

# SÜSSES

## WARMER BUFFETS

### Münsterland Klassik ab 25 Personen

Rindsbouillon  
Rindfleisch in Zwiebelsauce  
Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce  
Hähnchenschnitzel mit Curryrahmsauce  
Gemüsepfanne, Salzkartoffeln, Rösti, Spätzle  
Salate: Möhren, Gurken, Bohnen  
Herrencreme und Philadelphia-Creme

24,50

### Deftig Bayrisch ab 20 Personen

Schweins-Haxe  
Leberkäs  
Hähnchenschenkel  
Sauerkraut und Pürree  
warmer Kartoffelsalat mit Speck  
Krautsalat  
Brötchen mit Dip

15,50

### Mediterran-Italienisch ab 25 Personen

Antipasti  
Fischplatte  
Tomate Mozzarella  
Schweinebraten in Champignon-Paprika-Gemüse  
Nudelauflauf „Lasagne-Art“  
Tortolini-Rucola-Salat und gem. Salatplatte  
Gemischter Brotkorb mit versch. Dips  
Mascarpone-Creme und Tiramisu

25,00

### Kleiner Party-Imbiß ab 25 Personen

Gulasch- oder Käsesuppe mit Brot,  
Schmalz und Kräuterbutter,  
dazu Zigeuner-, Kartoffel-,  
Frühlingsalat und Pfefferbeißer

8,90

## Torten

Herrensahne <sup>1,3,7</sup>	Sahnenuß <sup>1,3,7</sup>
Eierlikör-Kirsch <sup>1,3,7</sup>	Mokkasahne <sup>1,3,7</sup>
Eierlikör-Pfirsich <sup>1,3,7</sup>	Schokosahne <sup>1,3,7</sup>
Himbeerjoghurt <sup>1,3,7</sup>	Kirschbaiser <sup>1,3,7,8</sup>
Käse-Mandarine <sup>1,3,7</sup>	Käse-Sahne <sup>1,3,7</sup>
Stachelbeerbaiser <sup>1,3,7,8</sup>	Pfirsichmaracuja <sup>1,3,7</sup>
Schmand <sup>1,3,7</sup>	Mohn-Marzipan <sup>1,3,7</sup>
Schwarzwälder <sup>1,3,7</sup>	Holländer-Kirsch <sup>1,3,7</sup>
Cappuccino <sup>1,3,7</sup>	Windbeutelorte <sup>1,3,7</sup>
Buttercreme <sup>1,3,7</sup>	

## Feste Kuchen

Kirschstreusel <sup>1</sup>  
Bienenstich <sup>1,3,7,8</sup>  
Apfelstreusel <sup>1,5</sup>  
Käsekuchen <sup>1,3,5</sup>  
Bratapfelkuchen <sup>1,3,7</sup>  
Donauwellen <sup>1,3,7</sup>  
Rodonkuchen <sup>1,3,7</sup> (Kastenform)  
Eierlikörkuchen <sup>1,3,7</sup> (Kastenform)

## Hausgemachte Desserts

ab 10 Personen

Herrencreme <sup>3,7</sup>  
Zitronen-Weincreme <sup>3,7</sup>  
Maracuja-Creme <sup>3,7</sup>  
Philadelphiacreme mit Himbeeren <sup>3,4,7,8</sup>

3,20  
p. Person

Fruchtige Mascarponecreme mit Cookies und Weintrauben <sup>3,7</sup>	3,70 Euro
Tiramisu <sup>3,7</sup>	3,70 Euro
Spaghetticreme mit Erdbeersauce <sup>3,7</sup>	3,70 Euro
Italienischer Traum <sup>3,7</sup>	3,70 Euro

## Hochzeits- und Jubiläumstorten...

...fertigen wir nach Ihren individuellen Wünschen an.  
Bitte sprechen Sie uns an!

