

Veranstaltungen 2024

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,- € *
Sudhaus	bis ca. 120 Personen	350,-€ *
Brauersaal/Kantine	bis ca. 200 Personen	450,- € *
Trauung Sudhaus	pauschal für 2 Stunden	300,-€ *

Diese Kostenpauschale enthält Gestellung des Raumes, Standarddekoration, Service, Reinigung (* ggf. Zusatzkosten bei Sonderreinigung), 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 / Buchhaltung
(0231) 8400 - 287 DAB Gastronomie

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: März 2024
Preisänderungen vorbehalten

Getränkepreise

Brinkhoff's No.1 / DAB Pilsener/ Kronen Pilsener	vom Fass	0,3 l	€ 3,60
Hövels Original	vom Fass	0,3 l	€ 3,60
andere Sorten nach Absprache			
Brinkhoffs No 1 Alkoholfrei			
+ andere Sorten	Flasche	0,33 l	€ 3,80

SELTERS Mineralwasser	Flasche	0,25 l	€ 2,50
		0,75 l	€ 6,90
Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP		0,2 l	€ 2,50
Orangen- und Apfelsaft		0,2 l	€ 3,50

Kanne Kaffee			€ 15,00
Tasse Kaffee / Tee			€ 2,50
Espresso			€ 3,00
Cappuccino			€ 3,00
Latte Macchiato			€ 3,50

Wein

Weißwein trocken/ halbtrocken		0,2 l	€ 6,50
Rosé		0,2 l	€ 6,50
Rotwein		0,2 l	€ 6,50
Für uns ausgewählte, meist italienische Ausschankweine von guter Qualität			

Sekt

Hausmarke „Lutter & Wegener“		0,75 l	€ 28,00
------------------------------	--	--------	---------

Spirituosen

Diverse		2 cl	€ 2,50
---------	--	------	--------

Fingerfood, von Platten angeboten

<i>Kalt</i>	<u>Stück</u>
Pumpnickel Taler mit Gorgonzola	€ 2,50
Pumpnickel Taler mit Camembert	€ 2,50
Pumpnickel mit Gouda geschichtet	€ 2,50
Hähnchenspieße mit Erdnussmarinade	€ 3,00
Hähnchenspieße mit Ananas	€ 3,00
Hähnchenspieße mit Tandorimarinade	€ 3,00
Hähnchenspieße mediteran	€ 3,00
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum	€ 2,50
Mini Frikadellen mit Mixed Pickles garniert	€ 2,50
Backpflaumen, Aprikosen, Datteln im Speckmantel	€ 2,50
Dim Sum und Mini Frühlingsrollen mit Chili Dip	€ 2,50
Pizzaecke Napoli vegetarisch	€ 2,50
Pizzaecke Salami	€ 2,50
Antipastispieße, versch. Gemüsesorten, Champignon und Oliven italienisch gewürzt, bunt auf Spieß gesteckt	€ 3,50
Gambas im Backteig	€ 3,50

Für den kleinen Imbiss

Belegte Handschnittchen

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

€ 2,50 pro Stck.

€ 3,50 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

€ 2,80 pro Stck.

Mini-Salzkuchen

€ 3,00 pro Stck.

Dortmunder Salzkuchen

€ 4,50 pro Stck.

Braumeisterbrotzeit:

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

€ 7,50 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 0,3 ltr. Suppe

€ 6,50 pro Pers.

Herzhafte Tellergerichte, wie wir Brauer sie mögen:

Westfalenstolz

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

€ 14,50 pro Pers.

Saftiges Braumeistergeschnetzeltes mit Zwiebel-Bratkartoffeln und
Saisongemüse

€ 18,50 pro Pers.

