



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

28,50

Deftig Bayrisch ab 20 Personen

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

17,90

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

35,00

Kleiner Party-Imbiß ab 25 Personen

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

10,90

SÜSSES



Hausgemachte Desserts

ab 10 Personen

Herrencreme ^{3,7}

Philadelphiacreme mit Himbeeren ^{3,4,7,8}

Spaghetticreme mit Erdbeersauce ^{3,7} 4,50 Euro

3,80

p. Person

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, 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

**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

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, Abholkosten 18,00 Euro.

Bezahlung

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

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

Frühstück
Party-Service
Zimmervermietung

Stand: 09/2025; Preisänderungen vorbehalten!

GERICHTE

Preise pro Person



MENÜS

Preise pro Person

BUFFETS

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}

6,80

Deftige Erbsensuppe
mit Mettwursteinlage 7,50 Euro

Kartoffelsuppe mit Mettwurst 7,50 Euro

Broccolisuppe „Vegetarisch“ ^{1,7,9} 4,20 Euro

Rindsboullion mit Einlage ^{1,3,9} 4,80 Euro

Käse-Lauch-Suppe vegetarisch 4,60 Euro

Fleischgerichte

Pulled Pork ^{1,9} (ab 10 Personen)
mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce,
Knoblauch Dip, Party-Brötchen, pro Portion 15,50 Euro
+ Mini Röstkartoffeln pro Portion 17,90 Euro

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

Sauerbraten ^{1,7,9}
mit Klößen und Rotkohl 18,90 Euro

Rinds Roulade ^{1,7,9}
mit Klößen und Rotkohl 22,50 Euro

Gänsekeulenbraten ^{1,7,9}
mit Klößen und Rotkohl 27,00 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} 13,50 Euro

2 Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot ¹
(Haxe vom Knochen gelöst) 13,50 Euro

3 Grillschinken mit Bratkartoffeln ⁹
Sauerkraut 16,00 Euro

4 Grillschinken mit Sauerkraut
und Pürree ^{7,9} 16,00 Euro

ab 12 Personen

5 Gefüllter Spießbraten und Grillschinken
Bratkartoffeln, Nudelbroccoliauflauf,
Kraut- und Farmersalat 16,50 Euro

6 Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce
und Spießbraten mit Füllung,
Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse
mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 20,00 Euro

7 Schweine-Filet in Champignonrahmsauce
und Geflügelschnitzel, Curry-Rahmsauce
Rösti-Taler und Spätzle, Gemüse mit
Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 22,50 Euro

8 Rinderbraten in Sauce und Geflügelmedaillons
in einer feinen fruchtigen Rahmsauce
Spätzle u. Röstis, Gemüse mit Sauce Hollandaise,
Gemischter Salat, Dessert nach Wahl 23,90 Euro

9 Schweinebraten, Putenbraten oder Hähnchensteak
mit italienischen Kräutern mit Grillgemüse
(Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)
dazu Röstkartoffeln 18,90 Euro

10 Vegetarische Alternativen
Gemüsefrikadellen
Schnitzel vom Feld
Gemüse-Lasagne

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

17,90

Landleben XL ab 25 Personen

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

27,50

Auf die Hand

Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen ^{1,9,10} Stück 1,70 Euro
Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen Stück 1,00 Euro
Geflügelschnitzel mit Chili-Dip ^{1,7} Stück 2,70 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 4,90 Euro
(Brötchen ¹, Schweinebraten, Dip ⁷, Kraut)
Pulled Pork im Brötchen ^{1,9} (ab 25 Portionen)
mit Sahnekraut, Barbecue-Sauce pro Portion 4,90 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} 2,60 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} 2,70 Euro

Kraut in Sahne-Dilldressing ⁷

Pellkartoffelsalat ^{3,7}

Tessiner Kartoffelsalat ^{3,7}

Nudelsalat ⁷

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

4,60