

STRÄTLINGSHOF

PARTYSERVICE

Altenbochumer Straße 64 - 44803 Bochum
Fon 0234 9350405



RESTAURANT & BIERGARTEN
VERANSTALTUNGSRÄUME
für Feiern & Tagungen 10-200 Personen

www.straetlingshof.de
info@straetlingshof.de

Ausgabe 2021

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

Finger Food ab 14 Teilchen pro Sorte Preise pro Stück

vegetarisch

| | |
|--|--------|
| Brie auf Körner-Baguette mit Trauben und Walnüssen | € 2,20 |
| Spießchen vom Minimozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum | € 2,45 |
| Ziegenkäsetaler auf Feigensenf | € 2,90 |
| Gefüllter Kräutercrepe | € 2,50 |

Fleisch / Geflügel

| | |
|--|--------|
| Roastbeef mit Remoulade auf Baguette | € 3,30 |
| Backpflaumen mit Bacon | € 2,35 |
| Schnitzelchen mit Limettenfilet | € 3,00 |
| Hähnchenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle | € 3,30 |
| Kikok-Hähnchen-Spieß mit Erdnuss-Chili-Dip | € 2,90 |
| Minifrikadellen-Spiess | € 2,60 |

Fisch/ Meeresfrüchte

| | |
|--|--------|
| Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs Spieß | € 3,30 |
| Lachstartar auf Pumpernickel-Taler | € 3,00 |
| Gamba-Spiess | € 3,60 |

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

| | |
|----------------------------|--------|
| Kartoffel-Speck-Salat | € 2,50 |
| Mediterraner Nudelsalat | € 2,70 |
| Garnelencocktail | € 3,60 |
| Bauernsalat mit Schafskäse | € 3,00 |
| Anti Pasti Salat | € 3,00 |

Ideal für Stehempfänge!!!!

Salate aus dem Tumbler | Preise inklusive Tumbler und Gabel – 15 Gläser pro Sorte

| | |
|---|--------|
| Omas Kartoffelsalat mit Fleischwurst, Mayonnaise, Gurke und Ei | € 5,50 |
| Kartoffel-Speck-Salat mit Lauchzwiebeln | € 5,50 |
| Nudelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei | € 5,50 |
| Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse | € 5,80 |

Süßes Finger Food | ab 15 Personen pro Sorte

| | |
|--|--------|
| Obstspieße mit Schoko überzogen | € 3,30 |
| Brownies mit weißer Schokolade überzogen | € 2,90 |
| Minimuffins – ab 30 Stk möglich | € 2,80 |
| Käsekuchlein | € 3,00 |

Laugenkonfekt | pro Sorte ab 15 Stk

| | |
|--|--------|
| Serranoschinken Schnittlauchcreme Brie | € 2,30 |
|--|--------|

Crostini mit Olivenöl gebacken | pro Person 4 Crostinis | ab 15 Personen

| | |
|--|-------------------|
| Tomatenfrischkäse Thunfischcreme Putenbrust Baguettesalami | € 8,80 pro Person |
|--|-------------------|

Canapés | pro Person 5 Canapés | ab 15 Personen

| | |
|---|--------------------|
| Roastbeef mit Cornichons Rauchlachs mit Sahnemeerrettich Brie mit Trauben und Walnüssen Entenbrust mit Preiselbeersahne Serranoschinken mit Paprika | € 16,50 pro Person |
|---|--------------------|

Wrap | ca. 10 cm | ab 14 Stk / nur "gerade" Stückanzahl bestellbar

| | |
|----------------|--------------|
| Curry Pute | |
| Thunfisch Ei | |
| Veggie | € 5,50 / STK |

Sandwichecken | 3 Lagen | ab 14 Stk / nur "gerade" Stückanzahl bestellbar

| | |
|-------------------|--------------|
| Lachs Senf-Dill | |
| Käse Schinken | |
| Brie Rucola | € 5,50 / STK |

Salate+ Suppen Preise pro Portion ab 10 Personen

Salate

| | |
|--|--------|
| Salatbuffet mit einem Dressing Ihrer Wahl | € 6,20 |
| Rucolasalat mit Honig-Balsamicodressing, Parmesan und Croutons | € 6,40 |

Dressing: Honig-Balsamicodressing / Kräuterdressing - vegan

Suppen

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

| | |
|---|--------|
| Tomatensuppe | € 4,50 |
| Curry-Ingwer-Süppchen | € 4,50 |
| Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden | € 4,90 |

Brunchbuffet

Hof-Brunchbuffet

ab 20 Personen | 15-20 Personen + € 2,50

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
Pfannenkartoffeln und Marktgemüse
Pasta mit Lachswürfeln und Pestosauce

Dessert

Vanillecreme mit Fruchtmarmelade | Schokomousse € 28,50 pro Person

BUFFETS

Westfälisches Partybuffet ab 15 Personen

Hackbällchen mit Barbecuesauce | Kleine panierte Putenschnitzel
Rote-Beete-Salat mit Kürbiskernen | Rauchlachs mit Honig-Senfauce
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 € 28,50 pro Person

Hof-Klassiker

ab 15 Personen

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

Warm : Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer-Cognac-Sauce (Eichenhof-Schweinefilet)

