

Unsere Informationen
für Ihre
Feierlichkeit 2025
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) € 29,00

Fünf Hauptgerichte mit Gemüse, Beilagen (3) € 34,00

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:

- 1 Dessert nach Wahl € 2,50
- Jedes Weitere Dessert € 2,00
- 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 Krebsauce
- **Erbsen-Quinoa Frikadellen** mit Mango-Sauce
- **Dazu** Champignons, Sauce Bearnaise und eine Gemüsevariation
- Bratkartoffeln und Kroketten
- **Dessert:** Mousse au Chocolat und Vanille Eiscreme mit heißen Kirschen

Preis pro Person: € 33,50

Fingerfood-Auswahl (ab 15 vollzahlenden Personen)

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



Preis pro Person: € 25,80

Hausmannskost (ab 20 vollzahlenden Personen)

Roastbeef, Sauerfleisch und Matjes Buffet € 21,50

dazu reichen wir Bratkartoffeln, Remoulade und Hausfrauensauce

Roastbeef und Matjes Buffet € 24,00

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 - € 50,00**

- 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 – € 61,00**

- 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 8 Stunden (ab Std. 9) wird ein Pauschalbetrag für Personal von € 300,00 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 + € 14,00
- Verlängerung um 3 Stunden pro Person + € 33,00
- Berechnung nach Verzehr | Vor- oder Nach der Pauschale
(bei dieser Variante berechnen wir je Stunde einen Pauschalbetrag von € 300,00 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, Lachsrollchen 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)** + € 3,00
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 € 8,00

Gebackener Hirtenkäse

mit Salat und Röstbrot € 8,50

Gemischter Salat

mit Putenstreifen € 11,00

Geeiste Honigmelone

mit Katenrauchschinken € 9,00

Suppen

Geflügel - Currycremesuppe

mit Geflügelfleischwürfelchen
und Sahne € 7,50

Rinder-, oder Geflügelkraftbrühe

mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen
und Reis € 7,50

Hochzeitsuppe

mit Gemüsestreifen, Fleischbällchen,
Royal, Grießnockerln und Reis € 7,90

Tomaten-, Champignon-, oder

Kräutercremesuppe

mit Sahnehaube € 7,50

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	€ 20,00
Rinderhüft- und Schweinebraten*	€ 21,00
Rehbraten Försterin Art*	€ 27,50
Hirsch- und Kalbsbraten*	€ 26,50
Putenbraten im Kräutermantel	€ 22,00
Hähnchenbrust im Speckmantel	€ 23,50
Schweinefiletmedaillons im Kräutermantel	€ 23,50
Schweinefilet im Schinken-Mantel	€ 24,50

Steakplatte - Medaillons

von Rind, Schwein und Pute € 23,00

Nur bis 25 Personen:

Filetplatte von Rind, Schwein und Wild	€ 37,50
Rehrücken im Pfeffermantel*	€ 39,50

Fisch

Pochierte Lachs im Dillmantel	€ 26,50
Gebratenes Zanderfilet	€ 24,50

Vegetarisch

Gebackene Paprikaschoten mit Rahmgemüse	€ 19,50
Erbsen-Quinoa Frikadellen mit Mango-Sauce	€ 19,50

Ihre Beilagen-Auswahl: Bratkartoffeln, Reis,

Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Gratin,

Kräuterkartoffelstampf oder Salzkartoffeln

Desserts

Vanille Eis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce € 7,00

Cappuccino-, Zitronen- oder Apfel-Zimt- Crème € 7,00

Möllner Blumenschau (Zitronencreme, Rote Grütze, Vanille Eis, Sahne) € 8,90

Frischer Obstsalat mit 1 Kugel Vanille Eis und Sahne € 7,80

Baileys Panna Cotta € 8,50 **Bayerische Crème** an Fruchtmark € 7,00

Mousse au Chocolat € 7,00 **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 Krebsauce

Vegetarische Gemüsepfanne mit Mango-Sauce

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 – € 49,00 pro Person

Ab 30 Personen – € 51,50 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 Auswahl mit Frühlingsrollen,
Camembert und Kartoffeltaschen

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 – € 52,50 pro Person

Ab 30 Personen – € 54,50 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:** gebeizter Lachs, geräucherte Forelle und Makrele

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

Preis: € 23,50 pro Person (inkl. Filterkaffee + Orangensaft für 3 Stunden)
Weitere Getränke exklusive.



Ergänzungen zum dazu buchen:

	<u>pro Person</u>
- Rührei + Speck	€ 3,00
- Nürnberger Rostbratwurst	€ 3,50
- Roastbeef (kalt)	€ 5,00
- Krabbensalat	€ 3,50
- Frikadellen	€ 2,50
- Croissants	€ 2,50
- 1x Hauptgericht nach Wahl	€ 5,50
- 1x Suppe nach Wahl	€ 2,50
- Matjesfilets	€ 3,50

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