

RESTAURANT | PARTYSERVICE

STRÄTLINGSHOF

Feiern in denkmalgeschütztem Fachwerkkambiente

Altenbochumer Straße 64 | 44803 Bochum | 02349350405
www.straetlingshof.de | reservierung@straetlingshof.de



-Vorschläge gültig ab März 2023

Zum Empfang

Laugenkonfekt	€ 2,00 / Stk
Laugenkonfekt Brie Tiroler Speck Tomatenfrischkäse	€ 2,70 / Stk
Crostinis: Thunfischcreme Tomatencreme Kräuterfrischkäse	€ 3,20 / Stk
Süßes Finger Food – ab 36 Stk pro Sorte	
Brownies klein	€ 3,00 / Stk – ab 36 Stk
Muffins / Schoko oder Zitrone	€ 4,00 / Stk – ab 10 Stk
Cup Cakes Schoko-Vanille Heidelbeer-Vanille	€ 5,50 – ab 30 Stk pro Sorte

Liebe Gäste,

Neu bei uns!

Stellen Sie sich ihr Wunschbuffet zusammen!

Wichtig:

Folgende Buffets sind nur gültig bei der Wahl von Brot, mindestens drei Vorspeisen, zwei Hauptgängen aus Fisch / Fleisch oder Vegetarisch und einem Dessert.

Bitte mailen Sie uns Ihre Auswahl und wir kalkulieren.

Sie planen entspannt, feiern unvergesslich und erinnern sich begeistert.

Alles mit uns!

Individuell, flexibel, engagiert und zuverlässig.

Buffets ab 25 Personen

Brote inklusive zwei Dips oder Butter

Mischbrot

- Fladenbrot
- Französisches Baguette
- Glutenfreies Brot

Zusätzliche Dips / Butter

- Hof Dip (Pikant)
- Butter
- Meersalz Butter
- Pesto Butter
- Tomaten-Kräuter Butter
- Kräuterbutter

Gerne servieren wir den ersten Gang als Tischbuffet, Sie bleiben entspannt sitzen und genießen Ihre Vorspeise, danach wird das Buffet eröffnet!

Vegetarisch

- Gegrillte Champignons / Grana Padano
- Tomate Mozzarella / Pesto / Balsamico
- Gegrillter Schafskäse / Limonen-Chili Öl
- Rote Beete Salat
Lauchzwiebeln / geröstete Kürbiskerne
- Anti Pasti
- Bruschetta (nur als Tischbuffet möglich)

Fisch & Fleisch

- Vitello Tonnato von der Poulardenbrust / Thunfischsauce und Kapern
- Räucherlachs mit Honig Dill Sauce
- Flammlachs / Buche gegart
- Gegrillte Gambas (3 pro Person) / Aioli
- Pflaume / Speckmantel/ 2 Stk
(nur als Tischbuffet möglich)
- Tranchen vom Roastbeef / Tandoori-Remoulade

Salate * inklusive zwei Dressings

- * Rucola Salat
- *Salatbuffet: Blattsalate /Gurke / Tomate / Möhren / Paprika
- * Pflücksalat

Dressings – zusätzliche Dressings

- Kräuterdressing (Vegan)
- Honig-Balsamico-Dressing (Vegan möglich)
- Sesamdressing Vegan





Hauptgänge

Fleisch inklusive einer Sauce Ihrer Wahl

- Schweinefiletmedaillons / Eichenhof *
- Kikok * Hähnchen – Spieße / Tandori Style
- Piccata von der Kikok* Maishähnchenbrust
- Irische Steak Hüfte sous vide gegart
- Roastbeef sous vide gegart
- **Saucen**
 - Kräuterrahm
 - Waldpilzsauce
 - Pfeffersauce
 - Portweinjus
 - BBQ Jus / Jameson Whisky

Fisch inklusive einer Sauce Ihrer Wahl

- Zander mit Kräuterkruste
- Doradenfilets mit Oliven, Kirschtomaten und Zitronenöl
- Gebratenes Lachsfilet mit Kräutersalz

Saucen

Zerlassene Tomatenbutter
Weißweinsauce
Dijon-Senf-Sauce

Vegan – Mindestbestellmenge 20 Personen

- Hot Pot / Gemüsecurry / Kokosmilch / Cashews / Sprossen

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Gewürzkartoffeln
- Zartweizen-Pfanne
- Basmati Duftreis

Gemüse

- Ratatouille
- Mandelbroccoli
- Gartengemüse (Gemüse der Saison)
- Gebratene Pilze mit Sprossen
- Gado Gado Gemüse
/Asiatische Gemüsepfanne mit Erdnüssen und Mungo Sprossen süße Soja Soße

Pasta

- Cremige Gnocchi mit Rucola und Frischkäse /Cherrytomaten, Parmesan, wilder Broccoli
- Penne mit Tomatensugo /Oliven /Kapern/ Schafskäse
- Penne / Lachs / Cherrytomaten / Zucchini

Das gewisse „Etwas-Käse“ buchbar zu jedem Buffet!

