STRÄTLINGSHOF

PARTYSERVICE

Altenbochumer Straße 64 - 44803 Bochum
Fon 0234 9350405 Fax 0234 9350407

RESTAURANT & BIERGARTEN

VERANSTALTUNGSRÄUME
für Feiern & Tagungen 10-200 Personen

www.straetlingshof.de
info@straetlingshof.de

Ausgabe 2010 - 2011

Liebe Gäste!
Gerne erfüllen wir Ihre individuelle Wünsche bei einem persönlichem Gespräch.
Bitte sprechen Sie uns an!

Snacks, Vorspeisen, Antipasti und Finger Food **ab 10 Personen**

Finger Food

Preise pro Stück * = auch warm möglich!

vegetarisch

Brie auf Körner-Baguette mit Trauben und Walnüssen	€ 1,70
Spießchen vom Minimozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum	€ 1,40
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Dip*	€ 0,80
Anti-Pasti-Spieß	€ 1,60
Pizzatäschchen mit Tomate, Schafskäse und Mais*	€ 2,00
Kartöffelchen mit Kräuterquark	€ 1,40

Fleisch / Geflügel

Serranoschinken auf Pfefferbaguette	€ 2,00
Chorizo auf Olivenbaguette	€ 2,10
Sülze auf Zwiebelbaguette	€ 2,00
Chicken Wings mit süß-saurer Sauce *	€ 1,50
Blätterteigtäschen mit Käse, Champignons, Lachs oder Schinken gefüllt *	€ 1,60
Nürnberger Würstchen mit Blätterteig umwickelt *	€ 1,80
Backpflaumen mit Bacon *	€ 1,20
Rosa Entenbruststeifen mit Sesam-Honig-Mantel	€ 2,40
Schnitzelchen mit Limettenfilet	€ 1,70
Hähnchenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle	€ 2,20
Tandoori-Hühnchen-Spieße mit Ananas *	€ 2,00
Quiche Lorraine *	€ 1,40
Spießchen mit Prosciutto und Pilzen	€ 2,40
Minifrikadellen	€ 1,60
Käse-Hackbällchen	€ 1,80
Pizzatäschchen mit Salami *	€ 2,00
Ruhrpottsushi mit Blutwurst und Kartoffepürree	€ 3,00

Fisch/ Meeresfrüchte

Dillpfannküchlein mit Graved Lachs	€ 2,50
Rotbarbenfilet im Tempurateig mit Ananascoulis	€ 2,80
Marinierte Sardinen im Basilikumblatt	€ 1,80
Lachstartar auf Pumpernickel-Taler	€ 1,90
Gegrillter Gamba mit Mango-Papaya Salsa	€ 3,00

Süßes Finger Food

Obstspieße mit Schoko überzogen	€ 2,20
Sandkuchenwürfel im Schoko-Kokosmantel	€ 2,00
Brownies mit weißer Schokolade überzogen	€ 2,00
Zitronenküchlein mit Zuckerglasur	€ 1,70
Mini-Schoko-Croissants	€ 1,50

Ideal für jeden Empfang! 3 Gänge im Glas servieren & stehend genießen!

Wählen Sie je einen Gang!

Preise pro Person und inklusive Tumbler/Glas und Gabel/Löffel

I

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven	€ 3,50
Gurken-Melonen-Salat	€ 3,00
Garnelencocktail	€ 4,20

II.

Nudelsalat mit Schnitzelchen	€ 3,90
Kartoffelsalat mit Frikadellen-Spieß	€ 3,90
Zartweizen-Erdnuß-Salat mit Gamba-Spieß	€ 4,80

III.

Pumpernickelmousse mit Kirschen	€ 3,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,20
Zweierlei Schokoladenmousse	€ 3,50

Brötchenhälften **ab 8 Personen**
belegt mit…verschiedenen Frischwurstscheiben / Kochschinken / rohem Schinken
französischer Baguette-Salami / Gouda € 1,50 pro Hälfte

Canapés pro Person 5 Canapés **ab 8 Personen**
Roastbeef mit Cornichons
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Brie mit Trauben und Walnüssen
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersahne
Serrano Schinken mit Paprikacreme € 10,90 pro Person

Crostini in Olivenöl gebacken **ab 10 Personen**
4 Stück pro Person belegt mit…
Tomatenfrischkäse
Thunfischcreme und Kräuterzwiebeln
Putenbrust und leichter Knoblauchmayonnaise
Serrano Schinken € 8,50 pro Person

Antipasti & Vorspeisen **Preise pro Portion** **ab 8 Personen**
Zu allen Antipasti und Vorspeisen liefern wir einen Brotkorb mit Butter!

