

Veranstaltungen 2016

Raumbelegung

Frau Jakat Telefon: (0231) 8400-490
Mobil: 0163-6363025

Herr Eicher Telefon : (0231) 8400-286
Mobil : 0160-90550152

Leistung

Alle Preise verstehen sich incl. gültiger MwSt.

Kosten

Kaminzimmer	bis ca. 40 Personen	100,- €
Brauersaal/Kantine	bis ca. 200 Personen	450,- €

Diese Kostenpauschale enthält Gestellung des Raumes, Standarddekoration, Service, Reinigung, Energie, etc.

Individuelle Tischdekorationen, Menükarten und Blumenschmuck arrangieren wir nach Ihren Wünschen gegen separate Berechnung.

Ablauf

Endgültige Absprachen gelten 8 Tage vor der Veranstaltung als verbindlich.

Telefon

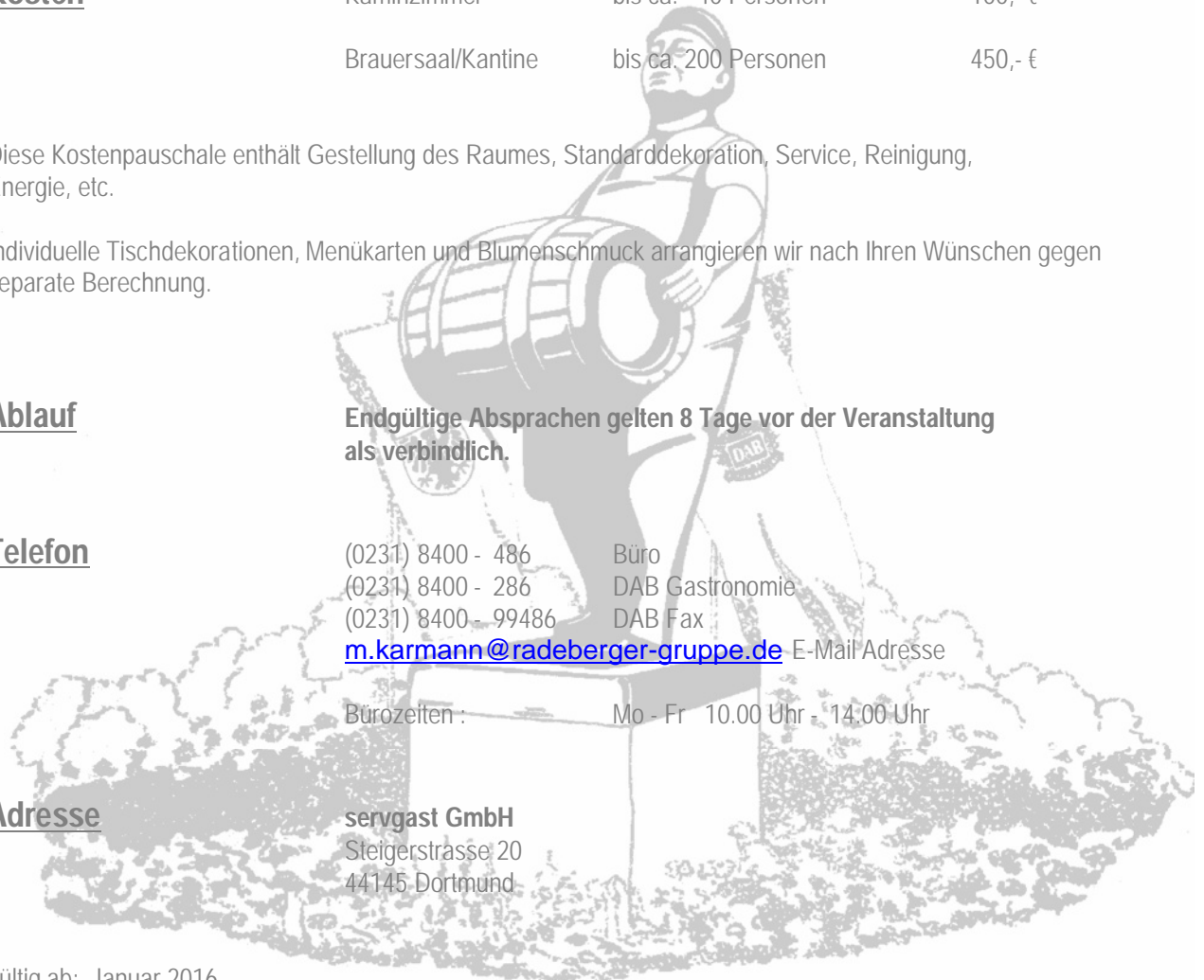
(0231) 8400 - 486 Büro
(0231) 8400 - 286 DAB Gastronomie
(0231) 8400 - 99486 DAB Fax
m.karmann@radeberger-gruppe.de E-Mail Adresse

