

Stadtwerke Eisvergnügen 2018/2019

STRANDFLOH ON ICE





Impressionen



Inhouse Cateringangebot



Stand: 15.09.2018 - Alle Angaben unter Vorbehalt und der individuellen Angebotsabsprache. Die Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt.



Ihre Weihnachtsfeier

Ob Verein, Firma oder geselliges Beisammensein mit Freunden, besonders zur Weihnachtszeit sitzt man gerne gemütlich zusammen. Bei uns können Sie in unserem geschmückten Zelt bei heißen & kühlen Getränken sowie kulinarischen Köstlichkeiten eine schöne Zeit verbringen.

Auf den nachfolgenden Seiten bekommen Sie einen Einblick in einige Highlights.

Wir erstellen Ihnen gern auch ein Angebot mit individuellen Kreationen und empfehlen Ihnen die passende Weinbegleitung.

**Für Ihre Buchung kontaktieren Sie uns unter
Tel 04128 - 941 55 20 oder event@strandfloh-bielenberg.de**





Bretterl



Party

BUCHBAR AB 10 PERSONEN

Unsere Küche serviert Ihnen gemischte Flammkuchenbretter nach und nach für die Dauer Ihrer Veranstaltung an Ihre Tische.

Eine Auswahl an Flammkuchenkreationen:

- * Speck-Zwiebeln / * Räucherlachs-Lauch-Käse
- * Rucola-Serranoschinken / * Süßkartoffel-Ziegenkäse
- * Spinat-Feta-Zwiebeln / * Kürbis-Rote Beete-Feta
- * Apfel-Zimt-Zucker / * Beerenfrüchte-Puderzucker



Preis pro Person 12,00 €



Suppen Buffet

BUCHBAR AB 10 PERSONEN

Die Suppen stehen auf einem Buffet für Ihre Gäste bereit. Sie können sich auch für mehrere Sorten entscheiden (je ab 10 Portionen). Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette.



- * Karotten - Ingwer - Honig - Suppe
 - * Apfel - Sellerie - Creme - Suppe
 - * Erbsensuppe pro Person
(verfeinert mit Würstchen)
 - * Gulaschsuppe vom Rind
 - * Chili con Carne
(auch vegetarisch)
- Je 5,50 € pro Person
- + 0,50 € pro Person
- 7,00 € pro Person
- 7,00 € pro Person
- 6,50 € pro Person



Soul Food Party

BUCHBAR AB 10 PERSONEN - eine gute Portion zum Satt werden

Unsere Sommerhighlights begeistern unsere Gäste auch im Winter.

* Currywurst mit hausgemachter Currysauce **Soul Food No. 1**
Je 8,00 € pro Person

* Belgische Pommes

* Ketchup, Mayo und Remoulade

* Mini Pancakes mit
* Zimt & Zucker, Apfelmus,
Nutella oder Salzkaramell

Soul Food No. 3

Je 4,00 € pro Person

Soul Food No. 2

Je 9,00 € pro Person

* Backfisch & Fischfrikadelle

* Belgische Pommes

* Ketchup, Mayo und Remoulade



Grünkohlessen Satt

BUCHBAR AB 10 PERSONEN

Es ist wieder Zeit für ein beliebtes Wintergemüse mit viel Vitamin C & Betacarotin.

Leckeres Grünkohlessen satt mit **16,50 € pro Person**

* Schweinebacke

* Kassler

* Kochwurst

Dazu servieren wir Ihnen nach Ihrem Geschmack salzige oder süße Kartoffeln.



Flying Service

BUCHBAR AB 20 PERSONEN - Sprechen Sie für weitere Ideen mit uns

Sie planen einen geselligen Empfang mit Stehtischen. Dann stellen Sie Ihre Fingerfood Varianten selbst zusammen und lassen sich diese von uns als „fliegendes Buffet“ servieren. Die Snackportionen werden im Schälchen, Glas oder für die Hand angerichtet.

- * Tomate Mozzarella Sticks
- * Spinat-Frischkäse Röllchen
- * Mini Flammkuchenstücke
- * Garnele in Pankomehl & Dip
- * Matjestartar auf Pumpernickel
- * Chili con Carne
- * Knusprige Hähnchenbissen & Dip
- * Currywurst
- * Belgische Pommes
- * Melonen-Ziegenkäse Häppchen
- * Mini Brownies
- * Birnen-Marzipan Panna Cotta

**3,50 €
pro Person
je Variante**



A la Carte Menu

BUCHBAR AB 20 PERSONEN – Ihr individuelles Menu

Stellen Sie Ihr 2- oder 3- Gang Menu aus je einer Vor-, Haupt- und Nachspeise individuell zusammen. Ihre jeweilige Auswahl treffen Sie für Ihre gesamte Gruppe. (Vegetarische/Vegane Optionen nach Absprache möglich.)

