

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 2017 | 18
gültig ab November 2017

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

Finger Food ab 10 PersonenPreise pro Stück

* = auch warm möglich!

vegetarisch

Brie auf Körner-Baguette mit Trauben und Walnüssen	€ 1,95
Spießchen vom Minimozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum	€ 2,10
Anti-Pasti-Spieß	€ 2,30
Ziegenkäsetaler auf Feigensenf	€ 2,50

Fleisch / Geflügel

Roastbeef mit Remoulade auf Baguette	€ 2,90
Backpflaumen mit Bacon *	€ 1,95
Schnitzelchen mit Limettenfilet	€ 2,50
Hähnchenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle	€ 3,00
Hühnchen-Spieße mit Erdnuss-Chili-Dip *	€ 2,50
Minifrikadellen-Spiess	€ 2,40

Fisch/ Meeresfrüchte

Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs Spieß	€ 3,00
Lachstartar auf Pumpernickel-Taler	€ 2,90
Gamba-Spiess	€ 3,00
Mini-Puffer mit Rauchlachs Senf-Crème fraîche	€ 3,00

Fingerfood aus dem Weckglas | Preise inklusive Weckglas und Gabel – ab 15 Personen

Kartoffel-Speck-Salat	€ 1,90
Mediterraner Nudelsalat	€ 2,30
Garnelencocktail	€ 2,90
Bauernsalat mit Schafskäse	€ 2,50
Cous Cous Salat	€ 2,30

Süßes Finger Food – ab 10 Personen

Obstspieße mit Schoko überzogen	€ 2,90
Brownies mit weißer Schokolade überzogen	€ 2,80
Minimuffins – ab 30 Stk möglich	€ 2,60
Mini Cup Cakes – ab 30 Stk	€ 2,90

Laugenkonfekt

Mett Schnittlauchcreme Brie	€ 1,90
---------------------------------	--------

Crostini mit Olivenöl gebacken

ab 10 Personen

Tomatenfrischkäse Thunfischcreme	
Putenbrust Baguettesalami	€ 8,50 pro Person
...mit veganem Mett	€ 2,00 / STK

Canapés | pro Person 5 Canapés

ab 10 Personen

Roastbeef mit Cornichons	
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich	
Brie mit Trauben und Walnüssen	
Entenbrust mit Preiselbeersahne	
Serranoschinken mit Paprika	€ 14,50 pro Person

SnackfoodWrap | ca. 10 cm

Curry Pute	
Thunfisch Ei	
Veggie	€ 4,50 / STK

Sandwichecken | 3 Lagen

Lachs Senf-Dill	
Käse Schinken	
Brie Rucola	€ 4,50 / STK

Antipasti | Vorspeisen & Salate Preise pro Portion ab 10 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	€ 8,80
Rote Beete Salat	€ 3,90
Tomaten mit Mozzarella Basilikum und Balsamico	€ 4,90

Fleisch

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern	€ 6,80
Serranoschinken mit Melone	€ 7,50
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce (ab 10 Personen)	€ 8,50

Meeresfrüchte & Fisch

Garnelencocktail mit Ananas, Champignons und Cocktailsauce	€ 6,90
Rauchlachs mit Reibepätzchen Honig-Senf-Sauce	€ 6,80
Gambas in Olivenöl und Knoblauch mariniert	€ 9,50

Salate

Salatbuffet mit einem Dressing Ihrer Wahl	€ 5,80
Omas Kartoffelsalat mit Fleischwurst, Mayonnaise, Gurke und Ei	- ab 12 Personen € 4,90
Kartoffel-Speck-Salat mit Lauchzwiebeln	- ab 12 Personen € 4,50
Nudelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei	- ab 12 Personen € 4,50
Krautsalat mit Essig, Öl und Paprika	€ 3,90
Rucolasalat mit Honig-Balsamicodressing, Parmesan und Croutons	€ 6,40
Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	€ 5,90

Dressing: Honig-Balsamicodressing / Kräuterdressing / Himbeerdressings - vegan

Suppen

ab 10 Personen Preise pro Portion/ Baguette /1 Portion = 0,25l / Vorspeisenportion

Tomatensuppe	€ 4,20
Curry-Ingwer-Süppchen	€ 4,20
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden	€ 4,80
Chili con Carne mit Hack Mais Kidneybohnen Paprika	€ 6,90
Gulaschsuppe	€ 6,90

