

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 Anfangsgästekzahl 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.