G HERZMUSCHELN
4X GARNELEN-FLUSSKREBSCOCKTAIL
SAUCEN

KÄSEPLATTE VON KEF

€ 14,95
pro Portion

4 VERSCHIEDENE KÄSE VON KEF
KLETZENBROT
FEIGENMARMELADE
WEINTRAUBEN



TAPAS
(FÜR 2 BIS 3 PERSONEN)

€ 27,50

4X MINI-HÄHNCHENSCHENKEL
4X ALBÓNDIGAS
4X GARNELENKROKETT
OLIVEN
BROT MIT HUMMUS UND AIOLI
8X COPPA DI PARMA
4X FRANZÖSISCHER KÄSE

OBSTPLATTE
(FÜR 10 PERSONEN)

€ 95,-

FRISCHES SAISONOBST

FISCHPLATTE
(FÜR 2 BIS 3 PERSONEN)

€ 27,50

2X GERÄUCHERTE FORELLENFILETS
100G GERÄUCHERTER LACHS
GEDÄMPFTE MAKRELE, HALBE SEITE
FLUSSKREBSCOCKTAIL

VEGANE PLATTE
(FÜR 2 BIS 3 PERSONEN)

€ 27,50
pro Portion

ZUPFBROT MIT DIPS (HUMMUS, OLIVENTAPENADE)
GEGRILLTES GEMÜSE
WEINTRAUBEN
4X VEGANER BITTERBAL
4X MINI-FRÜHLINGSROLLEN
4X EBI FRY 'SHRIMP'
TOMATENTATAR MIT KÜRBIS / 'FETA'-CREME 'LACHS'-
SASHIMI



MAHLZEITEN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKLUSIVE 9% MWST.

SUSHI

€ 99,95

- SOFT SHELL SPICY TUNA ROLL (8X)
- SOFT SHELL SALMON ROLL (8X)
- TEMPURA EBI ROLL (8X)
- CALIFORNIA ROLL (8X)
- MAKI MIX (24X)
- NIGIRI SAKE (4X)
- NIGIRI MAGURO (4X)

PIZZA (AB 8 PERSONEN)

€ 13,95 p.p.

- MARGHERITA
- QUATRO FORMAGGI
- PEPPERONI
- HAWAII
- FUNGHI

*GLUTENFREI UND VEGAN MÖGLICH

LUXUS-BBQ (AB 8 PERSONEN)

€ 28,50 p.p.

HAMBURGER
2 SATÉSPIESSE
PFEFFERSTEAK
SCHASCHLIK
MERGUEZ-WÜRSTCHEN
KARTOFFELSALAT
VERSCHIEDENE SAUCEN
BROT MIT KRÄUTERBUTTER

*Vegetarisch und Halal möglich

*Zzgl. € 75,- für den Koch (21% MwSt. nicht inbegriffen)

BURGER (AB 8 PERSONEN)

€ 16,95 p.p.

- BLACK ANGUS BURGER
- BRIOCHE-BUN, KOPFSALAT, BACON, TOMATE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, GEWÜRZGURKE, MAYO, CHEDDAR + POMMES ODER
- BEYOND MEAT BURGER (VEGAN)
- BRIOCHE-BUN, KOPFSALAT, BACON, TOMATE, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, GEWÜRZGURKE, MAYO, CHEDDAR + POMMES

*ALLE BURGER WERDEN MIT POMMES SERVIERT



FRÜHSTÜCK/MITTAGESSEN

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKLUSIVE 9% MWST.

FEINE BELEGTE BRÖTCHEN (2 P.P.)

€ 12,95 p.p.

ZUR AUSWAHL:

VITELLO TONNATO

CAPRESE

CARPACCIO

HÄHNCHENFILET

SCHINKEN

GESUND

MITTAGSIMBISS

€ 19,50 p.p.

SUPPE DES TAGES

3 VERSCHIEDENE REICH BELEGTE MINI-BRÖTCHEN

P.P.

PETIT GRAND DESSERT

LUXUS-LUNCH

€ 23,50 p.p.

SALAT DES TAGES

2 OFFEN REICH BELEGTE BRÖTCHEN

FRITTATA: SÜSSKARTOFFEL, ROTE ZWIEBEL, FETA UND ROSMARIN

FRISCHER SMOOTHIE



BUFFET

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKLUSIVE 9% MWST.

ITALIENISCHES BUFFET

€ 31,50 p.p.

VITELLO TONNATO
VEGETARISCHER RUCOLA-SALAT
FRISCH GEBACKENE FOCACCIA MIT TAPENADE
UND AIOLI
LASAGNE BOLOGNESE
HÄHNCHEN IN ITALIENISCHER RAHMSAUCE
TOSKANISCHE ROSMARIN-KARTOFFELN

INDONESISCHES BUFFET

€31,50 p.p.

