

Veranstaltungen 2011

Raumbelegung

Frau Stanke Telefon: (0231) 8400-490
Mobil: 0152-28880237
Herr Eicher Telefon : (0231) 8400-286
Mobil : 0160- 90550152

Leistung

Alle Preise verstehen sich incl. gültiger MwSt.

Kosten

Kaminzimmer	bis ca. 40 Personen	100,- €
Brauersaal/Kantine	bis ca. 250 Personen	450,- €

Diese Kostenpauschale enthält Gestellung des Raumes, Standarddekoration, Service, Reinigung, Energie, etc.

Individuelle Tischdekorationen, Menükarten und Blumenschmuck arrangieren wir nach Ihren Wünschen gegen separate Berechnung.

Ablauf

Endgültige Absprachen gelten 8 Tage vor der Veranstaltung als verbindlich.
Die Kostenpauschale wird als Anzahlung im voraus gegen Rechnungsstellung fällig.

Telefon

(0231) 8400 – 486
(0231) 8400 – 286 DAB Gastronomie
(0231) 8400 – 99486 DAB Fax
m.karmann@radeberger-gruppe.de E-Mail Adresse

Bürozeiten : Mo - Fr 9.30 Uhr – 13.00 Uhr

Adresse

Steigerstrasse 20
44145 Dortmund

Getränkepreise

DAB Pilsener/ Kronen Pilsener/ Hövels Original vom Fass 0,3 l € 2,50
andere Sorten nach Absprache

Clausthaler/ Clarissen Alt Flasche 0,33 l € 2,50
+ andere Sorten

SELTERS Mineralwasser Flasche 0,25 l € 2,00
0,75 l € 5,50

Coca Cola/ Fanta/ Sprite 0,2 l € 2,00
Orangen- und Apfelsaft 0,2 l € 2,50
Bionade, Holunder, Orange-Ingwer, Kräuter, Litschi Flasche 0,33 l € 2,50

Kanne Kaffee € 12,50

Tasse Kaffee / Tee € 2,00

Espresso € 2,50

Cappuccino € 2,60

Latte Macchiato € 2,60

Wein

Weißwein trocken/ halbtrocken 0,2 l € 4,50

Rosé 0,2 l € 4,50

Rotwein 0,2 l € 4,50

Für uns ausgewählte, meist italienische Ausschankweine
von guter Qualität

Sekt

Hausmarke „Lutter & Wegener“ 0,75 l € 30,00

Prosecco 0,75 l € 30,00

andere Sorten auf Anfrage

Spirituosen

Dortmunder Kräutertropfen 2 cl € 1,95

Weizenkorn 2 cl € 1,95

Feigling 2 cl € 1,95

Malteser Aquavit 2 cl € 1,95

Jubiläumsaquavit 2 cl € 1,95

Kümmerling 2 cl € 1,95

Fernet Branca 2 cl € 1,95

Tequila 2 cl € 1,95

Asbach Uralt 2 cl € 1,95

Kirschwasser, Obstler, Williams Birne 2 cl € 1,95

Baileys auf Eis 2 cl € 1,95

Ramazotti auf Eis 4 cl € 3,20

weitere Spirituosen nach Absprache

Longdrinks auf Eis (2 cl Spirituosenanteil)

Asbach – Cola € 4,90

Wodka – Lemon € 4,90

Whiskey – Cola € 4,90

Bacardi – Cola € 4,90

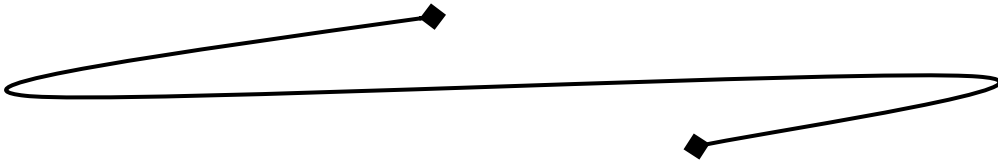
Für den kleinen Imbiss

<i>Belegte Handschnittchen oder halbe belegte Brötchen</i>	<u>Stück</u>
mit Schinken, Wurst, Käse	€ 1,65
mit Lachs, Roastbeef, Mett	€ 1,95

