Unsere Informationen
für Ihre

# Feierlichkeit 2024

im Quellenhof

Genießen Sie mit Ihren Gästen unsere verfeinerte Küche mit regionalen Spezialitäten und lassen Sie sich von unserem Team eine unvergessliche Zeit bereiten.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Menü-, Buffet- und Getränkepauschalangeboten zusammengestellt, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen gemeinsam auf Sie und Ihre Feier abstimmen.

Ihre **Familie Tofelde**
und das Quellenhof Team

*Familie Tofelde*

**Kontaktieren Sie uns gerne unter:**
Telefon: 04542 – 85420
info@quellenhof-moelln.de • www.quellenhof-moelln.de

# Unsere Buffet Vorschläge (ab 20 vollzahlenden Personen)

**Warmes Buffet:**

| | |
|---|---|
| **Drei Hauptgerichte** mit Gemüse, Beilagen (2) und Dessert (2) | € 28,00 |
| **Fünf Hauptgerichte** mit Gemüse, Beilagen (2) und Dessert (3) | € 32,50 |

**Gemüse:** Eine Gemüsevariation mit Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen (saisonal abweichend)

**Beilagen:** Bratkartoffeln, Reis, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin Salzkartoffeln oder Kräuterkartoffelstampf

**Ergänzungen zum dazu buchen:**

| | |
|---|---|
| Eine Variation des kalten Buffets | € 9,50 |
| Vorspeisen-Antipasti Buffet | € 10,50 |

**Beispiel: 3 Hauptgerichte „Quellenhof Art"**

- **Steakplatte** mit Steaks von Rind, Schwein und Pute
- **Pochierter Lachs** im Dillmantel mit Krebssauce
- **Erbsen-Quinoa Frikadellen** mit Mango-Sauce
- **Dazu** Champignons, Sauce Bearnaise und **e**ine Gemüsevariation
- Bratkartoffeln und Kroketten
- **Dessert:** Mousse au Chocolat und Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen

Preis pro Person: € 28,00

# Fingerfood-Auswahl (ab 15 vollzahlenden Personen)

- Verschieden belegte Canapés (Fisch, Käse, Braten, Aufschnitt)
- Tomatencremesuppe mit Fleischbällchen
- Gefüllte Blätterteigtaschen
- Kleine gebackene Camembert
- Kartoffelspalten
- Bruschetta
- Käsespießchen
- Obstsalat und Mousse au Chocolat
- Verschiedene Dips

Preis pro Person: € 25,80

# Hausmannskost (ab 20 vollzahlenden Personen)

**Roastbeef, Sauerfleisch und Matjes Buffet** € 20,00
dazu reichen wir Bratkartoffeln, Remoulade und Hausfrauensauce

**Roastbeef und Matjes Buffet** € 23,00
dazu reichen wir Bratkartoffeln, Remoulade und Hausfrauensauce

## Kuchen und Torten

(Preis je Kuchen/Torte)

| | |
|---|---|
| Apfel- oder Käsekuchen | € 31,00 |
| Erdbeer-Joghurt-, Schwarzwälder-Kirsch-, Schokoladen-, Marzipan-Nuss-, Himbeer-Käse-Sahne- oder Zitronencreme Torte | € 42,00 |
| **Butterkuchen** vom Blech | |
| mit Zucker | € 65,00 |
| mit Mandeln oder Zuckerguss | € 65,00 |
| mit Streuseln, Äpfeln, Heidelbeeren, Pflaumen oder Kirschen | € 65,00 |

**Für das Mitbringen von Torten/Kuchen berechnen wir ein Tortengeld für Service und Equipment von € 3,00 pro Person.** (Das Mitbringen gekaufter Torten ist nicht gestattet)

## Mitnahme von Speisen

Gerne können wir Ihnen Verpackungsmaterial für die Mitnahme von Speisen bereitstellen. Aufgrund des geänderten Verpackungsgesetzes (VerpackG2) können wir dies nicht mehr kostenfrei tun. Bitte bringen Sie wenn möglich eigene **Mehrweg-Gefäße** mit!

Von uns bereitgestellte Gefäße + Verpackungsmaterial, wird nach Anzahl der Bereitstellung abgerechnet.