Bürozeiten : Mo - Fr 10.00 Uhr - 14.00 Uhr

Adresse

servgast GmbH
Steigerstrasse 20
44145 Dortmund

gültig ab: Januar 2016



Getränkepreise

DAB Pilsener/ Kronen Pilsener/ Hövels Original andere Sorten nach Absprache	vom Fass	0,3 l	€ 2,70
Clausthaler/ Clarissen Alt + andere Sorten	Flasche	0,33 l	€ 2,70
SELTERS Mineralwasser	Flasche	0,25 l	€ 2,00
		0,75 l	€ 6,50
Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP		0,2 l	€ 2,00
Orangen- und Apfelsaft		0,2 l	€ 2,50
Bionade, Holunder, Orange-Ingwer, Kräuter, Litschi	Flasche	0,33 l	€ 2,50
Kanne Kaffee			€ 12,50
Tasse Kaffee / Tee			€ 2,00
Espresso			€ 2,50
Cappuccino			€ 3,00
Latte Macchiato			€ 3,00

Wein

Weißwein trocken/ halbtrocken		0,2 l	€ 4,50
Rosé		0,2 l	€ 4,50
Rotwein		0,2 l	€ 4,50
Für uns ausgewählte, meist italienische Ausschankweine von guter Qualität			

Sekt

Hausmarke „Lutter & Wegener“		0,75 l	€ 22,00
Prosecco		0,75 l	€ 22,00
andere Sorten auf Anfrage			

Spirituosen

Dortmunder Kräutertropfen		2 cl	€ 2,00
Weizenkorn		2 cl	€ 2,00
Feigling		2 cl	€ 2,00
Malter Aquavit		2 cl	€ 2,00
Jubiläumsaquavit		2 cl	€ 2,00
Kümmerling		2 cl	€ 2,00
Fernet Branca		2 cl	€ 2,00
Tequila		2 cl	€ 2,00
Asbach Uralt		2 cl	€ 2,00
Kirschwasser, Obstler, Williams Birne		2 cl	€ 2,00
Baileys auf Eis		2 cl	€ 2,00
Ramazotti auf Eis		4 cl	€ 3,50
weitere Spirituosen nach Absprache			

Longdrinks auf Eis (2 cl Spirituosenanteil)

Asbach - Cola			€ 5,00
Wodka - Lemon			€ 5,00
Whiskey - Cola			€ 5,00
Bacardi - Cola			€ 5,00

Fingerfood, von Platten angeboten

<i>Kalt</i>	<u>Stück</u>
Pumpernickel Taler mit Gorgonzola	€ 1,80
Pumpernickel Taler mit Camembert	€ 1,80
Pumpernickel mit Gouda geschichtet	€ 1,80
Hähnchenspieße mit Erdnussmarinade	€ 1,80
Hähnchenspieße mit Ananas	€ 1,80
Hähnchenspieße mit Tandorimarinade	€ 1,80
Hähnchenspieße mediteran	€ 1,80
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum	€ 1,80
Mini Frikadellen mit Mixed Pickles garniert	€ 1,80
Backpflaumen, Aprikosen , Datteln im Speckmantel	€ 1,80
Dim Sum und Mini Frühlingsrollen mit Chili Dip	€ 1,80
Pizzaecke Napoli vegetarisch	€ 1,80
Pizzaecke Salami	€ 1,80
Antipastispieße, versch. Gemüsesorten, Champignon und Oliven italienisch gewürzt, bunt auf Spieß gesteckt	€ 1,80
Gambas im Backteig	€ 2,50

Angebote für Besichtigungen

gültig in 2014

(Angebote ohne Getränke)

Für den kleinen Imbiss

Belegte Handschnittchen

mit Schinken, Wurst, Käse
mit Lachs, Roastbeef, Mett

€ 1,80 pro Stck.

