

BERRYMANS 

ACANTO 



GETRÄNKE 3

GETRÄNKEPAUSCHALE 4 - 5

GETRÄNKEPAUSCHALE - OPTIONALE UPGRADES 6 - 7

ZUM EMPFANG 8

FINGERFOOD ZUM EMPFANG 9 - 11

BUFFETS 12

BUFFET "MEDITERRAN" 13

BUFFET "GENUSS OHNE GRENZEN" 14

BUFFET "UNSER BESTSELLER" 15

BARBECUE "FOR EVERYONE" 16

MENÜS 17

3- GANG- MENÜ 18

4- GANG- MENÜ 19

MITTERNACHTSSNACKS + FAJITA BAR 20

PERSONAL 21

PREISÜBERSICHT 22

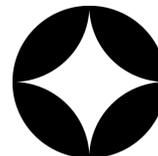
EQUIPMENT & MOBILIAR 23

PREISÜBERSICHT 24



GETRÄNKE





GETRÄNKEPAUSCHALE

EMPFANGSGETRÄNKE

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

ZUSÄTZLICH 1 VARIANTE ZUR WAHL

- ◆ Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry

BIERE

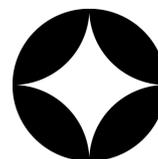
- ◆ Gilde Ratskeller
- ◆ Gilde Ratskeller alkoholfrei
- ◆ Paulaner Hefeweizen
- ◆ Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

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

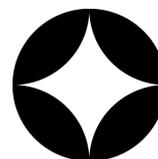
Kinder im Alter von 0 - 2 Jahren sind kostenfrei.

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

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..... 4,50 €

Longdrink - Pauschale

3 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment:

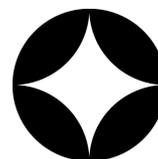
- ◆ **Rum:**
Havana Club 3 Jahre, Bacardi Superior White
- ◆ **Vodka:**
Absolut, Russian Standard, Smirnoff
- ◆ **Gin:**
Bombay Sapphire, Tanqueray, Gordon's
- ◆ **Whiskey:**
Jim Beam, Jack Daniels

Inklusiver gewünschter Filler/ side drinks

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

PREIS

Pro Person..... 9,90 €



UPGRADES - OPTIONAL:

Cocktail - Pauschale

Verschiedene Cocktails Ihrer Wahl

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

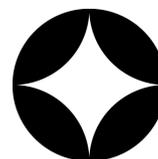
PREIS

Pro Person..... 15,90 €



ZUM EMPFANG





FINGERFOOD ZUM EMPFANG

MIT RIND | SCHWEIN

Brotkonfekt mit rosa Roastbeef, hausgemachter Remoulade, Rucola und Röstzwiebeln

Mini Quiche Lorraine mit Frischkäse und Mini Paprika

Mini Focaccia mit Rucola, Parmaschinken und Provolone

Mini Focaccia mit rosa Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Rucola und Röstzwiebeln

Mini-Frikadelle mit hausgemachter Ochsensauce

Mini Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Remoulade und Petersilie

Mini Wrap mit Römersalat, sautiertem Apfel und gekrosstem Bacon

Gebeiztes Roastbeef mit Trüffelcreme und Gerstercrunch

MIT GEFLÜGEL

Hähnchen Saté mit Hoisinsauce und Erdnuss-Crunch

Mediterraner Hähnchenspieß mit frischen Kräutern

Mini Wrap mit gebratener Hähnchenbrust, Ananas und Currysauce

MIT FISCH

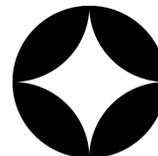
Gebratene Riesengarnele in hausgemachter Salsa Verde

Lachstatar mit Gurke und Dill-Schmand im Mini-Laugengebäck

Mini Wrap mit Rucola, Kräuterfrischkäse, Thunfisch und geschmorter Paprika

Mini Focaccia mit Rucola, Kräuterfrischkäse, Thunfisch und geschmorter Paprika

Mini Focaccia mit Rucola, Räucherlachs und Honig-Senf Sauce



VEGETARISCH

- ◆ Karamellierter Ziegenfrischkäse, Thymian-Honig, getrockneter Tomate und Rucola
- ◆ Vegetarische Frühlingsrolle, süß-scharfer Sauce, schwarzem Sesam und Shisokresse
- ◆ Mini Quiche mit Gorgonzola, Spinat, Feigensenf-Crème und Kalamatolive
- ◆ Mini Quiche mit Rucola und geschmorter Aromatome
- ◆ Mini Quiche mit Spinat, roten Zwiebeln und Crème fraîche
- ◆ Mini Focaccia mit Frischkäse, Rucola und getrockneten Tomaten
- ◆ Mini Focaccia mit Frischkäse, Rucola, jungem Gouda und geschmorter Paprika
- ◆ Mini Wrap mit Frischkäse, Rucola, Mozzarella, Tomate und Basilikumpesto
- ◆ Mini Wrap, Römersalat, gebackenen Falafelbällchen, Hummus, geschmorter Paprika
- ◆ Kartoffel-Tortilla mit geschmorter Paprika, Frischkäse und Basilikumpesto
- ◆ Gefüllter Blätterteig mit Ziegenkäse und rosa Pfeffer
- ◆ Vitalbrot mit Deichkäsecreme und Tomaten-Zwiebel Confit
- ◆ Marinierte Bunte Bete, geröstete Walnüsse, Thymian-Honig, Ziegenfrischkäse-Crumble

