

„Zum Bohnsdorfer Eck“

Veranstaltungs- und Cateringkatalog



*Ihr Partner für Familienfeste und
Veranstaltungen*

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**

Stand 24.08.2024



Unser Bestreben ist Ihre Zufriedenheit bei der Ausrichtung Ihres Festes bzw. Veranstaltung

*d.h. - exakte Planung und Beratung
- Eingehen auf ihre Vorstellungen und Wünsche
- liebevolle Gestaltung und Betreuung Ihrer
Veranstaltung durch unsere erfahrenen Mitarbeiter*

dazu brauchen wir aber Ihre Hilfe:

- Name des Bestellers*
- Veranstaltungstag*
- Veranstaltungsort, Etage, Raum-Nr.*
- Ihre Vorstellungen zu Speisen und Getränke*
- Uhrzeit, Zeitablauf und Ende der Veranstaltung*
- Teilnehmerzahl / Gästeanzahl*
- Rechnungslegung, Bezahlart*

Die bestellten Snacks und Speisen fertigen wir für die angegebene Personenanzahl. Mindestanzahl für Buffets sind 10 Personen.

Alle Preise sind Bruttopreise, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Zusätzlich anfallende Kosten werden individuell berechnet.

Unsere Garantie ist

Ihr Fest, ist bei uns in guten Händen!

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Kleine Köstlichkeiten...

*Halbes Weizenbrötchen,
gebuttert und ausgarniert, gut belegt ab 10 Stück*

1/2 belegte Brötchen, gebuttert und ausgarniert, gut belegt 2,30 €
(Salami, Ei, Hackepeter, Tomate-Mozzarella, Schinkenspeck, Käse, Brie)

1/2 belegte Brötchen Exquisite, gebuttert und ausgarniert, gut belegt 2,40 €
(Räucherlachs, Forellenfilets, Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchenbrust, ital. Schinken)

*Halbes Vollkorn - Körnerbrötchen,
gebuttert und ausgarniert, gut belegt ab 10 Stück*

1/2 belegte Brötchen, gebuttert und ausgarniert, gut belegt 2,40 €
(Salami, Ei, Hackepeter, Tomate-Mozzarella, Schinkenspeck, Käse, Brie)

1/2 belegte Brötchen Exquisite, gebuttert und ausgarniert, gut belegt 2,60 €
(Räucherlachs, Forellenfilets, Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchenbrust, ital. Schinken)

*Partyschnittchen auf Baguette Brot,
gebuttert und ausgarniert, gut belegt ab 10 Stück*

Raffinierte Canapés auf Baguette Brot, gebuttert 2,40 €
und ausgarniert, gut belegt
(Salami, Ei, Hackepeter, Tomate-Mozzarella, Schinken, Käse, Brie)

Raffinierte Canapés Exquisite auf Baguette Brot, 2,60 €
gebuttert und ausgarniert, gut belegt
(Räucherlachs, Forellenfilets, Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchenbrust, ital. Schinken)

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Hausgemachte Fingerfood Spezialitäten

