

# BÜFFET & MENÜ VORSCHLÄGE

GENIEßEN SIE MIT IHREN GÄSTEN  
UNSERE VERFEINERTE KÜCHE  
MIT REGIONALEN SPEZIALITÄTEN  
& LASSEN SIE UNS IHNEN, IHREN GÄSTEN  
& FREUNDEN EINE UNVERGESSLICHE ZEIT BEREITEN.

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN  
HABEN WIR IHNEN EINE AUSWAHL  
AN VERSCHIEDENEN MENÜ- & BUFFET  
VORSCHLÄGEN, SOWIE GETRÄNKEPAUSCHALANGEBOTE  
ZUSAMMENGESTELLT,  
DIE WIR GERNE IN EINEM PERSÖNLICHEN  
GESPRÄCH MIT IHNEN  
GEMEINSAM AUF SIE &  
IHRE FEIER ABSTIMMEN.

IHRE FAMILIE TOFELDE  
& TEAM

**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:

### **BUFFET MIT DREI HAUPTGERICHTEN**

DAZU GEMÜSE & BEILAGEN (2)  
€ 29,00 PRO PERSON

### **BUFFET MIT FÜNF HAUPTGERICHTEN**

DAZU GEMÜSE & BEILAGEN (3)  
€ 34,00 PRO PERSON

**GEMÜSE:** EINE GEMÜSEVARIATION MIT  
ERBSEN, MÖHREN, BROKKOLI, BLUMENKOHL  
& BOHNEN (SAISONAL ABWEICHEND)

**BEILAGEN NACH WAHL:** BRATKARTOFFELN, REIS,  
KROKETTEN, ROSMARINKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN,  
SALZKARTOFFELN ODER KRÄUTERKARTOFFELSTAMPF

### **ERGÄNZUNGEN ZUM DAZU BUCHEN:**

• 1 DESSERT NACH WAHL	€ 2,50 PRO PERSON
• JEDES WEITERE DESSERT	€ 2,00 PRO PERSON
• VARIATION DES KALTEN BUFFETS	€ 9,50 PRO PERSON
• VORSPEISEN-ANTIPASTI BUFFET	€ 10,50 PRO PERSON

**BEISPIEL: 3 HAUPTGERICHTE „QUELLENHOF ART“**  
STEAKPLATTE MIT STEAKS VON RIND, SCHWEIN & PUTE  
POCHIERTER LACHS IM DILLMANTEL MIT KREBSSAUCE  
GEMÜSEPFFANNE MIT MANGO-SAUCE

DAZU CHAMPIGNONS, SAUCE BEARNAISE, EINE  
GEMÜSEVARIATION, BRATKARTOFFELN & KROKETTEN

**DESSERT:** MOUSSE AU CHOCOLAT &  
VANILLE EISCREME MIT HEISSEN KIRSCHEN

PREIS PRO PERSON: € 33,50

### **PREISE FÜR KINDER**

DIE PREISE FÜR DIE TEILNAHME AM BUFFET/MENÜ  
& AN DER GETRÄNKEPAUSCHALE SIND WIE FOLGT GESTAFFELT:  
0 - 4 JAHRE / KOSTENFREI  
5 - 12 JAHRE / DER ½ PREIS





# UNSERE BUFFET VORSCHLÄGE

(AB 15 VOLLZAHLENDEN PERSONEN)

## Fingerfood Auswahl

VERSCHIEDEN BELEGTE CANAPÉS  
(FISCH, KÄSE, BRATEN, AUFSCHNITT)  
TOMATENCREMESUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN  
GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN  
KLEINE GEBACKENE CAMEMBERT  
GEMÜSESTICKS  
BRUSCHETTA  
KÄSESPIESSCHEN  
OBSTSALAT & MOUSSE AU CHOCOLAT  
VERSCHIEDENE DIPS  
€ 25,80 PRO PERSON

## Hausmannskost

**ROASTBEEF, SAUERFLEISCH & MATJES BUFFET**  
DAZU REICHEN WIR BRATKARTOFFELN, REMOULADE  
& HAUSFRAUENSAUCE  
€ 21,50 PRO PERSON

