Rehr
Partyservice
Für Feiern aller Art

Fingerfood

Unser Gourmet Fingerfoodbuffet ab 30 Gäste pro Gast 15 Happen

pro Person . . . . . € 32.00

Pro Person 15 verschiedene Handhappen,
teilweise im Gläschen angerichtet,
Lachsröllchen auf Rattatouille-Salat,
Lendchen am Spieß auf Weinbrandcreme angerichtet, Hähnchenspießchen süß-sauer im Knuspermantel, Avocado- Garnelenmousse,
Entenbrust auf Mango-Chili-Chutney,
Blätterteighappen mit Chorizo-Würstchen mediteran gewürzt, Tafelspitzsülze auf Meerrettich,
Minibrötchen belegt mit Graved-Lachs, Forelle, Tomate-Mozarella, Roastbeef, Käse, Hähnchenbrust, Kalbsrücken Vitello Tonnato (rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme),
Thai Schweinelendchen auf herzhaften Asia-Salat angerichtet Erdnusssauce (A, B, C, D, G, I, J, 2).

Fingerfood Premium westfälisch lecker ab 30 Gäste pro Gast 10 Happen

pro Person . . . . . € 24.50

Pro Person 10 verschiedene Handhappen,
teilweise im Gläschen angerichtet,
Mini-Schnitzelhappen gemischt, Hähnchen und Schweinerücken würzig angericht,
Minifrikadelle auf Pellkartoffelsalat,
Hähnchenbrust auf Chicoree-Salat,
Pumpernickel-Happen mit westfälischen geräucherten Schinken,
Tafelspitzsülze auf Meerrettich,
Käsespießchen Weintraube und Minitomate,
Backschinkenröllchen hauchdünn geschnitten am Spieß gefüllt mit Remoulade,
Gefüllte Eier auf Röstbrot,
Rinderroastbeef auf Bauernbrothappen
(A, B, C, D, G, I, J, 2).

Spezialität des Hauses
Gourmet Foodbuffet

Spezialität des Hauses
Premium Foodbuffet

Fingerfood

Fingerfoodbuffet Premium ab 30 Gäste pro Gast 10 Happen

pro Person . . . . . € 24.50

Pro Person 10 verschiedene Handhappen,
Räucherlachsröllchen auf Rattatouille-Salat,
Frikadellchen auf Pellkartoffelsalat,
Hähnchen-Spießchen auf Asiasalat,
Minibrötchen verschieden belegt: Roastbeef, Käse, Schinken,
Röstbrot mit Tomate-Mozarella belegt,
Thunfisch-Creme,
Rinderhackröllchen auf Salsa-Dip,
Blätterteighappen mit Mett gefüllt und Frischkäse-Gemüse,
Tomaten-Mozarella-Spießchen,
Minitiramisu im Gläschen,
Bayrische Creme mit Kirsch (A, B, D, G, J, 2).

Empfangshappen für jeden Anlass

pro Person . . . . . € 13.00

6 gemischte Cannapees angerichtet und dekoriert ab 30 Gäste,
Canapee mit Räucherlachs Sahne-Meerrettich,
Mit Roastbeef und herzhafter Remoulade,
Käse, Tomate-Mozarella,
Paprikahähnchenbrust und Münsterländer Schinken
(A, D, G, J).

Suppen

pro Person 1/2 Liter. Ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 6.50

mit zwei Brötchen . . . . € 7.00

mit Suppentassen . . . . . € 7.50

Gerne bieten wir Ihnen auch Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkerne, Spargelcremesuppe, klare Hühnersuppe, Broccoli-Cremesuppe, Kresse-Rahmsüppchen und.. an.

Eintöpfe westfälisch lecker pro Person 1/2 Liter. Ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 6.50

mit Zwei Brötchen . . . . € 7.00

mit Suppentassen . . . . . € 7.50

Erbseneintopf mit ordentlich Bockwursteinlage, Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler-Fleischeinlage, Möhreneintopf mit Hackfleischbällchen, Wirsingeintopf (A, G, I).