ab 10 Stück

Mini-Frikadellen-Spieß (Minifrikadelle gespießt und garniert mit Cocktailtomate)	2,00 €
Gurken-Frischkäse-Schiffchen <i>ausgarniert</i> (Frischkäse gespritzt im Gurkenschiffchen, <i>ausgarniert</i>)	2,00 €
Anti-Pasti-Spieß (Spieße mit gegrilltem und mariniertem Gemüse)	2,30 €
Kleine Käse-Spieß (Spieße mit Edamer & Traube, Tomate & Mozzarella, Feta & Olive)	2,30 €
Kleiner Obst-Spieß (Spieße mit Obst der Saison)	2,30 €
Minibrötchen mit Frischkäse, Salatgurke & Rucola (Minibrötchen gefüllt mit Frischkäse, Gurkenscheibe und Rucola, <i>ausgarniert</i>)	2,30 €
Hähnchen-Ananas-Spieß (gebratene Hähnchenbrust gebraten, mariniert, mit Ananas gespießt)	2,90 €
Mini-Wrap-Röllchen (mit Frischkäse, Salat der Saison (wahlweise mit Hähnchen) gerollt)	2,90 €
Räucherlachsroulade mit Meerrettichcreme (Crêpes mit Meerrettichcreme, Räucherlachs, gerollt)	2,90 €
Auberginenröllchen mit Schafskäse (Schafskäse in gegrillter Aubergine gerollt)	2,90 €
Ziegenkäse im Zucchini-mantel (Ziegenkäse in gegrillter Zucchini)	2,90 €
Minischnitzel vom Schwein <i>ausgarniert</i> (Paniertes Minischnitzel vom Schwein <i>ausgarniert</i>)	3,20 €
Minischnitzel vom Hähnchen <i>ausgarniert</i> (Paniertes Minischnitzel vom Hähnchen, <i>ausgarniert</i>)	3,20 €
marinierte Hähnchenunterkeulchen (scharf) gebraten (gebratene Hähnchenunterschenkel, mariniert)	3,20 €
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken (Parmaschinken auf Honigmelonenschiffchen, <i>ausgarniert</i>)	3,20 €

Alle Preise pro Stück

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Hausgemachte Salate ab 10 Portionen

Hergestellt aus frischen Zutaten nach eigener Rezeptur

Pellkartoffelsalat mit Mayonnaise oder Joghurtdressing	2,75 €
<i>(Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Apfel, Ei, wähle mit Majonaise-oder Joghurt-Dressing)</i>	
Klarer Pellkartoffelsalat mit Öl- Essig Marinade	2,75 €
<i>(Kartoffelsalat mit Grüne Gurken, Zwiebeln in Öl-Essig Marinade)</i>	
Gurkensalat in Dill-Rahm	2,85 €
<i>(Gurkensalat fein abgeschmeckt in Joghurt-Dill-Dressing)</i>	
Tomatensalat klassisch	2,85 €
<i>(Tomatensalat mit Zwiebeln, Öl-Essig Dressing)</i>	
Gemischter Blattsalat der Saison mit Öl-oder Joghurtdressing	2,95 €
<i>(Blattsalate gemischt, wähle mit Öl-oder Joghurtdressing)</i>	
Bunter Nudelsalat mit Kochschinken und Gemüse	3,10 €
<i>(Nudelsalat mit Kochschinken, Zwiebeln und Gemüse, wähle mit Majonaise-oder Joghurt-Dressing)</i>	
Mediterraner Nudelsalat mit Basilikum Pesto und Mozzarella	3,10 €
<i>(Nudelsalat mit Basilikum Pesto, Rucola, Mozzarellakugeln)</i>	
Schopskasalat mit Fetakäse	3,40 €
<i>(Schopskasalat mit Paprika, Tomate, Gurke, wähle mit Öl-oder Joghurtdressing)</i>	
Orientalischer Bulgur-Salat mit Ajvar	3,40 €
<i>(Bulgur-Salat mit Ajvar und Zwiebeln, würzig)</i>	
Couscous-Salat mit Gemüse und Minze	3,40 €
<i>(Couscous-Salat mit Gemüse und Minze, orientalisch abgeschmeckt)</i>	
Geflügelsalat mit Ananas und Champignons	4,30 €
<i>(Geflügelsalat mit Mayonnaise, Ananas, Champignons, herzhaft abgeschmeckt)</i>	
Geflügelsalat mit Mandarinen und Spargel	4,30 €
<i>(Geflügelsalat mit Mayonnaise, Mandarinen, Spargel, fresh abgeschmeckt)</i>	<u>Preis pro Portion</u>

Unsere Salate sind selbstverständlich deklarationsfrei. Ohne chemische Zusätze, Konservierungs- oder Süßstoffe

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Platten ab 10 Personen

Auf Silberplatten liebevoll angerichtet und ausdekoriert

Vegetarisch

Insalata Caprese Tomate-Mozzarella mit Basilikum 3,70 €
(fruchtige Tomaten- und Mozzarella-Scheiben, ausgarniert mit Basilikum)

