

# LEITFADEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Liebe Gäste,

unbeschwert und sorgenfrei eine Hochzeit oder eine andere größere Veranstaltung zu organisieren, ist nicht leicht. Sie haben mit uns den richtigen Partner ausgewählt, der auf Ihre individuellen Wünsche eingehen kann. Von **A** wie Animation für Kinder über **S** wie Shuttleservice bis **Z** wie Zauberkünstler können wir all Ihre besonderen Wünsche erfüllen, damit dies für Sie ein unvergesslicher Tag wird.

Diese Menüvorschläge sollen Ihnen nur einen ersten Einblick verschaffen. Selbstverständlich beraten wir Sie bei individuellen und besonderen Vorstellungen. Unsere Küchencrew steht für Sie bereit!

Es erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau und kreative Besonderheiten. Unser Küchenteam verwendet ausschließlich beste Qualität, was unseren Menüs Einzigartigkeit verleiht.

Lassen Sie sich von unseren sensationellen Speisen verzaubern und seien Sie bei uns gut aufgehoben.

Das gesamte Team der Al-Hami Service GmbH freut sich, Ihnen einen angenehmen und unvergesslichen Tag zu bereiten.

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

## Snacks für Empfänge:

Laugenbrezel, gebuttert	1,50 € p.P.
Lachstartar auf Landbrottaler	2,00 € p.P.
Canapés, versch. belegt	3,50 € p.P.
Gefüllte Wraps mit Lachs	3,00 € p.P.
Gebratene Entenbrustscheiben auf Asia-Lauch Salat	4,50 € p.P.
Rhöner Tapas	
Marinierte Fleischbällchen	
Kleines Bratwürstchen mit Dörrfleisch umwickelt	
Minischnitzel mit Coctailtomate	
Goudawürfel mit Weintraube	4,20 € p.P.
Italienische Snacks	
Auberginenröllchen gefüllt	
Bruschetta mit Tomaten	
Spianata mit Rucola	
Gorgonzolacreme mit Birne	4,80 € p.P.
Spanische Tapas	
Kartoffel-Tortillia mit Paprika und Lauchzwiebeln	
Oliven mit Kräutern und Knoblauch	
Seranoschinken mit gehobeltem Parmesan	
Gamba am Spieß	5,50 € p.P.

## Sektempfang

Starlight Sektempfang	
Hausmarke Sekt, Aperol, Holundersirup	
Orangensaft und Sodawasser	4,50 € p.P.
Champagner Empfang	
Champagner mit frisch gepresstem Orangensaft	14,50 € p.P.

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

## Kleine Köstlichkeiten

Rhöner Fingerfood		
Hähnchencrossies		
Partyfrikadellen		
Käsesticks mit Weintrauben		
Kleine Bratwürstchen		
Geflügelspießchen mit Ananas		
Frisches Baguette, verschiedene Dips	z.B. für 200 Pers.	11,00 € p.P. (13,09 € inkl. MwSt.)
Fingerfood aus Fernost		
Blätterteigteilchen gemischt		
Räucherlachs in Crêpes mit Frischkäse		
Hähnchenbrust im Knuspermantel		
Tomaten-Mozzarella-Spieß		
Feta-Spianata-Olivenspieß		
Datteln im Speckmantel		
Garnelen im Knuspermantel		
Käsewürfel mit Weintrauben		
marinierte Fleischbällchen		
Frühlingsrollen mit Asiasoße		
Frisches Baguette	z.B. für 200 Pers.	16,00 € p.P. (19,04 € inkl. MwSt.)
Fingerfood de Luxe		
Räucherlachs in Crêpes mit Frischkäse		
Garnelen im Knuspermantel		
Tafelspitz mit Balsamicogemüse		
Vitello tonnato		
Entenbrust auf Hirtensalat		
Hühnchenbrust auf Hirtensalat		
Tomatencremesuppe mit Basilikum		
Garnelen im Knuspermantel auf Kräuterquark		
Tortellini mit Pesto		
Pangasiusröllchen in Paprikasahne		
Gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille	z.B. für 200 Pers.	20,00 € p.P. (23,80 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

### Fingerfood hot'n cold

Roastbeef mit Garnelen  
Fetakäse auf Gemüse  
Entenbrustscheiben mit Orangenfilet  
Tafelspitz mit Balsamicogemüse  
Parmaschinken mit Melone  
Shrimps auf Ananas-Lauch-Salat  
Kräuterrahmsuppe mit Tomatenwürfel  
Garnelen im Kartoffelmantel mit Kräuterdip  
Tortellini mit Pesto  
Frischröllchen mit Paprikasoße  
Perlhuhnbrust auf Tomaten-Lauchgemüse  
Schweinelende mit Pfeffersoße  
Dessertvariation in Gläschen

z.B. für 200 Pers.