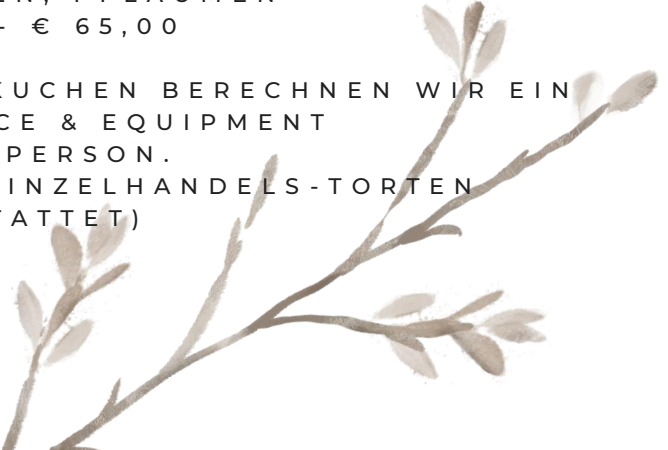
**ROASTBEEF & MATJES BUFFET**  
DAZU REICHEN WIR BRATKARTOFFELN, REMOULADE  
& HAUSFRAUENSAUCE  
€ 24,00 PRO PERSON

## Kuchen & Torten

APFEL- ODER KÄSEKUCHEN - €31,00  
ERDBEER-SAHNE-, SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-, SCHOKOLADEN-,  
MARZIPAN-NUSS-, HIMBEER-KÄSE-SAHNE-  
MARACUJA-, ODER ZITRONENCREME TORTE - € 42,00

**BUTTERKUCHEN VOM BLECH**  
MIT ZUCKER, MANDELN, ZUCKERGUSS, STREUSELN,  
ÄPFELN, HEIDELBEEREN, PFLAUMEN  
ODER KIRSCHEN - € 65,00

FÜR DAS MITBRINGEN VON TORTEN/KUCHEN BERECHNEN WIR EIN  
TORTENGELD FÜR SERVICE & EQUIPMENT  
VON € 3,00 PRO PERSON.  
(DAS MITBRINGEN GEKAUFTER EINZELHANDELS-TORTEN  
IST NICHT GESTATTET)





# UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

## **GETRÄNKEPAUSCHALE 1\***

PROSECCO & GRANATAPFEL-SECCO  
EIN KORRESPONDIERENDER WEISS-, ROSE & ROTWEIN  
BIER VOM FASS, ALKOHOLFREIES BIER & WEIZENBIER  
SOFTGETRÄNKE & FRUCHTSÄFTE  
FILTERKAFFEE, TEE, CAPPUCCINO & ESPRESSO  
1 SCHNAPS JE PERSON AUS DEM STANDARDSORTIMENT  
LONGDRINKS/SPIRITUOSEN WERDEN  
NACH VERBRAUCH EXTRA ABGERECHNET  
€ 50,00 PRO PERSON

## **GETRÄNKEPAUSCHALE 2\***

PROSECCO & GRANATAPFEL-SECCO  
EIN KORRESPONDIERENDER WEISS-, ROSE & ROTWEIN  
BIER VOM FASS, ALKOHOLFREIES BIER & WEIZENBIER  
SOFTGETRÄNKE & FRUCHTSÄFTE  
FILTERKAFFEE, TEE, CAPPUCCINO & ESPRESSO  
LONGDRINKS/SPIRITUOSEN ALLES INKLUSIVE  
€ 61,00 PRO PERSON

\*DIE GETRÄNKEPAUSCHALEN SIND GÜLTIG FÜR EINEN  
ZEITRAUM VON **8,5 STUNDEN**. EINE VERLÄNGERUNG IST MÖGLICH.  
CHAMPAGNER & COGNAC SIND NICHT INKLUSIVE.

## **ABRECHNUNG NACH VERBRAUCH**

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.

## **NACH ENDE DER GETRÄNKEPAUSCHALE**

### **1. VERLÄNGERUNG UM 1 STUNDE**

+ € 14,00 PRO PERSON

### **2. VERLÄNGERUNG UM 3 STUNDEN**

+ € 33,00 PRO PERSON

### **3. 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





# WEITERES

## **FINGERFOOD/SNACKS ZUM EMPFANG + € 9,50 PRO PERSON**

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE MIT BASILIKUM,  
KÄSESPIESSE MIT OBST,  
LACHSRÖLLCHEN AN DILL-SENF-SAUCE  
& GEEISTE MELONE MIT SCHINKEN