Brötchen & Brunchbuffet

Brötchenhälften

ab 25 Hälften

belegt mit...verschiedenen Frischwurstscheiben / Kochschinken / rohem Schinken
Salami / Gouda

€ 2,40 pro Hälfte

Hof-Brunchbuffet

ab 15 Personen

Rauchlachs mit Honig-Dill-Sauce
Aufschnitt (Salami, zweierlei Schinken, Wurst und Käse)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rote Beete Carpaccio mit Paprikawürfeln und Vinaigrette
Vitello Tonnato von der Pute
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing
Nutella, Konfitüren und Honig
Quark mit Obst
Brotkorb mit zweierlei Brötchen und Croissants

Warm

Hähnchenfilets mit Pfeffersauce
Pfannekartoffeln und Marktgemüse
Pasta mit Lachswürfeln und Pestosauce

Dessert

Vanillecreme mit Fruchtmark | Schokomousse

€ 24,90 pro Person

BUFFETS

Kleines Buffet

ab 10 Personen

Kleine panierte Putenschnitzel | Partyfrikadellen und Bierbeißer | Kartoffelsalat | Krautsalat | Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter, Senf und Ketchup

€ 11,80 pro Person

Westfälisches Partybuffet

ab 12 Personen

Hackbällchen mit Barbecuesauce | Kleine panierte Putenschnitzel
Rote-Beete-Salat mit Kürbiskernen | Rauchlachs mit Honig-Senfsauce
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing | Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Warm :Knuspriger Grillschinken mit Pfannenkartoffeln und Sauerkraut oder Krautsalat

Dessert : Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade

€ 25,50 pro Person

Hof-Klassiker

ab 12 Personen

Kartoffelsüppchen

Rauchlachs mit Honig-Dill-Sauce | Rote Beete Salat mit Kürbiskernen
Gegrilltes eingelegte Champignons | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing | Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Warm : Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer-Cognac-Sauce

Lachssteak mit Dijon-Senf-Sauce

Kartoffelgratin und Mandel-Broccoli

Dessert aus dem Weckglas : Karamelisierte Vanillecreme | Tobleronemousse

€ 35,00 pro Person

Buffet Italy

ab 15 Personen

Gemischte Antipasti | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | Gefüllte milde Pfefferschoten mit Schafskäse
Pflaumen im Speckmantel / warm

Vitello Tonnato von der Poularde mit Thunfischsauce, Kapern und Kräutern

Blattsalate mit Thunfisch, Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

Warm : Piccata von der Pute (in der Parmesan-Eihülle) auf Pesto-Gnocchi

Doradofilets mit Tomatenbutter und schwarzen Oliven

Pfannenkartoffeln mit grobem Meersalz | Blattspinat mit Cashewkernen

Dessert : Tiramisù | Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

€ 38,50 pro Person

BBQ

Wurst-Party

ab 30 Personen

Currywurstchen € 3,70 | Currywurst von Dönninghaus € 4,40 inklusive Baguette

BBQ 1

ab 20 Personen

Bratwürstchen | marinierte Schweinenackensteaks und würziges Bauchfleisch

Lachssteaks in der Folie | Folienkartoffeln mit Sour Cream | Kartoffelsalat oder Nudelsalat | Maiskolben

Ketchup, Currydip und Senf | Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade

€ 26,50 pro Person

BBQ 2

ab 20 Personen

Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing

Vitello Tonnato von der Poularde mit Tomatenwürfeln, Kräutern und Kapern

Gemischte Antipasti

Brotkorb mit Butter/ Kräuterbutter

Vom Grill:

Marinierte Schweinenackensteaks | Rinder-Steakhälfte | Hähnchenmedaillons

Lachs in Folie | Riesenchampignons | Maiskolben | Paprika | Folienkartoffeln mit Sour Cream

Auswahl von Grillsaucen und Dips

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse

€ 35,00 pro Person

Gasgrill € 40,00 / Stk – Reinigung € 25,00 oder nach Aufwand – Gasflasche € 20,00/ Stk