Gulaschsuppe herzhaft

Rindfleisch, Schweinefleisch, Champignons, Paprika mit einen Schuss Rotwein abgerundet (A, G, I, J, 2, C).

Reitersuppe pikant

Hackfleisch, rote Bohnen, Champignons, Porree-Streifen, Ananas, Chili (A, G, I, J, 2, C).

Ascheberger Partytopf

herzhaft pikant, süßlich-scharf, Schinkenfleisch, Silberzwiebeln, Paprika, Kartoffelwürfelchen, Böhnchen (A, G, I, J, 2, C).

Spezialität des Hauses

Gulaschsuppe herzhaft

Suppen

Gyrosrahmsuppe

rahmig mit Sahne abgerundet, Schweinefleisch, Zwiebel, Paprika (A, G, I, J, 2, C).

Käse-Lauchsuppe

mit leichter Knobi-Note, Hackfleisch, Porree, Käsecreme, Champignons (A, G, I, J, 2, C).

Münsterländer Hochzeitsuppe

Klare Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen, Suppengemüse, Suppennudeln (A, G, I, J, 2, C).

Curry-Thai Suppe mit Hähnchen- Fleisch-Einlage

würzig pikant (A, G, I, J, 2, C).

Gemüserahmsuppe mit Sauerrahm abgerundet

Röstbrotscheiben, Kresse-Rahmsüppchen mit Gnoggis, Indische Kartoffelsuppe mit Süßkartoffeln und Sauerrahm abgerundet (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Gemischte / bunte Buffets

Griechisches Buffet
ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 24.50

Gemischte Antipasti-Platte:
Zucchini, Paprika, Olive Weinblätter gefüllt, gefüllte Champignons, Fladenbrot, würziges Partybaguette mit Paprika und Käse gebacken, Lummersteaks in griechischer Rahmsauce, Hähnchenspitzen auf Tomate mit frischen Champignons.
Rinderhacksteaks mit Pfefferonies und Hirtenkäse, Backkartoffel Sesamkruste, Djuvecreis, Schwenkkartoffeln.
Gemischte bunte Salatplatte,
Dressing nach Wahl (A, G, H, I, K).

Italienischer Pasta Abend
ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 21.50

Cannelonies mit Spinat-Ricottakäse gefüllt, Lachslasagne mit Lachsfilet Blattspinat (Knobi), Gefüllte Tortellienis (Fleisch oder Käsefüllung, wählen Sie),
Baguettebrot, Kräuterbutter, Pizzabrötchen, Käsepizzabrötchen, Knobi-Dip,
Bunte gemischte Salatplatte,
Dressing nach Wahl (A, C, G, I, 2).

Bayrischer Abend

pro Person . . . . . € 21.50

Gebackenen Mini-Haxe in herzhafter Zwiebelsauce, Fleischkäse gebacken, Würstchen Nürnberger Art gebraten, Warmer Speckkartoffelsalat, Bratkartoffeln, Sauerkraut, Krautsalat, grüner Salat, Joghurtdressing, Laugenstangen, Partybrötchen, Kräuterbutter, süßer Senf (A, G, I, J).

Geschirrverleih:
Teller / Messer / Gabel / Gedeckpreis St. € 2,50
Kaffeegedeck St. € 3,50

