



Schützenhof
Restaurant und Event

Sektempfang

a) Aperitifs

Sherry / Martini	5cl 3,70€
Campari	5cl 3,40€
Hugo <i>Sekt, Minze, Limette, Holunderblütensirup</i>	0,20l 5,50€
Aperol Spritz <i>Sekt mit Aperol-Likör</i>	0,20l 5,50€
Gin-Tonic <i>Gin 4cl, Tonic Water¹⁹</i>	
mit Gordon's	6,90€
mit Bombay Sapphire	8,50€
mit Tanquerai No. 10	9,50€
Moscow Mule <i>Wodka, Ginger Ale⁴, Limettensaft, Gurke</i>	0,20l 7,50€
Lillet Vive <i>Lillet, Tonic Water¹⁹, Gurke, Pfefferminze</i>	0,20l 6,90€
Lillet Wild Berry <i>Lillet Weinlikör, Beeren, Schweppes Wild Berry¹⁹</i>	0,20l 6,90€

b) Sekt

Brogsitter Secco	
Deutscher Perlwein, trocken, Brogsitter Privatkellerei,	0,10l 3,70€
prickelndes Geschmackserlebnis mit feiner Perlage und klarem, reintönigem Charakter	0,75l 24,00€
Cabinett Dry	
Weißsekt, trocken, Brogsitter Privatkellerei, frisch-prickelndes mit einem an Zitrusfrüchte und Äpfel erinnerndes Bukett	0,75l 27,00€

c) Alkoholfreie Getränke

Orangensaft	1,00l 13,00€
Mineralwasser classic	
	0,75l 6,20€
Mineralwasser still	
	0,75l 6,20€

Speisen

Canapés

ausgestochene Weißbrotscheiben, gebuttert & belegt mit

- gebeiztem Lachs & Senf – Dill – Sauce
- Terrine von Edelfischen
- Ei, Garnele & Zitronenmayonnaise
- Schweinefiletbraten, Senf-Dip & Cornichon
- Parmaschinken & Melonenkügelchen, gespießt
- rosa gebratenem Roastbeef & Remouladen-Dip
- Hähnchenbrust, Currysauce & Mandarinenschnitz
- Radicchio, Tortenbrie & Weintraube
- Pumpernickeltaler mit Kräuterfrischkäse & schwarzer Olive

2,60€ / St.

Partybrötchen

kleines Partybrötchen, gebuttert, mit Salatblatt garniert & belegt mit

- geräuchertem Forellenfilet
- Räucherlachs
- Hähnchenbrust & frischem Obst
- Mailänder Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Lachsschinken
- Leberpastete
- Strauchtomate & Mozzarella
- Blauschimmelkäse
- Camembert

2,60€ / St.

Kaffeetafel

Kuchen (vom Konditor) | *Art & Menge nach Wahl*

3,90€ / St.

Kuchen (selbst)

*Falls sie ihren Kuchen / Ihre Torten selbst mitbringen bzw. liefern lassen möchten, ist dies natürlich problemlos möglich. Für diesen Fall würden wir **1,50 € pro Person** berechnen.*

Gabelgeld

Kaffee (in Kannen)

1,00l **10,50€**

Buffet I

Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterquark & Butter

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti-Auswahl

Gourmetsalate

Marinierte Artischockenherzen

Melone mit Rauchschinken

Schottischer Rauchlachs mit Honigsenfdillsauce

Gartenfrische Salate mit diversen Dressings

Rahmgeschnetzeltes von der Rinderhüfte

mit Waldpilzen, Schupfnudeln & Marktgemüse

Lachsfilet mit Weißwein-Limonensauce, Kräuterkartoffeln & Spinat

Schweinerücken in Pfeffersauce mit Bandnudeln & Ratatouillegemüse

Zweierlei Mousse au chocolat

Waldbeerengrütze mit Vanillerahm

Frischer Obstsalat

Spanischer Mandelkuchen

31,50€ / Pers.

Buffet II

Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterquark & Butter

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti-Auswahl

Gourmetsalate

Tortillarouladen gefüllt mit Rucola & Schinken

Rauchfisch-Auswahl mit Honigsenfzillsauce & Sahnemeerrettich

Geflügelvariation mit Cumberlandsauce

Roastbeef mit Dänischer Remoulade

Gartenfrische Salate mit diversen Dressings

Putenbrust mit Balsamicojus, Grillgemüse & Schupfnudeln

Rinderhüfte mit Pfeffersauce, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Schweinerückenbraten mit Austernpilzsauce, Spinat & Bandnudeln

Zanderfilet auf Champignon-Lauchgemüse, Weißwein-Limonensauce & Vollkornreis

Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren

Obstsalat mit Maraschino

Spanischer Mandelkuchen

Zweierlei Mousse au chocolat

Schokoladen Brownies mit einer Kirschsauce

35,90€ / Pers.