Fingerfood, von Platten angeboten

<i>Kalt</i>	<u>Stück</u>
Pumpernickel Taler mit Gorgonzola	€ 1,20
Pumpernickel Taler mit Camembert	€ 1,20
Pumpernickel mit Gouda geschichtet	€ 1,10
Hähnchenspieße mit Erdnussmarinade	€ 1,30
Hähnchenspieße mit Ananas	€ 1,30
Hähnchenspieße mit Tandorimarinade	€ 1,30
Hähnchenspieße mediteran	€ 1,30
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum	€ 1,00
Mini Frikadellen mit Mixed Pickles garniert	€ 1,00
Backpflaumen, Aprikosen , Datteln im Speckmantel	€ 0,90
Pim Sum und Mini Frühlingsrollen mit Chili Dip	€ 1,40
Lachs-Spinat Duett im Blätterteig	€ 2,40
Garnelen im Backteig	€ 2,10
Kleine Pizzecken	€ 1,60

Menü – Menü – Menü



Hier finden Sie eine kleine Auswahl von Vorschlägen,
ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste
zusammenzustellen.

Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel
bieten wir Köstlichkeiten aus Küche und Keller,
um Ihren Gaumen zufriedenzustellen.

Gerne beraten wir Sie persönlich,
um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Menüauswahl

Suppen

Rinderkraftbrühe "Royal"	€ 3,50
Tomatenconsommé mit Ginsahne	€ 3,80
Hühnersuppe mit Einlage	€ 3,80
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 3,80
Gulaschsuppe	€ 3,80
Consommé mit Steinpilzravioli	€ 4,20

Vorspeisen

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs und Sauerrahm	€ 9,50
Rindercarpaccio, Ruccola, Parmesan und Balsamico-Note	€ 9,80
Barbarie Entenbrust, Orangenfilets, Feldsalat und Walnussbrot	€ 10,80
Gegrillte Gamba mit Knoblauchcreme an Blattsalaten und Croûton	€ 12,80

Hauptspeisen

Gegrillte Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 8,80
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 12,50
Gemischter Braten, Gemüseplatten und diverse Beilagen	€ 12,50
Cordon-bleu, feine Erbsen, Sauce Hollandaise und diverse Beilagen a pair	€ 16,50
Schweinefilettopf auf Champignon à la Crème, dazu Schupfnudeln und Kopfsalat	€ 18,90
Kartoffelrisotto mit Kalbsrückensteak, dazu Muscheln und Frühlingslauch, an Rotweinjuis	€ 21,80
Filetspieß (Rind, Schwein und Geflügel) Paprika und Champignons, dazu Pfeffersauce Salatplatten und Kartoffelrösti	€ 21,80
Frische Tagliatelle mit Tomatensahnesugo, gegrillte Scampis mit Mozzarella gratiniert, frischer Salat und Anti-Pasti	€ 26,50
Rindertornedos, zweierlei Saucen und gegrillte Gamba an Kartoffelgratin, dazu Blattsalat	€ 25,80
Atlantikzungenröllchen , grüner Spargel, Sauce Mousseline ,Safranreis und Gamba	€ 27,90

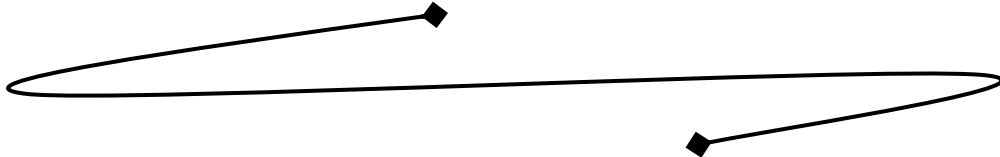
Dessert

Apfel-Sahne-Grieß mit Zimt		€ 3,00
Pumpenickelcreme mit Kirschen		€ 3,00
Mousse au chocolat		€ 3,50
Obstsalat mit Vanillesauce		€ 3,80
Tiramisuschnitte mit Früchten garniert		€ 4,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne		€ 4,50
Panna Cotta mit Himbeerenmark, Zitronensorbet und Minzschaum		€ 8,00
Gebackenes Mandeleis, Mangomark und Bananenschaum		€ 8,00
Crêpe gefüllt mit Topfenschaum und Erbeersorbet		€ 8,00
Eisbuffet	ab 20 Personen	€ 8,00/Pers.

Saisonal

Frische marinierte Erdbeeren mit Palatschinken, Vanilleeis und Sahne		€ 6,50
--	--	--------

Buffet – Buffet – Buffet



Hier finden Sie eine Vielzahl von Vorschlägen,
ein individuelles Buffet für Sie und Ihre Gäste
zusammenzustellen.

Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel
bieten wir Köstlichkeiten aus Küche und Keller,
um Ihren Gaumen Zufriedenzustellen.

Gerne beraten wir Sie persönlich,
um Ihre Wünsche zu erfüllen.

*Gestatten Sie uns einen organisatorischen Hinweis :
Die beiliegenden Buffets können wir Ihnen erst ab
20-30 Personen anbieten.*

Spanferkel Buffet

Suppe nach Wahl

Ganzes Spanferkel

*Sauerkraut
Krautsalat
Röstkartoffeln und Kartoffelgratin*

Dessertauswahl nach Absprache

Ab 25 Personen : 16,80 € /Person

Buffet

„Das Westfälische“

*Matjesprintjes auf Apfelstückchen mit Preiselbeeren ,
Hausgemachte Salate,
Weißkrautsalat, Pellkartoffelsalat, Rote Beete*

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln

*Westfälische Wurstplatte,
Kleine panierte Schweineschnitzel,
Party- Mettwurstchen,
Kleine gebratene Frikadellen*

*Ländliche Käseplatte mit Weintrauben,
Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Herrencreme
oder
Apfelstrudel mit Vanillesauce .*

Ab 20 Personen : 18,90 € /Person

Buffet **„Bierbrauerschmaus“**

Goulaschsuppe

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

*Spanferkelbraten mit Hövelsbiersauce,
Westfälischer Rosenkranz*

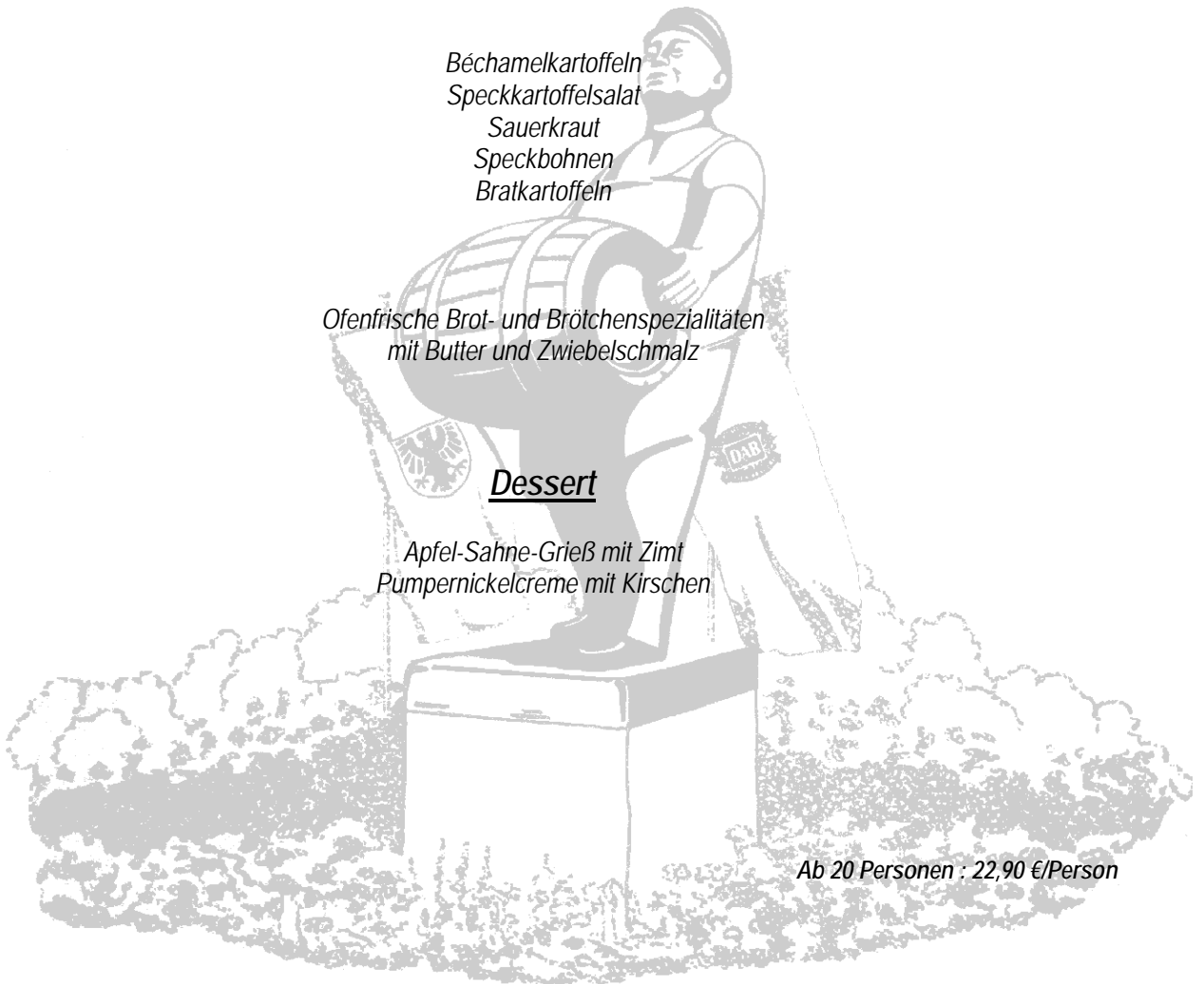
*Béchamelkartoffeln
Speckkartoffelsalat
Sauerkraut
Speckbohnen
Bratkartoffeln*

