

# 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 November 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   Trauben   Walnüsse	€ 2,65
Spießchen vom Minimozzarella und Cherrytomaten   Basilikum	€ 2,90
Ziegenkäsetaler auf Feigensenf	€ 3,20
Gefüllter Kräutercrêpe	€ 3,20
Zucchini Salat mit Pesto Rosso   geröstete Kerne	€ 3,85
Tortilla Würfel   Kartoffel   Bergkäse   Rosmarin	€ 3,20
Zartweizen Salat   Feige   Zuckerschoten	€ 3,20
Quinoa mit grünem Spargel   Feta	€ 3.20

#### Fleisch / Geflügel

Roastbeef Röllchen   Remoulade   Rucola   Kohlrabi	(Spieß)	€ 4,40
Backpflaumen   Bacon	(Spieß)	€ 2,90
Schnitzelchen   Limettenfilet		€ 3,80
Hähnchenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle		€ 3,90
Minifrikadellen-Spieß		€ 3,20
Lammfilet im Kräuterduft   Wildreis Talern   Schafskäse		€ 4,40
Rumpsteak Strindberg mit Garnele	(Spieß )	€ 4,50
Karotten-Kartoffelpuffer   Knusper-Pocke   Birne   Chili		€ 4,50
Datteln im Chorizo Mantel   Pesto Rosso		€ 3,50
Blutwurst Praline   Apfel Kartoffelsalat   Röstzwiebeln		€ 3,50
Entenkonfekt   Sesam   Rote Bete		€ 4,50

#### Fisch/ Meeresfrüchte

Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs	(Spieß)	€ 4,30
Lachstartar auf Pumpenickel-Taler		€ 3,90
Gamba-Spieß		€ 4,60

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

Kartoffel-Speck-Salat	€ 3,20
Mediterraner Nudelsalat	€ 3,20
Garnelencocktail	€ 4,40
Bauernsalat mit Schafskäse	€ 3,85
Anti Pasti Salat	€ 3,85

#### Ideal für Stehempfänge!!!!

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

Omas Kartoffelsalat   Fleischwurst   Mayonnaise   Gurke   Ei	€ 7,50
Kartoffel-Speck-Salat   Lauchzwiebeln	€ 7,50
Nudelsalat   Mayonnaise   Gurke   Ei	€ 7,50
Bauernsalat   Paprika   Gurke   Tomate   Zwiebel   Schafskäse	€ 7,50

#### Süßes Finger Food

#### ab 15 Personen pro Sorte

Obstspieße mit Schoko überzogen	€ 4,10
Brownies mit weißer Schokolade überzogen	€ 4,20
Minimuffins – ab 30 Stk möglich	€ 3,85
Mascapone Beeren Creme   Passionsfrucht   Mango Salat	€ 3,85

### Laugenkonfekt

pro Sorte ab 15 Stk

Serranoschinken | Schnittlauchcreme | Brie € 2,80

### Crostini mit Olivenöl gebacken

ab 15 Personen | pro Pers. 4 Stk

Tomatenfrischkäse | Thunfischcreme | Putenbrust | Baguettesalami | 4Stk € 9,90

### Canapés

ab 15 Personen | pro Pers. 5 Stk

Roastbeef mit Cornichons | Rauchlachs mit Sahnemeerrettich | Brie mit Trauben und Walnüssen | Entenbrust mit Preiselbeersahne | Serranoschinken mit Paprika | 5 Stk € 19,50

### Wrap | ca. 10 cm

ab 14 Stk | nur "gerade" Stückanzahl bestellbar

Curry | Pute € 7,30

Thunfisch | Ei € 7,30

Rinder Steak | Salsa | Geschmorte Paprika | Pflücksalat € 9,30

Sesam Hähnchen | Honig-Chili Dip | Avocado € 8,30

Pulled Pork | BBQ Sauce | Cole Slaw € 8,30

Gegrillte Aubergine | Zucchini | Grana Padano | Hummus € 8,30

Flammlachs | Curry Gemüse | Zitronen Melisse Dip € 8,30

### Salate+ Suppen Preise pro Portion

ab 10 Personen

#### Salate

Salatbuffet mit einem Dressing Ihrer Wahl € 6,50

Rucolasalat | Honig-Balsamico-Dressing | Parmesan | Croutons € 7,20

**Dressing:** Honig-Balsamico-Dressing | Kräuter-Dressing - vegan

#### Suppen

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

Tomatensuppe € 5,80

Curry-Ingwer-Süppchen € 5,80

Westfälische Kartoffelsuppe | Mettenden € 6,20

## Brunchbuffet

### Hof-Brunchbuffet

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

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

#### **Warm**

Hähnchenfilets | Pfeffersauce  
Pfannenkartoffeln | Marktgemüse  
Pasta | Lachswürfel | Pestosauce

#### **Dessert**

Vanillecreme mit Fruchtmarmelade | Schokomousse

€ 36,50 pro Person

## **BUFFETS**

### **Westfälisches Partybuffet**

ab 20 Personen

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

**Warm:** Knuspriger Grillschinken | Pfannenkartoffeln | Sauerkraut oder Krautsalat

**Dessert:** Bayrisch Creme | Fruchtmarmelade

€ 29,50 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 | Butter | Kräuterbutter | Schmalz  
**Warm:** Schweinefiletmedaillons | Pfeffer-Cognac-Sauce ( Eichenhof-Schweinefilet)

