

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

BUFFET "MITTERNACHTSSNACKS + FAJITA BAR" 17-18

MENÜS 17

3-GANG-MENÜ 18

4-GANG-MENÜ 19

MITTERNACHTSSNACKS + FAJITA BAR 20-21

EQUIPMENT & MOBILIAR..... 22

PREISÜBERSICHT 23

EQUIPMENT & MOBILIAR..... 24

PREISÜBERSICHT 25



GETRÄNKE





GETRÄNKEPAUSCHALE

EMPFANGSGETRÄNKE



BIERE

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

WEISSWEIN / ROTWEIN

- ◆ Grauburgunder - Seebrich
- ◆ Primitivo Puglia Facile - 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 32,00 €
GÜLTIG FÜR 8 STUNDEN

Pro Person 39,00 €
GÜLTIG FÜR 10 STUNDEN

Kinder im Alter von 0 - 2 Jahren sind kostenfrei.

Preis pro Kind im Alter von 3-15 Jahren 16,00 €

DJ / FOTOGRAFEN / ANDERE DIENSTLEISTER

An Getränken berechnen wir pauschal (unabhängig der Pauschale).

Pro Person 29,00 €



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

3 Sorten Ihrer Wahl aus folgendem Sortiment

- ◆ 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-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, 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 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 Deichkäsecrème 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. 6,00 €
- ◆ 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

- ◆ Roastbeef mit Senforeme, eingelegten Zwiebeln, Kartoffelknusper und Babysalat
- ◆ Hähnchenbrust, Edamame, Zitronen-Kräuter-Dessing und Frühlauch
- ◆ Marinierte Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikumöl und Focaccia
- ◆ Rucola, Babyspinat, geröstete Trauben, Pinienkerne und Parmesan
- ◆ Eingelegte Zucchini mit Kräutern und Ricotta Creme
- ◆ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ◆ Kikok-Hähnchenkeule in Zitronenjus mit Ofengemüse und kleinen Ofenkartoffeln
- ◆ Dorade auf Fenchel in Tomaten und Kapern gegart mit Thymian-Polenta
- ◆ Strozzapreti in rotem Pesto mit Peccorino-Kräuter-Crumble

DESSERTS

- ◆ Torta della Nonna mit marinierten Beeren
- ◆ Pistazien-Panna Cotta mit Orangengel

PREIS

Pro Person 41,20 €



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

- ✦ Roastbeef mit Senfcreme, eingelegten Zwiebeln, Kartoffelknusper und Babysalat
- ✦ Lachstatar, asiatischer Gurkensalat, Wasabinüsse und geröstete Sesammayonnaise
- ✦ Orecchietesalat mit Basilikupesto, halbgetrockneten Tomaten, Paprika und Mandeln
- ✦ Marinierte Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten, Basilikumöl und Focaccia
- ✦ Eingelegte Zucchini mit Kräutern und Ricotta Creme
- ✦ Brotauswahl mit hausgemachten Dips

HAUPTGÄNGE

- ✦ Schweinefilet in Feigensenfsauce mit gebratenen Pilzen, Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree
- ✦ Maishähnchen in Kirschtomaten-Schalotten-Sauce mit Pfannengemüse und Gnocchi
- ✦ Duett von der Ravioli mit Parmesancreme, Rucola und Pesto Rosso

DESSERTS

- ✦ Mini Cheesecake Variation
- ✦ Luft von belgischer Schokolade mit Himbeerstaub

PREIS

Pro Person 45,70 €



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

WARME 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 €

PANINIS

- ◆ mit Brie, Pfirsich, Honig und Thymian
- ◆ mit Feta, Mozzarella, Babyspinat, Strauchtomate und Oregano
- ◆ mit Kräuterbutter, Kochschinken, Gouda, Strauchtomate und Rucola
- ◆ mit Pestofrischkäse, Serrano-Schinken, Mozzarella, Strauchtomate und Rucola

PREIS

Pro Person 6,00€



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 6,50 €



PERSONAL





PREISÜBERSICHT

AUFBAU:

PREIS PRO STD.

- ◆ Logistiker für den Aufbau 39,00 €
- ◆ Servicemitarbeiter Aufbau + Eindecken 39,00 €

VERANSTALTUNG:

- ◆ Koch 49,00 €
- ◆ Serviceleiter/-in 54,00 €
- ◆ Servicemitarbeiter 39,00 €
- ◆ Barkeeper/-in 45,00 €
- ◆ Logistiker/-in 36,00 €

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

- ◆ Serviceleiter/-in 14,25 €
- ◆ Servicemitarbeiter 9,75 €
- ◆ Barkeeper/-in 11,25 €

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 1,50 € p.P.
- 🔹 Gläserpauschale 1,50 € p.P.
- 🔹 Stoffserviette 2,20 €
- 🔹 Tischwäsche 8,00 €
- 🔹 Anfahrt 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 7,00 €
- 🔹 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 €