Putenschnitzel in Paprikarahmsauce mit Erbsen und Kroketten

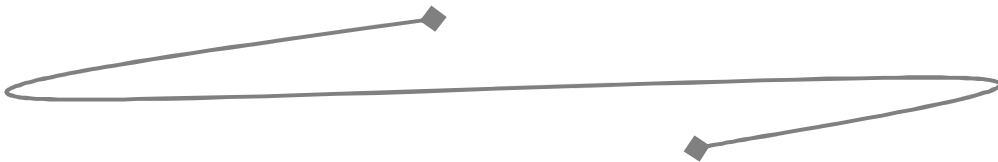
€ 15,50 pro Pers.

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensauce

€ 15,00 pro Pers.

Mindestbestellung je Gericht 5 Portionen

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
25 Personen anbieten.**

Buffet **„Das Westfälische“**

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

Kalt

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

Pellkartoffelsalat

Dortmunder Brauerfrikadellen

Klassischer Heringsstipp mit Apfel, Gurken, Zwiebeln und Schmand

Warm

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Roter Bete

Dessert

*Pumpnickelcreme
mit beschwipsten Sauerkirschen*

Ab 25 Personen: 26,50 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

„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

Warm

*Minirostbratwürstchen auf Rahmkraut
Hövelsjus und Senf
Mälzergulasch*

Bratkartoffelchen

Dessert

*Herrencreme mit Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Ab 30 Personen: 28,50 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

Spanferkel Buffet

Brotkorb mit Schmalz, Butter und Kräuterbutter

Krautsalat

*Ganzes Spanferkel
Braten- und Senfsauce*

Sauerkraut

Röstkartoffeln und lauwarmer Speckkartoffelsalat

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Pumpnickelcreme mit Kirschkompott*

Ab 30 Personen: 40,00 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

Buffet „Bierbrauerschmaus“

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm

Gulaschsuppe

*Spanferkelbraten mit Hövelsbiersauce,
Westfälischer Rosenkranz*

*Speckkartoffelsalat
Bratkartoffeln*

*Sauerkraut
Speckbohnen*

Dessert

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

Ab 25 Personen: 29,90 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

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
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

Warm

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

Kartoffelgratin, Butterspätzle

Bunte Gemüseplatte

Dessert

*Mousse au Chocolat
Vanillecreme mit Beeren-Grütze*

Ab 30 Personen: 39,50 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

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

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

Italienisches Pfannengemüse

*Tagliatello mit Pesto und Parmesan
Kräuterreis*

Dessert

*Tiramisu
Maracujaschaum
Panna Cotta*

Ab 30 Personen: 42,00 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

„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
Rohes 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
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan*

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

Warm

*Kräuterspießbraten vom Truthahn mit Limonensaft
Rinderbraten in Barolosauce
Gegrilltes Zanderfilet mit kaltem Zitronen-Knoblauch-Pesto*

Ratatouillegemüse, Bohnen, Möhrengemüse Rustica

Bandnudeln und Thymiankartoffeln

Dessert

*Tiramisu mit frischen Früchten
Panna Cotta mit Fruchtmark
Obstsalat*

Ab 40 Personen: 45,00,- €/Pers

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

„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*

Kirschtomaten mit Babymozzarella in Basilikumvinaigrette mariniert

Vom Grill:

*Bratwurst
Nackensteaks
Hähnchensatespieße*

Backkartoffel in Folie gegart

*Gemüsespieße
Maiskolben mit Butter in Folie*

*dazu Grillsaucen:
Senf, Chili, BBQ, Aioli und Curry-Dip, sowie Ketchup-Variationen*

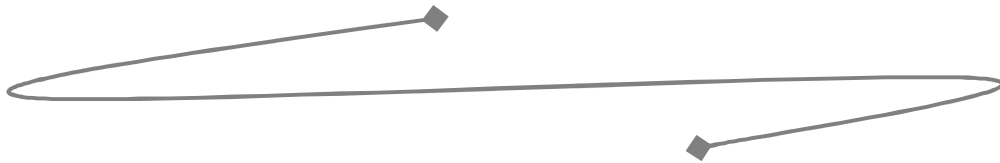
Ab 30 Personen : 39,50 €Pers

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

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.

servgast GmbH