Gemischte / bunte Buffets

Mediteranes kalt-warmes Schlemmerbuffet
ab 20 Gästen

pro Person . . . . . € 31.00

Mit zwei Desserts z. B. Tiramisu und Panna cotta auf Fruchtspiegel

pro Person . . . . . € 33,50

Lachstartar auf Kartoffelplätzchen, Garnelchen mit hausgemachter spanischer Aioli-Sauce, Melonehappen mit Serano-Schinken, Vitello Tonnato, Gemischte Antipasti-Platte, Zucchini, Paprika, Olive, gefüllte Champignons, herzhaft gebeizt, Rucculasalat mit Pamesanhobel und Sonnenblumenkerne, Balsamicodressing, Caprese (Tomate-Mozarella Basilikum), gemischter Brotkorb, Kräuterbutter.
Warm: Schweinelendchen im Pesto-Speckmantel auf Tomate angerichtet, Lachsfilet unter einer Kräuterkruste gebacken, Hähnchenfilet vom Grill auf Paprika-Zucchini-Gemüse angerichtet, Rosmarinkartoffeln, grüne Spiralies mit Pesto, Ofenkartoffeln unter der Sesamhaube, Champignonpfanne, Grilltomate, Broccolie, Gemischte Salatplatte mit Wildkräuterdressing (A, B, D, G, I, K).

Unser Feines Buffet
ab 20 Gästen

pro Person . . . . . € 32.00

Schweinemedaillons kalt angerichtet, Geflügelcocktail „Hawai“ mit Früchten im leichten Curry-Dip, Schinken-Spargelröllchen, Melone mit westfälischen Knochenschinken, Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne, Baguettebrot, Partybrötchen, Kräuterbutter
Warm: Rinderpfefferbraten in würziger Sauce, Hähnchenspitzen in Curry-Weißweinsauce, Schweinefilet in Calvados-Rahmsauce, feines Lachsfilet auf Hummerbuttersauce mit Blattspinat, Schwenkkartoffeln, grüne Nudeln mit Pesto, Sahnekartoffelgratin, Gemischte Gartengemüseplatte 5 Sorten angerichtet mit Böhnchen im Speckmantel, Gemischte bunte Salatplatte mit zwei Dressing nach Wahl (A, B, D, G, I, K).

Westfälisches Buffet

Münsterländer Buffet Variante 1 ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 21.50

Tafelspitz in Zwiebelsauce oder Meerrettichsahnesauce, Schweinerückenbraten im Speckmantel gebacken mit frischen Champignons und Wurzelgemüsesauce, Salzkartoffeln, Speckkartoffelsalat, Silberzwiebelchen, Gewürzgurke, rote Beete, Grüner Salat, Sahnedressing, Stippmilchdessert mit Erdbeeren und Zimtzucken (A, I, J, G).

Grünkohl (Saison ab November bis März) ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 14.50

Mettwürstchen, Kasslerrücken oder Kasslernacken, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf (A, G, I, J, 3).

Münsterländer Buffet Variante 2 ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 21.50

Bratwurstschnecke gebraten, Hähnchenschnitzel im Knuspermantel, Schinkenwürzbraten mit Sauce, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Apfelrotkohl, Kaisergemüse Scauce Hollandaise, Gemischte Salatplatte, Dressing nach Wahl, Bauernbrotbaguette mit Schmalz, Butter (A, G, I, J).

Spezialität des Hauses

Münsterländer Buffet

Spezialität des Hauses

Westfälisches Bauernbuffet

Westfälisches Buffet

Das Sonntagsbuffet ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 26.00

Hausgemachte Rinderminirouladen, Schweinelendchen mit frische Champignons in Sahnesauce (auf Wunsch mit Weinbrandsahne oder Pfeffersauce), Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Früchten, Gemischte Gartengemüseplatte 5 Sorten angerichtet. Sauce Hollandaise, Schwenkkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Gemischte bunte Salatplatte, Joghurtdressing, Partybrötchen, Laugenstange, Kräuterbutter (A, G, I, J).