28,00 € p.P.  
(33,32 € inkl. MwSt.)

### Flying Buffet

#### The Flying Rhöner

Entenbrustscheiben mit Orangenfilet  
Tafelspitz mit Balsamicogemüse  
Roastbeef mit Garnelen  
Parmaschinken mit Melone  
Räucherlachs mit Frischkäse in Crêpes  
Shrimps auf Ananassalat  
Tomaten-Mozzarella-Basilikum  
Datteln im Speckmantel  
Gefüllte Blätterteigteilchen  
Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen  
Lammfilet mit Cassisoße, Gnocchi  
Tortellini mit Pesto  
Garnelen im Kartoffelmantel mit Paprikasahne  
Fischröllchen mit Paprikasahne  
Hähnchenbrust auf Ratatouille  
Dessert im Gläschen

z.B. für 200 Pers.

36,00 € p.P.  
(42,84 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

The Flying Bonifatius

Bruschetta mit Tomaten  
Spianata-Feta-Oliven  
Rotkrautsalat mit Ente und Feigen  
Asia-Salat mit Crevetten  
Pilzsalat mit Kaninchen  
Roastbeef mit Garnelen  
Parmaschinken mit Melone  
Räucherlachs mit Frischkäse im Crêpes  
Shrimps auf Spargelsalat  
Warmer Spargelcremesuppe mit Kerbel  
Kartoffelrahmsuppe mit Rucolapesto  
Puten-Picatta auf Tomatensugo  
Filetstreifen mit Wok-Gemüse  
Lammfilet mit Cassissoße, Gnocchi  
Schweinelende mit Pfeffersoße  
gefüllte Kartoffelbällchen auf Ratatouille  
Fischröllchen auf Spinatsahne  
Dessert im Gläschen  
Blechkuchen

z.B. für 200 Pers.

40,00 € p.P.  
(47,60 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

## Menüvorschläge

### 3-Gang Wahlmenü

Karotten-Ingwersuppe  
mit Grießklößchen

\* \* \*

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße  
mit hausgemachten Butterspätzle  
und buntes Paprikagemüse  
oder

Lachssteak mit Champagner – Hummersoße  
mit Blattspinat und zweierlei Reis  
oder

Gemüselasagne  
mit einer Tomatensahnesoße

\* \* \*

„Despresso“

hausgemachtes Sorbet, frischer Espresso und dazu einen Grappa

z.B. für 200 Pers.      28,50 € p.P.  
(33,92 € inkl. MwSt.)

### Traditionelles Menü

Bunte Blattsalate  
in Balsamico-Apfeldressing und Croutons

\* \* \*

Münsterfelder Festtagssuppe  
Gehaltvolle Kraftbrühe vom Weideochsen  
mit Kräuterflädle und Markklößchen

\* \* \*

Gebratene Landhähnchenbrust  
auf Thymianjus  
dazu Petersilienkartoffeln  
und frisches Marktgemüse

\* \* \*

Hausgemachtes Quarkmousse  
mit Früchten der Saison

z.B. für 200 Pers.      32,50 € p.P.  
(38,68 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

5 – Gang Komponentenmenü:  
(wählen Sie aus)

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit frisch gegrillten Scampis
- Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkerne
- Geräucherte Forellenfilets mit Kräutermeerrettichsahne
- Rucola-Feldsalat mit sautierten Champignons
- Räucherfischvariationen mit Salatbouquet

Suppe

- Festtagssuppe mit Kräuterflädle
- Kräutersuppe mit Tomatennocken
- Karotten-Ingwersuppe mit Grießklöschen
- Kartoffelcremesuppe mit Rucola Pesto
- Tomatencremesuppe mit Basilikumsocken

