

BERRYmans 

ACANTO 



GETRÄNKE 3

VERANSTALTUNGSPAUSCHALE..... 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

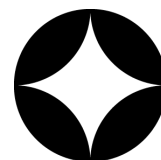
BUFFET "UNSER BESTSELLER" 15

BARBECUE "FOR EVERYONE" 16

BUFFET "MITTERNACHTSSNACKS + FAJITA BAR" 17

EQUIPMENT & MOBILAR..... 18

PREISÜBERSICHT 19 - 20



GETRÄNKE





VERANSTALTUNGSPAUSCHALE

GETRÄNKE

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

ZUSÄTZLICH 1 VARIANTE ZUR WAHL

- ◆ Aperol Spritz oder Lillet Wild Berry

BIERE

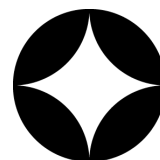
- ◆ Gilde Ratskeller
- ◆ Gilde Ratskeller alkoholfrei
- ◆ Paulaner Hefeweizen
- ◆ Paulaner Hefeweizen alkoholfrei

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



HEISSGETRÄNKE

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

PREIS

Pro Person..... 99,00 €

GÜLTIG FÜR BIS ZU 9 STUNDEN

Kinder im Alter von 0 - 2 Jahren sind kostenfrei.

Preis pro Kind im Alter von 3-15 Jahren 25,00 €

Preis pro Verlängerungsstunde 7,50 €

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal (unabhängig der Pauschale).

Pro Person..... 35,00 €

In der oben aufgeführten Veranstaltungspauschale sind folgende Leistungen eingeschlossen:

- ◆ Ausreichend Service- und Küchenpersonal
- ◆ Geschirr, Besteck, Gläser
- ◆ Tischwäsche und Stoffservietten
- ◆ Buffetequipment
- ◆ Kleinmaterialien
- ◆ Auf- und Abbau
- ◆ An- und Abfahrt



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

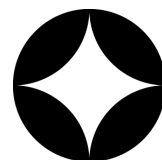
Cocktail - Pauschale

3 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment

- ◆ 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

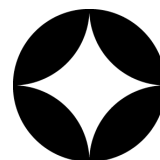
- ◆ Brotkonfekt mit rosa Roastbeef, hausgemachter Remoulade, Rucola und Röstzwiebeln
- ◆ Mini Quiche Lorraine mit Frischkäse und Mini Paprika
- ◆ Mini Focaccia mit Rucola, Parmaschinken und Provolone
- ◆ Mini Focaccia mit rosa Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Rucola und Röstzwiebeln
- ◆ Mini-Frikadelle 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

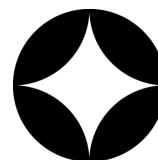


VEGETARISCH

- ◆ 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

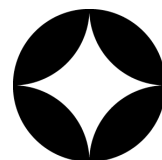
- ◆ Mini Cheesecake Variation
- ◆ Mini Tartelette Salzkaramell
- ◆ Snickers Tartelette - Tartelette mit Karamellschaum, Erdnusscreme, Schoko Ganache
- ◆ Mini Tartelette Zitrone

Preise

- ◆ Preis bei 2 Stück p.P. 7,20 €
- ◆ Preis bei 3 Stück p.P. 10,80 €
- ◆ Preis bei 4 Stück p.P. 14,40 €

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 feinster 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

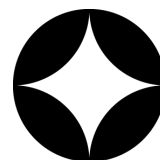
DESSERTS

- ✦ 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

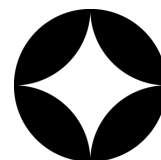
- ❖ Gebratene Hähnchenbruststreifen
- ❖ Gezupfter Lachs

Toppings und Saucen

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

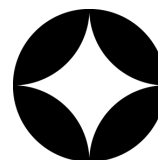
PREIS

Pro Person 7,80 €



EQUIPMENT MOBILIAR & MIETE





EQUIPMENT

OPTIONAL BIETEN WIR FÜR IHRE VERANSTALTUNG FOLGENDES EQUIPMENT AN

- ⬢ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend 5,00 €
- ⬢ Torten-Equipment 59,50 €
Edelstahlrahmen, Tortenmesser, Feuerwerk, etc.
Tischdekoration je nach Umfang **Preis auf Anfrage**

Je nach Auswahl der Speisen

- ⬢ Gasgrill mit Zubehör 140,00 €



RAUMMIETE

- ⬠ Montag - Samstag 950,00 €

IM MIETPREIS IST FOLGENDES BEREITS INKLUDIERT:

- ⬠ Mobiliar indoor (runde Tische, Bankettstühle, Stehtische)
- ⬠ Mobilar outdoor (Loungegarnituren, Sonnenschirme; Stehtische)
- ⬠ LED Tresen inkl. Zapfanlage und Kühlschränken
- ⬠ Verbaute Technik (Soundanlage, Beamer, Leinwand)

Preise für alternative Stühle & Tische auf Anfrage.

REINIGUNG & ENERGIEKOSTEN

- ⬠ Pauschalpreis für Reinigung & Energiekosten 400,00 €