Buffet III

Ofenfrische Brotauswahl mit Kräuterquark & Butter

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti-Auswahl

Salat von dreierlei Linsen mit Balsamico / Couscoussalat

Crepe mit Räucherlachs und Kräutercreme gefüllt

Rauchfisch-Auswahl mit Honig-Senf-Dill-Sauce & Sahnemeerrettich

Vitello tonnato (Sous Vide gegart)

Artischockenherzen mit Fetakäse, Tomaten und Lauchzwiebeln

Gartenfrische Salate mit diversen Dressings

Maishähnchenbrust mit Rosmarinjus, Marktgemüse & Schupfnudeln

Rinderhüfte mit Pfeffersauce, Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet mit Cognacsauce, Spinat & Bandnudeln

Zanderfilet auf Fenchel-Tomatengemüse, Weißwein-Limonensauce & Vollkornreis

Crespelle mit Pilzen gefüllt

Hausgemachtes Kartoffel-Feta-Gratin

Limetten- Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren

Obstsalat mit Maraschino

Spanischer Mandelkuchen

Zweierlei Mousse au chocolat

40,90€ / Pers.

Buffet vegetarisch

Oliven- Ciabatta mit Kräuterquark, Avocadocreme und Butter

Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti-Auswahl

Salat von dreierlei Linsen mit Balsamico / Couscoussalat

Crepe mit getrockneten Tomaten und Kräutercreme gefüllt

Artischockenherzen mit Fetakäse, Tomaten und Lauchzwiebeln

Rucolasalat mit Feigen, Mozzarella, Parmesan und Cashewkerne

Bruschetta mit Fetakäse und Lauchzwiebeln

Verschiedene Blattsalate mit Dressing

Ricotta Ravioli in Pestosauce

Gnocchi in einer leichten Zitronen-Parmesansauce und Grillgemüse

Brätlinge Gemüsepfanne mit Kräuterquark

Gebackene Aubergine mit Tomaten, Knoblauch, Paprika und mit Parmesan überbacken

Crespelle mit einer Pilzfüllung und Bechamelsauce

Gemüsplatte mit Holländische Sauce

Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Pinenkerne und Rucola

Hausgemachtes Kartoffel-Feta-Gratin

Limetten- Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren

Obstsalat mit Maraschino

Spanischer Mandelkuchen

Zweierlei Mousse au chocolat

37,90€ / Pers.

Menü

Gerne stellen wir Ihnen auf Absprache ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen.
Die Mitarbeiter des Schützenhof Bonn stehen Ihnen hierfür gerne jederzeit zur Verfügung.

Partyservice

Sie möchten lieber zu Hause feiern? Gar kein Problem! Sprechen Sie uns auf unseren Partyservice an und lassen Sie sich Ihr Essen in gewohnter Qualität bequem nach Hause liefern.

Getränke

a) Nach Verbrauch gemäß Getränkekarte

b) Getränkepauschale

Sie haben die Kosten lieber klar im Blick?
So sind die Kosten von vornherein kalkulierbar und Sie können ihre Feier sorglos genießen.

28,00€ p. P. / 4 Stunden

Je Verlängerungsstunde 6,50€ p. P.

Äußerer Rahmen

Tischform:	8-12er Tische / rechteckig
Tischdecke:	weiß
Servietten:	Stoffserviette / weiß
Kerzen:	vom Haus
Stehische:	vom Haus
Lichttechnik:	6 Floorspots in verschiedenen Farben
Mikrofon:	1 x Funk-Mikrofon (für Tischreden etc.), Verstärker, CD-Player, MP3-Player bzw. Laptopanschluss möglich
Boxen:	vom Haus (Live-Musik bis 22:00 Uhr)

Sonstige Ausstattung

Menükarten	<i>auf Wunsch</i>	2,50€ / St.
Stretch - Hussen für Stühle inkl. Be- & Abziehen, Reinigung	<i>auf Wunsch</i>	4,00€ / St.
Schokobrunnen	<i>auf Wunsch</i>	4,50€ p. P.

Anmerkungen | Sonstiges

a) Als Zahlungsarten akzeptieren wir Barzahlung, EC-Kartenzahlung und Zahlung per Rechnung.

Kreditkartenzahlungen sind nur bis zu einem Betrag bis 300,00€ kostenfrei möglich. Bei Beträgen, die oberhalb dieser Grenze liegen, berechnen wir eine Gebühr von 3 % des Rechnungsbetrages.

b) Bitte teilen Sie uns spätestens -5- Tage vor Veranstaltungsbeginn die für die Rechnung verbindliche Gästeanzahl mit. Vielen Dank!

c) Gemäß den aktuellen Hygienevorschriften ist es uns nicht gestattet Ihnen den Lebensmittelüberhang mitzugeben.

d) **Ab 01.00 Uhr wird Personal vom Auftraggeber bezahlt.** Hier fällt ein Stundensatz von 24,50€ / Servicekraft an.

e) Die Nutzung des gebuchten Raumes endet grundsätzlich um 03.00 Uhr. Darüber hinausgehende Nutzung ist aber nach vorheriger Absprache möglich.

f) Wir berechnen eine **Reinigungspauschale** für den gebuchten Raum in Höhe von **250,00€**.

g) Unsere Preise verstehen sich – sofern nicht anders gekennzeichnet – inkl. Bedienung und MwSt.

h) Das Einbringen von Speisen und Getränken ist nicht oder nur nach ausdrücklicher Genehmigung zulässig.

i) Sie können den gebuchten Raum gerne mit eigener Dekoration und eigenem Blumenschmuck ausstatten. Hier bitten wir Sie aber um kurze Rücksprache.

**Bitte beachten Sie ferner unsere
allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) für Veranstaltungen!**