## **MITTERNACHTS SNACK +€8,50 PRO PERSON**

Z.B. GULASCHSUPPE, CHILLI CON/SIN CARNE  
ODER CURRYWURST

## **STUHLHUSSEN (WEISS) +€6,00 JE HUSSE**

STUHLHUSSEN-MIETE INKLUSIVE AUFZIEHEN  
& REINIGUNG

## **MENÜKARTEN + €3,00 JE STÜCK**


PASSEND ZU IHREM MENÜ ODER BUFFET

## **LED-SCHEINWERFER (MIETE JE STÜCK) + €25,00**

FÜR DIE HINTERGRUNDBELEUCHTUNG – FARBE ANPASSBAR

## **EXTRA-REINIGUNG**

GENERELL FALLEN KEINE REINIGUNGSGEBÜHREN  
FÜR DIE VERANSTALTUNGSRÄUME AN. BEI DER NUTZUNG  
VON KONFETTI & ÄHNLICHEM SIND WIR BEFUGT  
EXTRA REINIGUNGSKOSTEN JE NACH VERSCHMUTZUNGSGRAD  
IN RECHNUNG ZU STELLEN (AB 100€).





# UNSERE MENÜ'S

(AB 10 VOLLZAHLENDEN PERSONEN)

## Vorspeisen

### **BRUSCHETTA**

MIT TOMATE, MOZZARELLA, ZWIEBEL & KNOBLAUCH - € 8,00

### **GEBACKENER HIRTENKÄSE**

MIT SALAT & RÖSTBROT - € 8,50

### **GEMISCHTER SALAT**

MIT PUTENSTREIFEN - € 11,00

### **GEEISTE HONIGMELONE**

MIT KATENRAUCHSCHINKEN - € 9,00

### **LACHSTATAR**

MIT FRÜHLINGSZWEIEBELN, ZITRONE, AVOCADO-CREME  
FRAICHE, PUMPERNICKEL & RÖSTBROT - € 12,90

## Suppen

### **GEFLÜGEL - CURRYCREMESUPPE**

MIT GEFLÜGELFLEISCHWÜRFELCHEN & SAHNE - € 7,50

### **RINDER-, ODER GEFLÜGELKRAFTBRÜHE**

MIT GEMÜSESTREIFEN, FLEISCHBÄLLCHEN & REIS - € 7,50

### **HOCHZEITSSUPPE**

MIT GEMÜSESTREIFEN, FLEISCHBÄLLCHEN,  
ROYAL, GRIESSNOCKERLN & REIS - € 7,90

### **TOMATEN- ODER CHAMPIGNONCREMESUPPE**

MIT SAHNEHAUBE - € 7,50

### **SAISONALE SUPPEN**

AUF ANFRAGE

ALLE PREISE SIND PRO PERSON ANGEZEIGT.





# UNSERE MENÜ'S

(AB 10 VOLLZAHLENDEN PERSONEN)

## Hauptspeisen

**ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN  
CHAMPIGNONS, EINE GEMÜSEVARIATION  
& ZWEI BEILAGEN NACH WAHL  
(\*TLW. ROTKOHL ODER HEISSE FRÜCHTE)**

### FLEISCHGERICHTE

- BURGUNDERBRATEN € 20,00
- RINDERHÜFT-, & SCHWEINEBRATEN\* € 21,00
- REHBRATEN FÖRSTERIN ART\* € 27,50
- HIRSCH- & KALBSBRATEN\* € 26,50
- PUTENBRATEN IM KRÄUTERMANTEL € 22,00
- HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL € 23,50
- SCHWEINEFILETMEDAILLONS IM KRÄUTERMANTEL € 23,50
- STEAKPLATTE MIT MEDAILLONS
- VON RIND, SCHWEIN & PUTE € 23,50

### NUR BIS 25 PERSONEN

- FILETPLATTE VON RIND, SCHWEIN & WILD € 37,50
- REHRÜCKEN IM PFEFFERMANTEL \* € 39,50

### FISCHGERICHTE

- POCHIERTES LACHSFILET 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

## Dessert

### VANILLE EIS

MIT HEISSEN KIRSCHEN, HIMBEEREN  
ODER SCHOKOLADENSAUCE - € 7,00

**CAPPUCCINO-, BAYRISCH-, ZITRONEN-  
ODER APFEL-ZIMT-CRÈME - € 7,00**

### LANDLUFT & SÜDWIND

KIRSCHMOUSSE, SCHOKOLADEN-BROWNIE  
MANGOSORBET & BUTTERKEKS-CRUNCH - € 8,90

**BAILEYS PANNA COTTA - € 8,50**

**MOUSSE AU CHOCOLAT - € 8,50**

**CRÈME AMARENA - € 7,80**

ALLE PREISE SIND PRO PERSON ANGEZEIGT.