## Kontakt

Kusenhorsterstraße 17 • 45721 Haltern-Lippramsdorf  
Tel.: 0 23 60.9 00 69 • Fax: 0 23 60.9 00 74  
pevelings@t-online.de • www.pevelings-hof.de

## Ladenöffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag: 10 Uhr bis 17 Uhr  
je nach Wetterlage bis 18 Uhr  
So, Mo., Di. und Feiertage Ruhetag

Außerhalb der Ladenöffnungszeiten  
telefonisch erreichbar unter 0 23 60.9 00 69

## Partyservicezeiten

Individuell nach Absprache

## Abholung oder Lieferung

Große Buffets (Auftragswert ab 300 Euro) werden frei  
Haus geliefert oder können gegen 5% Preisnachlass selbst  
abgeholt werden.  
Buffet unter 300,- Euro – 17,00 Euro Anlieferungskosten.

## Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt bei Rückgabe des Geschirrs bzw. der  
Töpfe per EC-Karte oder in bar.

## Verleih von Geschirr und Besteck

Pro Teil, gespült zurück	0,15 Euro
Pro Teil, ungespült zurück	0,40 Euro
Topf, ungespült zurück	2,00 Euro

Aufgrund stets steigender Rohstoff- und Energiekosten, halten  
wir uns Preisänderungen vor.

Aktuelle Preise finden Sie unter: [www.pevelings-hof.de](http://www.pevelings-hof.de)

Allergene:  
Aufgrund handwerklicher Zubereitung der Speisen können  
Spuren von den unten angegebenen Allergenen enthalten sein.

Allergene Kennzeichnung:

- 1) Weizen, Roggen, Hafer, Gertse, Dinkel | 2) Krebstiere  
3) Eier | 4) Fisch | 5) Erdnüsse | 6) Soja  
7) Milch, Milchprodukte | 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnüsse,  
Walnuss, Cashew, Pistazien) | 9) Sellerie | 10) Senf | 11) Sesamen  
12) Schwefeldioxid | 13) Lupinen | 14) Weichtiere

# PEVELINGS-HOF PARTY-SERVICE



DAS BESTE  
FÜR  
IHRE GÄSTE

Frische Wurstwaren  
Mittagstisch • Café & Kuchen  
Party-Service • Zimmervermietung

Stand: 01/2023; Preisänderungen vorbehalten!

# GERICHTE MENÜS

Preise pro Person  
mit Allergenkennzeichnung



Preise pro Person  
mit Allergenkennzeichnung

## Suppen ab 10 Personen

Gulaschsuppe 1,7,9,10

Käsesuppe 1,7,9

Gyros-Suppe 1,7,9

Currywurst (2 Stück 200g) 1,9

5,20

Deftige Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 6,50 Euro

Kartoffelsuppe 4,20 Euro

Broccolisuppe „Vegetarisch“ 1,7,9 4,20 Euro

Rindsboullion mit Einlage 1,3,9 4,20 Euro

## Fleischgerichte

Pulled Pork im Brötchen 1,9 (ab 25 Portionen) mit Sahnkraut, Barbecue-Sauce pro Portion 4,20 Euro

Pulled Pork 1,9 mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce, Knoblauch Dip, Party-Brötchen, + Mini Röstkartoffeln pro Portion 12,00 Euro pro Portion 14,80 Euro

Pulled Pork (besonders zartes Schweinefleisch, kann auch aus der Putenkeule zubereitet werden)

Sauerbraten 1,7,9 mit Klößen und Rotkohl 16,00 Euro

Wildschweinbraten 1,7,9 o. Rinds Roulade 1,7,9 mit Klößen und Rotkohl 20,50 Euro

Gänsekeulenbraten 1,7,9 mit Klößen und Rotkohl 24,00 Euro

ab 20 Personen

Spanferkelbraten 1,7,9 mit Pürree und Sauerkraut 18,00 Euro

## Menü-Vorschläge ab 10 Personen

1 „Herbstzeit ist Grünkohlzeit“ mit Mettwurst und Kassler 1,7,9,10 11,50 Euro

2 Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot 1 (Haxe vom Knochen gelöst) 11,50 Euro

