

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 3 HAUPTGERICHTEN

DAZU EINE GEMÜSEVARIATION & BEILAGEN (2)
€ 29,50 PRO PERSON

BUFFET MIT 5 HAUPTGERICHTEN

DAZU EINE GEMÜSEVARIATION & BEILAGEN (3)
€ 34,50 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

3 HAUPTGERICHTE „QUELLENHOF ART“

STEAKPLATTE MIT STEAKS VON RIND, SCHWEIN & PUTE
POCHIERTER LACHS IM DILLMANTEL MIT KREBSSAUCE
GEMÜSEPFANNE MIT MANGO-SAUCE

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

DESSERT: MOUSSE AU CHOCOLAT &
VANILLE EISCREME MIT HEISSEN KIRSCHEN

PREIS PRO PERSON: € 34,00

3 HAUPTGERICHTE „ITALIENISCH“

HÄHNCHEN-SALTIMBOCCA MIT TOMATENSAUCE
SPINATLASAGNE MIT CRÈME FRAICHE
POCHIERTES LACHSFILET MIT TOMATE-MOZZARELLA ÜBERBACKEN
RATATOUILLE-GEMÜSE

DESSERT: TIRAMISU & PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK

PREIS PRO PERSON: € 35,00





UNSERE BUFFET VORSCHLÄGE

(AB 15 VOLLZAHLENDEN PERSONEN)

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

Fingerfood Auswahl

VERSCHIEDEN BELEGTE CANAPÉS (FISCH, KÄSE, AUFSCHNITT)
TOMATENCREMESUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN
GEBEIZTER LACHS AUF PUMPERNICKEL
GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN | TOMATE-MOZARELLA
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,
GEBEIZTER LACHS AUF PUMPERNICKEL
& 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 - 3 SCHEIBEN

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

GEBEIZTER LACHS

RUCCOLA | PREISELBEER-VINAIGRETTE
WASABI-MAYONNAISE | RÖSTBROT
€ 11,00

Suppen

GEFLÜGEL - CURRYCREMESUPPE

MIT GEFLÜGELFLEISCHWÜRFELCHEN & SAHNE - € 7,50

RINDER-, ODER GEFLÜGELKRAFTBRÜHE

MIT GEMÜSEWÜRFEL & FLEISCHBÄLLCHEN - € 7,50

HOCHZEITSSUPPE

MIT GEMÜSEWÜRFEL, FLEISCHBÄLLCHEN,
ROYAL & REIS - € 7,90

CHAMPIGNONCREMESUPPE

MIT SAHNEHAUBE - € 7,50

TOMATENCREMESUPPE

MIT TOMATE, HACKBÄLLCHEN & 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	€ 21,00
• RINDERHÜFT-, & SCHWEINEBRATEN*	€ 22,50
• REHBRATEN FÖRSTERIN ART*	€ 27,50
• HIRSCH- & KALBSBRATEN*	€ 26,50
• PUTENBRATEN IM KRÄUTERMANTEL	€ 23,00
• HÄHNCHENBRUST IM SPECKMANTEL	€ 23,50
• SCHWEINEFILETMEDAILLONS IM KRÄUTERMANTEL	€ 23,50

STEAKPLATTE MIT MEDAILLONS VON RIND, SCHWEIN & PUTE	€ 24,00
---	---------

SURF AND TURF "Quellenhof ART" RINDERHÜFTBRATEN & POCHIERTES LACHSFILET	€ 24,50
---	---------

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 | 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
TOMATENWÜRFEL 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

SPINATLASAGNE MIT CRÈME FRAICHE

RATATOUILLE-GEMÜSE, CHAMPIGNONS & WALDPILZ-RISOTTO

ROSMARIENKARTOFFELN, GNOCCHI & KARTOFFELGRATIN

Das kalte Buffet

TOMATE UND BURRATA 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

