

HOCH ZEHN

Lieblingsküche

Liebe Gäste des Restaurant HochZehn Lieblingsküche,

als Ihr Gastgeber freue ich mich sehr auf unsere kulinarische Zusammenarbeit rund um Ihre bevorstehende Feier.

An Ihrem besonderen Tag werden mein Küchen-/ Serviceteam und ich dafür sorgen, dass Ihre kulinarischen Wünsche in Erfüllung gehen und Sie einen unvergesslich schönen Tag bei uns erleben werden.

Um Ihre persönlichen Vorlieben und Wünsche bestmöglich einzubinden, vereinbaren wir zum Zwecke einer professionellen Planung Ihres Events gerne einen gemeinsamen Gesprächstermin.

Sie finden auf den nächsten Seiten drei Buffetvorschläge, aus denen Sie sich Ihr persönliches Lieblingsbuffet zusammenstellen können.

Bitte wählen Sie:

4 Vorspeisen
1 Suppe
2 Hauptgänge
4 Beilagen (2 + 2)
2 Desserts.

Zu allen Buffets servieren wir
Brotauswahl, Butter

Optional bieten wir zusätzlich an:

Fingerfood
Mitternachtssnack
Live-Cooking.

Da Sie Ihre Buffets auch ganz nach Ihren eigenen Vorlieben zusammenstellen können, dürfen Sie die Buffetbeispiele individuell kombinieren. Aufgrund der individuellen Zusammenstellung kann es zu Aufpreisen kommen. Falls Sie bestimmte Gerichte in unserem Angebot vermissen, sprechen Sie uns gerne an!

Kinder:

Bis 6 Jahre kostenfrei; 6 bis 13 Jahre 50% des Buffetpreises.

Ihr Alexander Pfeiler

BUFFET I
EURO 56

VORSPEISEN

Mozzarellakugeln mit Strauchtomaten und Basilikum
Blattsalate mit hausgemachtem Dressing, Cherrytomaten
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Westfälische Wurstspezialitäten, u.a. luftgetrocknete Mettwurst, Frikadellen etc.
Hausgemachter Kartoffelsalat
Hausgemachter Nudelsalat
Cous Cous Salat mit frischer Minze

HAUPTGÄNGE

Geschnetzelttes von der Poulardenbrust in Rahm
Schweinenackenbraten in Senfsauce
Krustenbraten mit Kräuterjus
Alex´ Curry mit Hähnchen
Rinderschmorbraten
Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Strauchtomaten
Basilikumgnocchi mit hausgemachtem Pesto
Vegetarisches Gratin von Aubergine, Zucchini und Tomaten mit Käse überbacken

BUFFET II
EURO 62

VORSPEISEN

Blattsalate mit Birnen, Trauben, Mandeln und Balsamico Vinaigrette
Caesar Salat mit Bacon und Parmesan
Karamellierter Bergziegenkäse mit Wildkräutersalat, Granatapfel
Thai Geflügelsalat süß-sauer mit Mango und Avocado
Eismeer-Shrimps mit Aioli
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum
Fischplatte mit gebeiztem Lachs und Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

HAUPTGÄNGE

Schweinfilet im Ganzen gebraten in Rahm
Steakhüfte vom Primebeef mit Rotweinjus
In Salzlake gereiftes Lachsfilet, auf der Haut gebraten
Edelfisch in brauner Butter und Kräutern gebraten
Westfälischer Spießbraten mit Speck und Zwiebeln gefüllt
Ochsenbäckchen 72h gegart in Rotweinjus
Coq au Vin vom Kikok-Hähnchen
Lammkeule aus dem Backofen mit Thymianjus
Steinpilzravioli in Pilzjus mit Schmortomaten

LIVE-COOKING: Steakhüfte vom Primebeef live am Buffet tranchiert (+ Euro 3/ Person).

BUFFET III
EURO 68

VORSPEISEN

Gebratene Garnelenschwänze mit Knoblauch und Kräutern
Frische Nordseekrabben auf kanarischen Kartoffeln
Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust, Mesclunsalat, Sesamdressing
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef – rosa – mit hausgemachter Remoulade
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
Räucherlachs mit frischen Reibekuchen und Creme fraiche

HAUPTGÄNGE

Loup de Mer in Salzkruste
Rostbeef vom Primebeef in Rotwein-Schalottensauce
Gebratene Entenbrust mit Grand Marnier Sauce
Glasierete Rinderfiletspitzen mit Rotweinjus
Kalbsrücken im Ganzen gebraten
Heilbutt Filet, Bouillabaisse-Style
Scharf angebratener Tuna mit Sojamarinade
Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes in Pilzrahm
Tranchierter Lammrücken mit Thymianjus

Gerne auch im Ganzen gebraten: Rinderfilet oder Entrecote (auf Anfrage).

