

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

27,00

Deftig Bayrisch ab 20 Personen

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

16,90

Mediterran-Italienisch ab 25 Personen

Antipasti
Fischplatte
Tomate Mozzarella
Schweinebraten in Champignon-Paprika-Gemüse
Lasagne (auch vegetarisch)
Tortolini-Rucola-Salat und gem. Salatplatte
Gemischter Brotkorb mit versch. Dips
Mascarpone-Creme und Tiramisu

32,50

Kleiner Party-Imbiß ab 25 Personen

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

9,90

SÜSSES

Hausgemachte Desserts

ab 10 Personen

Herrencreme ^{3,7}
Zitronen-Weincreme ^{3,7}
Maracuja-Creme ^{3,7}
Philadelphiacreme mit Himbeeren ^{3,4,7,8}

3,50
p. Person

Fruchtige Mascarponecreme
mit Cookies und Weintrauben ^{3,7} 4,20 Euro
Tiramisu ^{3,7} 4,20 Euro
Spaghetticreme mit Erdbeersauce ^{3,7} 4,20 Euro
Italienischer Traum
Mascarponecreme mit Amarettinis ^{3,7} 4,20 Euro

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

Aktuelle Preise finden Sie unter: 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, Gerste, 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

**Kontakt oder Bestellungen
auch per WhatsApp möglich
+49236090069**

Kontakt

Kusenhorsterstraße 17 • 45721 Haltern-Lippramsdorf

Tel.: 0 23 60.9 00 69 • Fax: 0 23 60.9 00 74

**Kontakt oder Bestellungen auch
per WhatsApp möglich +49236090069**

peveling@t-online.de • www.pevelings-hof.de

Frühstück auf Bestellung

Mittwoch, Donnerstag und Samstag von 8.30 - 12.00 Uhr

Partyservicezeiten

Individuell nach Absprache

Abholung oder Lieferung

Große Buffets (Auftragswert ab 400 Euro) werden frei Haus geliefert.

Buffet unter 400,- Euro – 18,00 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

PEVELINGS-HOF
PARTY-SERVICE



**DAS BESTE
FÜR
IHRE GÄSTE**

Stand: 05/2024; Preisänderungen vorbehalten!

**Frühstück
Party-Service
Zimmervermietung**

GERICHTE

Preise pro Person



MENÜS

Preise pro Person

Suppen ab 10 Personen

- Gulaschsuppe ^{1,7,9,10}
- Käsesuppe ^{1,7,9}
- Gyros-Suppe ^{1,7,9}
- Currywurst (2 Stück 200g) ^{1,9}

6,30

- Deftige Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 7,20 Euro
- Kartoffelsuppe mit Mettwurst 7,20 Euro
- Broccolisuppe „Vegetarisch“ ^{1,7,9} 4,80 Euro
- Rindsboullion mit Einlage ^{1,3,9} 4,60 Euro
- Käse-Lauch-Suppe vegetarisch 6,30 Euro

Fleischgerichte

- Pulled Pork** ^{1,9} (ab 10 Personen) mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce, Knoblauch Dip, Party-Brötchen, + Mini Röstkartoffeln pro Portion 14,50 Euro / pro Portion 16,90 Euro

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

- Sauerbraten** ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 17,50 Euro
- Rinds Roulade ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 22,50 Euro
- Gänsekeulenbraten** ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 26,00 Euro

ab 20 Personen

- Spanferkelbraten** ^{1,7,9} mit Pürree und Sauerkraut 19,00 Euro

Menü-Vorschläge ab 10 Personen

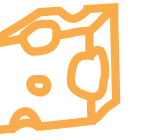
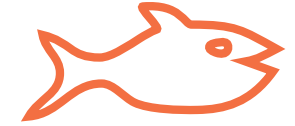
- 1 „Herbstzeit ist Grünkohlzeit“ mit Mettwurst und Kassler ^{1,7,9,10} 12,50 Euro
- 2 Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot ¹ (Haxe vom Knochen gelöst) 12,50 Euro
- 3 Grillschinken mit Bratkartoffeln ⁹ Sauerkraut 15,00 Euro
- 4 Grillschinken mit Sauerkraut und Pürree ^{7,9} 15,00 Euro

ab 12 Personen

- 5 Gefüllter Spießbraten und Grillschinken Bratkartoffeln, Nudelbroccoliauflauf, Kraut- und Farmersalat 15,50 Euro
- 6 Geschnitzeltes in Champignonrahmsauce und Spießbraten mit Füllung, Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 19,00 Euro
- 7 Schweine-Filet in Champignonrahmsauce und Geflügelschnitzel, Curry-Rahmsauce Rösti-Taler und Spätzle, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 21,00 Euro
- 8 Rinderbraten in Sauce und Geflügelmedaillons in einer feinen fruchtigen Rahmsauce Spätzle u. Röstis, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat, Dessert nach Wahl 22,90 Euro
- 9 Schweinebraten oder Putenbraten in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren), dazu Mini-Röstkartoffeln 17,90 Euro
- 10 Hähnchensteak mediterran gratiniert mit Rosmarin-Kartoffeln oder mediterranem Nudelsalat 15,90 Euro

BUFFETS

Preise pro Person



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

16,90

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)

25,50

Auf die Hand

- Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen ^{1,9,10} Stück 1,60 Euro
- Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen Stück 0,90 Euro
- Geflügelschnitzel mit Chili-Dip ^{1,7} Stück 2,50 Euro
- Hausmacher Kräuterbutter ⁷ 250g Schale 4,50 Euro
- Hausmacher Schmalz 250g Schale 3,00 Euro
- Brotkorb ¹ (gemischte Partybrötchen und Baguette)
- Westfälischer Döner Stück 4,70 Euro
- (Brötchen ¹, Schweinebraten, Dip ⁷, Kraut)
- Pulled Pork** im Brötchen ^{1,9} (ab 25 Portionen) mit Sahnekraut, Barbecue-Sauce pro Portion 4,70 Euro
- „Lasagne“ vegetarisch pro Portion 9,00 Euro
- Sellerieschnitzel Stück 4,00 Euro

FRÜHSTÜCK INS HAUS

ab 10 Personen – sprechen Sie mit uns!

Kalte Platten ab 10 Personen

- Aufschnittplatte rustikal 4,20 Euro
- Antipasti ⁷ 4,20 Euro
- Frisches Mett mit Zwiebelringen kg 15,00 Euro

Fischplatte (ab 20 Personen)

- Käsebrett klein ⁷
- 1/2 Brötchen belegt ^{1,7} 2,40 Euro
- 1/2 Brötchen mit Lachs ^{1,4,7} 3,50 Euro

- Schnittchen ¹ (Braten, Wurst, Schinken, Käse ⁷) 2,00 Euro
- Schnittchen mit Lachs ^{1,4,7} 3,30 Euro

Salate

- Krautsalat / Farmersalat ^{7,9} 2,50 Euro

Kraut in Sahne-Dilldressing ⁷

- Pellkartoffelsalat ^{3,7}
- Tessiner Kartoffelsalat ^{3,7}
- Nudelsalat ⁷

3,80

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
- Mediterraner Nudelsalat

4,40