Westfälisches kalt-warmes Bauernbuffet ab 15 Gäste

pro Person . . . . . € 28.00

Schinken-Spargelröllchen, Kasslerbraten auf Meerrettichsahne, Partybällchen mit frischen Röstzwiebeln, Korb Partybrötchen, Kräuterbutter Warm: Schinkenbraten in Zwiebel-Biersauce, Hähnchenbrustfilet, natur gebraten mit frischen Champignons in Rahm, Tafelspitz in Meerrettichsahnesauce (oder Preiselbeer-Pfeffersauce, Zwiebelsauce) wählen Sie! Gürkchen und Silberzwiebeln, Gartengemüseplatte. 5 Sorten Sauce Hollandaise, Grüner Salat bunt gemischt mit Sahnedressing, Bratkartoffeln (kleine runde Kartoffeln, Speck und Zwiebel), Butterspätzle, Kartoffelgratin (A, G, I, J, L).

Festliches Menü

Festliches Menü
ab 15 Gäste inkl. Vorspeise

Var. 1 pro Person · · · · · € 27.00

Zu allen Menüs liefern wir Ihnen eine Vorspeise.
Rinderkraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Klößchen, Gemüse, Nudel, Rindfleisch)
oder Spargelcremesuppe legiert.
Wählen Sie Ihre Beilagen: Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle,
gemischte bunte Salatplatte Joghurtdressing.
Hauptspeisen: Schweinelendchen, frische Champignons, Rahmsauce, Hähnchenschnitzel in Knuspermantel, Früchte, Rinderminirouladen.
Mit Dessert nach Wahl zubuchbar +2,00 €/ Person (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Festliches Menü
ab 15 Gäste inkl. Vorspeise

Var. 2 pro Person · · · · · € 25.00

Zu allen Menüs liefern wir Ihnen eine Vorspeise.
Rinderkraftbrühe mit Einlage (Eierstich, Klößchen, Gemüse, Nudel, Rindfleisch)
oder Spargelcremesuppe legiert.
Wählen Sie Ihre Beilagen: Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemischte Gemüseplatte 5 Sorten angerichtet. Sauce Hollandaise,
gemischte bunte Salatplatte Joghurtdressing.
Hauptspeisen: feiner Schweinerückenbraten, Rahmsauce, Hähnchenschnitzel in Knuspermantel.
Wählen Sie Rinderbraten oder Rinderschmorgulasch.
Mit Dessert nach Wahl zubuchbar +2,00 €/ Person (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Spezialität des Hauses
Festliches Menü

Spezialität des Hauses
Mediterranes Buffet

Festliches Menü

Mediterranes Buffet
ab 15 Gäste
inkl. Vorspeise und Dessert

pro Person · · · · · · · · · · € 28.00

Gemischte Antipasti Platte Zucchini, Paprika, Oliven, Auberginen, gefüllte Champignons, Partybrötchen, Kräuterbutter, Schweinelendchen im Speckmantel auf Tomate angerichtet, Hähnchenfilet mit Blattspinat überbacken, Lachsfilet auf grüne Nudeln in Sahnesauce, Rosmarinkartoffeln, gebackene Ofenkartoffeln, Gemischte bunte Salatplatte, Tomate-Mozzarella, Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven, Weiße Schokomousse Erdbeermark, Panna Cotta Caramel (A, C, D, G, I, 2)

Zu Ihren Buffets zubuchbar
ab 20 Portionen

pro Person · · · · · · · · · · € 16.00

Gemischte bunte Fischplatte, Räucherlachs, Forellenfilet, Graved Lachs, Dillhappen, Matjesröllchen Apfel-Zwiebelfüllung

pro Person · · · · · · · · · · € 10.00

Westfälische Bierhappenplatte
Bierbeisser, 4 Sorten Käsehappen, kleine Party-frikadellchen, Partybrötchen, Kräuterbutter

pro Person · · · · · · · · · · € 10.00

5 Sorten gemischte Käsehappen, Partybrötchen, Kräuterbutter

pro Person · · · · · · · · · · € 4.50

Currywursttöpfchen mit Baguette (Eine Currywurst pro Person)