Vegetarisch	
Gegrilltes und in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes Gemüse	
Paprika, Auberginen, Champignons, Zwiebeln und Zucchini	€ 4,90
Gratinierte Riesenchampignons	€ 3,80
Rote Beete Carpaccio mit Kräutervinaigrette	€ 2,60
Tomaten mit Mozzarella mit Basilikum und Balsamico	€ 3,80
Bruschetta	€ 2,80
Fleisch	
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern	€ 4,20
Serranoschinken mit Melone	€ 3,20
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce **(ab 10 Personen)**	€ 5,50
Blutwurst-Apfelstrudel mit Chutney	€ 4,00
Flammkuchen mit Speck	€ 3,30
Meeresfrüchte & Fisch	
Krabbencocktail mit Ananas, Spargel und Cocktailsauce	€ 4,50
Flammkuchen mit Thunfisch	€ 3,30
Süß-sauer marinierter Fjordlachs auf Ruccolasalat mit Zwiebeln und Oliven	€ 4,50
Scheiben vom Rauchlachs mit Honig-Senf-Sauce und Meerrettich	€ 3,90
Eingelegte Sardinenfilets im Basilikumblatt gewickelt **(ab 10 Personen)**	€ 3,90
Gambas in Olivenöl und Knoblauch mariniert	€ 6,50
Süß-sauer eingelegte Rotbarbe mit Mango-Basilikum	€ 4,80

Gemischte Antipasti-Platte **(5 verschiedene Vorspeisen)** **€ 10,20 pro Person**

Salate **Portion 120g** **ab 8 Personen**

Salatbuffet mit einem Dressing Ihrer Wahl	€ 4,50
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei	€ 2,80
Kartoffel-Speck-Salat mit Vinaigrette	€ 2,80
Nudelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei	€ 2,80
Krautsalat mit Essig, Öl und Paprika	€ 2,50
Ruccolasalat mit Honig-Balsamicodressing, Parmesan und Croutons	€ 3,80
Feldsalat mit Kartoffeldressing, knusprigen Baconstreifen und Croutons	€ 3,20
Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	€ 3,10

Dressings: Vinaigrette mit Kräutern / Joghurtdressing / Cocktaildressing / Honig-Balsamicodressing

Brot - Dipsaucen **ab 10 Personen**
Brotkorb mit zweierlei Butter und Schmalz € 1,80 pro Person
Aioli/ Curry- Papaya / Remouladensauce / Barbecuesauce / Tandoori / Guacamole / Cocktailsauce € 1,10 pro Person

Aus dem Suppentopf Preise pro Portion /1 Portion = 0,25l / Vorspeisenportion

Deftige Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfeln	€ 3,80
Curry-Ingwer-Süppchen	€ 2,90
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden	€ 2,90
Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich	€ 2,50
Broccolirahmsuppe mit Mandeln (vegetarisch)	€ 2,50
Rinderkraftbrühe mit Gemüse	€ 2,80

Herzhafte Eintöpfe wie bei Oma ! **ab 10 Personen**
Portion zum Sattessen / 1 = Portion 0,5l

Erbseneintopf mit Einlage	€ 4,00
Linseneintopf	€ 4,00
Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika	€ 4,50
Grünkohl mit Mettwurst **(saisonbedingt)**	€ 7,60
.. mit Kassler und Mettwurst	€ 9,20

Frühstück und Brunchbuffets **ab 8 Personen**

Frühstücksbuffet Espresso
Aufschnitt (Wurst & Schinken), Käse, zwei Konfitüren,
Rührei und Bacon, dazu zweierlei Brötchensorten,
Landbrot, Croissants und Butter € 8,50 pro Person

Frühstücksbuffet Cappuccino **ab 10 Personen**
Zweierlei Schinken und Salami
Gemischte Käseplatte
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rauchlachs mit Senf-Honigsauce
Diverse Konfitüren, Nutella, Honig, Müsli, Cornflakes, Joghurt und Obstsalat
Rührei und Bacon, dazu verschiedene Brötchensorten, Landbrot,
Rosinenstuten, Croissants und Butter € 14,00 pro Person