## Preise für Kinder

Die Preise für die Teilnahme am Buffet/Menü oder an der Getränkepauschale sind wie folgt gestaffelt:

0 - 4 Jahre / kostenfrei
5 – 12 Jahre / Der ½ Preis

# Unsere Getränkepauschalen

***Getränkepauschale I - € 47,00**
- Prosecco und Granatapfel-Secco
- Ein korrespondierender Weiß- + Rotwein
- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Hefeweizen
- Softgetränke und Fruchtsäfte
- Filterkaffee, Tee, Cappuccino + Espresso
- 1 Digestif aus dem Standardsortiment

**Longdrinks/Spirituosen werden nach Verbrauch extra berechnet**

***Getränkepauschale II – € 58,00**
- Prosecco und Granatapfel-Secco
- Ein korrespondierender Weiß- + Rotwein
- Bier vom Fass, alkoholfreies Bier und Hefeweizen
- Softgetränke und Fruchtsäfte
- Filterkaffee, Tee, Cappuccino + Espresso
- Digestive + Longdrinks (Alles Inklusive)

**Getränke nach Verbrauch III -**
- Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
- Nach einer Veranstaltungslänge von 9 Stunden (ab Std. 10) wird ein Pauschalbetrag für Personal von € 275,00 je Stunde zusätzlich zum Verbrauch erhoben.

*Die Getränkepauschalen sind gültig für einen Zeitraum von 9 Stunden. Eine Verlängerung ist möglich. Champagner und Cognac sind nicht inklusive.

## Nach Ende der Getränkepauschale

(bezogen auf den Preis pro Person)

- Verlängerung um 1 Stunde pro Person + € 11,50
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person + € 27,00
- Berechnung nach Verzehr (bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 275,00 für das Personal zusätzlich zum Verzehr)

## Ergänzungsmöglichkeiten für Ihre Veranstaltung

**Fingerfood/Snacks zum Empfang (je Pers.)** + € 9,50
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum, Käsespieße mit Obst, Lachsröllchen an Dill-Senf-Sauce und Geeiste Melone mit Schinken

**Mitternachts Snack (je Pers.)** + € 8,50
z.B. Gulaschsuppe, Chilli oder Currywurst

**Stuhlhussen (weiß) (je Pers.)** + € 6,00
Stuhlhussen-Miete inklusive aufziehen und Reinigung

**Menükarten (je Stück)** + € 3,50
Passend zu Ihrem Menü oder Buffet

**Led-Scheinwerfer (Miete je Stück)** + € 25,00
Für die Hintergrundbeleuchtung – Farbe anpassbar

**Menü (Preise ab 10 Personen)**

**Gerne können Sie sich Ihr eigenes Wunschmenü selbst zusammenstellen.**
**Sie haben einen besonderen Speisewunsch? Bitte sprechen Sie uns gerne an.**

## Vorspeisen

**Bruschetta**
mit Tomate, Mozzarella, Zwiebel & Knoblauch € 7,50

**Gebackener Schafskäse**
mit Salat und Röstbrot € 7,50

**Gemischter Salat**
mit Putenstreifen € 9,50

**Geeiste Honigmelone**
mit Katenrauchschinken € 8,40

## Suppen

**Geflügel - Currycremesuppe**
mit Geflügelfleischwürfelchen und Sahne € 7,30

**Rinder-, oder Geflügelkraftbrühe**
mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen und Reis € 7,30

**Hochzeitssuppe**
mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen, Royal, Grießnockerln und Reis € 7,70

**Tomaten-, Champignon-, oder Kräutercremesuppe**
mit Sahnehaube € 7,30

**Saisonale Suppen**
auf Anfrage

## Hauptspeisen

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen: Champignons, eine Gemüsevariation und zwei Beilagen nach Wahl.**
(*tlw. Rotkohl oder heiße Früchte)

**Fleisch**

| | |
|---|---|
| Burgunderbraten | € 19,00 |
| Rinderhüft- und Schweinebraten* | € 20,20 |
| Rehbraten Försterin Art* | € 26,30 |
| Hirsch- und Kalbsbraten* | € 25,20 |
| Putenbraten im Kräutermantel | € 20,70 |
| Hähnchenbrust im Speckmantel | € 22,40 |
| Schweinefiletmedaillons im Kräutermantel | € 21,70 |
| Schweinefilet im Schinken-Mantel | € 23,00 |
| Steakplatte - Medaillons von Rind, Schwein und Pute | € 21,80 |

**Nur bis 25 Personen:**

| | |
|---|---|
| Filetplatte von Rind, Schwein und Wild | € 33,50 |
| Rehrücken im Pfeffermantel* | € 37,00 |

**Fisch**

| | |
|---|---|
| Pochierte Lachs im Dillmantel | € 25,20 |
| Gebratenes Zanderfilet | € 23,50 |

**Vegetarisch**

| | |
|---|---|
| Gebackene Paprikaschoten mit Rahmgemüse | € 18,50 |
| Erbsen-Quinoa Frikadellen mit Mango-Sauce | € 18,50 |

**Ihre Beilagen-Auswahl:** Bratkartoffeln, Reis, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Gratin, Kräuterkartoffelstampf, oder Salzkartoffeln

