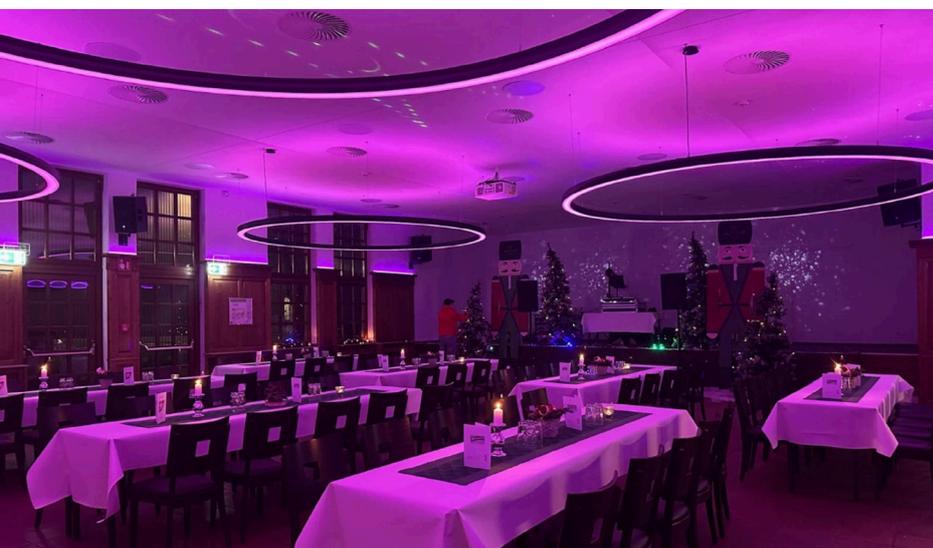




All-Inclusive

Angebote  
2025

gültig ab: April 2025  
Preisänderungen vorbehalten

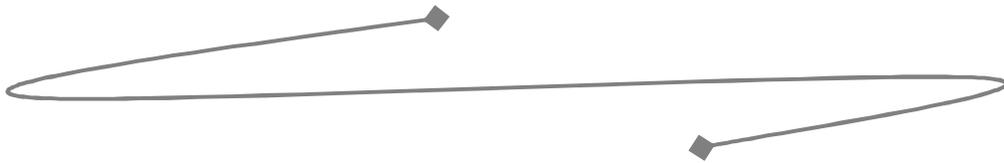


Geburtstag,  
Taufe, Abiball,  
Jubiläum,  
Trauerfeier,  
Betriebsfest...

Raum & Buffet

[www.servgast.de](http://www.servgast.de)

# All-Inclusive Angebote



**Wir bieten Ihnen verschiedene All-Inclusive- Angebote für verschiedene Anlässe (Geburtstage, Betriebsfeste etc.)**

**Gerne beraten wir Sie persönlich um Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen eine persönliches „rundum-sorglos-Paket“ zu erstellen.**

**servgast GmbH**

## Ansprechpartner

Frau Jakat    Telefon: (0231) 8400-490  
Mobil: 0163-6363025

Herr Eicher    Telefon : (0231) 8400-286  
Mobil : 0160-90550152

## Leistung

**Wir stehen Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite und entwickeln eine auf Ihre Ansprüche und Bedürfnisse maßgeschneiderte Lösung. Alles, was für Sie zu tun bleibt ist, uns zu kontaktieren und uns Ihre Wünsche mitzuteilen. Den Rest übernehmen wir.**

Alle Preise verstehen sich incl. gültiger MwSt.

## Raumkosten

Kaminzimmer	bis ca. 40 Personen	150,- € *
Brauerraum/Kantine	bis ca. 200 Personen	500,- € *
Sudhaus	bis ca. 120 Personen	400,-€ *

Diese Kostenpauschale enthält Gestellung des Raumes, Service, Reinigung (\*ggf. Zusatzkosten bei Sonderreinigung), Energie, etc.

## Verlängerungspauschale

150,-€ pauschal je angefangener Stunde (max. 4:00Uhr) zuzüglich Getränkeverbrauch lt. Preisliste

## Ablauf

**Endgültige Absprachen gelten 8 Tage vor der Veranstaltung als verbindlich.**

## Telefon

(0231) 8400 - 486    Büro  
(0231) 8400 - 286    DAB Gastronomie  
[m.karmann@radeberger-gruppe.de](mailto:m.karmann@radeberger-gruppe.de) E-Mail Adresse

Bürozeiten :                    Mo - Fr 10.00 Uhr - 14.00 Uhr

## Adresse

**servgast GmbH**  
Steigerstrasse 20  
44145 Dortmund

# „All Inclusive“Angebot“

In unserem Angebot zum Pauschalpreis von **60,-- Euro** pro Person sind folgende Leistungen enthalten:

