

Gasthof
Spelsberg
Gastronomie mit Tradition

Individuelle Menüs für Ihre Familienfeier



Inhalt

Schnitzelbuffet	3
Italienisches Buffet	4
Westfälisch deftig	5
Kommunion / Konfirmation	6
3 - Gang - Festmenü	7
Drescheider Frühling	8
Drescheider Sommer	9
Drescheider Herbst	10
4 - Gang - Festmenü	11
Bayerisches Buffet	12
Hochzeitsbuffet	13
Rustikales Buffet	14
Rustikal Schlemmen	15
kalt - warmes Buffet	16
Brunch Buffet	17
Burger Buffet	18
Regionales Grillbuffet	19
Feinschmecker Grillen	20
Unsere Leihartikel	21
Unsere Getränkepauschalen	22
FAQ	23

Schnitzelbuffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Große Salatauswahl mit Verschiedenen Dressings

Putenschnitzel und Schweineschnitzel

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Zigeunersauce

Bratkartoffeln, Pommes und Kroketten

Gemüsevariation

* * * *

Dessertglas

pro Person 27,50 €

Italienisches Buffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Tomate- Mozzarellaplatte

Italienischer Braten, gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse

Putenschnitzel in einer Tomaten- Kräutersoße

Krustenbraten mit einer kalten Cocktailsoße

Bandnudeln in Sahnesoße

Kartoffelgratin

Salatvariation

Dessertglas

Käseplatte

pro Person 32,50 €

Westfälisch Deftig

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Große Salatauswahl mit Verschiedenen Dressings

Gebratene Potthucke

Rübenkraut

Sauerländer Grünkohl

Mettwurst und Kassler

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

Dessertglas

pro Person 26,50 €

Kommunion / Konfirmation

Rindfleischsuppe mit Grießklößchen

Sahnegeschnetzeltes vom Geflügel mit Champignons

Mediterraner Schweinebraten mit Kräuterkruste

Petersilienkartoffeln und Butterspätzle

Kaisergemüse

Salatplatte mit Tomaten, Gurken, Mais, Eisberg und Paprika
dazu 2 verschiedene Dressings

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladencreme

pro Person 31,50 €

3 - Gang - Festmenü

Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit
frischem Baguette

* * * *

Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,
Bündchen von Speckbohnen
und Kartoffelgratin

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

pro Person 56,50 €

Drescheider Frühling

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Mediterraner Pastasalat

Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato

Spargelsalat

Geflügel Saltimbocca mit Salbeisauce

Mediterrane Nudelpfanne

Schweinefiletmedaillons auf Champignon-Weißwein-Sauce

Spargel mit Sauce Hollandaise (Mai-Juni) Kartoffelgratin,

Röstkartoffeln

Dessertglas

pro Person 42,50 €

Drescheider Sommer

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Rucola Salat mit Parmesan

Gemüsesalat mit Schafskäse

Rosa gebratene Roastbeef mit Pfifferlingrahm

Steinbeißerfilet auf Tomatenragout

Bärlauch-Tagliatelle mit Sommergemüse

Marktgemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Obstplatte

Panna Cotta mit Erdbeer-Grand Manier-Sauce

pro Person 46,50 €

Drescheider Herbst

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hausgemachte Anti Pasti

Waldorfsalat

Räucherfischvariation mit Dips

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce

Rosa gebratene Entenbrust auf glacierten Kaiserschoten

Wildschweingulasch mit Rotkraut

Zanderfilet auf Spitzkohl

Wildreis, Schupfnudeln, Semmelknödel

Obstplatte

Baileys-Creme mit Mandelkrokant

pro Person 54,50 €

4 - Gang - Festmenü

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs

Kräutercremesuppe

Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,
Williams Birne mit Preiselbeeren
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen
Herzoginkartoffeln

Kleiner Pfannkuchen mit
Vanilleeis

pro Person 49,50 €

Bayerisches Buffet

Frisch gebackene Laugenbrezeln

* * * *

Nürnberger Bratwürstchen und
Stäbchenfleisch aus der Haxe,
Leberkäse mit süßem Senf
Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Röstzwiebeln
Krautsalat und Blattsalate

* * * *

Dessertglas Variation

pro Person 29,50 €

Hochzeitsbuffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Große Salatauswahl mit Verschiedenen Dressings

Westf. Schinken auf Feldsalat

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Gemüseterrine mit Karotte und Lauch

Rosa gebratenes Roastbeef (Warm)

Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Saltim bocca vom Seeteufel mit Gemüse-Tagliatelle

Basilikumgnocci mit Tomatensoße

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Erdbeercreme

Geeister Kaffee mit Baileys

pro Person 59,50 €

Rustikales Buffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

Gebackener Schweineschinken (warm)
Kleine Schnitzel und Hackballen
Pikanter Rindfleischsalat

Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst
Kleine Sülzen
Bratkartoffeln in der Gusspfanne

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

Vanillepudding mit Himbeersauce

pro Person 44,50 €

Rustikal Schlemmen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps

Gebackener Schweineschinken (warm)

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Variation von Dessertgläschen

pro Person 49,50 €

kalt - warmes Buffet

ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce
Cocktail von Tiefseeshrimps
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honigmelone mit Knochenschinken

Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit
Remouladensauce und Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen
Medaillons vom Schweinefilet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

Große Käseauswahl
Vanillepudding mit Himbeersauce
Parfait und frisches Obst

pro Person 58,50 €

Brunch Buffet

gemischte Wurstplatte, geräucherter Lachs mit Sahne-
Meerrettich, luftgetrockneter Schinken

gemischte Käseplatte

Marmelade, Honig und Nutella

Kräuterrührei

krosse Baconstreifen, Mozzarella und Kirschtomaten mit
Basilikumpesto

Bauernsalat mit Gurke, Tomate und Paprika

Lasagne

Müsli, Obstsalat der Saison, Sahnejoghurt

Brotkorb und Butter

pro Person 35,90 €

Burger Buffet

Frisch Gebackene Burger Brötchen

Regionale Burgerpatties von Bruchbachbeef aus Herscheid

Alternativ bieten wir ein Crispy-Chickenpatty an*

Belegen Sie Ihren Burger nach Belieben mit:

Salat, Tomate
Gurke, Mais
Zwiebeln, Jalapeños
Tortillachips, Käse
Bacon

Dips und Saucen:

Ketchup
Mayonnaise
Burgersauce
Sauerrahm
BBQ-Sauce

Dazu servieren wir:

Pommes
Süßkartoffelpommes
Kartoffelecken

Variation von Dessertgläschen

pro Person 34,50 €

Regionales Grillbuffet

Brotkorb mit Kräuterquark,
Butter und BBQ Sauce

Bratwurst

Eingelegter Schweinenacken nach Art des Hauses

Steaks aus der Putenbrust

Blattsalate und Krautsalat

Kräuterdrillinge

Dessertgläschen

pro Person 34,50 €

Feinschmecker Grillen

Brotkorb mit Kräuterquark,
Butter und BBQ Sauce

Spanferkelrücken

Bratwurst

Rinderfilet

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Rosmarinkartoffeln

Gegrillte Erdbeer-Marshmallow Fruchtspieße
mit Eis Auswahl

pro Person 46,50 €

Unsere Leihartikel

Wir bieten Ihnen alles, was Sie für eine gelungene Feier benötigen.

Musik Box (Harmann Kardon)	25,00 €
JBL Partybox 710	60,00 €
Popcornmaschine	30,00 €
Stehtisch	15,00 €
Bierzeltgarnituren	25,00 €
Feuerschale mit Holz	50,00 €
Beamer	30,00 €
Leinwand	15,00 €
Flip Chart	15,00 €

Unsere Getränkepauschalen

Grundpauschale - (Verlängerung möglich)

Sektempfang

2 Weine zur Wahl

Krombacher Pils vom Fass & alkoholfreies Pils

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Kaffeespezialitäten, Tee

€ 39,50 pro Person

Zusätzlich buchbar

Alle Biersorten (Meisels Weizen, Weizen alkoholfrei , Fränkisches Landbier) in der Pauschale:

+€ 7,00 pro Person

Drei Spirituosen (siehe Auswahl unten): **+€ 9,00 pro Person**

Longdrinks (drei Sorten): **+€ 14,00 pro Person**

Spirituosen:

Ramazotti, kleiner Feigling, Obstler, Jubiläums Aquavit, Vodka, Ouzo, XuXu, Berentzen Likör, Sambuca

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

Spirituosen für Longdrinks:

Aperol, Wodka, Osborne, Jim Beam, Bacardi, Gin, Havana Club, Jägermeister

Oder auf Anfrage auch alle anderen.

Information

Die Preise der Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden. Ab der 8. Stunde berechnen wir je angefangene Stunde ab € 5,00 - € 8,50 pro Anfangsgästekosten oder alternativ nach Verbrauch. Kinder von 0 - 4 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 5 – 9 Jahren € 18,00, Kinder von 10 - 15 Jahren € 21,00.

Gern können Sie Ihren eigenen Wein oder Sekt mitbringen, wir berechnen € 18,50 Korkgeld pro Flasche.



Stoffservietten

1 € pro Serviette als
Reinigungsentschädigung

Können wir unseren eigenen Kuchen mitbringen?

Ja, hierfür nehmen wir eine
Pauschale in Höhe von
3,50 € p.P

Korkgeld

Pro 0,75 l beträgt das
Korkgeld 18,50 €

Feuerwerk

Leider ist die Durchführung
eines Feuerwerks bei uns
nicht möglich.

Veranstaltungsende

Gerne können Sie bei uns
bis 3 Uhr nachts feiern. Ab
01 Uhr zzgl. 150 € pro
Stunde

Verschmutzung des Raumes

Bei grober Verschmutzung
der Veranstaltungsräume
durch z.B. Konfettikanonen,
Reis, Luftschlängenspray
usw. berechnen wir einen
erhöhten Reinigungs-
aufwand von 450 €

Änderung der Personenzahl

Weniger Personen:

Bis 14 Tage vor der
Veranstaltung: kostenlos
Danach berechnen wir die
vorab angemeldete
Personenzahl

Mehr Personen:

Bis zu 5 Personen ist dies
immer möglich. Darüber
hinaus bis spätestens 3
Tage vor Veranstaltung
möglich.