€ 2,20 pro Stck.

Halbe Brötchen, Salzkuchen

belegt mit Schwartenmagen, Käse, Mett, Schinken, Leberwurst
(gemischt belegt, wenn nicht anders bestellt)
2 - 3 Stück pro Person werden empfohlen.

Halbe Brötchen

€ 2,00 pro Stck.

Mini-Salzkuchen

€ 2,00 pro Stck.

Dortmunder Salzkuchen

€ 3,00 pro Stck.

Braumeisterbrotzeit:

Ein halbes Käsebrötchen, ein halbes Mettbrötchen
und eine Laugenbrezel pro Person
(Zur Bierverkostung eingedeckt oder hinterher serviert)

€ 5,90 pro Person

zusätzliches Brezel

€ 2,00 pro Stck.

Heiße Suppen für kalte Tage:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

oder

Deftige Gulaschsuppe

im Suppentopf mit Brotkorb angeboten
je Portion 0,4 Ltr. Suppe

€ 6,00 pro Pers.

Herzhaft Tellergerichte, wie wir Brauer sie mögen:

Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

€ 14,50 pro Pers.

Westfalenstolz

Deftige Zusammenstellung heimischer Spezialitäten wie, kleine Frikadelle Mettenden, Rohschinken, Käse, Gurke, Apfel-Zwiebelschmalz, Treberbrot und Senf

€ 13,50 pro Pers.

Saftiges Braumeistergeschnetzeltes mit Zwiebel-Bratkartoffeln und Saisongemüse

€ 14,00 pro Pers.

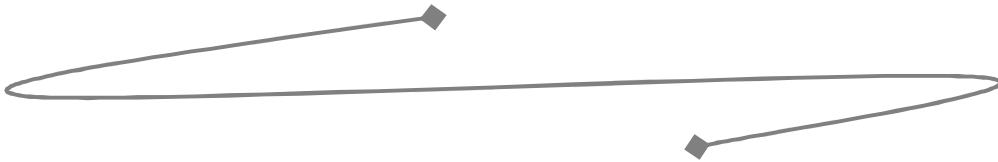
Putenschnitzel in Paprikarahmsauce mit Erbsen und Kroketten

€ 12,50 pro Pers.

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensauce

€ 12,50 pro Pers.

Buffet - Buffet - Buffet



**Hier finden Sie eine Vielzahl von Vorschlägen,
ein individuelles Buffet für Sie und Ihre Gäste
zusammenzustellen.**

**Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel
bieten wir Köstlichkeiten aus Küche und Keller,
um Ihren Gaumen Zufriedenzustellen.**

**Gerne beraten wir Sie persönlich,
um Ihre Wünsche zu erfüllen.**

**Gestatten Sie uns einen organisatorischen Hinweis :
Die beiliegenden Buffets können wir Ihnen erst ab
20-30 Personen anbieten.**

Buffet

„Das Westfälische“

*Ofenfrische Brot und Brötchenspezialitäten
mit Dortmunder Salzkuchen
Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

*Knackiges saisonales Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkost
dazu zweierlei hausgemachte Salatsaucen*

*Weißkrautsalat
Pellkartoffelsalat*

*Schinken und Wurstspezialitäten aus Westfalen
mit Schwertersehnf und Gurkenhäppchen
Dortmunder Brauerfrikadellen*

Klassischer Heringsstipp mit Apfel, Gurken, Zwiebeln und Schmand

Warm

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Roter Bete

Dessert

*Pumpenickelcreme
mit beschwipsten Sauerkirschen*

Ab 20 Personen : 19,90 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

„Brauer- Buffet“

*Ofenfrische Brot und Brötchenspezialitäten
mit Dortmunder Salzkuchen
Butter und Schmalztöpfchen*

