



BERRYMANS 

ACANTO



GETRÄNKE 3

GETRÄNKEPAUSCHALE 4 - 5

GETRÄNKEPAUSCHALE - OPTIONALE UPGRADES 6 - 7

ZUM EMPFANG 8

FINGERFOOD ZUM EMPFANG 9 - 10

BUFFETS 11

BUFFET "MEDITERRAN 12

BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN" 13

BUFFET "UNSER BESTSELLER" 14

BARBECUE "FOR EVERYONE" 15

BUFFET "MITTERNACHTSSNACKS + FAJITA BAR" 16

PERSONAL 17

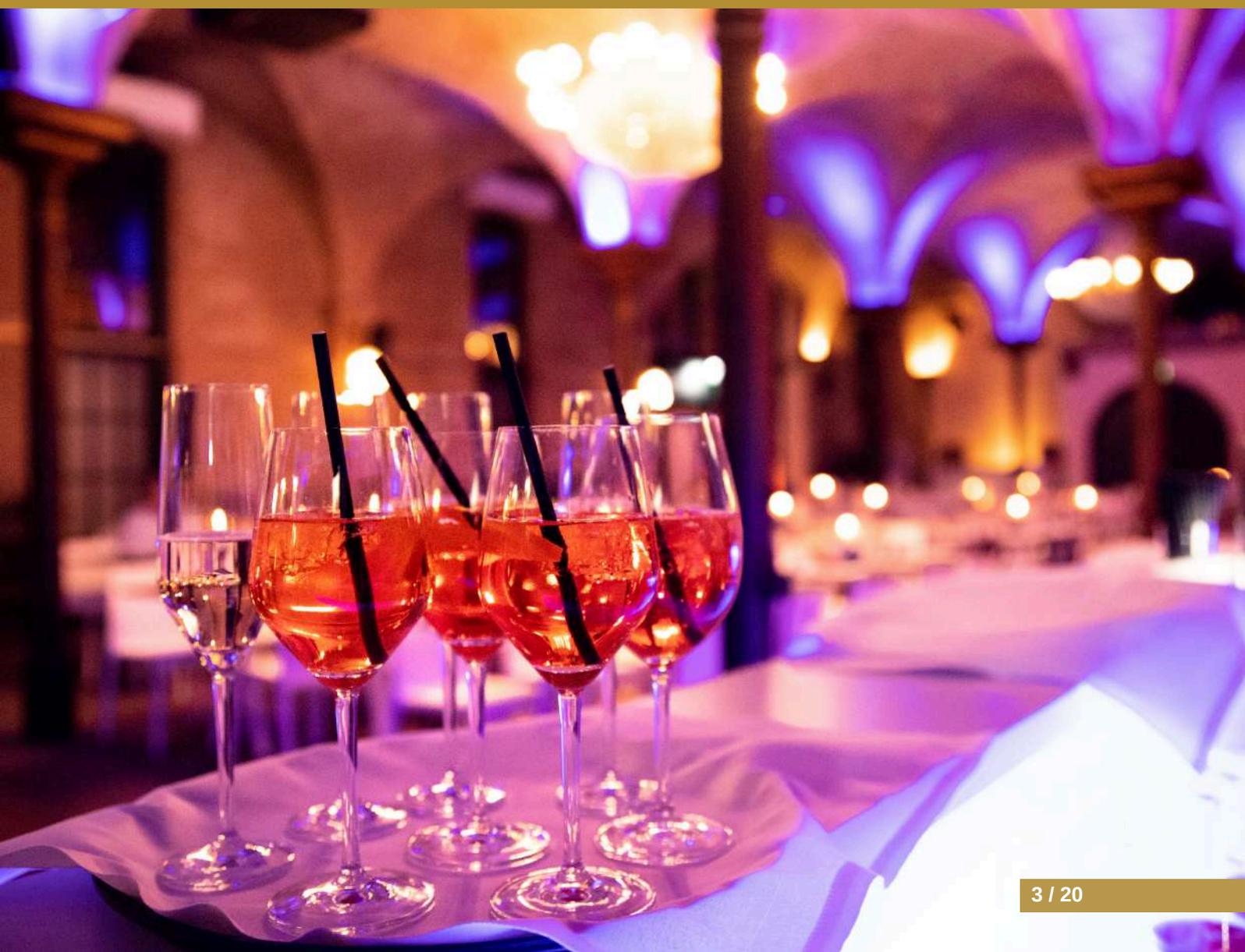
PREISÜBERSICHT 18

EQUIPMENT & MOBILIAR 19

PREISÜBERSICHT 20



GETRÄNKE





GETRÄNKEPAUSCHALE

EMPFANGSGETRÄNKE

- ◆ Prosecco Hausmarke
- ◆ Dupré Apfelsecco (alkoholfrei)
- ◆ Orangensaft / Mineralwasser

