

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" 17-18

EQUIPMENT & MOBILIAR 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
- ◆ 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

PREISE VERANSTALTUNGSPAUSCHALE

Hinweis

Die Veranstaltungspauschale wird folgend aufgeteilt in Getränkepauschale und Personal- und Equipmentpauschale.

Getränkepauschale..... 34,00 €

GÜLTIG FÜR BIS ZU 9 STUNDEN

Preis pro Verlängerungsstunde 3,50 €

Kinder im Alter von 0 - 2 Jahren sind kostenfrei.

Preis pro Kind im Alter von 3-15 Jahren 17,50 €

Folgende Leistungen sind eingeschlossen:

- ◆ Ausreichend Service- und Tresenpersonal
- ◆ Gläser
- ◆ Bar-Equipment
- ◆ Kleinmaterialien

Personal - und Equipmentpauschale 65,00 €

GÜLTIG FÜR BIS ZU 9 STUNDEN

Preis pro Verlängerungsstunde 6,50 €

Folgende Leistungen sind eingeschlossen:

- ◆ Service - und Küchenpersonal
- ◆ Geschirr und Besteck
- ◆ Stoffservietten
- ◆ Tischwäsche
- ◆ Buffetequipment
- ◆ Anfahrt



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-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 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. 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

- ◆ Roastbeef mit Senforeme, eingelegten Zwiebeln, Kartoffelknusper und
- ◆ Babysalat
- ◆ Hähnchenbrust, Edamame, Zitronen-Kräuter-Dessing und Frühlach
- ◆ 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 41,50 €



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 36,80 €

Weitere Grillbuffets bieten wir Ihnen gerne an.



MITTERNACHTS-SNACK

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

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 7,00€



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 7,80 €



EQUIPMENT, MOBILIAR & MIETE





EQUIPMENT

OPTIONAL BIETEN WIR FÜR IHRE VERANSTALTUNG FOLGENDES EQUIPMENT AN

- ⬢ Husse für Bankettstuhl, weiß fallend 9,00 €
- ⬢ 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 €