

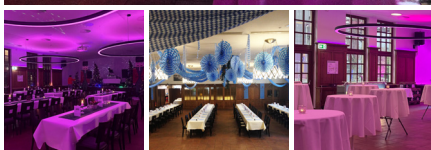
Bankettmappe 2025

gültig ab: April 2025
Preisänderungen vorbehalten

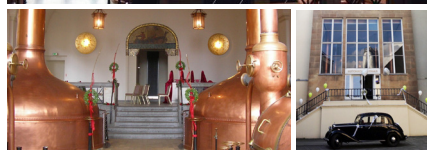
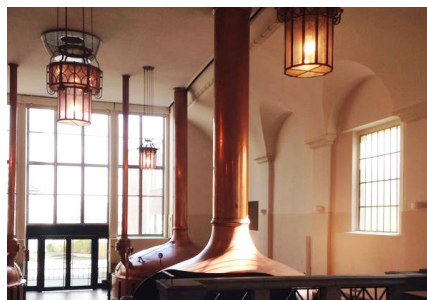


Außergewöhnliche Räume für unvergessliche Momente

Mitten in der Dortmunder Innenstadt



Brauersaal



Historische Sudhaus



Kaminzimmer

Veranstaltungen 2025

Raumbelegung

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

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

Leistung

Alle Preise verstehen sich incl. gültiger MwSt.

Kosten

Kaminzimmer	bis ca. 40 Personen	150,- € *
Sudhaus	bis ca. 120 Personen	400,-€ *
Brauersaal/Kantine	bis ca. 200 Personen	500,- € *
Trauung Sudhaus	pauschal für 2 Stunden	300,-€ *

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

Telefon

(0231) 8400 - 486 Büro / Buchhaltung
(0231) 8400 - 287 DAB Gastronomie

m.karmann@radeberger-gruppe.de E-Mail Adresse

Bürozeiten : Mo - Fr 10.00 Uhr - 14.00 Uhr

Adresse

servgast GmbH
Steigerstrasse 20
44145 Dortmund

gültig ab: April 2025
Preisänderungen vorbehalten

Getränkepreise

Brinkhoff's No.1 / DAB Pilsener/ Kronen Pilsener	vom Fass	0,3 l	€ 3,60
Hövels Original	vom Fass	0,3 l	€ 3,60
andere Sorten nach Absprache			
Brinkhoffs No 1 Alkoholfrei			
+ andere Sorten	Flasche	0,33 l	€ 3,80

SELTERS Mineralwasser	Flasche	0,25 l	€ 3,00
		0,75 l	€ 10,00
Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP		0,2 l	€ 2,80
Orangen- und Apfelsaft		0,2 l	€ 3,50

Kanne Kaffee			€ 17,00
Tasse Kaffee / Tee			€ 3,00
Espresso			€ 3,50
Cappuccino			€ 3,50
Latte Macchiato			€ 4,00

Wein

Weißwein trocken/ halbtrocken		0,2 l	€ 6,50
Rosé		0,2 l	€ 6,50
Rotwein		0,2 l	€ 6,50
Für uns ausgewählte, meist italienische Ausschankweine von guter Qualität			

Sekt

Hausmarke „Lutter & Wegener “		0,75 l	€ 28,00
-------------------------------	--	--------	---------

Spirituosen

Diverse		2 cl	€ 3,00
---------	--	------	--------

Fingerfood, von Platten angeboten

<i>Kalt</i>	<u>Stück</u>
Pumpernickel Taler mit Gorgonzola	€ 3,00
Pumpernickel Taler mit Camembert	€ 3,00
Pumpernickel mit Gouda geschichtet	€ 3,00
Hähnchenspieße mit Erdnussmarinade	€ 3,50
Hähnchenspieße mit Ananas	€ 3,50
Hähnchenspieße mit Tandorimarinade	€ 3,50
Hähnchenspieße mediteran	€ 3,50
Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum	€ 3,00
Mini Frikadellen mit Mixed Pickles garniert	€ 3,00
Backpflaumen, Aprikosen, Datteln im Speckmantel	€ 3,00
Dim Sum und Mini Frühlingsrollen mit Chili Dip	€ 3,00
Pizzaecke Napoli vegetarisch	€ 3,00
Pizzaecke Salami	€ 3,00
Antipastispieße, versch. Gemüsesorten, Champignon und Oliven italienisch gewürzt, bunt auf Spieß gesteckt	€ 4,00
Gambas im Backteig	€ 4,00