Ital. Grillgemüse – gebr. Auberginen, Zucchini, Paprika 3,80 €
(Auberginen, Paprika, Zucchini gebraten mit Olivenöl, garniert mit Oliven)

Gemischte Käseplatte mit div. Schnittkäse-Sorten und Brie 9,00 €
(verschiedene Schnitt- und Brikäse Sorten, festlich ausgarniert)

Franz. Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Salzgebäck 9,80 €
(verschiedene Schnitt- und Weichkäse Sorten aus Frankreich, festlich ausgarniert)

Fleisch

Gemischte Aufschnitt Platte mit div. Braten und Wurst Sorten 8,50 €
(Schweine- und Kassler Aufschnitt, ungarische Salami, Saftschinken, Hähnchenbrust mit Obst und Gemüsedekoration)

Bratenvariation mit Senf und Mix Pickles 8,70 €
(Braten vom Schwein, Kassler, Geflügel und Rind mit Senf und festlicher Gemüsedekoration)

Fisch

Gemischte Fisch Platte 10,40 €
(Räucherlachs inkl. Sahnemeerrettich, Forellenfilet, Matjesfilet mit Zwiebeln, Rollmöpfe und Sprotten, festlich ausgarniert)

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich ausgarniert 11,80 €
(Räucherlachs und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenscheiben, ausgarniert)

Gemischte Räucher-Fisch Platte exquisite 11,50 €
(Graved Lachs inkl. Sahnemeerrettich, Forellenfilet, Schillerlocken, Makrelenfilets und Sprotten, festlich ausgarniert)

Preis pro Portion

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**

Stand 24.08.2024



Warme Gerichte ab 10 Personen

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße (Putenfleisch Stücke in pikanter Champignonrahmsoße)	12,00 €
Hähnchen-Curry-Pfanne mit Ananas (Hähnchenfleisch Stücke in exotischer Currysoße mit Ananas)	12,10 €
Kasseler Braten auf herzhaftem Sauerkraut mit Soße (2 Scheiben Kasseler Braten auf herzhaftes Sauerkraut und Soße)	13,20 €
Schweinerückenbraten mit Rosenkohl und Schwarzbiersoße (saftiger Schweinerückenbraten mit herzhafter Schwarzbiersoße und Rosenkohl)	13,20 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Buttermöhren (saftig gebratene Hähnchenbrust mit Buttermöhren)	13,20 €
Gebratene Hähnchenhaxen auf Ratatouille Gemüse (2 gebratene Hähnchenhaxen pro Person auf pikantem tomatisierten Ratatouille Gemüse)	13,20 €
Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons in pikanter Champignonrahmsauce (3 gebratene Schweinefilet-Medaillons pro Person in Champignonrahmsoße)	15,50 €
Rinderschmorbraten mit Pfefferrahmsoße und Butterbohnen (Rinderbraten geschmort mit herzhafter Pfefferrahmsoße und feinen Butterbohnen)	16,00 €
Rindersauerbraten mit Sauerrahmsoße und Rotkohl (Rinderbraten in hausgemachter Marinade für 7 Tage eingelegt, geschmort mit Rotkohl)	16,40 €
gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat (Lachsfilet gebraten auf herzhaften Blattspinat)	16,50 €
Wildgulasch der Saison mit Rotkohl oder Rosenkohl (Wild, eingelegt in hausgemachter Buttermilch-Rotwein-Marinade, geschmort)	16,50 €

Preis pro Portion

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Beilagen ab 10 Personen

Butterkartoffeln, Spätzle, Pasta, gelber Butterreis, Basmatireis, Gnocchi, je Portion 4,50 €

Kartoffelklöße (2 Stk), Bratkartoffeln, Kartoffelbällchen, Kartoffelpüree je Portion 5,50 €

Aus dem Suppentopf ab 10 Personen

Tomatencremesuppe 5,50 €
(Tomatencremesuppe mit Sauerrahm verfeinert)