Hochzeits Menü

Klassisch westfälisch
ab 50 Gäste

pro Person · · · · · · · · · · · · € 38.50

Am Tisch in Terrinen serviert,
Westfälische Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage, Eierstich, Mark & Grießklößchen, Suppengemüse.
Am Buffet: Rinderminirouladen Hausmacher Art in herzhafter Sauce, Schweinelendchen mit frischen Champignons, Rahmsauce oder Weinbrandpfeffersauce, Hähnchenfilet in Curry-Weißweinsauce, kleine Schweineschnitzelchen, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Schwenkkartoffeln, wenn möglich backen wir frische Kroketten vor Ort.
Buntes Gartengemüse mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Blattsalate gemischt mit Sahnedressing,Tomaten- Gurkensalat, Möhren-Nußsalat, Radischen,
Herrencreme mit Rum und Raspelschokolade, Obsthappen bunt gemischt, Münsterländer Quarktraum mit Kirschen und Eierlikör, Schokocrunch.
Zur späteren Stunde:
Westfälische Bierhappen-Platte, Bierbeißer (Mettwürstchen, Käsehappen 4 Sorten, Party-Frikadellchen), Partybrötchen gemischt mit Kräuterbutter (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Bei einer Gästeanzahl ab 100 Gästen betreuen wir Ihr Buffet persönlich über die Hauptausgabezeit. Ab 100 Gästen stellen wir Ihnen Besteck und Geschirr inkl.

Unser feines gemischtes Hochzeitsbuffet
ab 50 Gäste

pro Person · · · · · · · · · · · · € 40.50

gebackene Kartoffelplätzchen mit hausgebeitzten Lachs, Djion-Senfdip, gemischte Antipasti, Zucchini, gefüllte Champignons, gefüllte Kirschpaparika, Paprika, Aubergine, Spargelröllchen im Pistazienschinken gerollt, Garnelchen am Spieß mit spanischen Aiolidip, Melonenhappen mit Serano-Schinken und Weintrauben,
Bruschetta mit Tomaten oder Thunfisch, Carppaccio vom Lendchen, Zitronen-Kräuterdip, Hausgebackenes Tomatenbrot, Rucolabutter,
Warm frisch aus der Pfanne oder vom Grill: Lendchen im Speckmantel, Lammkottletts herzhaft mariniert, Hähnchenbrust am Rosmarinspießchen, Lachsfilet vom Grill, Kräuterbutter, frische Pfannenchampignons, Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, Sesamhaube, grüne Spiralies,
Salatbuffet gemischtes Dressing und Toppings nach Wahl. Himbeertraum mit Mandelsplitter, Obsthappen gemischt, Herrencreme mit Rum und Schokoraspeln.
Zur später Stunde:
Käsehappen, sechs Sorten gemischt, Weintrauben, Currywursttöpfchen Baguette (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Bei einer Gästeanzahl ab 100 Gästen betreuen wir Ihr Buffet persönlich über die Hauptausgabezeit. Ab 100 Gästen stellen wir Ihnen Besteck und Geschirr inkl.

