



All-Inclusive

Angebote für  
Trauungen

2025

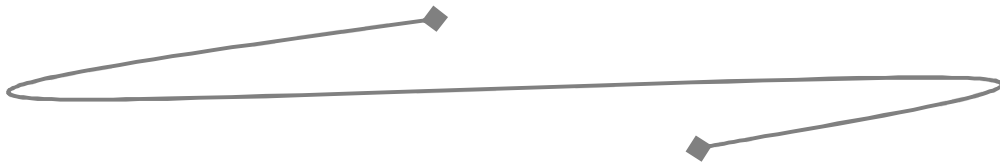


Raum &  
Buffet

gültig ab: April 2025 · Preisänderungen vorbehalten

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

# All-Inclusive Angebote



**Wir bieten Ihnen verschiedene All-Inclusive- Angebote  
für Hochzeiten**

**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,- € *
Brauersaal/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

## Zusätzliche Dekoration

Zusätzliche Dekoration / Tischdekoration nach Absprache

## 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 **80,-- 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
  - Kaffeespezialitäten
- Sektempfang
- 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 H1***

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

## **Kalt**

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

*Pfefferbeißer mit Senf  
Goldgebackene Mälzer-Schnitzel vom Schwein und der Pute*

*Rheinischer Kartoffelsalat*

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

## **Warm**

*Wachholderrollbraten vom Jungschwein  
Putensteaks in Pfeffersauce*

*Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl*

*Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln, Spätzle und Kroketten*

## **Dessert**

*Cappuccinocreme mit süßer Himbeergrütze  
Obstsalat*

***Preis pro Person 80,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet Vorschlag H2***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
Butter und Kräuterbutter*

### **Kalt**

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

*Kleine panierte Putenschnitzel  
Partyfrikadellen  
Roher Schinken mit Melone*

*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*

*Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl*

*Kartoffelgratin, Butterspätzle und Kroketten*

### **Dessert**

*Vanillecreme mit Beerengrütze  
Maracujamousse*

***Preis pro Person 80,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet Vorschlag H3***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten mit Buttervariationen  
Schmalz und Kräutercreme*

### **Kalt**

*Forelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Kleine panierte Putenschitzel*

*Partyfrikadellen*

*Roher Schinken mit Melone*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkost  
mit dreierlei hausgemachten Dressings  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Peperoni mit Frischkäse gefüllt*

### **Warm**

*Gebratenes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce*

*Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce*

*Kartoffelgratin, Gratin, Kroketten und Bandnudeln*

*Bunte saisonale Gemüseauswahl*

*Rahmchampignons*

### **Dessert**

*Mousse von Weißer und Dunkler Schokolade*

*Obstsalat*

***Preis pro Person 80,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet Vorschlag H4***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenauswahl  
mit Butter und Zwiebelschmalz*

### **Kalt**

*Räucherlachs, Graved Lachs und Forelle  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsauce*

*Kleine panierte Putenschnitzel  
Partyfrikadellen*

*Tortellinisalat mit Schinkenstreifen*

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

### **Warm**

*Krustenschinken aus dem Ofen mit einer Bratensenfsauce  
Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce*

*Kartoffelgratin, Butterspätzle*

*Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl*

### **Dessert**

*Mousse au chocolat  
Obstsalat*

***Preis pro Person 80,-- € als all inclusive Angebot***



## ***Buffet Vorschlag H5***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten mit Buttervariationen  
Schmalz und Kräutercreme*

### **Kalt**

*Forelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*

*Kleine panierte Putenschnitzel  
Partyfrikadellen*

*Tortellinisalat mit Schinkenstreifen*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkost  
mit dreierlei hausgemachten Dressings  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Peperoni mit Frischkäse gefüllt*

### **Warm**

*Gebratenes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce*

*Kartoffelgratin und Bandnudeln*

*Bunte saisonale Gemüseauswahl  
Rahmchampignons*

### **Dessert**

*Mousse von Weißer und Dunkler Schokolade  
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce*