Lachssteak mit Dijon-Senf-Sauce

Kartoffelgratin und Mandel-Broccoli

Dessert aus dem Weckglas : Karamellisierte Vanillecreme | Tobleronemousse € 39,00 pro Person

Buffet Italy

ab 20 Personen

Gemischte Antipasti | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | Gefüllte milde Pfefferschoten mit Schafskäse
Vitello Tonnato von der Poularde mit Thunfischsauce, Kapern und Kräutern
Salatbuffet mit Honig-Balsamico Dressing | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter
Warm : Piccata vom Kikok Hähnchen (in der Parmesan-Eihülle) auf Pesto-Gnocchi
Doradenfilets mit Tomatenbutter und schwarzen Oliven
Pfannenkartoffeln mit grobem Meersalz | Ratatouille
Dessert : Tiramisù | Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

€ 42,50 pro Person

BBQ

Wurst-Party

ab 30 Personen

Currywurstchen € 3,90 | Currywurst von Dönninghaus € 4,70 inklusive Baguette

BBQ 1

ab 25 Personen

Bratwurstchen | marinierte Schweinenackensteaks und würziges Bauchfleisch
Flammlachs | Pfannenkartoffeln mit Sour Cream | Nudelsalat | Maiskolben
Ketchup, Currydip und Senf | Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade

€ 29,50 pro Person

BBQ 2

ab 25 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-Steakhüfte | Hähnchenmedaillons
Flammlachs | Riesenchampignons | Maiskolben | Paprika | Pfannenkartoffeln mit Sour Cream
Auswahl von Grillsaucen und Dips
Dessert
Tobleronemousse

€ 41,50 pro Person

Gasgrill € 75,00 / Stk – Reinigung € 25,00 oder nach Aufwand – Gasflasche € 20,00/ Stk

Warme Gerichte

Preise pro Person ab 10 Personen pro Gericht

Geringere Personenzahl nach Absprache! Saisonale Speisen wie z.B. Grünkohl auf Anfrage!

| | |
|--|--------------------|
| Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffer-Cognacrahm_ Broccoli und Pfannenkartoffeln | € 20,90 |
| Irische geschmorte Ochsenschwanz mit Rotweinsauce Gartengemüse Kartoffelgratin | € 22,90 |
| Medaillons von der Kikok-Hähnchenbrust Pfeffersauce Gartengemüse und Kartoffelgratin | € 17,50 |
| Gänsebraten Rotkohl Marzipan-Bratapfel und Kartoffelknödel | Saisonpreis |
| Lachsfilet Dijon –Senf-Sauce Broccoli und Altenbochumer Pfannenkartoffel | € 18,90 |
| Pasta Sauce von Strauchtomaten Schafskäse Oliven Basilikum - veg | € 11,50 |
| Spinat Quiche | € 10,20 |
| Veganer Hot Pot Reis | € 12,50 |

Dessert aus dem Weckglas

ab 10 Gläser

| | |
|--|--------|
| Tiramisù | € 3,50 |
| Mousse au Chocolat mit Fruchtmarmelade | € 3,50 |
| Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade | € 3,20 |
| Tobleronemousse mit Vanillesauce | € 3,50 |
| Panna Cotta mit Fruchtmarmelade | € 3,30 |

Getränke

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Pils vom Fass | € 10,50 / l |
| Pils vom Fass (Fiege) | € 12,50 / l |
| Pepsi, Mirinda, Seven up | € 5,50 / l |
| Mineralwasser | € 4,90 / Fl. 0,75l |
| Säfte | € 7,90 / l |
| Kaffee inkl. Milch und Zucker | € 11,00 / Kanne / l |
| Prosecco | € 19,50 / Fl. 0,75l |
| Hauswein, weiß | € 18,50 / Fl. 0,75l |
| Hauswein, rot | € 20,50 / Fl. 0,75l |

Mitarbeiter **Berechnet ab Abfahrt/Ankunft Strätlingshof – Mindestbeschäftigungsdauer 3 Stunden!**

| | |
|------------------|---------------------|
| Service-Personal | € 29,50 Pers./ Std. |
| Projektleiter | € 38,50 Pers./ Std. |
| Köche | € 38,50 Pers./ Std. |

Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

| | |
|---|-------------------|
| Komplettangebot : Besteck, Geschirr, Gläser, Kaffeegeschirr, Sektgläser | € 6,00 pro Person |
| Besteck, Geschirr und Servietten | € 3,80 pro Person |
| Einzelpreise auf Anfrage! | |
| Bierzeltgarnituren / 1 Tisch und 2 Bänke für 8 Personen | € 15,50/ Garnitur |
| Bistrotische | € 15,50/ Stk |
| Hussen Bistrotische | € 15,50/ Stk |
| Buffettische | € 12,00/ Stk |
| Stoffservietten | € 3,90/ Stk |
| Tischdecken | € 16,50/ 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 5 Tage vorher. Bestellungen über 20 Personen 10 Tage 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 € 25,00, unter € 500,00 von € 15,00

bei einem Bestellwert unter € 100 von € 32,50

Sonntags und an Feiertagen + € 17,50

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 € 30,00 – 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