# UNSER BUFFET

NACH ART DES HAUSES

## Suppe

**TOMATENCREMESUPPE**  
MIT HACKKLÖSSCHEN, CROUTONS  
UND SAHNEHAUBE  
-SERVIERT AM TISCH-

## Das warme Buffet

**STEAKPLATTE (RIND, SCHWEIN & PUTE)**  
MIT CHAMPIGNONS & SAUCE BÉARNAISE  
**SCHWEINEFILET** MIT TOMATENSAUCE  
**REHBRATEN** MIT WALDPILZEN & WACHOLDERSAUCE  
**POCHIERTER LACHS** IM DILLMANTEL AN KREBSSAUCE  
**VEGETARISCHE GEMÜSEPFANNE** MIT MANGO-SAUCE  
EINE GEMÜSEVARIATION, APFELROTKOHL,  
SALZKARTOFFELN, KROKETTEN, BRATKARTOFFELN & GRATIN

## Das kalte Buffet

**BRATENAUFSCHNITT:** KASSELER, KOCHSCHINKEN, KATENSCHINKEN,  
METT, ROASTBEEF, LACHSSCHINKEN & GEFLÜGEL  
**FISCH:** GRAVED LACHS, MAKRELE & GER. FORELLE  
**KÄSE:** EMMENTALER, BUTTERKÄSE, FRISCHKÄSE, TILSITER  
& VERSCHIEDENE WEICHKÄSE  
**SALATE:** KRABBENSALAT & GEFLÜGELCURRYSALAT  
**SAUCEN:** REMOULADE, SALSA & BUTTER  
**BROT:** WEIZEN-, ZWIEBEL- & VIELKORNMETERBROT

## Dessert

**FRISCHER OBSTSALAT** MIT SAHNE  
**VANILLE EIS** MIT HEISSEN FRÜCHTEN  
**MOUSSE AU CHOCOLAT DUETT:** DUNKEL & HELL

**AB 50 PERSONEN**  
€ 49,00 PRO PERSON

**AB 30 PERSONEN**  
€ 51,50 PRO PERSON







# UNSER BUFFET

- MEDITERRAN -

## Suppe

### **MINISTRONE**

MIT KAROTTEN, LAUCH, ZUCCHINI,  
TOMATEN & FADENNUDELN

- SERVIERT AM TISCH -

## Das warme 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 & KARTOFFELTASCHEN  
RATATOUILLE-GEMÜSE, CHAMPIGNONS & WALDPILZ-RISOTTO  
ROSMARIENKARTOFFELN, GNOCCHI & KARTOFFELGRATIN

## Das kalte Buffet

**TOMATE UND MOZZARELLA** MIT PESTO  
**ANTI PASTI VARIATION** MIT GEGRILLTER AUBERGINE  
**PARMASCHINKEN AUF MELONE**  
**VITELLO TONNATO**  
**LAUWARMER RUCOLA SALAT**  
**GEMISCHTER BROTKORB** MIT CIABATTA  
& 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

AB 15 PERSONEN

## Frühstück

**WURST:** SALAMI, SCHINKEN, KASSELER, KOCHSCHINKEN,  
PUTENBRUST & METT

**KÄSE:** EMMENTALER, TILSITER, BUTTERKÄSE & WEICHKÄSEVARIATION

**FISCH:** GEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTE FORELLE & MAKRELE

DAZU BRÖTCHEN, OBST, BUTTER, MARMELADE, HONIG  
& NUSS-NOUGAT-CRÈME

GEKOCHTE EIER, MÜSLI, JOGHURT, QUARK, TOMATE-MOZZARELLA,  
FLEISCHSALAT & HERINGSSALAT

**PREIS:** € 23,50 PRO PERSON (INKL. FILTERKAFFEE + ORANGENSAFT  
FÜR 3 STUNDEN)

WEITERE GETRÄNKE EXKLUSIVE.

## Ergänzungen zum dazu buchen:

• 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	€ 6,50
• 1X SUPPE NACH WAHL	€ 2,50
• MATJESFILETS	€ 3,50

### HAUPTGERICHT NACH WAHL :

**BURGUNDERBRATEN** MIT BRATENSAUCE, SAUERKRAUT &  
KARTOFFELPÜREE

**LEBERKÄSE** MIT SENF, SAUERKRAUT & KARTOFFELPÜREE

**SCHWEINEBRATEN** MIT BRATENSAUCE, KRAUTSALAT &  
BRATKARTOFFELN

**ZANDER, GEBRATEN** MIT TOMATENSAUCE, BROKKOLI &  
SALZKARTOFFELN

**LACHSLASAGNE** MIT SPINAT