ZUSÄTZLICH 1 VARIANTE ZUR WAHL

- ◆ Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry

BIERE

- ◆ Gilde Ratskeller
- ◆ Gilde Ratskeller alkoholfrei
- ◆ Paulaner Hefeweizen
- ◆ Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

WEIßWEIN / ROTWEIN

- ◆ Grauburgunder - Seebrich
- ◆ Vigneti del Salento Primitivo Puglia - Apulien, Italien

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- ◆ Bad Pyrmonter Gourmet
- ◆ Bad Pyrmonter Gourmet still
- ◆ Vaihinger Orangensaft
- ◆ Vaihinger Apfelsaft
- ◆ Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta und Sprite



GETRÄNKEPAUSCHALE

HEISSGETRÄNKE

- ☛ Café Crema
- ☛ Cappuccino
- ☛ Espresso
- ☛ Latte Macchiato
- ☛ Tee-Sortiment

PREIS

Pro Person..... 38,00 €

GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN

Pro Person..... 46,40 €

GÜLTIG FÜR 10 STUNDEN

Kinder im Alter von 0 - 2 Jahren sind kostenfrei.

Preis pro Kind im Alter von 3-15 Jahren 19,00 €

Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir 5,00 €.

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal (unabhängig der Pauschale).

Pro Person..... 35,00 €

GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN



UPGRADES - OPTIONAL:

Spirituosen - Pauschale

3 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment:

- ◆ **Brand, Geist, Aquavit:**
Williams Birne, Himbeergeist, Obstler, Linie Aquavit,
Ouzo 12, Tequila "Silber", Tequila "Gold"
- ◆ **Kräuter:**
Averna, Ramazotti, Jägermeister
- ◆ **Likör:**
Baileys, Amaretto, Sambuca, Roter, Grüner

PREIS

Pro Person..... 5,40 €

Longdrink - Pauschale

3 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment:

- ◆ **Rum:**
Havana Club 3 Jahre, Bacardi Superior White
- ◆ **Vodka:**
Absolut, Russian Standard, Smirnoff
- ◆ **Gin:**
Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's
- ◆ **Whiskey:**
Jim Beam, Jack Daniels

Inklusiver gewünschter Filler/ side drinks

z.B. Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon / Maracuja / Energy

PREIS

Pro Person..... 11,80 €



UPGRADES - OPTIONAL:

Cocktail - Pauschale

Verschiedene Cocktails Ihrer Wahl

- ◆ Caipirinha
- ◆ Mojito
- ◆ Pina Colada
- ◆ Sex on the Beach
- ◆ Tequila Sunrise
- ◆ Long Island Ice Tea

PREIS

Pro Person..... 19,00 €



ZUM EMPFANG





FINGERFOOD ZUM EMPFANG

MIT RIND | SCHWEIN

- ◆ Brotkonfekt mit rosa Roastbeef, Frischkäse, Rucola & Röstzwiebeln 3,80 €
- ◆ Bratkartoffelsalat mit rosa Roastbeef, Koriander-Remoulade & Röstzwiebeln 3,80 €
- ◆ Gebackenes Pulled Pork, Wildkräuter, gepickelte Zwiebeln & Petersiliensauce 4,50 €
- ◆ Cornett mit Rindertatar, Trüffelcrème & gebeiztem Eigelb 4,90 €
- ◆ Cornett mit Rindertatar, Trüffelcrème, Kaviar & gebeiztem Eigelb 5,80 €

MIT GEFLÜGEL

- ◆ Mediterraner Hähnchenspieß mit frischen Kräutern 3,45 €
- ◆ Gezupfter Truthahn mit hausgemachtem Apfel-Kürbis-Chutney & BBQ-Gel 4,10 €

MIT FISCH

- ◆ Gebratene Riesengarnele mit Limetten-Marinade & Shiso Purple Kresse 3,45 €
- ◆ Lachstatar mit Gurke & Dill-Schmand im Mini-Laugengebäck 3,90 €
- ◆ Cornett mit Lachstatar, Misomayonnaise & Shiso Kresse 3,90 €