VEGETARISCH – im Weckglas

- ◆ Creme von Büffelmozzarella mit Tomaten Concassée, Rucola Pesto, Brot Chip
- ◆ Bulgursalat mit gebackenen Mini-Falafel und Minz-Joghurt
- ◆ Marinierte Rote Bete mit Walnuss, Malz Crème und gebrannter Zwiebel
- ◆ Mini Mozzarella mit Aromatomen, Basilikumpesto, Rucola, geröstete Pinienkernen



VEGAN – im Weckglas

- ◆ Kartoffel- Hanf Bällchen mit cremiger Sellerie und Meerrettich
- ◆ Veganer Bulgursalat mit Kreuzkümmel-Kräuter "Joghurt" und Granatapfel

Süßes

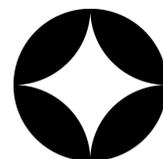
- ◆ Mini Cheesecake Variation
- ◆ Mini Tartelette Salzkaramell
- ◆ Snickers Tartelette - Tartelette mit Karamellschaum, Erdnusscreme, Schoko Ganache
- ◆ Mini Tartelette Zitrone

Preise

- ◆ Preis bei 2 Stück p.P. 7,00 €
- ◆ Preis bei 3 Stück p.P. 9,00 €
- ◆ Preis bei 4 Stück p.P. 12,00 €

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 30,90 €



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 34,90 €



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 35,90 €



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

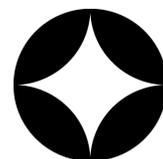
DESSERTS

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

PREIS

Pro Person ab 30,90 €

Weitere Grillbuffets bieten wir Ihnen gerne an.



MENÜS





3- GANG- MENÜ

VARIANTE I

Beef Tea

mit Wurzelgemüse, feinen Kräutern & Sylter Brot

Brust vom Kikok-Hühnchen

mit Vanille Möhren, Graupenrisotto & Petersilienschaum

Torta della nonna

mit marinierten Beeren

PREIS

Pro Person ab 31,00 €

Weitere Menüs bieten wir Ihnen gerne an.



4 GANG MENÜ

VARIANTE I

Carpaccio vom Weideochsen

mit Trüffelcrème, Wildkräutern & Parmesan Crumble

Blumenkohlcrème

mit Nussbutter & Kräuterschaum

Filet vom Calenberger Landschwein

mit Majoranjus, buntem Wurzelwerk & Kartoffelgratin

Mousse von belgischer Schokolade

mit marinierten Beeren & Malzcrumble

PREIS

Pro Person ab 43,00 €

Weitere Menüs bieten wir Ihnen gerne an.



MITTERNACHTS-SNACK

- ◆ **Chili con Carne**
mit Mais & Kidneybohnen, dazu Fladenbrot 6,50 €
- ◆ **Currywurst**
mit Spezialsauce, dazu Baguette 6,00 €
- ◆ **Vegetarisch:**
Chili sin Carne, dazu Baguette 6,50 €

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 6,50 €

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



EQUIPMENT MOBILIAR & MIETE





EQUIPMENT

GESCHIRR & BESTECK

- ⊕ Geschirrpauschale für Buffet 2 fach eingedeckt..... 1,50 € p.P.
- ⊕ Gläserpauschale 1,50 € p.P.
- ⊕ Stoffserviette 2,20 €
- ⊕ Tischwäsche 8,00 €
- ⊕ Anfahrten divers (einmalig) 150,00 €

MOBILAR VOR ORT

- ⊕ 5 Stehtische inkl. weißer Stech-Husse **im Mietpreis enthalten**
- ⊕ LED Tresen, Kühlschränke, Zapfanlage **im Mietpreis enthalten**
- ⊕ Lounge Mobiliar & Sonnenschirme **im Mietpreis enthalten**
- ⊕ Tisch rund 150 cm Durchmesser..... **im Mietpreis enthalten**
- ⊕ Bankettstuhl **im Mietpreis enthalten**

EQUIPMENT

- ⊕ Buffetequipment "pauschal" 100,00 €
- ⊕ Tresenausstattung "pauschal" 100,00 €

WEITERES EQUIPMENT

- ⊕ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend 5,00 €
- ⊕ Tischdekoration je nach Umfang **Preis auf Anfrage**

Je nach Auswahl der Speisen

- ⊕ Gasgrill mit Zubehör 140,00 €

REINIGUNG & ENERGIEKOSTEN

- ⊕ Pauschalpreis für Reinigung & Energiekosten 350,00 €

RAUMMIETE

- ⊕ Montag bis Samstag 1.900,00 €

Alle Preise sind netto (zzgl. 19% MwSt.)

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