- Angebot gültig für 7 Stunden, danach Verlängerung möglich (VP zuzüglich Getränkeverbrauch) Endzeit grundsätzlich 04:00 Uhr
- Buffetvorschläge gemäß Anlagen
- Getränke
  - Wahlweise Kronen-, Brinkhoffs No.1
  - Hövels-Original
  - Brinkhoffs No.1 Alkoholfrei
  - Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP, Wasser, Saft, Schorle
  - Weißwein, Rosé und Rotwein
  - Kaffee
- Servicepersonal
- Standarddekoration
- Kinderpauschale
  - bis 6 Jahre                      keine Berechnung
  - 7 – 12 Jahre                    ½ Preis
  - ab 13 Jahre                      Vollzahler

*Änderungswünsche können nach Absprache vorgenommen werden*

## ***Buffet Vorschlag 1***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
mit Butter und Schmalztöpfchen*

### **Kalt**

*Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Dortmunder Brauerfrikadellen*

*Kleine Putenschnitzel mit frischen Früchten*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten,  
Rohkostsalaten und dreierlei hausgemachte Dressings  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

### **Warm**

*Ofenfrischer Schinkenbraten mit Hövelsjus  
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Pfefferrahm*

*Butterspätzle und Kartoffelgratin*

*Gemüse*

### **Dessert**

*Bayrisch-Creme und Holsteiner Rote Grütze*

***Preis pro Person 60,-- € als all inclusive Angebot***

*zuzüglich auf Wunsch:*

*Suppe nach Wahl*

*je Person 4,50 €*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,00 €*

## ***Buffet Vorschlag 2***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
mit Butter und Zwiebelschmalz*

### **Kalt**

*Variation von geräuchertem Lachs  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich*

*Kleine Schnitzel von der Pute*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten,  
Rohkostsalaten und dreierlei hausgemachten Dressings  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum*

### **Warm**

*Westfälischer Rosenkranz mit Senfsauce  
Rindfleischgulasch*

*Sauerkraut und Rotkohl*

*Röstkartoffeln und Salzkartoffeln*

### **Dessert**

*Pumpnickelcreme mit Kirschkompott*

***Preis pro Person 60,-- € als all inclusive Angebot***

*zuzüglich auf Wunsch:*

*Suppe nach Wahl*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €*

*je Person 4,00 €*

# „All Inclusive“ Angebot

In unserem Angebot zum Pauschalpreis von **70,-- Euro** pro Person sind folgende Leistungen enthalten:

- Angebot gültig für 7 Stunden, danach Verlängerung möglich (VP zuzüglich Getränkeverbrauch) Endzeit grundsätzlich 04:00 Uhr
- Buffetvorschläge gemäß Anlagen
- Getränke
  - Wahlweise Kronen-, Brinkhoffs No.1
  - Hövels-Original
  - Brinkhoffs No.1 Alkoholfrei
  - Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP, Wasser, Saft, Schorle
  - Weißwein, Rosé und Rotwein
  - Kaffee
- Servicepersonal
- Standarddekoration
- Kinderpauschale:
  - bis 6 Jahre                      keine Berechnung
  - 7 – 12 Jahre                    ½ Preis
  - ab 13 Jahre                      Vollzahler

## ***Buffet Vorschlag 4***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
mit Apfel-Zwiebelschmalz, Butter und Kräuterbutter*

### **Kalt**

*Variation von geräuchertem und gebeiztem Edelfischen  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich*

*Goldgebackene Mälzer-Schnitzel vom Schwein und der Pute*

*Knackiges Saisonales Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkostsalaten  
mit dreierlei hausgemachten Dressings  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

### **Warm**

*Wachholderrollbraten vom Jungschwein  
Putensteaks in Pfeffersauce*

*Gemüseplatte*

*Kartoffelgratin und Thymiankartoffeln*

### **Dessert**

*Cappuccinocreme mit süßer Himbeergrütze  
Obstsalat*

***Preis pro Person 70,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet Vorschlag 5***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
Butter und Kräuterbutter*

### **Kalt**

*Räucherlachs und Graved Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Senf- Dillsauce*

*Kleine panierte Putenschnitzel  
Partyfrikadellen*

*Tortellinisalat mit Schinkenstreifen*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkost  
mit dreierlei hausgemachten Dressings  
Kirschtomaten mit Rucola und Parmesan*

### **Warm**

*Rinderschmorbraten in Thymiansauce  
Geschnetztes von der Pute mit Champignons in Pfefferrahmsauce*

*Gemüseplatte*

*Kartoffelgratin und Butterspätzle*

### **Dessert**

*Vanillecreme mit Beerengrütze  
Maracujamousse*

***Preis pro Person 70,-- € als all inclusive Angebot***

## *Zusätzlich auf Wunsch:*

### *Suppenauswahl*

*5,50 € / pro Person*

*Mailänder Tomatencremesuppe*

*Broccolicremesuppe*

*Kerbelrahmsuppe mit Lachsstreifen*

*Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel*

*Hähnchenbouillon mit Royal und Gemüse*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse*

### *Käseauswahl*

*4,50 € / pro Person*

### *Zusätzliche Beilagen*

*Hauptgerichte*

*Eisplatte*

*auf Anfrage*

*4,00 € / pro Person*

### *Mitternachtssnack*

*Currywurst*

*4,50 € / pro Person*