

LEITFADEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Liebe Gäste,

unbeschwert und sorgenfrei eine Hochzeit oder eine andere größere Veranstaltung zu organisieren, ist nicht leicht. Sie haben mit uns den richtigen Partner ausgewählt, der auf Ihre individuellen Wünsche eingehen kann. Von **A** wie Animation für Kinder über **S** wie Shuttleservice bis **Z** wie Zauberkünstler können wir all Ihre besonderen Wünsche erfüllen, damit dies für Sie ein unvergesslicher Tag wird.

Diese Menüvorschläge sollen Ihnen nur einen ersten Einblick verschaffen. Selbstverständlich beraten wir Sie bei individuellen und besonderen Vorstellungen. Unsere Küchencrew steht für Sie bereit!

Es erwarten Sie kulinarische Köstlichkeiten auf höchstem Niveau und kreative Besonderheiten. Unser Küchenteam verwendet ausschließlich beste Qualität, was unseren Menüs Einzigartigkeit verleiht.

Lassen Sie sich von unseren sensationellen Speisen verzaubern und seien Sie bei uns gut aufgehoben.

Das gesamte Team der Al-Hami Service GmbH freut sich, Ihnen einen angenehmen und unvergesslichen Tag zu bereiten.

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Snacks für Empfänge:

Laugenbrezel, gebuttert	1,50 € p.P.
Lachstartar auf Landbrottaler	2,00 € p.P.
Canapés, versch. belegt	3,50 € p.P.
Gefüllte Wraps mit Lachs	3,00 € p.P.
Gebratene Entenbrustscheiben auf Asia-Lauch Salat	4,50 € p.P.
Rhöner Tapas	
Marinierte Fleischbällchen	
Kleines Bratwürstchen mit Dörrfleisch umwickelt	
Minischnitzel mit Coctailtomate	
Goudawürfel mit Weintraube	4,20 € p.P.
Italienische Snacks	
Auberginenröllchen gefüllt	
Bruschetta mit Tomaten	
Spianata mit Rucola	
Gorgonzolacreme mit Birne	4,80 € p.P.
Spanische Tapas	
Kartoffel-Tortillia mit Paprika und Lauchzwiebeln	
Oliven mit Kräutern und Knoblauch	
Seranoschinken mit gehobeltem Parmesan	
Gamba am Spieß	5,50 € p.P.

Sektempfang

Starlight Sektempfang	
Hausmarke Sekt, Aperol, Holundersirup	
Orangensaft und Sodawasser	4,50 € p.P.
Champagner Empfang	
Champagner mit frisch gepresstem Orangensaft	14,50 € p.P.

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Kleine Köstlichkeiten

Fingerfood aus Fernost

Blätterteigteilchen gemischt
Räucherlachs in Crêpes mit Frischkäse
Hähnchenbrust im Knuspermantel
Tomaten-Mozzarella-Spieß
Feta-Spianata-Olivenspieß
Datteln im Speckmantel
Garnelen im Knuspermantel
Käsewürfel mit Weintrauben
marinierte Fleischbällchen
Frühlingsrollen mit Asiasoße
Frisches Baguette

z.B. für 40 Pers. 12,00 € p.P.
(14,28 € inkl. MwSt.)

Fingerfood de Luxe

Räucherlachs in Crêpes mit Frischkäse
Garnelen im Knuspermantel
Tafelspitz mit Balsamicogemüse
Vitello tonnato
Entenbrust auf Hirtensalat
Hähnchenbrust auf Hirtensalat
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Garnelen im Knuspermantel auf Kräuterquark
Tortellini mit Pesto
Pangasiusröllchen in Paprikasahne
Gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille

z.B. für 40 Pers. 16,00 € p.P.
(19,04 € inkl. MwSt.)

Fingerfood hot'n cold

Roastbeef mit Garnelen
Fetakäse auf Gemüse
Entenbrustscheiben mit Orangenfilet
Tafelspitz mit Balsamicogemüse
Parmaschinken mit Melone
Shrimps auf Ananas-Lauch-Salat
Kräuterrahmsuppe mit Tomatenwürfel
Garnelen im Kartoffelmantel mit Kräuterdip
Tortellini mit Pesto
Frischröllchen mit Paprikasoße
Perlhuhnbrust auf Tomaten-Lauchgemüse
Schweinelende mit Pfeffersoße
Dessertvariation in Gläschen

z.B. für 40 Pers. 24,00 € p.P.
(28,56 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Flying Buffet