***Preis pro Person 80,-- € als all inclusive Angebot***

# „All Inclusive“ Angebot

In unseren Angeboten zum Pauschalpreis von **85,-- 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 Anlage
- Getränke
  - Wahlweise Kronen-, Brinkhoffs No.1
  - Hövels-Original
  - Brinkhoffs No.1 Alkoholfrei
  - Pepsi Cola, Mirinda, 7 UP, Wasser, Saft, Schorle
  - Weißwein, Rose und Rotwein
  - Kaffee
- Sektempfang
- Servicepersonal
- Standarddekoration
- Kinderpauschale: nach Absprache

*Änderungswünsche können nach Absprache vorgenommen werden*

## ***Buffet Vorschlag H6***

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

### **Kalt**

*Kalbsrückenscheiben mit Kapern in Thunfischsauce (Vitello Tonato)*

*Roher Schinken an Honigmelone*

*Crevettencocktail mit grünem Spargel und verschiedenen Saucen*

*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*

*Gemüseplatte und Ratatouillegemüse*

*Kartoffelgratin, Bandnudeln und Thymiankartoffeln*

### **Dessert**

*Tiramisu mit frischen Früchten*

*Panna Cotta mit Fruchtmark*

***Preis pro Person 85,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet*** ***Vorschlag H7***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
mit Schmalz, Butter und Kräuterbutter*

### ***Kalt***

*Kleine panierte Putenschnitzel  
Partyfrikadellen  
Seranoschinken an Honigmelone*

*Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne*

*Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

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

### ***Warm***

*Glasierter Krustenbraten vom Schwein mit Hövelsbiersauce  
Gebratene Putensteaks in Gorgonzolasauce  
Lachsfilet in Knoblauch-Zitronen-Butter*

*Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise*

*Bandnudeln und Butterspätzle*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

### ***Dessert***

*Mousse au chocolat  
Früchteplatte*

***Preis pro Person 85,-- € als all inclusive Angebot***

## ***Buffet Vorschlag H8***

*Ofenfrische Brot- und Brötchenspezialitäten  
Butter und Zwiebelschmalz*

### **Kalt**

*Kleine panierte Puten- und Schweineschnitzel  
Roher Schinken an Honigmelone*

*Graved Lachs, Räucherlachs und Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce*

*Spargelröllchen mit Kochschinken  
Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen*

*Knackiges Salatbuffet von Blattsalaten und Rohkostsalaten  
mit dreierlei hausgemachten Dressings*

### **Warm**

*Prager Saftschinken aus dem Ofen mit einer Bratensenfsauce  
Maishähnchenbrust auf Pilzrahmsauce  
Duo von gebratenem Lachs und Zander an Limonenschaum*

*Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise*

*Kartoffelgratin, Butterspätzle, Reis, Kroketten*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

### **Dessert**

*Mousse au chocolat  
Vanillecreme mit Beeren- Grütze*

***Preis pro Person 85,-- € als all inclusive Angebot***

# Hochzeits-Buffer

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

## Kalt

*Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce  
Kleine panierte Putenschnitzel, Roher Schinken an Honigmelone*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne*

*Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen  
Peperoni mit Frischkäsefüllung*

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

## Warm

*Münsterländer Hochzeitssuppe mit Tafelspitzstreifen*

*Krustenschinken am Buffet geschnitten dazu Hövelsbiersauce und Senftöpfchen  
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce  
Penne mit Basilikum und Parmesan*

*Butterböhnchen, Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl*

*Kartoffelgratin, Butterspätzle, Reis*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben garniert*

## Dessert

*Mohnmousse und Mousse au chocolat  
Vanille-Quarksplitter mit frischen Erdbeeren*

***Preis pro Person 100,-- € als all inclusive Angebot / (Rundum-Sorglos-Paket)***