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebschmalz*

Dessert

*Apfel-Sahne-Grieß mit Zimt
Pumpnickelcreme mit Kirschen*

Ab 20 Personen : 22,90 €/Person



Buffet **„Zwickelfest“**

Kalt

*Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce,
Matjes „natur“ mit Zwiebeln und verschiedenen Dips“*

*Kleine panierte Putenschnitzel mit Zitronen garniert,
Kleine Schweinesteaks mit Früchten garniert
Pellkartoffelsalat, Broccolisalat ,
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

Warm

*Prager Saftschinken aus dem Ofen
mit einer Bratensenfsauce,
Geschnetzeltes von der Putenbrust
in einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer*

*Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte
Apfelrotkohl, Butterspätzle*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben,
Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Mousse au chocolat,
Vanillecreme mit Beeren-Grütze,
Früchteplatte.*

Ab 30 Personen : 28,60 €/Pers.

Buffet **„Mediterranée“**

Kalt

*Serranoschinken mit Honigmelone,
Eingelegte Oliven und Artischockenherzen,
Gebratenes Gemüse in Olivenöl verfeinert mit frischen Kräutern,
Tomaten und Mozzarella
mit Balsamico Dressing und frischem Basilikum*

*Knackige Blattsalate der Saison mit verschiedenen
hausgemachten Dressings,
Bauernsalat*

*Crevetten in Knoblauchdip und Lauch
Salat von Meeresfrüchten*

Warm

Mailänder Tomatencreme

*Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüsestreifen in Pinotgrigosahne
Gebratenes Putensteak in Gorgonzolasauce,
Atlantikzungenröllchen mit Knoblauch-Zitronen-Sauce*

*Mandelbroccoli, Ratatouillegemüse, Tagliatelle mit Pesto und Parmesan
Kräuterreis*

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Tiramisu,
Früchteplatte,
Maracujaschaum,
Panna Cotta mit Himbeerenmark*

Ab 30 Personen : 33,80 €/Pers.

auf Wunsch zusätzlich

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben,

pro Personen : 1,50 €/Pers.

„Das Italienische“ Buffet

Kalt

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Rinder-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan
Melone mit Schinken
Mariniertes Gemüse, gefüllte Champignons
Sardinen
Lachsrollchen mit grünem Spargel
Peperoni, mit Frischkäse gefüllt
Frische Salate der Saison mit diversen Saucen
Italienische Käseauswahl
Ciabattabrot, Buttervariationen

Warm

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

Lachslasagne
Picata Milanese vom Schweinefilet
Spargelpasta

Dessert

Tiramisu mit Früchten,
Tortufo Eis,
Grand Marnier Mousse

Ab 40 Personen : 28,90 €/Pers

„Das Klassische“ Buffet

Kalt

*Schweinelenochen mit Kräuterkäsecreme garniert
Flugentenbrust mit Feldsalat und Orangenfilet,
Gefüllte Hähnchenroulade mit Sauerrahm,
Dreierlei Matjesvariationen: natur, in Dill, in Curry
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle und AaL,
Geflügelsalat,
Waldorfsalat,
Schinken-Lauchsalat
Bunte Salatschüssel mit frischen Salaten der Saison*

*Käseauswahl mit Früchten,
Brotkorb, Buttervariationen*

Warm

Tomatenrahmsuppe mit Gin

*Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
dazu Kartoffelgratin oder Butterspätzle
und Gemüse*

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Zweierlei Mousse au Chocolate*