Hähnchenbrühe mit Wurzelgemüse und Nudeln 6,50 €
(Hühnerfleisch in einer herzhaften Brühe mit Gemüse und Fadennudeln)

Gemüsecremesuppe der Saison mit Creme Fresh verfeinert 5,50 €
(Gemüsecremesuppe mit Creme fresh verfeinert)

Soljanka aus Kasseler- und Schweinefleisch mit Zitrone und Sauerrahm 6,50 €
(Herzhafte Soljanka mit Kasseler- und Schweinefleisch und Paprika)

Käse-Lauch-Suppe mit Schweine-Hackfleisch 6,50 €
(gebratenes Schweinehackfleisch in herzhafter Käse-Lauch-Suppe) je Portion 0,25 l

Brötchen-Brotkorb ab 10 Personen

Brotkorb (verschiedene Brötchen und Brotsorten) pro Person 4,00 €
(Schwarz- und Weißbrot sowie dunkle und helle Brötchen- 3 Teile pro Person)

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Butter und Schmalzvariationen ab 10 Personen

Festtagsbutter	je Portion 1,80 €
Kräuterbutter	je Portion 1,80 €
Knoblauchbutter	je Portion 1,80 €
Tomatenbutter	je Portion 1,80 €
Apfelgriebenschmalz mit Zwiebeln	je Portion 1,80 €

Extras

	<u>Preis pro Stück</u>
Kaviar-Eier pro Stück (gefüllte halbe Eier mit Eiercreme, ausgarniert mit Kaviar)	2,75 €
Medaillon vom Schweinefilet mit Orangenfilet (kaltes gebratenes Schweinefilet, garniert mit einem Orangenfilet)	3,50 €
Hackepeter Igel/Schwein mit Gewürzgurken (500 gr.) (Hackepeter gewürzt, zum Igel/Schwein geformt, ausgarniert mit Gewürzgurken)	15,00 €
30 Partybouletten in der Tiegelpfanne serviert (30 kleine Partybouletten zünftig in der heißen Tiegelpfanne serviert)	36,00 €
Käse Igel Exquisit (Handwerklich sehr aufwendig, mind. 20 Käse-Obstspieße auf Melonenunterlage gespießt)	41,00 €

ab 10 Personen

Ofenfrisches Spanferkel mit Sauerkraut und Senf ca. 14 kg Gesamtgewicht (Spanferkel <u>mit Knochen</u> in hauseigener Honig-Senf-Marinade (2 Tage mariniert) mit Sauerkraut und Senf)	pro kg 25,50 €
gefülltes ofenfrisches Spanferkel <u>ohne Knochen</u> mit Sauerkraut ab 6 kg (Spanferkel ausgelöst und gefüllt mit Spanferkelfleisch und Sauerkraut und Senf)	pro kg 29,50 €

Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck



Stand 24.08.2024

Kuchen

Einfach frisch und einfach lecker

Apfel-Butterstreusel-Blechkuchen (Quarkteig mit saftigen frischen Äpfeln und Rosinen mit Butterstreuseln)	3,50 €
Zwetschgen-Butterstreusel-Blechkuchen (Quarkteig mit saftigen Zwetschgen, eingebettet in Vanillecreme mit Butterstreuseln)	3,50 €
Russischer Zupfkuchen (Quark-Sauerrahmteig auf Schokoladen-Quarkteigboden mit Schokostreuseln)	3,50 €
Rhabarber-Erdbeer-Blechkuchen (Erdbeeren und Rhabarber auf saftigen Rührteig mit Butterstreuseln)	3,50 €
Schoko-Kokos-Schnitte (Schoko-Rührteig mit heller Kokosfüllung bestreut mit Kokosraspeln)	3,70 €
Berliner Käsekuchen (Käsekuchen ohne Rosinen, saftig gebacken)	3,90 €
Donauwelle (heller und dunkler Rührteig mit Sauerkirschen, überzogen mit heller Creme und Schoko-Fettglasur)	3,90 €
Erdbeer-Fruchtschnitte (zwei helle Biskuitböden gefüllt mit Buttermilchsahne, Erdbeerhälften und fruchtigen Tortenguss)	3,90 €
Mandarinen-Sahneschnitte (zwei helle Biskuitböden gefüllt mit Vanille-Sahne-Creme, Mandarinenpalten und Tortenguss)	3,90 €
Himbeer-Sahneschnitte (heller und dunkler Biskuitböden mit leichter Sahnefüllung, Himbeeren und Tortenguss)	3,90 €
Spanische Vanilleschnitte mit Himbeeren und Sahne (Rührteig mit Schokoladenstreuseln bedeckt mit Himbeeren und köstlicher Vanille-Sahne-Creme)	4,00 €