Kalt

*Kleine Frikadellen und Leberkäse
Mettenden und Landjäger
Knochenschinken
Senf und Dips*

*Rheinischer Kartoffelsalat
Weisskrautsalat*

Warm

*Minirostbratwürstchen auf Rahmkraut
Hövelsjus und Senf
Mälzergulasch*

Bratkartoffelchen

Dessert

*Herrencreme mit Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Ab 30 Personen: 24,50 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

Spanferkel Buffet

Brotkorb mit Schmalz, Butter und Kräuterbutter

*Oma's Kartoffelsalat
Krautsalat*

*Ganzes Spanferkel
Braten-, Senfsauce*

Sauerkraut

Röstkartoffeln und lauwarmer Speckkartoffelsalat

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Pumpnickelcreme mit Kirschkompott*

Ab 30 Personen : 24,90 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

Buffet „Bierbrauerschmaus“

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm

Goulaschsuppe

*Spanferkelbraten mit Hövelsbiersauce,
Westfälischer Rosenkranz*

*Béchamelkartoffeln
Speckkartoffelsalat
Bratkartoffeln*

*Sauerkraut
Speckbohnen*

Dessert

*Apfel-Sahne-Grieß mit Zimt
Pumpenickelcreme mit Kirschen*

Ab 20 Personen : 25,90 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

Buffet **„Zwickelfest“**

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

*Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce,
Matjes „natur“ mit Zwiebeln und verschiedenen Dips“*

*Kleine panierte Putenschnitzel mit Zitronen garniert,
Kleine Schweinesteaks mit Früchten garniert
Pelkartoffelsalat, Broccolisalat ,
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

Warm

*Prager Saftschinken aus dem Ofen
mit einer Bratensenfsauce,
Geschnetzeltes von der Putenbrust
in einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer*

*Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte
Apfelrotkohl, Butterspätzle*

Dessert

*Mousse au Chocolat
Vanillecreme mit Beeren-Grütze
Obstsalat*

Ab 30 Personen : 28,90 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

„Münchener Wiesn Buffet“

*Brotkorb mit Laugenbrezel, Brotlaib
und Käsesemmeln, O Batzter
und Apfel-Zwiebelschmalz*

Kalt

*Brotzeitbuffet:
Rustikale Wurst-, Fisch- und Käsespezialitäten aus Bayern
mit Radieschen und Rettich*

Bayrische Wurst-, Käse- und Kartoffelsalate

Warm

*Münchener Weißwurst mit süßem Senf
Schweinshaxe mit Kümmelkraut
Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut*

Semmelkloß und Speckkartoffelsalat

Dessert

*Germknödel mit Mohnstippe mit Vanillesauce
oder
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce*

Ab 30 Personen : 30,00 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 3,50 €
je Person 2,00 €*

Buffet „Mediterranéé“

Kalt

*Ofenfrische Brot und Brötchenauswahl
mit Ciabatta, Tomatenpesto, Butter und Kräuterbutter*

*Knackiges saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten und zweierlei Dressings
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing und frischem Basilikum*

*Gegrilltes Gemüse al Olio mit frischem Thymian und Rosmarin
Eingelegte Oliven und Tomaten*

*Spanischer Geflügelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse*

Crevetten in Knoblauchsauce

Warm

Mailänder Tomatensuppe

*Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Kräuterjus
Gebratene Putensteaks in Gorgonzolasauce
Lachsfilet in Knoblauch-Limettensauce*

Mandelbroccoli, Italienisches Pfannengemüse

*Tagliatello mit Pesto und Parmesan
Kräuterreis*

Dessert

*Tiramisu
Früchteplatte
Maracujaschaum
Panna Cotta*

Ab 30 Personen : 38,90 €/Pers.

auf Wunsch zusätzlich

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

je Person 2,00 €

„Das Italienische“ Buffet

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Tomatenpesto, Buttervariationen und Frischkäsecreme*