The Flying Rhöner

Entenbrustscheiben mit Orangenfilet
Tafelspitz mit Balsamicogemüse
Roastbeef mit Garnelen
Parmaschinken mit Melone
Räucherlachs mit Frischkäse in Crêpes
Shrimps auf Ananassalat
Tomaten-Mozzarella-Basilikum
Datteln im Speckmantel
Gefüllte Blätterteigteilchen
Broccolicremesuppe mit Mandelblättchen
Lammfilet mit Cassissoße, Gnocchi
Tortellini mit Pesto
Garnelen im Kartoffelmantel mit Paprikasahne
Fischröllchen mit Paprikasahne
Hähnchenbrust auf Ratatouille
Dessert im Gläschen

z.B. für 40 Pers.

32,50 € p.P.
(38,68 € inkl. MwSt.)

The Flying Bonifatius

Bruschetta mit Tomaten
Spianata-Feta-Oliven
Rotkrautsalat mit Ente und Feigen
Asia-Salat mit Crevetten
Pilzsalat mit Kaninchen
Roastbeef mit Garnelen
Parmaschinken mit Melone
Räucherlachs mit Frischkäse im Crêpes
Shrimps auf Spargelsalat
Warmer Spargelcremesuppe mit Kerbel
Kartoffelrahmsuppe mit Rucolapesto
Puten-Picatta auf Tomatensugo
Filetstreifen mit Wok-Gemüse
Lammfilet mit Cassissoße, Gnocchi
Schweinelende mit Pfefferssoße
gefüllte Kartoffelbällchen auf Ratatouille
Fischröllchen auf Spinatsahne
Dessert im Gläschen
Blechkuchen

z.B. für 40 Pers.

36,80 € p.P.
(43,79 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Menüvorschläge

3-Gang Wahlmenü

Karotten-Ingwersuppe
mit Grießklößchen

* * *

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße
mit hausgemachten Butterspätzle
und buntes Paprikagemüse

oder

Lachssteak mit Champagner – Hummersoße
mit Blattspinat und zweierlei Reis

oder

Gemüselasagne
mit einer Tomatensahnesoße

* * *

„Despresso“

hausgemachtes Sorbet, frischer Espresso und dazu einen Grappa

z.B. für 40 Pers. 24,00 € p.P.
(28,56 € inkl. MwSt.)

Traditionelles Menü

Bunte Blattsalate
in Balsamico-Apfeldressing und Croutons

* * *

Münsterfelder Festtagssuppe
Gehaltvolle Kraftbrühe vom Weideochsen
mit Kräuterflädle und Markklößchen

* * *

Gebratene Landhähnchenbrust
auf Thymianjus
dazu Petersilienkartoffeln
und frisches Marktgemüse

* * *

Hausgemachtes Quarkmousse
mit Früchten der Saison

z.B. für 40 Pers. 27,50 € p.P.
(32,73 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

5 – Gang Komponentenmenü:

(wählen Sie aus)

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit frisch gegrillten Scampis
- Rindercarpaccio mit gerösteten Pinienkerne
- Geräucherte Forellenfilets mit Kräutermeerrettichsahne
- Rucola-Feldsalat mit sautierten Champignons
- Räucherfischvariationen mit Salatbouquet

Suppe

- Festtagssuppe mit Kräuterflädle
- Kräutersuppe mit Tomatennocken
- Karotten-Ingwersuppe mit Grießklöschen
- Kartoffelcremesuppe mit Rucola Pesto
- Tomatencremesuppe mit Basilikumsocken

Zwischengericht

- Lauwarme Forellenfilets an Salatbouquet
- Hausgemachtes Fruchtsorbet mit Champagner aufgefüllt
- Dreierlei Edelfische auf Blattspinat mit Krebssoße

Hauptgang

- Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
mit Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten
- Dreierlei vom Mittelmeerbischof
mit Basmati-Tomaten-Reis und Erdbeer-Mango Salat
- Filetsteak vom Weideochsen
mit Steinpilzgratin und Gemüsebouquet
- Surf and Turf
rosa gebratenes Rinderfilet mit einer Riesengarnele
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

- „Despresso“
Hausgemachtes Sorbet, frischer Espresso und einen Grappa
- Dessertteller „Variation“
Zweierlei Parfaits, Schokoladenmousse und Crème Brûlée
- Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleeis
- Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

z.B. für 40 Pers.