Für den kleinen Imbiss

Belegte Handschnittchen

mit Schinken, Wurst, Käse
mit Lachs, Roastbeef, Mett

€ 3,00 pro Stck.

€ 4,00 pro Stck.

Halbe Brötchen, Salzkuchen

belegt mit Schwartenmagen, Käse, Mett, Schinken, Leberwurst
(gemischt belegt, wenn nicht anders bestellt)
2 - 3 Stück pro Person werden empfohlen.

Halbe Brötchen

€ 3,00 pro Stck.

Mini-Salzkuchen

€ 3,50 pro Stck.

Dortmunder Salzkuchen

€ 5,50 pro Stck.

Brezel

€ 2,00 pro Stck

Heiße Suppen für kalte Tage:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

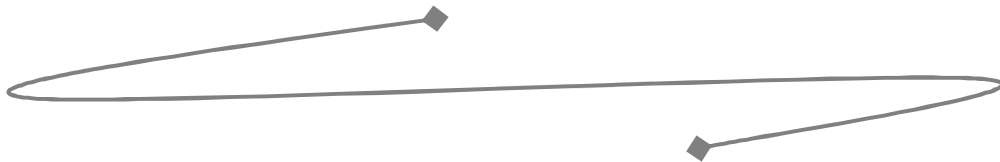
oder

Deftige Gulaschsuppe

im Suppentopf mit Brotkorb angeboten
je Portion 0,3 ltr. Suppe

€ 6,50 pro Pers.

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
25 Personen anbieten.**

Buffet **„Das Westfälische“**

*Ofenfrische Brot und Brötchenspezialitäten
mit Dortmunder Salzkuchen
Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

*Knackiges saisonales Buffet mit Blattsalaten und Rohkost
dazu zweierlei hausgemachte Salatsaucen*

Pellkartoffelsalat

Dortmunder Brauerfrikadellen

Klassischer Heringsstipp mit Apfel, Gurken, Zwiebeln und Schmand

Warm

Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Roter Bete

Dessert

*Pumpnickelcreme
mit beschwipsten Sauerkirschen*

Ab 25 Personen: 28,50 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

„Brauer - Buffet“

*Ofenfrische Brot und Brötchenspezialitäten
mit Dortmunder Salzkuchen
Butter und Schmalztöpfchen*

Kalt

*Kleine Frikadellen und Leberkäse
Mettenden und Landjäger
Knochenschinken
Senf und Dips*

Rheinischer Kartoffelsalat

Warm

*Minirostbratwürstchen auf Rahmkraut
Hövelsjus und Senf
Mälzergulasch*

Bratkartoffelchen

Dessert

*Herrencreme mit Kirschen
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Ab 30 Personen: 30,50 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

Buffet **„Bierbrauerschmaus“**

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Kalt

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Warm

Gulaschsuppe

*Spanferkelbraten mit Hövelsbiersauce,
Westfälischer Rosenkranz*

*Speckkartoffelsalat
Bratkartoffeln*

*Sauerkraut
Speckbohnen*

Dessert

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

Ab 25 Personen: 29,90 €/Person

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

gültig ab: April 2025
Preisänderungen vorbehalten

Buffet **„Zwickelfest“**

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

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
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

Warm

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

Kartoffelgratin, Butterspätzle

Bunte Gemüseplatte

Dessert

*Mousse au Chocolat
Vanillecreme mit Beeren-Grütze*

Ab 30 Personen: 39,50 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

Buffet „Mediterranéé“

Kalt

Ofenfrische Brot und Brötchenauswahl
mit Ciabatta, Tomatenpesto, Butter und Kräuterbutter

