

# Buffets 2024

**Für Gruppen von 12 bis 120 Personen**

## **„Premium“**

**29,00 € 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“**

**24,00 € 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“**

**30,80 € 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“**

**36,90 € 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“

**27,50 € 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 5,00 € 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 4,40 € pro Person

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

Aufpreis 2,90 € 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)

**29,50 € 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

**39,50 € 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 ab 12 Personen** 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 1.1.2024. Die Preise der Getränkepauschalen sind inkl. 19 % MwSt. angegeben.

**Wir wünschen jetzt schon eine schöne Feier!**