## Desserts

| | |
|---|---|
| **Vanille Eis** mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce | € 7,30 |
| **Cappuccino-, Zitronen-** oder **Apfel-Zimt- Crème** | € 7,30 |
| **Möllner Blumenschau** (Zitronencrème, Rote Grütze, Vanille Eis, Sahne) | € 8,90 |
| **Frischer Obstsalat** mit 1 Kugel Vanille Eis und Sahne | € 7,80 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Baileys Panna Cotta** | € 8,40 | **Bayerische Crème** an Fruchtmark | € 7,30 |
| **Mousse au Chocolat** | € 7,30 | **Creme Amarena** (Mascarpone) | € 7,80 |

ab 30 Personen

# Unser Buffet

## nach Art des Hauses

**Suppe**

Vor dem Essen servieren wir Ihnen eine

**Tomatencremesuppe**

mit Hackklößchen, Croutons
und Sahnehaube

**Das warme Brunch-Buffet**

Steakplatte (Rind, Schwein und Pute) mit Champignons und Sauce Béarnaise
Schweinefilet mit Tomatensauce
Rehbraten mit Waldpilzen und Wacholdersauce
pochierter Lachs im Dillmantel an Krebssauce
Vegetarische Auswahl mit Gemüseschnitzel, Kartoffelpuffer, Frühlingsrollen, Camembert und Kartoffeltaschen
eine Gemüsevariation, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln und Gratin

**Das kalte Brunch-Buffet**

**Bratenaufschnitt:** Kasseler, Kochschinken, Katenschinken,
Mett, Roastbeef, Lachsschinken und Geflügel
**Fisch:** Graved Lachs, Makrele und ger. Forelle
**Käse:** Emmentaler, Butterkäse, Frischkäse, Tilsiter und verschiedene Weichkäse
**Salate:** Krabbensalat und Geflügelcurrysalat
**Saucen:** Remoulade, Salsa und Butter
**Brot:** Weizen-, Zwiebel- und Vielkornmeterbrot

**Dessert**

**Frischer Obstsalat** mit Sahne
**Vanille Eis** mit heißen Früchten
**Mousse au Chocolat Duett:** dunkel und hell

Ab 50 Personen – € 43,80 pro Person
Ab 30 Personen – € 45,50 pro Person

ab 30 Personen

# Unser Buffet-Vorschlag

## -Mediterran-

**Suppe**

Vor dem Buffet servieren wir Ihnen eine

**Minestrone**

mit Karotten, Lauch, Zucchini, Tomaten und Fadennudeln

**Das warme Brunch-Buffet**

Hähnchen-Saltimbocca mit Tomatensauce

Lasagne „Bolognese“ a la Quellenhof

Mediterrane Pasta-Pfanne mit Scampis

Osso Bucco vom Rind

Pochierter Lachs mit Tomate-Mozzarella überbacken

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

Ratatouille-Gemüse, Champignons und Waldpilz-Risotto

Rosmarienkartoffeln, Gnocchi und Kartoffelgratin

**Das kalte Brunch-Buffet**

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Anti Pasti Variation mit gegrillter Aubergine

Parmaschinken auf Melone

Vitello tonnato

Lauwarmer Rucola Salat

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta

und dazu Butter

**Dessert**

**Baileys Panna cotta** mit Fruchtmark

**Vanille Eis** mit heißen Amaretto-Kirschen

**Tiramisu**

Ab 50 Personen – € 45,40 pro Person
Ab 30 Personen – € 47,60 pro Person

# Brunch Buffet für Ihre Feier!

**(ab 15 Personen)**

## Frühstück:

- **Wurst:** Salami, Schinken, Kasseler, Kochschinken, Putenbrust und Mett
- **Käse:** Emmentaler, Tilsiter, Butterkäse und Weichkäsevariation
- **Fisch:** geräucherter Lachs, Forelle und Makrele

dazu Brötchen, Obst, Butter, Marmelade, Honig, Nuss-Nougat-Creme, gekochte Eier, Müsli, Joghurt, Quark, Tomate-Mozzarella und Fleischsalat

## Hauptgericht nach Wahl:

- **Burgunderbraten** mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- **Leberkäse** mit Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree
- **Schweinebraten** mit Bratensauce, Krautsalat und Bratkartoffeln
- **Zander, gebraten** mit Tomatensauce, Brokkoli und Salzkartoffeln
- **Lachslasagne** mit Spinat

**Frühstück + 1x Hauptgericht nach Wahl:** € 27,50 pro Person (exkl. Getränke)

## Ergänzungen zum dazu buchen:

| | pro Person |
|---|---|
| - Rührei + Speck | € 2,80 |
| - Nürnberger Rostbratwurst | € 3,40 |
| - Roastbeef (kalt) | € 5,00 |
| - Krabbensalat | € 3,40 |
| - Frikadellen | € 2,30 |
| - Croissants | € 2,30 |
| - 1x weiteres Hauptgericht | € 5,00 |
| - 1x Suppe nach Wahl | € 2,30 |
| - Matjesfilets | € 2,80 |