Ab 20 Personen können 2 Varianten (Hauptspeise) gewählt werden.

Gern besprechen wir mit Ihnen eine Auswahl an passenden Weinen.

Vereinbaren Sie gern individuelle Wünsche und lassen Sie sich von unseren kreativen Ideen persönlich beraten.



A la Carte Menu - Vorspeisen

BUCHBAR AB 20 PERSONEN – Hier ein paar Menuvorschläge

Wählen Sie Ihr 2- oder 3-Gang Menu aus Vor-, Haupt-, Nachspeise.

- | | |
|---|-------------------|
| * Tomaten Gin Cappuccino | 3,00 € pro Person |
| * Kürbis Cappuccino mit Garnele | 3,50 € pro Person |
| * Wintersalat mit geröstetem Speck & Kartoffeldressing | 3,50 € pro Person |
| * Garnele in Pankomehl auf Avocadosalsa | 4,50 € pro Person |
| * Tempura Apfel & Pilz Pickles auf Lauchbeet mit Gin-Honig lackiertem
Schwarzwälder Schinken | 4,50 € pro Person |
| * Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung auf Feldsalat , Rote Beete &
Walnüssen | 4,50 € pro Person |



A la Carte Menu - Hauptspeisen

BUCHBAR AB 20 PERSONEN – Hier ein paar Menuvorschläge

Wählen Sie Ihr 2- oder 3-Gang Menu aus Vor-, Haupt-, Nachspeise.

* Tartar vom Matjes auf Pumpernickel mit Meerrettichmus **12,90 € pro Person**

* Gebratenes Zanderfilet mit Speckrahmsauerkraut & lila Kartoffelchips
..... **15,90 € pro Person**

* Rosa gebratene Entenbrust lackiert an Feldsalat mit Himbeervinegrette
..... **16,90 € pro Person**

* Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle **14,90 € pro Person**

* Schweinefilet mit Kräuterkruste, Rote Beete Couscous & Wintergemüse
14,90 € pro Person

* Rinderroulade mit Serviettenknödel & Rotkohl **15,90 € pro Person**



A la Carte Menu - Nachspeisen

BUCHBAR AB 20 PERSONEN – Hier ein paar Menuvorschläge

Wählen Sie Ihr 2- oder 3-Gang Menu aus Vor-, Haupt-, Nachspeise.

* Salted Caramel Macadamia Tartlets	4,00 € pro Person
* Creme Brulee	3,50 € pro Person
* Schwarzwälder Kirschtorte im Glas	3,50 € pro Person
* Mini Himbeer Käse Sahne Törtchen	3,50 € pro Person
* Schokoladenküchlein	3,00 € pro Person
* Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 € pro Person

Zusätzlich kleiner Kaffee +1,00 € pro Person



Catering Zusatzbausteine

Glühwein, Sektempfang oder Kaffeegedeck

Sektempfang Eurer Gäste mit einem Glas Prosecco (0,1 L)

3,00 € pro Glas

oder einem Becher Glühwein (0,2 L)

2,00 € pro Glas

einem Aperitif: Aperol Spritz oder Strandfloh Cocktail (0,1 L)

3,00 € pro Glas

einem Kaffeegedeck mit kleinem Kaffee und Butterkuchen

3,00 € pro Gedeck

Dazu etwas zum Knabbern

Zum Empfang eine weihnachtliche Keksmischung

1,50 € pro Person

Vorweg salzige Kleinigkeiten zum Knabbern

2,00 € pro Person

Nach dem Essen eine bunte Nussmischung

3,00 € pro Person



Getränkepauschalen

Für Eure Veranstaltungsdauer kalkuliert



Inklusive sind Softgetränke,
Weißwein und Rotwein ,
Bier vom Fass und alkoholfrei aus der Flasche,
Filterkaffee und Tee,

+ Prosecco

+ Gin Tonic, Havanna Cola, Wodka Lemon

- * Dauer von 5 Stunden **22,00 € pro Person**
- * Dauer von 4 Stunden **20,00 € pro Person**
- * Dauer von 3 Stunden **18,00 € pro Person**
- * Dauer von 2 Stunden **13,00 € pro Person**

+3,00 € pro Person

+10,00 € pro Person