

Pauschalangebot
für deine
Geburtstags-Party

GASTHAUS
DUDA

Geburtstags-Party-Pauschale

Stelle Dir nach deinen Vorstellungen und unserem Baukastensystem deine Partypauschale zusammen.

Die Speisen und der Service in Top-Qualität.

Lass Dich von unserer Speisen-Auswahl inspirieren und sei sicher, dass wir Dir und Deinen Gästen immer eine kreative Auswahl sowie eine Top-Qualität der Produkte und Speisen garantieren.

Auch gehört der freundliche und aufmerksame Service während deiner Party als wichtiger Baustein zu einer rundum gelungenen Feier. Unser Servicepersonal ist euer ständiger Partner, der Dich und Deine Gäste begleitet und betreut - auch bis in den frühen Morgen. Aufmerksam und immer für Euch da, das ist unser Credo.

Entscheide welche Speisen- und Getränkeauswahl du Dir zu Deiner Party wünschst, oder welche Budgetvorstellungen du hast. Mit unserem Baukasten-System ist vieles möglich.

Diese Leistungen sind schon in der Partypauschale enthalten:

- Frühzeitige und ausführliche Planung und Besprechung deiner Party
- Runde Tische 9-11 Pers. oder lange Tische 10-16 Pers. mit weißen Stofftischdecken
- Dekoration der Tische: große Duni Servietten nach Wunsch, Kerzenleuchter und Kerzen.
Natürlich kannst du auch selbst deine eigenen Vorstellungen am Dekoration umsetzen.
- Stehtisch in Saal und lounge, mit und ohne Hussen
- Saaldekoration
- Nutzung unserer überdachten Lounge mit Terrasse im Sommer oder mit Kamin und Wärmestrahler im Winter
- Speisen- & Getränkeauswahl nach deinen Vorstellungen und unserer Auswahl
- freundlicher und aufmerksamer Service bis in die Nacht
- Klimatisierter Saal im Sommer

Viel Spaß beim „Aussuchen“

Speisen

Wähle deine zwei Lieblings-Hauptgerichte für das warme Buffet aus:

- Ofenfrischer **französischer Schaufelebraten** vom Schwein mit französischem Senf und Estragon mariniert
- Saftiger **Braten vom Schweinenacken** mit mediterranen Kräutern gewürzt
- Hausgemachtes saftiges **Pulled Pork** mit Barbecuesauce (Aufpreis 2,00 €)
- saftiges und zartes **Hähnchenbrustfilets in Sweet-Chilli-Schmand** gebacken
- Zartes **Hähnchenbrustfilet „Alabama“** im würzigem Baconmantel, **Cranberry-Whiskey-Sauce**
- Zarte **Hähnchenbrustfilets** im knusprigen Baconmantel in milder **Pfeffer-Rahm-Sauce**
- **Tilapiafilet „Feige-Senf“** Zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien, Feigenstücken, dazu leichte Sahne-Sauce (Aufpreis 2,00 €)
- „Schlossgeheimnis“ eine Spezialität des Hauses: **zartes Rindergeschnetzeltes** in einer Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube (Aufpreis 3,50)
- **Argentinische Rinderhüfte** für 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten, mit Kräftiger Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauch-Butter (Aufpreis 4,00 €)
- **Pasta in Trüffel-Sahne** mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratene Kräuterseitlinge, Kirschtomaten
- **Vegetarische Lasagne** mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Käse gratiniert
- Hausgemachter **Quinoa-Buchweizen-Bratling** mit fruchtig-pikantem Tomatensugo

Du möchtest ein 3 Hauptgerichte? Für 4,50 € p. Pers. kein Problem

- Gesunden Salat und leckeres, frisches Gemüse gibt´s natürlich auch:

- Bunter Salatmix mit zwei versch. Dressings und

Gemüseauswahl zur Wahl: entweder

Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze

oder

- Mediterranes Pfannengemüse

gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Paprika, Champignons, Bohnen und Brokkoli mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert

- **Beilagen:** wähle 3 Beilagen,
- Kartoffelgratin, kleine geröstete Heidekartoffeln. Butterspätzle, Kroketten, Pommes oder Basmatireis
- **Dessert:** leichte Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelblättchen und Vanille-Eis mit heißen Kirschen und unsere Topping-Bar

Getränke

- 2 verschiedene Weine nach Wunsch und Purezza Premium Water, medium/still
- Softgetränke, Bitburger Bier vom Fass, Hefeweizen mit und ohne Alkohol,
- Korn, Obstler, Ouzo, Baileys auf Eis, 3 Sorten Mackenstedter Schnäpse
- Filterkaffee und Tee

Zur Nacht

- Kaffee und Kuchen (Kuchen von Euch)
- Wenn Ihr wollt gibt's Nacht original VW Currywurst mit Baguette und Röstzwiebeln (Aufpreis 4,50 €)

Preise

- | | | | |
|---|---------|---------|---------|
| - Preis ab 120 Erw. | 68,90 € | Freitag | 65,90 € |
| - Preis ab 100 Erw. | 73,90 € | Freitag | 70,90 € |
| - Preis ab 80 Erw. | 83,90 € | Freitag | 78,90 € |
| - Preis ab 60 Erw. | 88,50 € | Freitag | 84,50 € |
| - Preis für 30- 45 Erw. im Clubraum 1+2 | | | 92,90 € |

- Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis
- Kinder von 7- 14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

- Die Pauschale gilt für einen Zeitraum von 8 Std.

- Aus arbeitszeitrechtlichen Gründen müssen alle Feiern bis 4.00 Uhr beendet sein.

Erweiterungen der Getränkepauschale

- | | |
|---|------------------|
| - Italienischer Winzersekt und unserem alkoholfreien Hausdrink zum Empfang und für den ganzen Abend | 5,50 € p. Pers. |
| - Mixgetränke: Bacardi, Havanna, Whisky, Wodka, Gin u.s.w.) | 12,50 € p. Pers. |
| - Aufpreis für große Getränkeauswahl (alle Spirituosen und Mixgetränke) | 16,50 € p. Pers. |
| - Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato usw. | nach Verbrauch |

Erweiterung des Buffets

- Buffet-Erweiterung mit einem Antipasti-Buffet** 13,90 € p. Pers.

Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Fetakäse, große Kalamata-Oliven, Peperoni mit Frischkäse gefüllt, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, Pflaumen im knusprigen Speckmantel in Salbei gebraten, Salatvariation mit Apfelvinaigrette und Mangowürfeln, Granatapfel und mildem Gorgonzola, Wraproulade mit Roastbeef, Aioli und gesalzenen Mandeln gefüllt, Baguette u. Ciabatta.

- Hochzeitssuppe am Tisch serviert 7,90 €**