Zwischengericht

- Lauwarme Forellenfilets an Salatbouquet
- Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Champagner aufgefüllt
- Dreierlei Edelfische auf Blattspinat mit Krebssoße

Hauptgang

- Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten
- Dreierlei vom Mittelmeerbischof  
mit Basmati-Tomaten-Reis und Erdbeer-Mango Salat
- Filetsteak vom Weideochsen  
mit Steinpilzgratin und Gemüsebouquet
- Surf and Turf  
rosa gebratenes Rinderfilet mit einer Riesengarnele  
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

- „Despresso“  
Hausgemachtes Sorbet, frischer Espresso und einen Grappa
- Dessertteller „Variation“  
Zweierlei Parfaits, Schokoladenmousse und Crème Brûlée
- Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleeis
- Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

z.B. für 200 Pers.      44,50 € p.P.  
(52,96 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

### Kombiniertes Hochzeitsbuffet / -menü

Lachstartar auf Landbrottaler  
an Salatbouquet

(wird serviert)

\* \* \*

Kräuterrahmsuppe  
mit Tomatenwürfel

(wird serviert)

\* \* \*

#### Vom Buffet:

- rosa gebratenes Rostbeef am Stück
- Zanderfilet auf Gemüsestreifen und Safransoße
- Lammrückenfilet mit Knoblauch und Rosmarinjus
- Hähnchenbrustmedaillons mit Nusskruste auf Tomatencarpaccio
- Bandnudeln, Rissolekartoffeln und Kartoffelgratin
- Gemüseplatte der Saison mit „Sauce Bernaise“

\* \* \*

Weißes und braunes Schokoladenmousse  
mit frischen Früchten

(wird serviert)

z.B. für 200 Pers.      47,50 € p.P.  
(56,53 € inkl. MwSt.)

### Feinschmecker Gourmet - Menü

Geräucherte Entenbrust  
serviert an Blattsalate in Balsamico – Apfeldressing

\* \* \*

Edle Tomatenessenz mit Basilikumnocken

\* \* \*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Kartoffelschaum

\* \* \*

Hausgemachtes Erdbeersorbet  
Mit Champagner aufgefüllt

\* \* \*

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Morchelrahmsauce  
auf Kartoffel – Lauchgemüse

\* \* \*

Frische Früchte der Saison  
mit grünen Pfeffer und Vanilleeis

z.B. für 200 Pers.      50,00 € p.P.  
(59,50 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

## Buffetvorschläge

### Rustikales Buffet

Geräucherte Forelle mit Kräutermeerrettichsahne  
Rhöner Wurstsalat  
rote Beete und Krautsalat  
Hausmacher Wurst und Schinken  
Camembert und Handkäse mariniert  
Brotkorb, Brezeln, Butter

\*\*\*

Partyschnitzel, kleine Frikadellen,  
Hähnchenschenkel, Minihaxen vom Schwein,  
gekochtes Rindfleisch mit gelber Soße  
Kohlrabigemüse, Wirsing  
Kartoffelgemüse, Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesoße

z.B. für 200 Pers.    27,50 € p.P.  
(32,73 € inkl. MwSt.)

### Italienisches Buffet

Mariniertes Gemüse  
Tomaten mit Mozzarella u. Basilikum  
Vitello Tonnato  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Eingelegte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl  
Blattsalate mit Kräutervinaigrette, Tomaten-Zwiebel-Salat

\*\*\*

Südtiroler Knödelsuppe

\*\*\*

Mariniertes geschmortes Rindfleisch  
Italienischer Kräuterbraten mit Ofengemüse  
Putenröllchen gefüllt mit Ricotta  
Fischfilet mit Brotkruste  
Knoblauchspinat, Dicke Bohnen mit Tomaten  
Gratinierte Blumenkohlröschen  
Gnocchi mit Salbei  
Polentaplätzchen  
Piltzrisotto

\*\*\*

Tiramisu, Panna Cotta mit Schattenmorellen  
Caramelcreme

z.B. für 200 Pers.    42,50 € p.P.  
(50,58 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

### Karibisches Motto-Buffer

Papaya-Salat  
Tomaten-Grapefruit-Salat  
Gurkensalat mit Krabben  
Blattsalat / Dressing

\* \* \*

Zanderfilet in Tempurateig  
Caipirinha-Lachsfilet  
Garnelen und Rotbarsch auf Ingwer-Tomatensoße  
Poulardenbrust mit Früchten überbacken  
Karibische Hähnchenkeulen  
Kreolische Kartoffeln  
Möhren- Maisplätzchen  
Carcumareis  
Bandnudeln mit Chili

\* \* \*

Exotische Früchteplatte  
Eisvariationen  
Mangomousse im Gläschen

z.B. für 200 Pers.      33,50 € p.P.  
   (39,87 € inkl. MwSt.)