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

VEGETARISCH | VEGAN

◆	Cornett mit Cashew-Paprika-Frischkäse & getrockneter Tomate	3,45 €
◆	Cornett mit hausgemachtem Humus & geschmortem Gemüse	3,45 €
◆	Vitalbrot mit Deichkäsecrème & Tomaten-Zwiebel Confit	3,80 €
◆	Bulgursalat mit gebackenen Mini-Falafel & Minz Joghurt	3,70 €
◆	Marinierte Rote Bete mit Walnuss, Malz Crème & gebrannter Zwiebel	3,80 €
◆	Kartoffel-Hanf-Bällchen mit cremiger Sellerie & Meerrettich	3,30 €
◆	Veganer Bulgursalat mit Kreuzkümmel-Kräuter "Joghurt" & Granatapfel	3,60 €

SÜSSES

◆	Mini Cheesecake Variation	3,00 €
◆	Mini Tartelette Salzkaramell	2,40 €

HINWEIS

Die Mindestabnahmemenge pro Fingerfood Variante beträgt 30 Stück.



BUFFETS





BUFFET "MEDITERRAN"

VORSPEISEN

- ◆ Angus Beef unter hausgemachter Salsa Verde & Wildkräuter
- ◆ Hähnchenbrust auf Salat von der Gartenbohne, Kartoffeln & getrocknete Tomaten
- ◆ Duett von Cherrytomaten & Mozzarella-Perlen in Pesto
- ◆ Pflücksalat, Pinienkerne, Parmesan & Balsamico Vinaigrette
- ◆ Kräutermariniertes Grillgemüse
- ◆ Brotauswahl mit Paprika-Cashew-Dip

HAUPTGÄNGE

- ◆ Poulardenbrust mit Robiola Frischkäsesauce, Zucchini & Gnocchi
- ◆ Lachs im Kräuterpergament, Pepperonatagemüse & Rosmarinkartoffeln
- ◆ Strozzapreti in Pesto, Parmesan-Crumble & Frühlingslauch

DESSERTS

- ◆ Panna Cotta mit Beerenragout
- ◆ Obstsalat von saisonalen Früchten
- ◆ Formaggio Misto - Auswahl feinsten Käsesorten, Feigen & Weintrauben

PREIS

Pro Person ab 36,80 €



BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN"

VORSPEISEN

- ◆ Pastrami mit Senfkorncreme
- ◆ Thai-Salat mit Beef, Glasnudeln, Frühlingslauch, Paprika & Nüssen
- ◆ Harissa Chickensticks mit Bulgursalat
- ◆ Gebratene Garnelen in Mojito-Marinade
- ◆ Wassermelonen Salat mit Kräuter-Feta & Limonendressing
- ◆ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ◆ Sous vide gegarter Kalbstafelspitz in Nussbutter-Sauce mit Vanillemöhre & geschmorten Kräuterkartoffeln
- ◆ Hähnchenbrust in Sauce von Paprika, Chorizo, roter Reis
- ◆ Kartoffel-Risotto mit Wurzelgemüse

DESSERTS

- ◆ Maracuja Mousse mit Cookiecrumble
- ◆ Panna Cotta mit Schokoladen-Himbeersauce
- ◆ Spanische Zitronen-Tarte mit Pinienkernen & Mandeln

PREIS

Pro Person ab 41,50 €



BUFFET “UNSER BESTSELLER“

VORSPEISEN

- ◆ Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef an Chimichuri Majo
- ◆ Edelfische aus dem Rauch in Wasabi-Beize mit Sylter Honigsauce
- ◆ Orechiette mit italienischen Gemüsewürfeln, Pesto vom Basilikum & gerösteten Pinienkernen
- ◆ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl & Kräutern
- ◆ Duett von Cherrytomaten & Mozzarella-Perlen in Pesto
- ◆ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ◆ Schweinelende an Edelpilzen, Gemüse & Rosmarinkartoffeln
- ◆ Maishähnchen an Barolo-Schalotten-Jus, Ratatouille & Gratin
- ◆ Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola & Pesto Rosso

DESSERTS

- ◆ New York - Cheesecake mit Mango Topping
- ◆ Luft von belgischer Schokolade mit Himbeerstaub
- ◆ Variation von der Bergkäserei mit Quittensenf & Weintrauben

PREIS

Pro Person ab 42,90 €



BARBECUE “FOR EVERYONE”

VOM GRILL

- ◆ Schweinenackensteak mit Fenchelsamen & Chili
- ◆ Marinierte Scampi-Spieße mit frischen Kräutern & nativem Olivenöl
- ◆ Putensteaks in Curry Marinade
- ◆ Frische Bratwurst vom Landschlachter