39,50 € p.P.
(47,01 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Kombiniertes Hochzeitsbuffet / -menü

Lachstartar auf Landbrottaler
an Salatbouquet

(wird serviert)

* * *

Kräuterrahmsuppe
mit Tomatenwürfel

(wird serviert)

* * *

Vom Buffet:

- rosa gebratenes Rostbeef am Stück
- Zanderfilet auf Gemüsestreifen und Safransoße
- Lammrückenfilet mit Knoblauch und Rosmarinjus
- Hähnchenbrustmedaillons mit Nusskruste auf Tomatencarpaccio
- Bandnudeln, Rissolekartoffeln und Kartoffelgratin
- Gemüseplatte der Saison mit „Sauce Bernaise“

* * *

Weißes und braunes Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

(wird serviert)

z.B. für 40 Pers. 42,50 € p.P.
(50,58 € inkl. MwSt.)

Feinschmecker Gourmet - Menü

Geräucherte Entenbrust
serviert an Blattsalate in Balsamico – Apfeldressing

* * *

Edle Tomatenessenz mit Basilikumnocken

* * *

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffelschaum

* * *

Hausgemachtes Erdbeersorbet
Mit Champagner aufgefüllt

* * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Morchelrahmsauce
auf Kartoffel – Lauchgemüse

* * *

Frische Früchte der Saison
mit grünen Pfeffer und Vanilleeis

z.B. für 40 Pers. 45,00 € p.P.
(53,55 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Buffetvorschläge

Rustikales Buffet

Geräucherte Forelle mit Kräutermeerrettichsahne
Rhöner Wurstsalat
rote Beete und Krautsalat
Hausmacher Wurst und Schinken
Camembert und Handkäse mariniert
Brotkorb, Brezeln, Butter

Partyschnitzel, kleine Frikadellen,
Hähnchenschenkel, Minihaxen vom Schwein,
gekochtes Rindfleisch mit gelber Soße
Kohlrabigemüse, Wirsing
Kartoffelgemüse, Petersilienkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanillesoße

z.B. für 40 Pers. 22,50 € p.P.
(26,78 € inkl. MwSt.)

Italienisches Buffet

Mariniertes Gemüse
Tomaten mit Mozzarella u. Basilikum
Vitello Tonnato
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Eingelegte Garnelen mit Knoblauch und Olivenöl
Blattsalate mit Kräutervinaigrette, Tomaten-Zwiebel-Salat

Südtiroler Knödelsuppe

Mariniertes geschmortes Rindfleisch
Italienischer Kräuterbraten mit Ofengemüse
Putenröllchen gefüllt mit Ricotta
Fischfilet mit Brotkruste
Knoblauchspinat, Dicke Bohnen mit Tomaten
Gratinierte Blumenkohlröschen
Gnocchi mit Salbei
Polentaplätzchen
Piltzrisotto

Tiramisu, Panna Cotta mit Schattenmorellen
Caramelcreme

z.B. für 40 Pers. 36,80 € p.P.
(43,79 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Karibisches Motto-Buffer

Papaya-Salat
Tomaten-Grapefruit-Salat
Gurkensalat mit Krabben
Blattsalat / Dressing

* * *

Zanderfilet in Tempurateig
Caipirinha-Lachsfilet
Garnelen und Rotbarsch auf Ingwer-Tomatensoße
Poulardenbrust mit Früchten überbacken
Karibische Hähnchenkeulen
Kreolische Kartoffeln
Möhren- Maisplätzchen
Carcumareis
Bandnudeln mit Chili

* * *

Exotische Früchteplatte
Eisvariationen
Mangomousse im Gläschen

z.B. für 40 Pers. 28,50 € p.P.
(33,92 € inkl. MwSt.)

Gala – Gourmet - Buffer

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Sommer – Grill – Buffet

Antipasti Variationen, Tomaten – Mozzarella,
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

* * *

Gazpacho

Kaltes Gurkensüppchen

* * *

Regionale Köstlichkeiten vom Grill:
marinierte Putenmedaillons
herzhafte Schweinenackensteaks
Forellenfilets in der Folie
mit Knoblauch marinierten Lammkotelets
Fetakäse in der Folie
Ofenkartoffel mit Sourcreme
Kartoffel Wedges
Kräuterreis
Mediterranes Gemüse vom Grill
Hausgemachte Dips und Kräuterbutter
Partybrötchen und ofenfrisches Baguette

z.B. für 40 Pers. 26,50 € p.P.
(31,54 € inkl. MwSt.)