### Gala – Gourmet - Buffet

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

### Sommer – Grill – Buffet

Antipasti Variationen, Tomaten – Mozzarella,  
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

\* \* \*

*Gazpacho*

*Kaltes Gurkensüppchen*

\* \* \*

Regionale Köstlichkeiten vom Grill:  
marinierte Putenmedaillons  
herzhafte Schweinenackensteaks  
Forellenfilets in der Folie  
mit Knoblauch marinierten Lammkotelets  
Fetakäse in der Folie  
Ofenkartoffel mit Sourcreme  
Kartoffel Wedges  
Kräuterreis  
Mediterranes Gemüse vom Grill  
Hausgemachte Dips und Kräuterbutter  
Partybrötchen und ofenfrisches Baguette

z.B. für 200 Pers.    31,50 € p.P.  
(37,49 € inkl. MwSt.)

### Dessertbuffet

Hausgemachte Moussevariationen  
Creme Bûléé  
Eine Auswahl von hausgemachten Parfaits  
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchte

z.B. für 200 Pers.    8,50 € p.P.  
(10,12 € inkl. MwSt.)

### Mitternachtsbuffet

Käseauswahl  
Hausmacher Wurstplatte  
Variationen vom Räucherfisch  
Handkäse mit Musik  
feurige Gulaschsuppe  
verschiedene Brotsorten und Butter

z.B. für 200 Pers.    7,50 € p.P.  
(8,93 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

## Auszug aus unserer Getränkekarte

*noch die Preise aus der Halle hinzufügen, aber auch als netto und brutto*

## Dekorationen und Sonderleistungen

*In unseren Preisen sind folgende Leistungen enthalten:*

### Raumbestuhlung

Die Raummiete ist im Menüpreis enthalten. Ob runde, rechteckige oder eine Tafel, wir stellen nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

### Dekoration

Wir bieten Ihnen einen Standard an Dekoration. Inklusive ist die Erstellung eines Tischplanes sowie eine Menükarte pro Tisch. Gerne stellen wir Ihnen kostenlos ein Rednerpult und eine Mikrofonanlage mit zwei Funkmikros zur Verfügung. Einen Techniker zur Betreuung der technischen Anlage bieten wir Ihnen gegen Entgelt an.

Gerne laden wir Sie zu einem professionellen Gespräch und einem Besichtigungstermin ein.

Scheuen Sie sich nicht, uns anzurufen. (0661 / 380 58 90)

**Das gesamte Team freut sich schon, Ihre Veranstaltung zu planen.**

### Sonderleistungen:

Stehisch inkl. Husse	12,60 € (15,00 € inkl. MwSt.)
Stuhlhussen	ab 4,20 € (5,00 € inkl. MwSt.)
extra Blumenschmuck	Preis nach Absprache
Feuerkorb	8,50 € (10,12 € inkl. MwSt.)
Beamer	50,00 € (59,50 € inkl. MwSt.)
Konzertflügel inkl. Stimmung am Veranstaltungstag	420,- € (499,80 € inkl. MwSt.)
Heizpilz inkl. Gas	30,00 € (35,70 € inkl. MwSt.)
Kerzenleuchter	10,00 € (11,90 € inkl. MwSt.)
Techniker zur Betreuung von Beamer, Tontechnik je Tag	150,- € (178,50 € inkl. MwSt.)

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**

Durch unser großflächiges Netzwerk an Partnern bleiben für Sie keine Wünsche offen.  
Gerne kümmern wir uns, und erfüllen alle Ihre Wünsche, damit dies ein  
unvergesslicher Tag in Ihrem Leben wird!

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach  
Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**