LIVE-COOKING: Primebeef live am Buffet tranchiert (+ Euro 3/ Person).

BUFFET I BIS III

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Lauch und Würstchen
Japanische Dashibrühe mit Pilzen
Zitronengrassuppe
Kürbiscrème mit gerösteten Kürbiskernen
Brokkolicrème mit Mandelsplittern
Tomatencreme mit frischen Kräutern
Klare Rinderkraftbrühe
Alex Hühnerbrühe
Grüne Spargelsuppe

– gerne servieren wir die Suppe am Platz – Euro 3 / Person.

BEILAGEN

Buntes Grillgemüse
Ratatouille
Asiatisches Wokgemüse
Wirsingrahmgemüse
Speckböhnchen
Gebratene Pilze
+++
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gebackene Kräuterkartoffeln
Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln
Patatas Bravas
Pommes Frites
Spätzle
Basmatireis

DESSERT

Crème Brûlée
Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Obstsalat von saisonalen Früchten
Tiramisu
Apfelküchlein im Glas
Schokoküchlein mit Beeren
Zitronen-Buttermilch-Creme mit Nusscrunch
NY Cheesecake

Käsebrett – Auswahl von Rohmilchkäse
dazu Weintrauben, Feigensenf, Brotauswahl (+ 2 Euro/ Person)

OPTIONAL

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

AB EURO 14 FÜR 3 VERSCH. STARTER

FISCH & FLEISCH

Tapas-Datteln im Speckmantel
Indonesische Sate-Spieße mit Erdnussauce
Tabbouleh mit Dorade und Baharat-Joghurt-Dip
Thunfischtatar mit Limetten-Kräutersalat
Gebratene Jakobsmuschel mit grünem Spargelsalat
Garnele in Tempura
Mallorquinisches Röstbrot mit Iberico-Schinken und Feigen
Thunfischtatar aus Vietnam mit Limetten-Kräuter-Salat
Miniatur Wiener Schnitzel mit Zitrone

VEGETARISCH

Pimentos de Padron mit Fleur de Sel
Mango-Minz-Lassi – Indonesisches Joghurt-Mixgetränk
Karamellierter Picandou Ziegenkäse mit Wildkräutern
Büffelmozzarella mit getrockneten Tomaten, Oliven und Basilikum
Sizilianische Arancini mit Aioli
Getrübefelte Pommes Frites mit Parmeggiano Reggiano

LIVE-COOKING

AUF ANFRAGE

DELUXE

Primebeef mit verschiedenen Saucen live am Buffet tranchiert.

Tagliatelle im Parmesanleib geschwenkt, dazu eine Trüffelsahnesauce oder eine Sauce aus geschmorten Kirschtomaten und Kräutern.

MITTERNACHT

EURO 7

SNACKS

Currywurst mit pikanter Sauce und Brot
Chilli con Carne oder Chilli con Pollo
Große Käse- und Wurstplatte mit Weintrauben, Saucen und Brotauswahl

WINTERSPECIALS

HAUPTGÄNGE

BUFFET I

Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln

BUFFET II

Sous Vide gegarter Hirschrücken
zartes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln

BUFFET III

Edelwildragout mit Wurzelgemüse
Gebratene Gänsebrust

BEILAGEN

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Wirsinggemüse
Grünkohl
Apfel-Rotkraut
Rahmspitzkohl
Klöße
Macadamiaklöße (gg. Aufpreis)

DESSERT

Pflaumencrumble mit Vanillesauce
Apfel-Zimt-Küchlein im Glas

GETRÄNKEPAUSCHALE 17:00 BIS 0:00 UHR

EURO 48

SEKTEMPFANG AB 17:00 UHR

EURO 5

VON 0:00 BIS 4:00 UHR

ALLE GETRÄNKE WERDEN NACH VERZEHR BERECHNET ODER

VERLÄNGERUNGSPAUSCHALE (GRUNDLAGE IST DIE ANFÄNGLICHE PERSONENANZAHL)

0:00 BIS 1:00 UHR EURO 7

1:00 BIS 2:00 UHR EURO 6

2:00 BIS 3:00 UHR EURO 5

3:00 BIS 4:00 UHR EURO 4

AB 2 UHR + EURO 40 PRO SERVICEMITARBEITER PRO STUNDE

GETRÄNKE

Bitburger vom Fass, Bitburger alkoholfrei, 0,33 l Flasche

Benediktiner Weizen (auch alkoholfrei), 0,33 l Flasche

Coca Cola, Zero, Sprite, Fanta, Tonic, Bitter Lemon

Hauseigenes Mineralwasser

Lindauer Multivitamin- und Orangensaft

Prosecco Frizzante

Weiß: Gmeinböck (Weinviertel/Österreich), Grüner Veltliner „Muschelkalk“ DAC trocken

Rot: Tagaro (Apulien/Italien), Primitivo „Terrapieno“ IGP

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, diverse Tee-Sorten

Zur Wahl:

Aperol Spritz oder Hugo oder Wildberry Lillet

Ramazotti oder Jägermeister

Smirnoff Wodka oder Gordon's Gin

Gerne passen wir die Getränkepauschale Ihren individuellen Wünschen an.