Ab 40 Personen : 28,70 €/Pers

Brunchbuffet

Kalt

*Verschiedene Müsli und Joghurtsorten
Wurstauswahl mit gekochtem und rohem Schinken
Gemischte Käseplatte mit Trauben
Räucherfischauswahl mit Dip-Saucen
Salatvariationen von Blattsalaten
und zweierlei Dressings*

Warm

*Kräuterrührei mit gebratenem Speck
Warmes Fleischgericht mit passenden Beilagen nach Wahl*

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Obstplatte
Tiramisucreme mit Früchten*

Brot und Brötchenauswahl mit Butterrosetten

incl. Kaffee und Säfte

27,60 €/Person



„All Inclusive“

In dem Hochzeitsangebot zum Pauschalpreis von 65,-- Euro pro Person sind folgende Leistungen enthalten
(Angebot gültig bis 03.00 Uhr, danach werden Getränke gesondert abgerechnet)

- Buffet siehe Anlage
- Getränke
Kronen oder DAB- Pilsener, Hövels-Original
Mariacron, Weizenkorn Ramazzotti,
Cola, Fanta, Wasser, Saft, Schorle,
Weißwein, Rotwein, Rose und Kaffee
- Sektempfang
- Hochzeitstorte
- Servicepersonal
- Standarddekoration

Änderungswünsche können nach Absprache vorgenommen werden





Buffet

Kalt

Roastbeef rosa gebraten mit einer Sauce Remoulade
Schweinefilet natur gebraten mit frischen Früchten garniert
Kleine panierte Putenschnitzel
Roher Schinken an Honigmelone

Pochierter Lachs „Bellevue“
Graved Lachs
Matjes „natur“ mit Zwiebeln und verschiedenen Dips“
Geräucherter Lachs
Forellenfilets
Krabbencocktail
Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

Salat-Buffer mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat, Geflügelsalat mit Curryrahm
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen
Tomate - Mozzarella mit Balsamicodressing
und frischem Basilikum

Warm

Rinderkraftbrühe mit Einlage und Eierstich
Prager Saftschinken aus dem Ofen mit einer Bratensenfsauce
Filetgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl
und Spargel mit Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin, Butterspätzle, Wildreis
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben
Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
Butter und Zwiebelschmalz

Dessert

Mousse au chocolat
Vanillecreme mit Beeren- Grütze
Früchteplatte



„All Inclusive“

In dem Angebot zum Pauschalpreis von 45,-- Euro pro Person sind folgende Leistungen enthalten
(Angebot gültig für 8 Stunden, danach werden Getränke gesondert abgerechnet)

- Buffet siehe Anlage
- Getränke
Kronen oder DAB- Pilsener, Hövels-Original
Mariacron, Weizenkorn Ramazzotti,
Cola, Fanta, Wasser, Saft, Schorle,
Weißwein, Rotwein, Rose und Kaffee
- Sektempfang
- Servicepersonal
- Standarddekoration

Änderungswünsche können nach Absprache vorgenommen werden

Buffet

„Das Westfälische“

*Matjesprintjes auf Apfelstückchen mit Preiselbeeren ,
Hausgemachte Salate,
Weißkrautsalat, Pellkartoffelsalat, Rote Beete*

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln

*Westfälische Wurstplatte,
Kleine panierte Schweineschnitzel,
Party- Mettwurstchen,
Kleine gebratene Frikadellen*

*Ländliche Käseplatte mit Weintrauben,
Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebschmalz*

Dessert

*Herrencreme
oder
Apfelstrudel mit Vanillesauce.*

Tagungen

Für Ihre Tagungen bieten wir Ihnen unterschiedliche Angebote an :

Tagungsdauer bis 4 Stunden

Pro Person

Tagungspauschale I

€ 10,70
Kaffee und 2 Konferenzgetränke

Tagungspauschale II

€ 13,80
Kaffee, 2 Konferenzgetränke und
2 halbe belegte Brötchen

Tagungspauschale III

€ 24,50
Kaffee, 2 Konferenzgetränke und
Mittagessen (3-Gang Menü)

Zusätzlich berechnen wir die übliche Kostenpauschale.
Die Gestellung von Tagungstechnik berechnen wir nach Aufwand.
In der Kostenpauschale für den benötigten Raum ist eine Grundausstattung
an Tagungstechnik (Leinwand, Overhead, Flip-Chart, Mikrophananlage) enthalten.

Falls Ihnen keine Tagungspauschale zusagt, erstellen wir Ihnen
gerne ein individuelles Angebot.

