

# 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](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

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

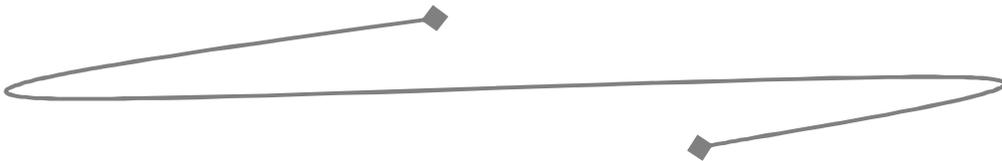
oder

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  
Pumpenickelcreme 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*

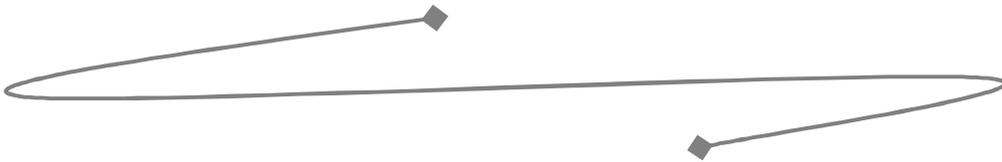
**Ab 30 Personen : 39,50 €Pers**

### **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**