Weitere Kuchen und Torten auf Anfrage

Alle Preise pro Stück

Minikuchenstücke für Fingerfood Buffets oder einem Sektempfang auf Anfrage

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Kleine Sinnlichkeiten für den Gaumen

Mini-Windbeutel gefüllt mit Sahnecreme (Miniwindbeutel, gefüllt mit zarter Sahnecreme)	1,90 €
Mini-Eclair gefüllt mit Sahnecreme (Mini-Eclair, gefüllt mit Sahne und mit Schokoglasur)	1,90 €
Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Fruchtfüllung (Miniblätterteigtaschen frisch gebacken, gefüllt mit Apfel oder Kirschfüllung)	2,00 €
Mini-Donuts (Minidonuts hell und dunkel)	2,00 €
Mini-Muffins (Mini-Muffins, zarter Rührteig mit unterschiedlichen Füllungen, hell und dunkel)	2,20 €
Mini Brownie (Mini Brownie, dunkler Rührteig durchzogen mit Schokocreme, dekoriert mit Walnüssen)	2,30 €
Petits fours (handgefertigte süße Petits fours in 20 Varianten)	2,50 €

Alle Preise pro Stück

Desserts im Gläschen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce (Cremiger Sahnepudding Schoko mit Vanillesauce)	2,65 €
Grießflammerie mit Früchten der Saison (Cremiger Grieß-Sahne-Flammerie mit Früchten der Saison)	2,65 €
Rote Grütze mit Vanillesauce (Rote Grütze mit Vanillesauce)	2,75 €
Bayrisch Creme mit Früchten der Saison (Zarte Milchcreme mit Früchten der Saison)	2,75 €
Mousse au Chocolat hell und dunkel (Cremige Schokoladencreme hell und dunkel, ausgarniert)	2,85 €
Obstsalat der Saison (Obstsalat der Saison mit und ohne Nüsse, ausgarniert)	2,95 €
Tiramisu (feine Kaffeeccreme auf mit Kaffee gedrückten Löffelbiskuites)	3,05 €

Alle Preise pro Stück

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024

Wunschbuffet nach Vereinbarung

Stellen Sie sich gerne Ihr Wunschbuffet zusammen.

Gerne helfen wir Ihnen dabei, eine passende Auswahl individuell für Ihre Feier/Veranstaltung zu erstellen.

Sagen Sie uns, was Sie schon lange nicht mehr gegessen haben. Wir bereiten es gerne für Sie zu!!

Nachtzuschlag im Saal bei Feierlichkeiten

Wir erheben ab 23:00 Uhr einen Nachtzuschlag von 60,00 € pro Stunde im Saal.

Transport Anlieferung und Abholung

Wir beliefern Sie gerne.

Gerne können Sie Ihre Bestellung inkl. Equipments nach vorheriger Absprache selbst abholen und zurückbringen.

Generell wird die Anlieferung und Abholung mit je 15,00 € berechnet. Bei längeren Strecken wird die Anlieferung und Abholung individuell nach Zeitaufwand berechnet.

Mietequipment individuell zu erfragen

Gerne Organisieren wir für Sie die komplette Ausstattung zu Ihrer Feier/Veranstaltung inkl. aller dazu gehörigen Komponenten wie Geschirr, Gläser, Besteck.

Chafing Dish inkl. Brennpaste 15,00 €

Thermoport zum Warmhalten der Speisen 18,00 €

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**



Stand 24.08.2024