Kalt

*Kalbsrückenscheiben mit Kapern in Thunfischsauce (Vitello Tonato)
Toskanisch geräucherte Entenbrust mit Kräutervinaigrette an Feldsalat
Roher Schinken an Honigmelone
Crevettencocktail mit grünem Spargel und verschiedenen Saucen*

Pastasalat mit getrockneten Tomaten

*Buntes knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkostsalaten
mit dreierlei hausgemachten Dressings
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan*

*Antipasti-Variation mit Oliven, Champignons, Peperoni
und gegrilltem Gemüse mit frischen Kräutern*

Warm

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

*Kräuterspießbraten vom Truthahn mit Limonenjus
Rinderbraten in Barolosauce*

Gegrilltes Zanderfilet mit kaltem Zitronen-Knoblauch-Pesto

Ratatouillegemüse, Bohnen, Möhrengemüse Rustica

Safranreis, Bandnudeln und Thymiankartoffeln

Dessert

*Tiramisu mit frischen Früchten
Panna Cotta mit Fruchtmark
Obstsalat*

Ab 40 Personen : 40,- €/Pers

zuzüglich auf Wunsch:

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

je Person 2,00 €

Hochzeits-Bufferet

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Frischkäsecreme, Schmalz und Buttervariationen*

Kalt

*Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Kleine panierte Putenschnitzel
Roher Schinken an Honigmelone*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Bunt gemischte Platte geräucherter Makrelenfilets*

*Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen
Peperoni mit Frischkäsefüllung*

*Knackiges saisonales Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkostsalaten
mit dreierlei hausgemachten Dressings
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum*

Warm

Münsterländer Hochzeitssuppe mit Tafelspitzstreifen (am Tisch serviert)

*Krustenschinken am Buffet geschnitten dazu Hövelsbiersauce und Senftöpfchen
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce
Penne mit Basilikum und Parmesan*

Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Reis

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben garniert

Dessert

*Mohnmousse und Mousse au chocolat
Vanille-Quarksplitter mit frischen Erdbeeren
Obstkorb*

Ab 30 Personen : 43,50 €/Pers

„Sommerlicher Grillabend“

*Brotkorb mit Fladenbrot und Brötchensortiment,
mit Aioli, Kräuterbutter und Frischkäsecreme*

Kalt

*Gegrilltes italienisches Vorspeisengemüse in Olivenöl mariniert
Oliven und Champignons*

Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucola

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Krautsalat

Zaziki

Schlotziger Gurken-Tomatensalat

Kirschtomaten mit Babymozzarella in Basilikumvinaigrette mariniert

Vom Grill:

*Bratwurst und Nackensteaks
Hähnchensatespieße*

Backkartoffel in Folie gegart

*Gemüsespieße
Maiskolben mit Butter in Folie*

dazu Grillsaucen:

Senf, Chili, BBQ, Aioli und Curry-Dip, sowie Ketchupvariationen

Ab 30 Personen : 45,- €Pers

Alternativ oder zusätzlich gegen Aufpreis:

Forellenfilets mit Gemüse in Folie gegart

3,80 € pro Stck.

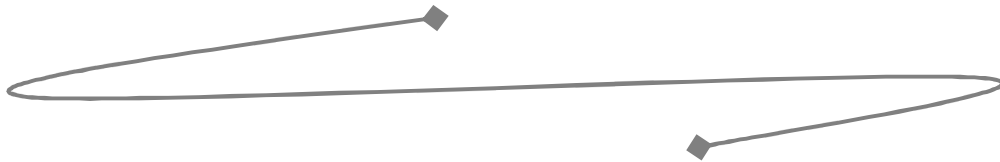
Georgisches Schaschlik mit Tomatensalsa

3,80 € pro Stck

Lammfleischspieße

4,00 € pro Stck

All-Inclusive Angebote



**Wir bieten Ihnen verschiedene All-Inclusive- Angebote
für verschiedene Anlässe (Hochzeiten, Geburtstage, Betriebsfeste etc.)**

Für einen ersten Eindruck fordern Sie doch bitte unsere All-Inclusive-Mappe an.

**Gerne beraten wir Sie persönlich um Ihre Wünsche zu erfüllen
und Ihnen eine persönliches „rundum-sorglos-Paket“ zu erstellen.**