Der Käse-Salamander ist ein Käse-Grill (platziert am Buffet), der einen 3kg Raclettekäse zum Schmelzen bringt! Lassen Sie sich Ihre gratinierte Käseportion hobeln passend zu Gemüse, Pasta, Fleisch, Baguette...

3 kg | € 59,50 / ca. für 35 Personen



BBQ Bei Sonne im Biergarten !

Liebe Gäste, folgende BBQ-Preise sind nur gültig bei der Wahl von mindestens drei Vorspeisen, drei Hauptgängen und einem Dessert.

Gerne servieren wir Vorspeisen auch als Tischbuffet!

BBQ-Bufferfs ab 35 Personen / Preise pro Person!

Servicepauschale pro Person bis 50 Gäste	€ 2,00
Grillpauschale / Equipment	€ 35,00

BBQ

Vorspeisen

- Brotsalat
- Focaccia
- Gegrillter Schafskäse
- Anti Pasti
- * Pflück Salat
- Zartweizen Salat mit Gemüse
- Reissalat
- Kartoffelsalat (Öl/Essig oder Mayonaise)
- * Salatbuffet: Blattsalate /Gurke / Tomate / Möhren / Paprika

* Salate inklusive einem Dressing

Dressings – zusätzliche Dressings

- Kräuterdressing (Vegan)
- Honig-Balsamico-Dressing (Vegan möglich)
- Sesamdressing Vegan

BBQ Fleisch

- Rostbratwurst (Dasenbrock)
- Pork Pocke Schweinebauch - slow and low-
- Kikok Hähnchen Steak
- Irische Steakhüfte im Ganzen
- Roastbeef im Ganzen
- Piri Piri Hühnchen
- Spare Ribs St. Louis Cut
- Pulled Beef Burger
- Beef Brisket / geräuchert (Rinderbrust)

BBQ Fisch

- Flammlachs Classic | Meersalz | Kräutern
- Lachs Steaks
Limetten Öl / Cherrytomaten
- Pulpo mit Knoblauch (Preis auf Anfrage)

Dips

- Jameson BBQ-Sauce
- Aioli
- Sourcreme
- Kartoffel Creme
- Ketchup / Mayo / Senf
- Hof Dip (Pikant)
- Meersalz Butter
- Pestobutter
- Kräuterbutter
- Pfefferbutter

Beilagen

- Texas Pfanne
Mais / Bohnen / Speck / Paprika
- Hof Kartoffelecken
- Gegrillte Champignons
- Gefüllte Riesen Champignons
(Knoblauch / Frischkäse)
- Grill Gemüse saisonal
- Chilli Sin Carne (Soja) - vegan
- Gewürzkartoffeln

* KIKOK:

Tierwohl durch mehr Platz und Bewegung! Entsprechend der EG-Norm werden weniger Tiere je m² Stallfläche gehalten. Im Zusammenspiel mit der leichten Fütterung regt es die Tiere zum Laufen und Scharren an. Für mehr Wohlbefinden stehen den Hähnchen Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohhallen, Einstreuautomaten oder Schaukeln zur Verfügung. Mehr Geschmack durch langsames Wachstum, Kikok-Futter enthält weniger Fett und Protein. Die Reduktion des Energiegehaltes im Futter wirkt wie eine Diät. Der Kreislauf wird entlastet, das Fleisch wird fester und aromatischer. Sorgenloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika. Die schonende Fütterung und Aufzucht macht die Tiere weniger krankheitsanfällig als konventionelle Masthähnchen. Herkunftsgarantie durch die Kikok-Aufzuchtbetriebe. Die gezielte Auswahl der regionalen Kikok-Aufzüchter gewährleistet die verlässliche Herkunft und kurze Transportwege. Das wird durch regelmäßige, neutrale Kontrollen eines externen Institutes sichergestellt. Alle Infos unter: www.borgmeier.com/kikok/

*Eichenhof:

Unser Schweinefilet stammt aus artgerechter Tierhaltung! Immer mehr Verbraucher möchten wissen, wie das Fleisch erzeugt wurde, das auf ihren Tisch kommt. Sie fragen: Wie sind die Tiere aufgewachsen? Was haben sie zu fressen bekommen? Ging es ihnen gut? Alle Informationen unter: www.eichenhof.net Die Eichenhof-Fleischermeister können alle Fragen beantworten, denn sie wissen, dass ihr Qualitätsfleisch innerhalb einer vollständig geschlossenen Erzeugungskette produziert wird. Dazu gehören 500 bäuerliche Familienbetriebe, ein eigener Schlachthof, ein eigenes Fuhrunternehmen und die 150 lizenzierten Eichenhof-Fachgeschäfte. Die Eichenhof-Qualität können Sie mit jedem Bissen schmecken und genießen!