Spezialität des Hauses
Mediterranes buntes Hochzeitsbuffet

Hochzeits Menü

Mediterranes buntes Hochzeitsbuffet
ab 50 Gäste

pro Person · · · · · · · · · · · · € 39.50

Vorspeisenteller am Tisch eingedeckt,
Gemischte Antipastiteller, Paprika, Zucchini, gefüllte Champignons, Olive,
Melonenhappen mit Serano-Schinken und Weintrauben, Mozzarella-Tomatenspießchen, Minipastetchen mit Gemüsefüllung überbacken.Am Buffet:
Schweinefilet im Pesto-Speckmantel gebraten auf Tomaten angerichtet, Hähnchenfilet natur gebraten mit Blattspinat, Parmesan gebacken,
Lachsfilet auf Orangenbuttersauce mit Cherry-Tomaten, Garnelchen garniert, Rinderhacksteak mit Hirtenkäse, Pfefferonies in würziger Aiwasauce, Ofenkartoffeln gebacken, grüne Spiralies mit Sonnenblumenkernen, Zucchini-Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Buntes Gartengemüse, Speckböhnchen, Champignonpfanne, Grilltomate, geschwenkte Möhrchen,Blumenkohlröschen gebuttert, bunt gemischtes Salatbuffet, Cocktail, Balsamico-Dressing, Tiramisu klassisch, auch als Erdbeertiramisu, Obsthappen bunt gemischt, Mocca-Weiße-Schokomousse mit Kaffeelikör (italienisches Kaffeedessert),
Hausgebackenes Tomatenbaguette, Zwiebelbaguette, Rucola-Butter.
Zur späteren Stunde:
Röstbrot mit verschiedene Käsecremes, Blätterteighappen Mediterran gefüllt gebacken (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Bei einer Gästeanzahl ab 100 Gästen betreuen wir Ihr Buffet persönlich über die Hauptausgabezeit. Ab 100 Gästen stellen wir Ihnen Besteck und Geschirr inkl.

Frisch vor Ort

Leckeres vom Grill und aus der Pfanne inkl. Pavillon und Grillmeister

pro Person . . . . . € 26.00

Vom Grill:
herzhaftes Nackensteak, Hähnchenfilet Currymarinade, mageres Lummersteak, Rinderhacksteak würzig pikant, Bratwürstchen, Krakauerwürstchen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel, Pfannengemüse bunt gemischt in Kräuterbutter gebraten.
Salatbuffet: Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, gemischte Blattsalate, Dressing nach Wahl, Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven, Krautsalat, Couscous Salat, Baguettebrot, Kräuterbutter, Salsa-Dip, Zaziki (A, B, C, G, H, I, J, K, 2, 3).
Mit Dessert nach Wahl + 2,00 € gilt nur in Verbindung mit Pfanne oder Grillbuffet

Kleiner Grillabend für jeden Anlass Ab 35 Gäste

pro Person . . . . . € 21.50

Bratwürstchen, kleine Krakauer, Nackenstaeks, Hähnchen-Keulenfleisch, Pellkartoffelsalat, Nudelsalat „arabiata“, Krautsalat, gemischte Blattsalate, Dressing,
Grillsaucen: Salsa, Cocktail, Honig-Senf, Baguettebrot, Kräuterbutter
(A, B, C, G, H, I, J, K, 2, 3).

Edles aus der Pfanne ab 50 Gäste inkl. Pavillon und Grillmeister

pro Person . . . . . € 30.50

Schweinelendchen im Pesto-Speckmantel, Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Rosmarin mariniert, Lachsfilet in Kräuterbutter gebraten, Nackensteak nach Holzfäller Art, würzig pikant, Rosmarinkartoffeln geschmort, Ofenkartoffel mit Sesamkruste, frische Champignons, Pfannengemüse mediterran, Sauce Choron, Tomatensauce Mailänder Art, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl, Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven, Krautsalat, Couscous Salat, Gemischte Antipastiplatte: Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllte Champignons, Baguettebrot, Partybrötchen, Kräuterbutter, Salsa-Dip, Zaziki, (A, B, C, G, H, I, J, K, 2, 3).
Mit Dessert nach Wahl + 2,00 € gilt nur in Verbindung mit Pfanne oder Grillbuffet

Spezialität des Hauses

Edles aus der Pfanne

Frisch vor Ort

Herzhaftes vom Grill und aus der Pfanne ab 50 Gäste inkl. Pavillon und Grillmeister

pro Person . . . . . € 26.00

Lammkoteletts, Hähnchenfilet mariniert mit Zitrone und Thymian, Schweinerückensteak Holzfäller Art, Rinderhacksteak, Bratkartoffeln, Speckböhnchenpfanne mit frischen Champignons, Paprika, Ofenkartoffeln mit Sesamkruste, Gemischte Blattsalate, Dressing nach Wahl, Tomate-Mozzarella, Basilikum-Beize, Bauernsalat Hirtenkäse, Broccoli-Maissalat, Gurkensalat in Ingwerdressing, Baguettebrot, Kräuterbutter, Salsa-Dip, Knobi-Dip, Pfeffer-Zitronendip (A, B, C, G, H, I, J, K, 2, 3).
Mit Dessert nach Wahl + 2,00 € gilt nur in Verbindung mit Pfanne oder Grillbuffet