Kinder: Bis 9 Jahre kostenfrei; 9 bis 15 Jahre 50% der Getränkepauschale.

Alternativ zur Getränkepauschale können sämtliche Getränke aus unserer Karte angeboten und nach Verzehr abgerechnet werden.

VORAB EINIGE WICHTIGE ANTWORTEN AUF OFT GESTELLTE FRAGEN:

Tischformen

Eine oder mehrere Tafeln - ideal für kleinere Feierlichkeiten für maximal 50 Gäste.
Bei mehr Personen eignen sich runde Tische für 8 bis 10 Personen.
Es stehen maximal 8 runde Tische zur Verfügung.

Platzierung der Gäste

Bei kleineren Feiern ist es üblich die Gäste per Platzkarte zu setzen.
Bei größeren Feiern sollte eine Tischordnung ausgehängt werden, aus der die Gäste ihren Platz entnehmen können.

Dekoration

Unsere Tischwäsche ist in der Farbe Weiß. Unsere Stabkerzen sind in der Farbe grau.
Die Preise für Blumengestecke variieren je nach Blumenauswahl und Aufwand sehr stark.
Wir haben eine Kooperation mit den Floristen von Blumen Gräfer, Wittener Str. 122, 58285 Gevelsberg, Tel. 0233210446.

Menü oder Buffet

Ein Buffet bieten wir ab einer Gästeanzahl von 20 Erwachsenen an.
Ein Menü hat immer einen festlicheren Charakter, ein Buffet ist lockerer und fördert die Kommunikation Ihrer Gäste. Sehr beliebt ist eine Kombination von beidem – ein Muffet –, z.B. eine servierte Vorspeise oder Suppe. Möglich ist auch eine Vorspeisenvariation als „Family Style“ auf den Tischen. Wir beraten Sie hierzu gern individuell.

Wein

Grundsätzlich ist Wein immer empfehlenswert, auch wenn Sie absoluter Biertrinker sind! Weingläser und der Weinservice heben jede Veranstaltung. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ob Sie nur einen Wein, einen Rot- oder Weißwein, zu jedem Gang einen anderen Wein oder nur auf Wunsch ein Glas Wein anbieten wollen; in der Auswahl beraten wir Sie gerne.

Mineralwasser

Unser Mineralwasser setzen wir bei Veranstaltungen als Gourmetflasche auf dem Tisch ein. Ihre Gäste können sich aus unseren Flaschenkühlern selbst bedienen. Im Angebot stehen „feinperlig“ und „still“.

Kuchen/Torte

Sie können gerne eigenen Kuchen oder Ihre Hochzeitstorte mitbringen (es wird ein Tellergeld i.H.v. 2 €/Person berechnet).

Menü-/Buffetkarten

Ihr Menü drucken wir Ihnen kostenlos auf hauseigenem Papier.

Musik & Show

Es darf getanzt werden!
Als Untermauerung oder zum Tanzen – ob Livemusik, Solisten oder DJ –
gerne stellen wir Ihnen zu unserem langjährigen Partner DJ Sven Kadelka einen Kontakt her.

Hotelzimmer

Sie kommen in den Genuss von 40 Zimmern zu attraktiven Zimmerpreisen. Wir empfehlen die unverbindliche Reservierung eines Zimmerkontingents durch den Gastgeber. Das Zimmer der Gastgeber ist kostenfrei.

Reinigung

Leider müssen wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass Sie für alle außergewöhnlichen Verschmutzungen (z.B. Konfettipistolen) und Verunreinigungen durch Ihre Gäste verantwortlich sind und wir Ihnen für die Beseitigung ggf. eine Reinigungspauschale iHv. 75€ berechnen müssen.

Berechnung

Berechnungsgrundlage für die Pauschalen ist die Gästeanzahl, die spätestens 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt wird, aber mindestens 20 Erwachsene.

Stornobedingungen

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung.
Bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 25 % des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet.
Bis 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet.
Bis 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet.
Ab 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn werden 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes berechnet.