Altenbochumer Brunchbuffet **ab 10 Personen**
Gemischte Fischplatte mit Rauchlachs und Forelle
Aufschnitt (Wurst, Salami, Schinken…)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rote Beete Carpaccio mit Paprikawürfeln und Vinaigrette
Vitello Tonnato von der Pute
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings
Nutella, Konfitüren und Honig
Brotkorb mit Brötchen, Landbrot, Rosinenstuten und Croissants
Warm
Putengeschnetzeltes in Waldpilzsauce
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse
Pasta mit Lachswürfeln und Lauchzwiebeln
Dessert
Zweierlei Mousse au Chocolat
Obstsalat € 18,50 pro Person

Oder: Brunch-Überraschungsbuffet ! Nur Sonntags € 17,00 pro Person

Hof-Fondue **ab 8 Personen** **inklusive Zubehör**
Schweinefilet und Rinderfilet (insgesamt 220 g)
Saucen: Erdnuss, Knoblauch, Curry und Barbecue
Gemischte Salate, Brotkorb mit Butter € 23,50 pro Person

BUFFETS

Höfchenbuffet **ab 8 Personen**
Kleine panierte Putenschnitzel, Partyfrikadellen und Bierbeißer, dazu Kartoffelsalat und Krautsalat
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter, Senf und Ketchup € 8,50 pro Person

Hof-Partybuffet **ab 10 Personen**
Hackbällchen mit Barbecuesauce, kleine panierte Putenschnitzel, herzhafte Bierbeißer
Krabbencocktail mit Champignons und Ananas
Süß-sauer eingelegter Fjordlachs mit Oliven und Zwiebelringen
Salatbüffet mit 2 verschiedenen Dressings, Croutons und Sprossen
Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz
Warm
Knuspriger Grillschinken mit Pfannenkartoffeln und Sauerkraut
Medaillons von der Hähnchenbrust in Pfefferrahmsauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin
Dessert
Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Früchten € 20,50 pro Person

Westfälisches Buffet **ab 10 Personen**
Westfälische Kartoffelsuppe
Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef und Sülze mit Remouladensauce
Matjes Hausfrauenart
Frikadellen, Putenschnitzelchen, dazu Bauernsalat und Omas Kartoffelsalat
Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz
Warm
Grillschinken mit Sauerkraut und Pfannenkartoffeln
Kartoffel-Steckrüben-Auflauf mit Blutwurstwürfeln
Dessert
Pumpernickelmousse mit Kirschen € 19,80 pro Person

Buffet Klassisch **ab 10 Personen**
Hühnerbrühe mit verschiedenen Einlagen
Rauchfischplatte mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Crevettencocktail
Gegrilltes eingelegtes Gemüse
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Auswahl von frischen Salaten mit 2 verschiedenen Dressings
Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz
Warm
Geschnetzeltes vom Schwein in einer Rahmsauce mit Waldpilzen
Lachssteak auf Weißweinsauce
Kartoffel-Zucchini-Gratin, Duftreis und Marktgemüse mit Buttersauce
Dessert
Zweierlei Schokoladen-Mousse mit Früchten
Apfelstrudel mit Vanillesauce € 26,50 pro Person

Bayrisches Buffet **ab 20 Personen**
Markklößchensuppe vom Rind
Semmelknödelcarpaccio mit Petersilienvinaigrette und Pilzen
Knochenschinken und Schnittlauch-Dip
Obatzter Käse
Krautsalat mit Senfdressing
Laugenbrezeln, Baguette, Butter und Schmalz
Warm
Gegrillter Leberkäs mit warmen Kartoffel-Speck-Salat
Kleine gegrillte Spanferkelhaxen in Sauerkraut gesteckt mit Kartoffelklößen
Dessert
Bayrisch Creme mit Schokoraspeln
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce € 23,50 pro Person

Italienisches Buffet **ab 15 Personen**

Gemischte Antipasti, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Pflaumen im Speckmantel
Vitello Tonnato von der Poularde mit Thunfischsauce, Kapern und Kräutern
Marinierte Sardinenfilets im Basilikum-Mantel
Gambas mit Melone und Basilikum
Gefüllte milde Pfefferschoten mit Schafskäse
Gemischte italienische Salate mit Thunfisch, Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Ciabatta, Oliven- und Tomatenbaguette mit Kräuterbutter und Butter

Warm

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenpasta
Saltimbocca vom Kalb auf Ruccola-Gnocchi