<u>Warme Gerichte</u>	Preise pro Person	ab 10 Personen pro Gericht	Geringere Personenzahl nach Absprache !
<u>Schwein - Eichenhof</u>			
Westfälischer Grillschinken mit Sauerkraut und Pfannenkartoffeln			€ 13,90
Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer-Cognacrahm mit Broccoliröschen und Kartoffelgratin			€ 18,90
<u>Rind – ab 15 Personen</u>			
Pfefferpotthast mit Petersilienkartoffeln und Mixed Pickles			€ 14,90
Irische geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce, Spitzkohl und Kartoffelgratin			€ 18,90
<u>Geflügel</u>			
Mit Honig gratinierte Hähnchenschenkel Currysauce gebackene Tandoori-Drillinge und Broccoli			€ 12,50
Medaillons von der Kikok-Hähnchenbrust in Kräutersauce mit Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin			€ 14,50
Geschnetzeltes vom Kikok-Hähnchen in Waldpilzrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle			€ 13,50
<u>Gans saisonbedingt</u>			
Gänsebraten mit Rotkohl, gefülltem Bratapfel und Kartoffelknödel			€ 24,50
<u>Fisch & Meeresfrüchte</u>			
Lachsschnitte auf Dijon –Senf-Sauce Broccoli und Drillinge			€ 16,90
Doradenfilets Tomatenbutter schwarze Oliven Spitzkohl Pfannenkartoffeln			€ 18,50
<u>Pasta und Vegetarisches</u>			
Penne in einer Sauce von Strauchtomaten Schafskäse Oliven Basilikum - veg			€ 10,50
Spinat Quiche			€ 9,50
<u>Vegan</u> Weitere vegane Speisen auf Anfrage!			
Scharfe Mie Nudeln Sesam			€ 8,90

<u>Dessert</u>	ab 8 Personen	Geringere Personenzahl nach Absprache !
Tiramisù		€ 5,20
Mousse au Chocolat mit Fruchtmark		€ 4,80
Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce		€ 4,50
Bayrisch Creme mit Fruchtmark		€ 4,50
Tobleronemousse mit Vanillesauce		€ 5,50
Panna Cotta mit Fruchtmark		€ 4,50

Käse	ab 8 Personen	€ 8,90 pro Person
Käseauswahl mit Weintrauben, Vollkornbaguette, Baguette und Butter		

<u>Getränke</u>	
Pils vom Fass	€ 9,70 / l
Pils vom Fass (Fiege)	€ 11,50 / l
Cola, Fanta, Sprite	€ 5,20 / l
Mineralwasser	€ 4,50 / Fl. 0,75l
Säfte	€ 6,90 / l
Kaffee inkl. Milch und Zucker	€ 10,00 / Kanne / l
Prosecco	€ 19,50 / Fl. 0,75l
Hauswein, weiß	€ 16,50 / Fl. 0,75l
Hauswein, rot	€ 17,50 / Fl. 0,75l

Mitarbeiter

Berechnet ab Abfahrt/Ankunft Strätlingshof – Mindestbeschäftigungsdauer 3 Stunden!

Service-Personal	€ 26,90 Pers./ Std.
Projektleiter	€ 35,00 Pers./ Std.
Köche	€ 36,50 Pers./ Std.

Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

Komplettangebot : Besteck, Geschirr, Gläser, Kaffeegeschirr, Sektgläser	€ 4,90 pro Person
Besteck, Geschirr und Servietten	€ 2,90 pro Person
Einzelpreise auf Anfrage!	
Bierzeltgarnituren / 1 Tisch und 2 Bänke für 8 Personen	€ 14,50/ Garnitur
Bistrotische	€ 12,00/ Stk
Hussen Bistrotische	€ 10,00/ Stk
Buffettische	€ 12,00/ Stk
Stoffservietten	€ 2,50/ Stk
Tischdecken	€ 12,50/ Stk
Duni-Tischdecken	€ 5,50 / STK

Spülgebühren auf Anfrage!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 Tag vor vereinbartem Liefertermin: 80%

Rücktritt am Tag des vereinbarten Liefertermin: **100% jeweils**

des Menue/ Buffetpreises pro Person und des durchschnittlichen Getränkeverzehr 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 € 15,00,

bei einem Bestellwert unter € 100 von € 20,00.

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 € 22,50 – nur nach Absprache.

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

Gerichtsstand ist Bochum.

Tellerbruch € 4,50 // Verlust Besteck € 1,50 // Glasbruch € 3,00