WARMER BEILAGEN

- ◆ Ofen-Möhren
- ◆ zweierlei gegrillte Kartoffeln mit Sauerrahm
- ◆ gerösteter Mais mit Kräuteröl

BEILAGEN / SALATE

- ◆ Orecchiette Salat mit Oliven, Kapern, Tomaten & frischem Rucola
- ◆ Griechischer Salat
- ◆ Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl & Kräutern
- ◆ Duett von Cherrytomaten & Mozzarella-Perlen in Pesto
- ◆ Anti Zupfsalat mit bunter Kresse & Himbeerdressing
- ◆ Chimichun, BBQ Sauce, Ketchup, Senf, Berrymans Chilisalsa
- ◆ Brotauswahl & Dips

DESSERTS

- ◆ Pana Cotta mit Schokoladen-Himbeersauce
- ◆ Joghurt-Mousse mit Limetten

PREIS

Pro Person ab 36,80 €

Weitere Grillbuffets bieten wir Ihnen gerne an.



MITTERNACHTS-SNACK

- ◆ **Chili con Carne**
mit Mais & Kidneybohnen, dazu Fladenbrot 7,90 €
- ◆ **Currywurst**
mit Spezialsauce, dazu Baguette 7,00 €
- ◆ **Vegetarisch:**
Chili sin Carne, dazu Baguette 7,50 €

FAJITA BAR

- ◆ Tortilla Fladen

Fleisch | Fisch

- ◆ Gebratene Hähnchenbruststreifen
- ◆ Gezupfter Lachs

wahlweise mit Toppings

- ◆ Eisbergsalat
- ◆ Kirschtomaten
- ◆ Paprika
- ◆ Mais
- ◆ Jalapeno
- ◆ schwarze Bohnen
- ◆ gepickelte rote Zwiebeln
- ◆ Reis
- ◆ Cheddar
- ◆ Gurken-relish
- ◆ Koriander
- ◆ Limette

