

# STRÄTLINGSHOF

# PARTYSERVICE

Altenbochumer Straße 64 - 44803 Bochum  
Fon 0234 9350405



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

[www.straetlingshof.de](http://www.straetlingshof.de)  
[reservierung@straetlingshof.de](mailto:reservierung@straetlingshof.de)

**Ausgabe 2022**

bis mindestens gültig bis Juni 2022

Liebe Gäste!

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

## **Finger Food** ab 15 Teilchen pro Sorte Preise pro Stück

### vegetarisch

Brie auf Körner-Baguette mit Trauben und Walnüssen	€ 2,40
Spießchen vom Minimozzarella und Cherrytomaten mit Basilikum	€ 2,60
Ziegenkäsetaler auf Feigensenf	€ 2,90
Gefüllter Kräutercrepe	€ 2,90

### Fleisch / Geflügel

Roastbeef mit Remoulade auf Baguette	€ 3,50
Backpflaumen mit Bacon	€ 2,50
Schnitzelchen mit Limettenfilet	€ 3,50
Hähnchenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle	€ 3,50
Kikok-Hähnchen-Spieß mit Erdnuss-Chili-Dip	€ 3,20
Minifrikadellen-Spiess	€ 2,90

### Fisch/ Meeresfrüchte

Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs   Spieß	€ 3,80
Lachstartar auf Pumpernickel-Taler	€ 3,50
Gamba-Spiess	€ 4,20

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

Kartoffel-Speck-Salat	€ 2,90
Mediterraner Nudelsalat	€ 2,90
Garnelencocktail	€ 4,00
Bauernsalat mit Schafskäse	€ 3,50
Anti Pasti Salat	€ 3,50

### **Ideal für Stehempfänge!!!!**

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

Omas Kartoffelsalat mit Fleischwurst, Mayonnaise, Gurke und Ei	€ 6,90
Kartoffel-Speck-Salat mit Lauchzwiebeln	€ 6,90
Nudelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei	€ 6,90
Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse	€ 6,90

#### Süßes Finger Food | ab 15 Personen pro Sorte

Obstspieße mit Schoko überzogen	€ 3,70
Brownies mit weißer Schokolade überzogen	€ 3,80
Minimuffins – ab 30 Stk möglich	€ 3,50

#### Laugenkonfekt | pro Sorte ab 15 Stk

Serranoschinken   Schnittlauchcreme   Brie	€ 2,60
--	--------

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

Tomatenfrischkäse   Thunfischcreme   Putenbrust   Baguettesalami	€ 8,90 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	€ 19,50 pro Person
---	--------------------

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

Curry   Pute	
Thunfisch   Ei	
Veggie	€ 6,90 / STK

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

Lachs   Senf-Dill	
Käse   Schinken	
Brie   Rucola	€ 6,90 / 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	€ 6,80

**Dressing:** Honig-Balsamicodressing / Kräuterdressing - vegan

### **Suppen**

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

Tomatensuppe	€ 4,90
Curry-Ingwer-Süppchen	€ 4,90
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden	€ 5,60

## Brunchbuffet

### **Hof-Brunchbuffet**

**ab 30 Personen | 20-25 Personen + € 3,90**

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 Fruchtmark | Schokomousse € 35 pro Person

## BUFFETS

### **Westfälisches Partybuffet** ab 20 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 Fruchtmark € 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 € 44,00 pro Person

### **Buffet Italy** ab 30 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

€ 47,00 pro Person

### **BBQ**

#### **Wurst-Party** ab 30 Personen

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

#### **BBQ 1** ab 30 Personen

Bratwürstchen | 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

€ 31,50 pro Person

#### **BBQ 2** ab 35 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

€ 44,50 pro Person

Gasgrill € 95,00 / 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

Medaillons von der Kikok-Hähnchenbrust | Pfeffersauce | Gartengemüse und Kartoffelgratin € 17,50

Lachsfilet | Dijon –Senf-Sauce | Broccoli und Altenbochumer Pfannenkartoffel € 18,90

Pasta | Sauce von Strauchtomaten | Schafskäse | Oliven | Basilikum - veg € 11,50

Vegane Speisen auf Anfrage

### **Dessert aus dem Weckglas**

ab 10 Gläser

Tiramisù € 3,80

Mousse au Chocolat mit Fruchtmarmelade € 3,80

Bayrisch Creme mit Fruchtmarmelade € 3,80

Tobleronemousse mit Vanillesauce € 3,90

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade € 3,80

## Getränke

Pils vom Fass	€ 12,50 / l
Pils vom Fass ( Fiege )	€ 14,50 / l
Pepsi, Mirinda, Seven up	€ 5,90 / l
Mineralwasser	€ 4,90 / Fl. 0,75l
Säfte	€ 9,90 / l
Kaffee inkl. Milch und Zucker	€ 12,00 / Kanne / l
Prosecco	€ 21,50 / Fl. 0,75l
Hauswein, weiß	€ 19,50 / Fl. 0,75l
Hauswein, rot	€ 21,50 / Fl. 0,75l

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

Service-Personal	€ 33,50 Pers./ Std.
Projektleiter	€ 40,00 Pers./ Std.
Köche	€ 42,00 Pers./ Std.

## Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

Komplettangebot : Besteck, Geschirr, Gläser, Kaffeegeschirr, Sektgläser	€ 6,00 pro Person
Besteck, Geschirr und Servietten	€ 4,00 pro Person
Einzelpreise auf Anfrage!	
Bierzeltgarnituren / 1 Tisch und 2 Bänke für 8 Personen	€ 19,50/ Garnitur
Bistrotische	€ 17,50/ Stk
Hussen Bistrotische	€ 17,50/ Stk
Buffettische	€ 15,00/ Stk
Stoffservietten	€ 4,00/ Stk
Tischdecken	€ 19,50/ Stk
Duni-Tischdecken	€ 6,50 / STK

## Spülgebühren auf Anfrage!

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Bei Bestellung mit einem Wert über 1000 € erbiten 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 erbiten, 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 € 4,90 // Verlust Besteck € 1,50 // Glasbruch € 3,00