Dessert

Tiramisù
Panna Cotta mit Früchten € 27,50 pro Person

Cross over-Buffet **ab 20 Personen**

Hühnerbrühe mit Pilzen und Kokosmilch parfümiert
Zitrusgebeizter Rifflachs
Mango-Minz-Salat mit Hähnchenwürfeln
Salat von frischen Gartengemüsen mit Thymian
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Basilikumdresssing, dazu Brotkorb mit Ingwerbutter

Warm

Streifen vom Kängururücken in Rotweinsauce, dazu Kartoffelplätzchen mit Bacon
Barberie-Entenbrust karamellisiert mit Orangen-Ingwer-Sauce und Papaya-Wildreis
Warmer Salat von Zucchini, Karotten, Staudensellerie, Broccoli, Sojasprossen, Kokos und Zitronengras

Dessert

Nuss-Creme mit Traubensalat
Lamingtons € 29,50 pro Person

Buffet Brunhilde **ab 15 Personen**

Kartoffel-Lauchsuppe
Variation von Lachs und Forelle aus dem Rauch mit zweierlei Saucen
Honigmelone mit Serranoschinken
Marinierter Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette
Auswahl von diversen Salaten mit zwei Dressings
Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Warm

Maishähnchenbrust auf einem Ragout von Edelpilzen in Rahm, dazu Zartweizen-Risotto und Karotten-Lauch Gemüse
Knuspriger Grillschinken mit Sauerkraut und Kartoffelgratin

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Mohnmousse mit Früchten
Topfenschaum mit Kirschen € 27,50 pro Person

Buffet 1831 **ab 20 Personen**

Curry-Ingwer-Suppe
Nüssli-Salat mit Pinienkernen und Honig-Balsamicodressing
Flußkrebsschwänze mit zwei Dips und Datteln Saltimbocca-Art
Roastbeef im Tandoorimantel mit Wasabi-Dip
Geräucherte Entenbrust mit Balsamicofeigen
Brotkorb mit dreierlei Butter

Warm

Getrüffelte Farfalle mit Gambas
Gefüllter Kalbsrücken mit Speck, Kräutern und Pilzen, dazu Sherryrahm und Kartoffelgratin
Curry-Reispfanne mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse (auch vegetarisch möglich)

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, dazu Feigensenf
Dessertvariation im Weckglas serviert € 38,00 pro Person

Warme Gerichte **Preise pro Person** **ab 8 Personen pro Gericht**

Geringere Personenzahl nach Absprache !

Vom Schwein

Westfälischer Grillschinken mit Sauerkraut und Pfannenkartoffeln	€ 11,00
Gulasch vom Schwein mit Butter-Spätzle	€ 11,00
Spanferkel knusprig aus dem Ofen mit Sauerkraut und Pfannenkartoffeln	€ 14,00
Geschnetzeltes vom Schwein in Waldpilzrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle	€ 12,30
Kotelets vom Iberico mit Kartoffel-Specksalat und Senfsauce	€ 14,90
Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer-Cognacrahm **oder** Champignon-Kräuterrahm mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin	€ 13,50

Kalb

Medaillons vom Kalb in weißer Portweinsauce und Kräuter-Spätzle	€ 18,00
Geschnetzeltes vom Kalb mit Ratatouille, dazu Kartoffelgnocchi	€ 16,00

Lamm – ab 10 Lersonen

Geschmorte Lammkeule in Thymian-Knoblauchsauce mit grünen Bohnen und Pfannenkartoffeln	€ 16,00
Lamm-Curry mit Gemüse, dazu Zartweizenrisotto	€ 14,00

Rind

Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 11,50
Rinderrouladen mit Senf, Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln gefüllt, dazu Rotkohl und Butterkartoffeln	€ 13,50
Pfefferpotthast mit Petersilienkartoffeln und Mixed Pickels	€ 10,50
Tafelspitz mit Rote Beete-Kartoffeln und Meerrettichsauce	€ 12,50
Rinderhüftsteaks in Rotwein-Sauce mit getrüffelten Kartoffelpürree und wamen Pilzsalat	€ 18,90

Geflügel

Medaillons von der Hähnchenbrust in Kräutersauce mit Vichy-Karotten und Kartoffelgratin	€ 11,50
Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle	€ 9,80
Putenbrust auf Spinat-Ricotta-Bett, dazu Kartoffelgnocchi	€ 10,50
Saltimbocca vom Hähnchen mit Tomaten-Zartweizen und Pestosauce	€ 12,50