Für Ihren Polterabend bieten wir ab 50 Gäste 4 Stunden all you can eat

pro Person . . . . . € 13.50

Bratwürstchen, Currywürstchen, Krakauer, Currykrakauer, Pommes, Senf, Ketchup (A, B, C, G, H, I, J, K, 2, 3).

Haben Sie spezielle Wünsche fragen Sie uns , wir beraten Sie gerne.
Unsere mobile Küche hat folgende Maße: 2,50 x 1,20 Meter (Länge x Breite)
Betrieben wird unsere mobile Küche mit Gas.
Wir bauen einen Pavillon für unseren Stand auf 4x4 Meter oder 6x3 Meter.

Bei Fragen rufen Sie uns bitte einfach an.

Gut & Günstig

Schnitzelparade

pro Person . . . . . € 19.50

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel in Knuspermantel, Jäger-, Zigeuner- ,Currysauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin, Gemischte bunte Salatplatte, Joghurtdressing, Essig-Öl (A, G, I, 2).

Jägerpfanne

pro Person . . . . . € 19.50

Jägerpfanne, Schinkengeschnetzeltes in herzhafter Sauce mit Champignons, Hähnchenschnitzel in Knuspermantel, Früchte, Spätzle, Schwenkkartoffeln, Kaisergemüse Sauce Hollandaise, Baguette-Brot, Kräuterbutter (A, G, I, 2).

Hähnchentopf Toskana

pro Person . . . . . € 19.50

Hähnchentopf „Toskana“ in würziger mediterraner Sauce mit Gemüse, Gyrosrahmgeschnetzeltes, Reis, Schwenkkartoffeln, Bunte Salatplatte, Joghurtdressing (A, G, I, 2).

Für Ihre Stehparty ab 25 Gäste

pro Person . . . . . € 13.50

2 Brötchen pro Gast inkl. Hand-Tüte fürs Brötchen, Schinken-Nußbraten geschnitten, Hähnchenschnitzel, Brötchen, Krautsalat, Zaziki, Cocktaildip (A, G, I, 2).

Spezialität des Hauses
Hähnchentopf Toskana

Spezialität des Hauses
Vegetarisches Menü

Vegetarisches Menü

Buffetvorschlag

pro Person . . . . . € 27.00

Gemischte Antipastieplatte, Zucchini, Paprika, gefüllte Champignons, Kirschpaprika, gefüllte Aubergine, Hausgebackenes Baguette, Rucola-Butter, Melonenhappen mit Weintrauben, Röstbrot mit Tomate-Mozzarella, Gemüse-Frikadellchen, Frischkäsedip.
Warme Speisen:
Cannelloni mit Spinat-Ricottakäse gefüllt, Gefüllte Ofenkartoffel, gefüllte Zucchinischiffchen, Champignonköpfe gefüllt und gebacken. Ratatouille-Gemüse auf Tomate mit Mozzarella überbacken, Kartoffel-Gemüseauflauf „Florenz“ mit Blattspinat, Hausgebackenes Tomatenbrot, Frischkäsecreme, Bunte Rohkostsalatplatte, Joghurt, Balsamico-Dressing, Obsthappen (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Gemüserahmsuppe mit Sauerrahm abgerundet ab 15 Gäste

pro Person 1/2 Liter . . . € 6.50
Mit Brötchen . . . . . € 7.00
Mit Brötchen und Geschirr . . . . . € 7.50

Röstbrotscheiben, Kresse-Rahmsüppchen mit Gnoggis, Indische Kartoffelsuppe mit Süßkartoffeln und Sauerrahm abgerundet (A, B, C, D, G, H, I, J, 2).