3 Grillschinken mit Bratkartoffeln 9 Sauerkraut 13,70 Euro

4 Grillschinken mit Sauerkraut und Pürree 7,9 13,70 Euro

ab 12 Personen

5 Gefüllter Spießbraten und Grillschinken Bratkartoffeln, Nudelbroccoliauflauf, Kraut- und Farmersalat 14,50 Euro

6 Geschnitztes in Champignonrahmsauce und Spießbraten mit Füllung, Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 17,70 Euro

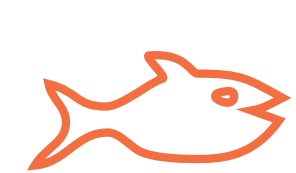
7 Schweine-Filet in Champignonrahmsauce und Geflügelschnitzel, Curry-Rahmsauce Rösti-Taler und Spätzle, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 18,90 Euro

8 Rinderbraten in Sauce und Geflügelmedaillons in einer feinen fruchtigen Rahmsauce Reis u. Röstis, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat, Dessert nach Wahl 20,00 Euro

9 Schweinebraten oder Putenbraten in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren), dazu Mini-Röstkartoffeln 16,70 Euro

# BUFFETS

Preise pro Person  
mit Allergenkennzeichnung



mit Allergenkennzeichnung



## KALTE BUFFETS

### Landleben ab 20 Personen

Hähnchenschnitzel 1,7  
Antipasti 7  
Pfefferbeißer, Frikadellen 1,7,10  
Käsebrett 7  
Frühlingssalat / Fitnesssalat 3,7  
Kräuterbutter, Schmalz 7  
Brotkorb 1

15,50

### Landleben XL ab 25 Personen

Fischplatte  
Hähnchenschnitzel 1,7  
Antipasti 7  
Roastbeef mit Meerrettich  
Pfefferbeißer, Frikadellen  
Broccolisalat  
Tomate Mozzarella  
Fitnesssalat  
Käsebrett  
Kräuterbutter, Schmalz  
Brotkorb  
Dessert (2 Sorten nach Wahl)

23,00

### Auf die Hand

Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen 1,9,10 Stück 1,50 Euro  
Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen Stück 0,80 Euro  
Geflügelschnitzel mit Chili-Dip 1,7 Stück 2,30 Euro  
Hausmacher Kräuterbutter 7 250g Schale 4,00 Euro  
Hausmacher Schmalz 250g Schale 2,90 Euro  
Brotkorb 1 (gemischte Partybrötchen und Baguette)  
Westfälischer Döner Stück 4,20 Euro  
(Brötchen 1, Schweinebraten, Dip 7, Kraut)

### Kalte Platten ab 10 Personen

Aufschnittplatte rustikal 4,20 Euro  
Antipasti 7 4,20 Euro  
Roastbeef mit Meerrettich 7 5,20 Euro  
Frisches Mett mit Zwiebelringen kg 13,00 Euro

Fischplatte (ab 20 Personen) 55,00 Euro  
Käsebrett klein (bis ca. 40 Personen) 7 55,00 Euro  
Käsebrett groß (ab 40 Personen) 7 65,00 Euro

1/2 Brötchen belegt 1,7 2,10 Euro  
1/2 Brötchen mit Lachs 1,4,7 3,20 Euro

Schnittchen 1 (Braten, Wurst, Schinken, Käse 7) 1,80 Euro  
Schnittchen mit Lachs 1,4,7 3,00 Euro

### Salate

Apfelrotkrautsalat / Krautsalat / Farmersalat 7,9 2,20 Euro

Kraut in Sahne-Dilldressing 7

Pellkartoffelsalat 3,7

Tessiner Kartoffelsalat 3,7

Nudelsalat 7

Zigeunersalat (Paprika, Kidneybohnen, Kraut, Essig-Öldressing)

Fitnesssalat (feine Gemüsesorten in klarem Dressing)

Gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Sahne-Dressing 7)

Frühlingssalat 7 (Ananas, Sellerie, Mais, Kochschinken, Eier, Miracel Whip)

Broccolisalat (Kochschinken, Apfel, Mais, Paprika, Sahne 7)

Grischischer Hirtensalat

(Feta, Paprika Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Oliven, Dressing)

Tortelini-Ruccola Salat 1

Tomate Mozzarella 7

4,00