Dessertbuffet

Hausgemachte Moussevariationen
Creme Bûlée
Eine Auswahl von hausgemachten Parfaits
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchte

z.B. für 40 Pers. 8,50 € p.P.
(10,12 € inkl. MwSt.)

Mitternachtsbuffet

Käseauswahl
Hausmacher Wurstplatte
Variationen vom Räucherfisch
Handkäse mit Musik
feurige Gulaschsuppe
verschiedene Brotsorten und Butter

z.B. für 40 Pers. 7,50 € p.P.
(8,93 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Auszug aus unserer Getränkekarte

(Preise inkl. MwSt.)

Erfrischungsgetränke

	0,25 l	0,75 l
Förstina Sprudel	1,80 EUR	4,80 EUR
	0,2 l	0,33 l
Coca Cola	2,20 EUR	3,20 EUR
Fanta	2,20 EUR	3,20 EUR
Apfelsaft	2,50 EUR	
Orangensaft	2,50 EUR	
Multivitaminsaft	2,90 EUR	

Bier

	0,3 l	
König Pilsener vom Fass	2,50 EUR	
	0,33 l	
Beck's	2,50 EUR	
Erdinger Hefeweizen	3,50 EUR	
Erdinger alkoholfrei	3,50 EUR	

Offene Weine

Rheingau		
Riesling trocken		
<i>rassig, frisch, lebendig</i>	0,2 l	3,50 EUR
Franken		
Bacchus halbtrocken		
<i>bukettreich, fruchtig, süffig</i>	0,2 l	4,00 EUR
Württemberg		
Trollinger + Lemberger		
<i>halbtrocken, rubinrot, leicht</i>	0,2 l	4,00 EUR
Il Mio		
Merlot, Sangiovese IGT,		
trocken,		
<i>rund, süffig und feine Restsüße</i>	0,2 l	4,50 EUR

Kaffee

Espresso	1,80 EUR
Café Crème	1,80 EUR
Cappuccino	2,20 EUR
Latte Macchiato	2,50 EUR
Milchkaffee	2,50 EUR

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Spirituosen

	0,02 l
Malteseerkreuz Aquavit	2,60 EUR
Linie Aquavit	3,50 EUR
Moskovskaya Wodka	2,50 EUR
Ramazotti	2,50 EUR
Kaiserstühler Williamsbirne	2,80 EUR

Dekorationen und Sonderleistungen

In unseren Preisen sind folgende Leistungen enthalten:

Raumbestuhlung

Die Raummiete ist im Menüpreis enthalten. Bei Bedarf ergänzen wir die Restauranteinrichtung um weitere Plätze.

Dekoration

Wir bieten Ihnen einen Standard an Dekoration. Inklusive ist die Erstellung eines Tischplanes, einfachen Blumenschmuck, eine Menükarte pro Tisch. Gerne stellen wir Ihnen kostenlos ein Rednerpult zur Verfügung. Auch eine dezente Hintergrundmusik wird von uns gestellt.

Gerne laden wir Sie zu einem professionellen Gespräch und einem Besichtigungstermin ein.

Scheuen Sie sich nicht, uns anzurufen. (0661 / 380 58 90)

Das gesamte Team freut sich schon, Ihre Veranstaltung zu planen.

Sonderleistungen:

Steh­tisch inkl. Husse	12,60 € (15,00 € inkl. MwSt.)
Stuhlhusse	ab 4,20 € (5,00 € inkl. MwSt.)
extra Blumenschmuck	Preis nach Absprache
Feuerkorb	8,50 € (10,12 € inkl. MwSt.)
Beamer	50,00 € (59,50 € inkl. MwSt.)
Heizpilz inkl. Gas	30,00 € (35,70 € inkl. MwSt.)
Kerzenleuchter	10,00 € (11,90 € inkl. MwSt.)

Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.

Durch unser großflächiges Netzwerk an Partnern bleiben für Sie keine Wünsche offen.
Gerne kümmern wir uns, und erfüllen alle Ihre Wünsche, damit dies ein
unvergesslicher Tag in Ihrem Leben wird!

**Es handelt sich bei den Preisen nur um Preisbeispiele pro Person. Die Preise richten sich nach
Personenzahl und Raum. Bedienung und Raumkosten sind im Preis enthalten. Preise gelten zzgl. MwSt.**