Ente und Gans / saisonbedingt

Entenbrust mit Aprikosen-Cashew-Ragout und Kartoffelgratin	€ 15,50
Entenbraten auf Orangen-Honigsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	€ 13,50
Gänsebraten mit Rotkohl, gefülltem Bratapfel und Kartoffelknödel	€ 17,50

Wild – ab 10 Personen / saisonbedingt

Pfefferpotthast vom Wildschwein mit Spätzle	€ 16,50
Wildschweinbraten mit Waldpilzen in Rotweinsauce, dazu Rosenkohl und Pfannenkartoffeln	€ 17,50
Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu Haselnuss-Spätzle	€ 16,50
Geschmorter Rehsauerbraten mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl mit glacierten Äpfeln und Knödel	€ 17,50

Gerichte aus Down Under

Streifen vom Kängururücken in Rotweinsauce mit warmem Gemüsesalat und Kartoffel-Baconplätzchen	€ 16,00

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsschnitte auf Riesling-Kräutersauce geschmortem Spitzkohl und Drillingen	€ 12,50
Gegrilltes Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut mit Pommery-Senfsauce und Pfannenkartoffeln	€ 13,00
Rotbarben auf Fenchel-Linsen-Gemüse mit Curry-Koriander-Sauce und Zartweizenrisotto	€ 13,50
Getrüffelte Farfalle mit Gambas und Pinienkernen	€ 14,00

Pasta und Vegetarisches

Penne in einer Sauce von Strauchtomaten mit Mozzarellawürfeln, Ruccola und Parmesan	€ 8,50
Scharfe Pilze aus dem Wok mit Mie-Nudeln	€ 7,50
Farfalle mit gebratenen Poulardenbruststreifen und Gemüse in Portweinrahm	€ 9,80
Pasta in Gorgonzolarahm mit gegrillten Lachswürfeln	€ 9,80
Lachs-Lasagne mit Tomaten, Sahnesauce und Mozzarella überbacken	€ 8,50
Auberginen-Hackfleisch-Lasagne (auch vegetarisch möglich)	€ 8,80

Für unsere kleinen Gäste **ab 8 Kindern**

Kleine panierte Putenschnitzel mit Pommes und Ketchup	€ 6,00
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gemüse	€ 5,00
Pizza nach den Wünschen der Kids belegt	€ 4,50
Spaghetti mit Tomatensauce	€ 3,80
Chicken Nuggets mit Pommes, dazu Ketchup und Mayo	€ 4,00
Spaghetti Bolognese	€ 4,00

Summertime! Bei Grillbüffets liefern wir alles, was Sie an Zubehör benötigen!!

Hof-Barbecue **ab 20 Personen**

Bratwürstchen, marinierte Schweinenackensteaks und würziges Bauchfleisch
Spare Ribs in Honig-Barbecuesauce mariniert
Lachssteaks
Folienkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelsalat, Krautsalat und Nudelsalat
Ketchup, Gewürzketchup und Senf
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Bayrisch Creme mit Schokoraspeln € 18,50 pro Person

Barbecue Strätlingshof **ab 20 Personen**

Salatbüffet mit zwei Dressings
Vitello Tonnato von der Poularde mit Tomatenwürfeln, Kräutern und Kapern
Gemischte Antipasti
Marinierte Schweinenackensteaks
Rindermedaillons im Pfeffermantel
Lammkotelettes in Knoblauch, Olivenöl und Kräutern mariniert
Gamba-Spieße
Dorade Royal
Riesenchampignons, Maiskolben
Folienkartoffeln mit Sour Cream
Auswahl von Grillsaucen und Dips
Obstsalat
Zweierlei Schokoladenmousse € 26,00 pro Person

Dessert **ab 8 Personen** **Geringere Personenzahl nach Absprache !**

Schokoladenpudding mit Vanillesauce	€ 2,80
Tiramisù	€ 3,10
Mousse au Chocolat mit Fruchtmark	€ 3,50
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce	€ 3,20
Bayrisch Creme mit Kirschwasser parfümiert, dazu Fruchtmark	€ 3,00
Mohnmousse mit Pflaumen-Orangenkompott	€ 3,80
Obstsalat	€ 4,50
Tobleronemousse mit Vanillesauce	€ 3,80
Panna Cotta mit Fruchtcoulis und Früchten	€ 3,00
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	€ 3,50
Dessertvariation „Strätlingshof“	€ 4,50
Topfenschaum mit Früchten	€ 3,30

Kuchen und Torten nach Absprache!