NASI GORENG
BAMI GORENG
SAYUR LODEH (GEMISCHTES GEMÜSE IN WÜRZIGER
KOKOSNUSSSAUCE)
TERONG BELADO (WÜRZIGE AUBERGINE)
RENDANG (SCHMORBRATEN IN KOKOS)
SATÉ AYAM MIT SATÉSAUCE
TELOR KECAP (EI IN SÜSS-WÜRZIGER SAUCE)
SAMBAL GORENG (WÜRZIGE BOHNEN)
SERVIERT MIT KROEPOEK, RÖSTZWIEBELN UND SAMBAL

STAMPFKARTOFFEL- BUFFET

€ 24,50 p.p.

GRÜNKOHL
SAUERKRAUT
KARTOFFEL-MÖHREN-STAMPF

Serviert mit holländischem Rookworst (geräucherte Wurst), Fleischbällchen in Jus und Schweinebauchscheibe. Mit Senf-Piccalilli

DESSERT ZUM BUFFET

€ 5,95 p.p.

- ZUR AUSWAHL: TIRAMISU ODER SPEKKOEK



DINNER À LA CARTE

ALLE PREISE EXKLUSIVE 9% MWST.

2-GÄNGE-MENÜ (HAUPT-/NACHSPEISE)	€ 32,50
2-GÄNGE-MENÜ (VOR-/HAUPTSPEISE)	€ 35,-
3-GÄNGE-MENÜ & LAUFENDES BUFFET	€ 46,50
4-GÄNGE-MENÜ	€ 54,-

VORSPEISEN

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH, SERVIERT MIT GRAPEFRUIT, ROTER ZWIEBEL, FENCHEL UND MINZE

CARPACCIO VON GERÖSTETER ROTE BETE (VEGAN), SERVIERT MIT GERÖSTETEN HASELNÜSSEN, RUCOLA, 'FETA' UND ACETO-DRESSING

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN RIB-EYE, SERVIERT MIT MANDELCRUMBLE, PARMESAN, RUCOLA UND TRÜFFELMAYONNAISE

HAUPTGERICHTE

BAVETTE-STEAK SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE, GEGRILTEM GEMÜSE UND CHIMICHURRI

RAVIOLI (VEGETARISCH) SERVIERT MIT TRÜFFELRAHMSAUCE, WALDPILZEN, KNUSPRIGEN HASELNÜSSEN UND PARMESAN

HUMMER-RAVIOLI IN CREMIGER BISQUE-SAUCE, MIT PARMESAN UND GRÜNEM SPARGEL

PERLCOUSCOUS MIT GERÖSTETEM KÜRBIS (VEGAN), SERVIERT MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN UND CURRY-SCHNITTLAUCH MIT SOJAJOGHURT

POLDERHÄHNCHEN MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, GLASIERTEN KAROTTEN, GERÖSTETEM MAIS UND PFEFFERSAUCE



*DIESES MENÜ IST
SAISONABHÄNGIG UND
WECHSELT BIS ZU 4-MAL IM JAHR



NACHSPEISE

TÖRTCHEN AUS REINER SCHOKOLADENMOUSSE MIT KLETSKOP-CRUMBLE

KÄSEBRETTCHEN VON KEF

VEGANER CHEESECAKE

LAUFENDES BUFFET

KALT

COCKTAIL VON FLUSSKREBSEN UND HOLLÄNDISCHEN GARNELEN MIT SALAT UND COCKTAILSAUCE

RINDERCARPACCIO MIT KAPERN, TRÜFFELDRESSING UND PARMESAN

WARM

REICHHALTIGE RISOTTO MIT LACHS, KABELJAU UND MEERESFRÜCHTEN

SAISONALER STAMPF MIT KALBSFLEISCHBÄLLCHEN UND HAUSGEMACHTER JUS

NACHSPEISEN

DESSERT SURPRISE

3 SORTEN HOLLÄNDISCHER KÄSE MIT FEIGENBROT, WALNÜSSEN UND APFELKRAUT

*ANGEBOT IST SAISONABHÄNGIG



*DIESES MENÜ IST SAISONABHÄNGIG
UND WECHSELT BIS ZU 4-MAL IM
JAHR

VEGETARISCHES LAUFENDES BUFFET

KALT

TABOULEH-SALAT MIT COUSCOUS, FETA, KORIANDERSALSA UND GRÜNEN OLIVEN

ANTIPASTI

WARM

GRÜNE KRÄUTERRISOTTO MIT FALAFEL UND TAHINI-SAUCE

SAISONALER STAMPF MIT VERSCHIEDENEM GEMÜSE UND OLIVENÖL

NACHSPEISEN

DESSERT SURPRISE (OBSTSALAT FÜR VEGANER)

3 SORTEN HOLLÄNDISCHER KÄSE MIT FEIGENBROT, WALNÜSSEN UND APFELKRAUT

*ANGEBOT IST SAISONABHÄNGIG



*DIESES MENÜ IST SAISONABHÄNGIG
UND WECHSELT BIS ZU 4-MAL IM
JAHR



DESSERTS

ALLE PREISE EXKLUSIVE 9% MWST.

ZUR AUSWAHL:

€ 12,95 p.p.

TÖRTCHEN AUS REINER SCHOKOLADENMOUSSE MIT KLETSKOP-CRUMBLE
KÄSEBRETTCHEN VON KEF
VEGANER CHEESECAKE