Dessert

- Cheesecake Creme
- Obstsalat
- Beeren Kaltschale
- Gegrillte Ananas mit Minze und Mandeln / nur beim BBQ möglich
- Creme Brülée
- Panna Cotta mit Frucht Mark
- Toblerone Mousse
- Beeren Tiramisu

Eis | mit Krokant

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeere
- Pistazie
- Stracciatella

Sorbet | Krokant

- Himbeere
- Mango
- Erdbeere
- Zitrone

Saucen zum Eis

- Salziges Karamell
- Schoko-Baileys
- Fruchtmark
- Eierlikörsauce
- Sahne

Mitternachtssnacks – Preise pro Person

- Currywurst € 5,50
- Hot Dog Station € 6,90
- Unsere deftige Hochzeitstorte !
Deftiges auf einer Etage angeordnet!
Mettwürstchen – Frikadellen – Gouda-Spieße –
Laugenkonfekt – Chips – Flips € 12,90 pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE

Liebe Gäste,
wir empfehlen bei allen Feiern eine Einzelabrechnung der Getränke, dabei können wir Ihnen nach persönlicher Absprache (Beginn Feier, Auswahl Getränke, Gästestruktur) den ungefähren Getränkeverbrauch pro Person angeben. Falls Sie doch eine Pauschale wünschen, hier mögliche Angebote:

Getränkepauschale | 8 Stunden | Preise pro Person

Prosecco | Strätlingshofaperitif
Cola, Mirinda, Seven Up, Apfelschorle, Säfte | Mineralwasser | Kaffeespezialitäten
Biere (Krombacher Erdinger/ auch alkoholfrei)
Weißwein / Rosé / Rotwein

€ 55,50 – danach Einzelabrechnung
€ 59,50 – mit Fiege Pils | danach Einzelabrechnung
+ € 6,50 für Hochprozentiges (3 zur Wahl: Ramazzotti, Obstler, Jägermeister, Williamsbirne, Baileys)

+ jede weitere Stunde € 6,50 pro Person
Berechnungsgrundlage: Gebuchte Stundenzahl & reservierte Personenzahl – genaue Angabe 7 Tage vorher

Feiern können Sie bei uns bis 2.30h!

Sonstige Kosten:

Energiepauschale bei Feiern	€ 30,00 / pro Feier
Freie Trauungen im Heuboden	€ 350,00 Raummiete
Krümme/geld/ Teller/geld	€ 3,50 - € 5,50 pro Person / Absprache
Menuekarten /gerollt/ DIN A 4	€ 0,50 / Stk
Beamer / Leihgebühr	€ 25,00
Hausdeko	ohne Berechnung
Schuckergeld / eigene Candybar	€ 1,00 / Pers
Hochzeitstorte Feuerwerk	€ 8,50 / Stk
Dekorationsgebühr bei Hochzeiten	€ 50,00 / nach Absprache
Unvorhergesehener Mehraufwand	€ 25,00 / 30 min
Hofservietten	ohne Berechnung
Stoffservietten	€ 0,80 / Stk
Silberständer	€ 0,50 / Stk
Tischdecken / 2-10er Tisch	€ 25,50 /Stk

Kinder:

Bis 3 Jahre ohne Berechnung, ab 4 Jahre gestaffelter / anteiliger Buffetpreis oder Kinderkarte

Buchung Sonntagsbrunch	€ 34,00
Eigener Brunch 20- 30 Pers.	+ € 10,00
Eigener Brunch / ab 30 Pers	+ € 5,00
Kaffee/flat10.30-14.30	+ € 4,50

Unsere Empfehlungen für eine perfekte Feier

Hochzeitsfotografie

Sebastian Drolshagen | Fotograf | 0231 92698123 | www.eure.photos

Torten

Bäckerei Wickenburg | Wittener Straße 228 | 0234 352086
www.wickenburg1896.de

Musik

Marcel Wrede | DJ, Sound and Light: 015122365053 | www.soundofexplosion.de

Sascha Gerson | 01704138300 | www.four-for-music.de

Gospelhochzeit! Freie Trauungen & Gospeltrain | 01773076609 | www.thegospeltrain.de

Blumen:

Axel Klodt Floristik | Schloßstrasse 102 | 44795 Bochum | (0) 234 471696 | www.axel-klodt.de

Reisen:

Schmidt & Partner Reisebüro GmbH | Kortumstr.37 | 0234 96180-0 | www.flittern.net

Grafik :

Ramona Schrott • Illustration & Kommunikationsdesign
Hochzeitskarten und mehr: individuell gestaltete Einladungen | Danksagungen | Menuekarten...
hello@rsdsgn.de | www.rsdsgn.de | 0151 252 156 01

Hochzeits- / Gästebücher:

Buchbinderei Beckmann | Alte Wittener Str. 22 | 0234/97648410 | www.buchbinderei-beckmann.de

Hotels:

Hotel Fortmann Wiesmann | Castroperstr.191 | Bochum | 0234-591065 | www.hotel-wiesmann.de

Hotel Excelsior | Max-Greve-Straße 32-34 | Bochum | 0234 95550 | www.hotel-excelsior-bochum.de

Bed & Breakfast

Bed and Breakfast Grosche | Goerdtr. 37 | 44803 Bochum | 01523 1754104
<http://www.bed-breakfast-bochum.de> | info@bed-breakfast-bochum.de