Lachssteak | Dijon-Senf-Sauce  
Kartoffelgratin | Mandel-Broccoli

**Dessert aus dem Weckglas :** Karamellisierte Vanillecreme | Tobleronemousse

€ 45,50 pro Person

### Buffet Italy

ab 30 Personen

Gemischte Antipasti | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | Gefüllte milde Pfefferschoten mit Schafskäse  
Vitello Tonnato von der Poularde | Thunfischsauce | Kapern | Kräuter  
Salatbuffet mit Honig-Balsamico Dressing | Brotkorb | Kräuterbutter | Butter

**Warm:** Piccata vom Kikok Hähnchen ( in der Parmesan-Eihülle) auf Pesto-Gnocchi

Doradenfilets | Tomatenbutter | schwarze Oliven  
Pfannenkartoffeln | grobes Meersalz | Ratatouille

**Dessert:** Tiramisù | Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

€ 48,50 pro Person

## **BBQ**

### **Wurst-Party**

**ab 30 Personen**

Currywurstchen | Baguette

€ 4,50

Currywurst von Dönninghaus | Baguette

€ 5,20

### **BBQ 1**

**ab 30 Personen**

Bratwürstchen | marinierte Schweinenackensteaks | würziges Bauchfleisch

Flammlachs | Pfannenkartoffeln | Sour Cream | Nudelsalat | Maiskolben

Ketchup | Currydip | Senf | Brotkorb | Butter | Kräuterbutter

Bayrisch Creme | Fruchtmark

€ 32,50 pro Person

### **BBQ 2**

**ab 35 Personen**

Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing

Vitello Tonnato von der Poularde | Tomatenwürfel | Kräuter | Kapern

Gemischte Antipasti

Brotkorb mit Butter | Kräuterbutter

#### **Vom Grill:**

Marinierte Schweinenackensteaks | Rinder-Steakhüfte | Hähnchenmedaillons

Flammlachs | Riesenchampignons | Maiskolben | Paprika | Pfannenkartoffeln | Sour Cream

Auswahl von Grillsaucen und Dips

#### **Dessert**

Tobleronemousse

€ 45,50 pro Person

Gasgrill € 120,00 / Stk – Reinigung € 40,00 oder nach Aufwand – Gasflasche € 49,00/ 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 | Pfannenkartoffeln

€ 22,50

Medaillons von der Kikok-Hähnchenbrust | Pfeffersauce | Gartengemüse | Kartoffelgratin

€ 20,50

Lachsfilet | Dijon –Senf-Sauce | Broccoli | Altenbochumer Pfannenkartoffel

€ 22,50

Pasta | Sauce von Strauchtomaten | Schafskäse | Oliven | Basilikum - veg

€ 14,50

Vegane Speisen auf Anfrage

## **Dessert aus dem Weckglas**

**ab 10 Gläser**

Tiramisù

€ 4,00

Mascapone Beeren Creme

€ 4,00

Bayrisch Creme | Fruchtmark

€ 4,00

Tobleronemousse | Vanillesauce

€ 4,30

Panna Cotta | Fruchtmark

€ 3,00

## Getränke

Pils vom Fass	€ 13,70 / l
Pils vom Fass ( Fiege )	€ 15,90 / l
Pepsi   Mirinda   Seven up	€ 6,50 / l
Mineralwasser	€ 5,40 / Fl. 0,75l
Säfte	€ 10,90 / l
Kaffee inkl. Milch   Zucker	€ 13,20 / Kanne / l
Prosecco	€ 23,60 / Fl. 0,75l
Hauswein   weiß	€ 21,40 / Fl. 0,75l
Hauswein   rot	€ 23,60 / Fl. 0,75l

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

Service-Personal	€ 36,50 Pers./ Std.
Projektleiter	€ 49,00 Pers./ Std.
Köche	€ 49,00 Pers./ Std.

## Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

Komplettangebot: Besteck   Geschirr   Gläser   Kaffeegeschirr   Sektgläser	€ 6,90 pro Person
Besteck   Geschirr   Servietten	€ 4,50 pro Person
Einzelpreise auf Anfrage!	
Bierzeltgarnituren / 1 Tisch und 2 Bänke für 8 Personen	€ 24,00/Garnitur
Bistrotische	€ 19,50/Stk
Hussen Bistrotische	€ 19,50/Stk
Buffettische	€ 20,00/Stk
Stoffservietten	€ 4,00/Stk
Tischdecken	€ 19,50/Stk
Duni-Tischdecken	€ 9,50/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 € 35,00, unter € 500,00 von € 25,00**

**bei einem Bestellwert unter € 100 von € 40,00**

**Sonntags und an Feiertagen + € 30,00**

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 € 40,00 – nur nach Absprache.**

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

Tellerbruch € 5,50 // Verlust Besteck € 2,00 // Glasbruch € 4,00