Knackiges saisonales Salatbuffet von Blattsalaten,
Rohkostsalaten und zweierlei Dressings
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing und frischem Basilikum

Gegrilltes Gemüse al Olio mit frischem Thymian und Rosmarin
Eingelegte Oliven und Tomaten

Spanischer Geflügelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Crevetten in Knoblauchsauce

Warm

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Kräuterjus
Gebratene Putensteaks in Gorgonzolasauce
Lachsfilet in Knoblauch-Limettensauce

Italienisches Pfannengemüse

Tagliatello mit Pesto und Parmesan
Kräuterreis

Dessert

Tiramisu
Maracujaschaum
Panna Cotta

Ab 30 Personen: 42,00 €/Pers.

zuzüglich auf Wunsch:

Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

je Person 4,50 €
je Person 4,00 €

gültig ab: April 2025
Preisänderungen vorbehalten

„Das Italienische“ Buffet

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten
mit Tomatenpesto, Buttervariationen und Frischkäsecreme*

Kalt

*Kalbsrückenscheiben mit Kapern in Thunfischsauce (Vitello Tonato)
Toskanisch geräucherte Entenbrust mit Kräutervinaigrette an Feldsalat
Roher Schinken an Honigmelone
Crevettencocktail mit grünem Spargel und verschiedenen Saucen*

Pastasalat mit getrockneten Tomaten

*Buntes knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkostsalaten
mit dreierlei hausgemachten Dressings
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan*

*Antipasti-Variation mit Oliven, Champignons, Peperoni
und gegrilltem Gemüse mit frischen Kräutern*

Warm

*Kräuterspießbraten vom Truthahn mit Limonenjus
Rinderbraten in Barolosauce
Gegrilltes Zanderfilet mit kaltem Zitronen-Knoblauch-Pesto*

Ratatouillegemüse, Bohnen, Möhrengemüse Rustica

Bandnudeln und Thymiankartoffeln

Dessert

*Tiramisu mit frischen Früchten
Panna Cotta mit Fruchtmark
Obstsalat*

Ab 40 Personen: 45,00,- €/Pers

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

gültig ab: April 2025
Preisänderungen vorbehalten

„Sommerlicher Grillabend“

*Brotkorb mit Fladenbrot und Brötchensortiment,
mit Aioli, Kräuterbutter und Frischkäsecreme*

Kalt

*Gegrilltes italienisches Vorspeisengemüse in Olivenöl mariniert
Oliven und Champignons
Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Krautsalat
Zaziki*

Kirschtomaten mit Babymozzarella in Basilikumvinaigrette mariniert

Vom Grill:

*Bratwurst
Nackensteaks
Hähnchensatespieße*

Backkartoffel in Folie gegart

*Gemüsespieße
Maiskolben mit Butter in Folie*

*dazu Grillsaucen:
Senf, Chili, BBQ, Aioli und Curry-Dip, sowie Ketchup-Variationen*

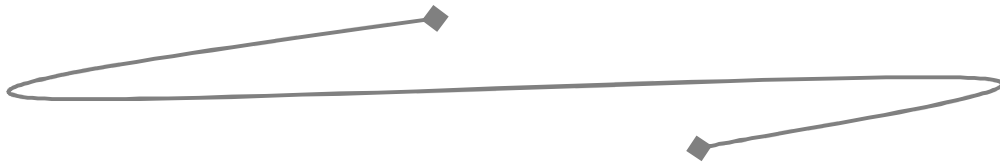
Ab 30 Personen : 39,50 €Pers

zuzüglich auf Wunsch:

*Suppe nach Wahl
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

*je Person 4,50 €
je Person 4,00 €*

All-Inclusive Angebote



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

Für einen ersten Eindruck fordern Sie doch bitte unsere All-Inclusive-Mappe an.

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

servgast GmbH