wahlweise mit Saucen

- ◆ Guacamole
- ◆ Salsa

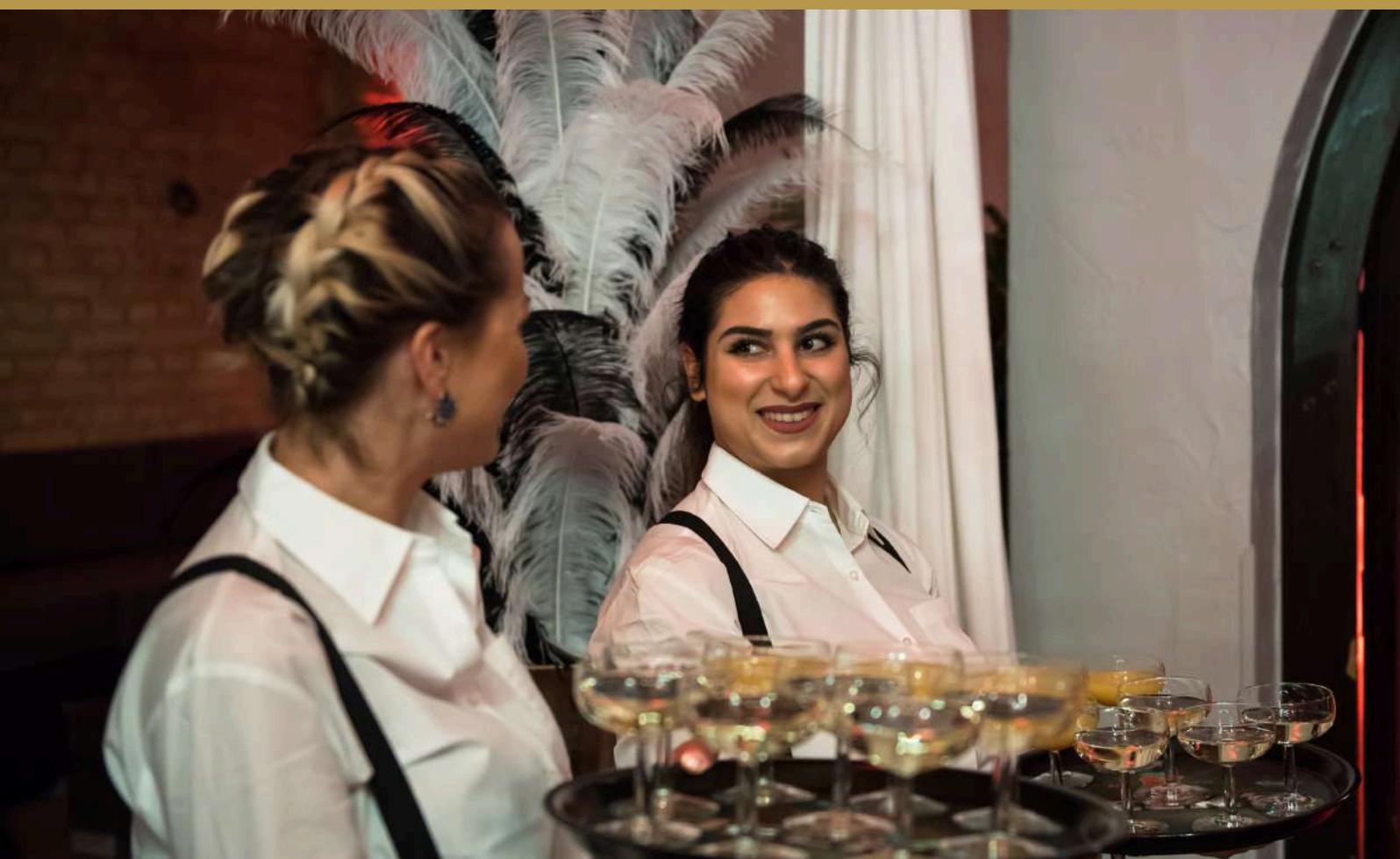
PREIS

Pro Person 7,80 €

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Der Preis beinhaltet kein Equipment (Geschirr, Besteck, etc.)



PERSONAL



Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Der Preis beinhaltet kein Equipment (Geschirr, Besteck, etc.)



PREISÜBERSICHT

VERANSTALTUNG:	PREIS PRO STD.
◆ Koch	58,30 €
◆ Serviceleiter/-in	64,20 €
◆ Servicemitarbeiter	46,40 €
◆ Barkeeper/-in	53,50 €
◆ Logistiker/-in	42,90 €

AB 22:00 UHR BERECHNEN WIR EINEN NACHTZUSCHLAG IN HÖHE VON 25%.

◆ Serviceleiter/-in	16,05 €
◆ Servicemitarbeiter	11,60 €
◆ Barkeeper/-in	13,40 €

AN SONN- UND FEIERTAGEN BERECHNEN WIR EINEN ZUSCHLAG IN HÖHE VON 100%.

Die Berechnung erfolgt nach tatsächlichem Aufwand. Bitte beachten Sie dabei:

Wir kalkulieren mit einem Servicemitarbeiter pro 25 Gäste.

Beispiel: Veranstaltung mit 90 Personen

1x Serviceleitung / 4x Servicemitarbeiter / 1-2x Barkeeper (je nach Auswahl der Getränke)

Köche werden immer je nach Speisenangebot kalkuliert.



EQUIPMENT MOBILIAR & MIETE





EQUIPMENT

GESCHIRR & BESTECK

- ◆ Geschirrpauschale für Buffet 2 fach eingedeckt 1,80 € p.P.
- ◆ Gläserpauschale 1,80 € p.P.
- ◆ Stoffserviette 2,60 €
- ◆ Tischwäsche 9,50 €
- ◆ Anfahrten divers (einmalig) 180,00 €

MOBILIAR VOR ORT

- ◆ 5 Stehtische inkl. weißer Stretch-Husse **im Mietpreis enthalten**
- ◆ LED Tresen, Kühlschränke, Zapfanlage **im Mietpreis enthalten**
- ◆ Lounge Mobiliar & Sonnenschirme **im Mietpreis enthalten**
- ◆ Tisch rund 150 cm Durchmesser 17,85 €
- ◆ Bankettstuhl 9,40 €

EQUIPMENT

- ◆ Buffetequipment "pauschal" 119,00 €
- ◆ Tresenausstattung "pauschal" 119,00 €

WEITERES EQUIPMENT

- ◆ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend 5,95 €
- ◆ Tischdekoration je nach Umfang **Preis auf Anfrage**
- ◆ Equipmentpauschale für Ihre Hochzeitstorte 59,50 €

Je nach Auswahl der Speisen

- ◆ Gasgrill mit Zubehör 166,00 €

REINIGUNG & ENERGIEKOSTEN

- ◆ Pauschalpreis für Reinigung & Energiekosten 416,50 €

RAUMMIETE

- ◆ Montag - Samstag 2.261,00 €

Alle Preise sind brutto (inkl. 19% MwSt.)

Preise für alternative Stühle & Tische auf Anfrage.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Der Preis beinhaltet kein Equipment (Geschirr, Besteck, etc.)