Dessertvariationen

Dessertvariationen

pro Person . . . . . € 4.00

im Gläschen angerichtet

pro Person . . . . . € 4.50

Herrencreme mit Rum und Schokoraspel, Pfirsich-Maracujacreme mit Joghurt, Vanillecreme mit Erdbeerkompott, Tiramisu mit Kaffelikör, Löffelbiskuits Kakao „klassisch“, Himbeertraum Mascarponecreme mit Himbeeren und Mandelsplitter, Rote Grütze mit Vanillesauce oder Joghurtcreme, Münsterländer Quarktraum mit Kirschen und Eierlikör, Schokocrunch, Hausgemachter Obstsalat, Weiße Schokomousse mit Fruchtspiegel, Panna Cotta Caramel oder Frucht, Apfelcrumbel mit Butterstreusel gebacken (A, C, G, 2, 4 Kirschen).

Nichts gefunden? Fragen Sie einfach nach, wir können Ihr Wunschdessert gerne herstellen.

Spezialität des Hauses
Dessertvariationen

Allergenhinweise

finden Sie bei den einzelnen Gerichten, bzw. auf den Seiten, für alle Gerichte geltend.

A *- Glutenhaltige Getreide*
B *- Krebstiererzeugnisse*
C *- Eier- und Erzeugnisse,*
D *- Fisch- und Erzeugnisse*
E *- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
F *- Sojabohnen*
G *- Milch- und Erzeugnisse*
H *- Schalenfrüchte*
I *- Sellerie- und Erzeugnisse*
J *- Senf- und Erzeugnisse*
K *- Sesam- und Erzeugnisse*
L *- Schwefeloxid und Sulfite*
M *- Lupinen*
N *- Weichtier- und Erzeugnisse*
1 *- Phosphat*
2 *- Süßstoff*
3 *- Konserviert*
4 *- Farbstoffe*

Alle unsere Gewürze kommen von einer Gewürzmühle und sind deklarationsfrei.

Wir verwenden keine Geschmacksverstärker (Fondor) und Farbstoffe.

Wir können jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen enthalten sein können, die nicht ausgewiesen wurden. In unserem Betrieb verarbeiten wir Mehlprodukte, Eier, Fisch, Sesam, Milch, Senf, Schalenfrüchte, Krebstiere und Soja.

Gerne können wir laktosefrei und glutenfrei kochen, wir bitten Sie uns frühzeitig zu informieren. Da die laktosefreien Grundzutaten im Einkauf teurer sind, bitten wir um Verständnis, dass die Preise der Gerichte eventuell teurer werden.

Für weitere Fragen nehmen Sie bitte Kontakt zu uns auf.

Geschirrverleih:
Teller / Messer / Gabel / Gedeckpreis St. € 2,50
Kaffeegedeck St. € 3,50

Allgemeine Geschäftbedingungen:
Unsere allgemeinen Geschäftbedingungen finden Sie auf unserer Homepage unter
https://www.partyservice-rehr.de/agb/
oder als PDF zum Download unter
https://www.partyservice-rehr.de/wp-content/uploads/2023/07/Allgemeine-Geschaeftsbedingungen-0723.pdf

Fotohinweis:
Wir sind natürlich immer um Frische und Saisonalität bedacht. Daher können viele der hier abgebildeten Speisen anders aussehen, als auf den Fotos. Wenn sie bezüglich der Präsentation der Speisen besondere Wünsche haben sprechen Sie uns an.

Rehr Partyservice

Für Feiern aller Art

Partyservice Rehr

An der Hansalinie 17

59387 Ascheberg

02593 5126

www.partyservice-rehr.de

info@partyservice-rehr.de