Gerne können Sie natürlich saisonale Desserts mit uns persönlich absprechen!

Käse **ab 8 Personen**

Käseauswahl mit Weintrauben, Vollkornbaguette, Baguette und Butter € 8,50 pro Person

Getränke

Pils vom Fass (Bitburger oder König Pilsener)	€ 6,70 / l
Pils vom Fass (Fiege)	€ 7,20 / l
Cola, Fanta, Sprite	€ 4,00 / l
Mineralwasser	€ 3,20 / Fl. 0,7l
Säfte	€ 5,50 / l
Kaffee inkl. Milch und Zucker	€ 10,00 / Kanne / l
Sekt	€ 22,00 / Fl. 0,7l
Prosecco	€ 19,00 / Fl. 0,7l
Hauswein, weiß	€ 16,80 / Fl. 0,7l
Hauswein, rot	€ 18,00 / Fl. 0,7l

Weitere Weine und Getränke nach Absprache.

Weinproben mit der Bodegas Rioja und dem Strätlingshof – sprechen Sie uns an!

Mitarbeiter :

Berechnet ab Abfahrt/Ankunft Strätlingshof – Mindestbeschäftigungsdauer 3 Stunden!

Service-Personal	€ 19,50 Pers./Std.
Köche	€ 25,50 Pers./Std.
Auf/Abbau-Personal	€ 16,50 Pers./Std.

Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

Komplettangebot : Besteck, Geschirr, Gläser, Kaffeegeschirr, Sektgläser	€ 4,50 pro Person
Besteck, Geschirr und Servietten	€ 2,50 pro Person
Bierzeltgarnituren / 1 Tisch und 2 Bänke für 8 Personen	€ 16,00/ Garnitur
Hussen für Bierzeltgarnituren	€ 10,00/ Garnitur
Bistrotische	€ 10,00 /Stk
Hussen Bistrotische	€ 8,50/Stk
Buffettische	€ 10,00/Stk
Stoffservietten	€ 1,00/Stk
Tischdecken	€ 9,00/Stk

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Bezahlung der von uns gelieferten Speisen und Leihgegenstände erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, in bar am Anlieferungstermin.

Bei Bestellung mit einem Wert über 1000 € erbitten wir eine Anzahlung von 20 % bei Erteilung des Auftrages.

Für den Fall eines Rücktritts bei der Bestellung durch den Besteller, **„kann“** der Strätlingshof Ersatz für die entstandenen Aufwendungen und angefallenen Vorbereitungen verlangen.

Der Ersatzanspruch ist unter Berücksichtigung der gewöhnlich ersparten Aufwendungen und möglicher anderweitigen Verwendungen pauschalisiert.Die Höhe des Ersatzanspruches berechnet sich wie folgt:

Rücktritt zugegangen bis 30 Tage vor vereinbartem Liefertermin: 5%
Rücktritt zugegangen bis 14 Tage vor vereinbartem Liefertermin: 10%
Rücktritt zugegangen bis 7 Tage vor vereinbartem Liefertermin: 15%
Rücktritt zugegangen bis 1 Tage vor vereinbartem Liefertermin: 80%
Rücktritt am Tag des vereinbarten Liefertermin: 100% **jeweils**
des Menue/ Buffetpreises pro Person und des durchschnittlichen Getränkeverzehrs oder des vereinbarten Mindestumsatzes.

Bestellungen unter 20 Personen mindestens 3 Tage vorher.Bestellungen über 20 Personen eine Woche vorher.
Bestellungen müssen schriftlich bestätigt werden.

Die Anlieferung erfolgt durch uns zu dem bei der Bestellung vereinbarten Zeitraum.
Für die **Anlieferung** berechnen wir innerhalb des Bereiches Bochum / Wattenscheid **bei einem Bestellwert unter € 300,00 eine Anfahrtspauschale von € 10,00.** Bei Lieferungen außerhalb dieser Bereiche erfolgt die Berechnung der Fahrtkosten nach Absprache.

Wir erbitten, sofern nicht anders vereinbart, die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände im gereinigten Zustand.

Abholung innerhalb Bochum und Wattenscheid € 15,00 – nur nach Absprache

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände haftet bei Verlust oder Beschädigung der Besteller.
Gerichtsstand ist Bochum.