

Torten


Herrensahne ^{1,3,7}	Sahnenuß ^{1,3,7}
Eierlikör-Kirsch ^{1,3,7}	Mokkasahne ^{1,3,7}
Eierlikör-Pfirsich ^{1,3,7}	Schokosahne ^{1,3,7}
Himbeerjoghurt ^{1,3,7}	Kirschbaiser ^{1,3,7,8}
Käse-Mandarine ^{1,3,7}	Käse-Sahne ^{1,3,7}
Stachelbeerbaiser ^{1,3,7,8}	Pfirsichmaracuja ^{1,3,7}
Schmand ^{1,3,7}	Mohn-Marzipan ^{1,3,7}
Schwarzwälder ^{1,3,7}	Holländer-Kirsch ^{1,3,7}
Cappuccino ^{1,3,7}	Windbeutelorte ^{1,3,7}
Buttercreme ^{1,3,7}	

Feste Kuchen

Kirschstreusel ¹
Bienenstich ^{1,3,7,8}
Apfelstreusel ^{1,5}
Käsekuchen ^{1,3,5}
Bratapfelkuchen ^{1,3,7}
Donauwellen ^{1,3,7}
Rodonkuchen ^{1,3,7} (Kastenform)
Eierlikörkuchen ^{1,3,7} (Kastenform)

Hausgemachte Desserts

ab 10 Personen

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

Fruchtige Mascarponecreme mit Cookies ^{3,7} 3,20 Euro

Tiramisu ^{3,7} 3,20 Euro

Hochzeits- und Jubiläumstorten...

...fertigen wir nach Ihren individuellen Wünschen an. Bitte sprechen Sie uns an!

Rabatt

Der Rabatt gilt nur bei einer Buffet-Bestellung ohne „Geschirrverleih“.

Der Gesetzgeber verlangt 19% MwSt bei Buffets mit „Geschirrverleih“.

Wird dieser „Service“ nicht in Anspruch genommen, werden 7% MwSt abgeführt.

Aufgrund dessen folgende Rabattstaffelung:

Rabatt ab 300,- Euro = 3%

Rabatt ab 600,- Euro = 6%

Rabatt ab 1.000,- Euro = 8%

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

Abholung oder Lieferung

Große Buffets (Auftragswert ab 300 Euro) werden frei Haus geliefert oder können gegen 5% Preisnachlass selbst abgeholt werden.

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	0,30 Euro
Topf, ungespült zurück	1,50 Euro

Kontakt

Kusenhorsterstraße 17 • 45721 Haltern-Lippamsdorf
Tel.: 0 23 60.9 00 69 • Fax: 0 23 60.9 00 74
peveling@t-online.de • www.pevelings-hof.de

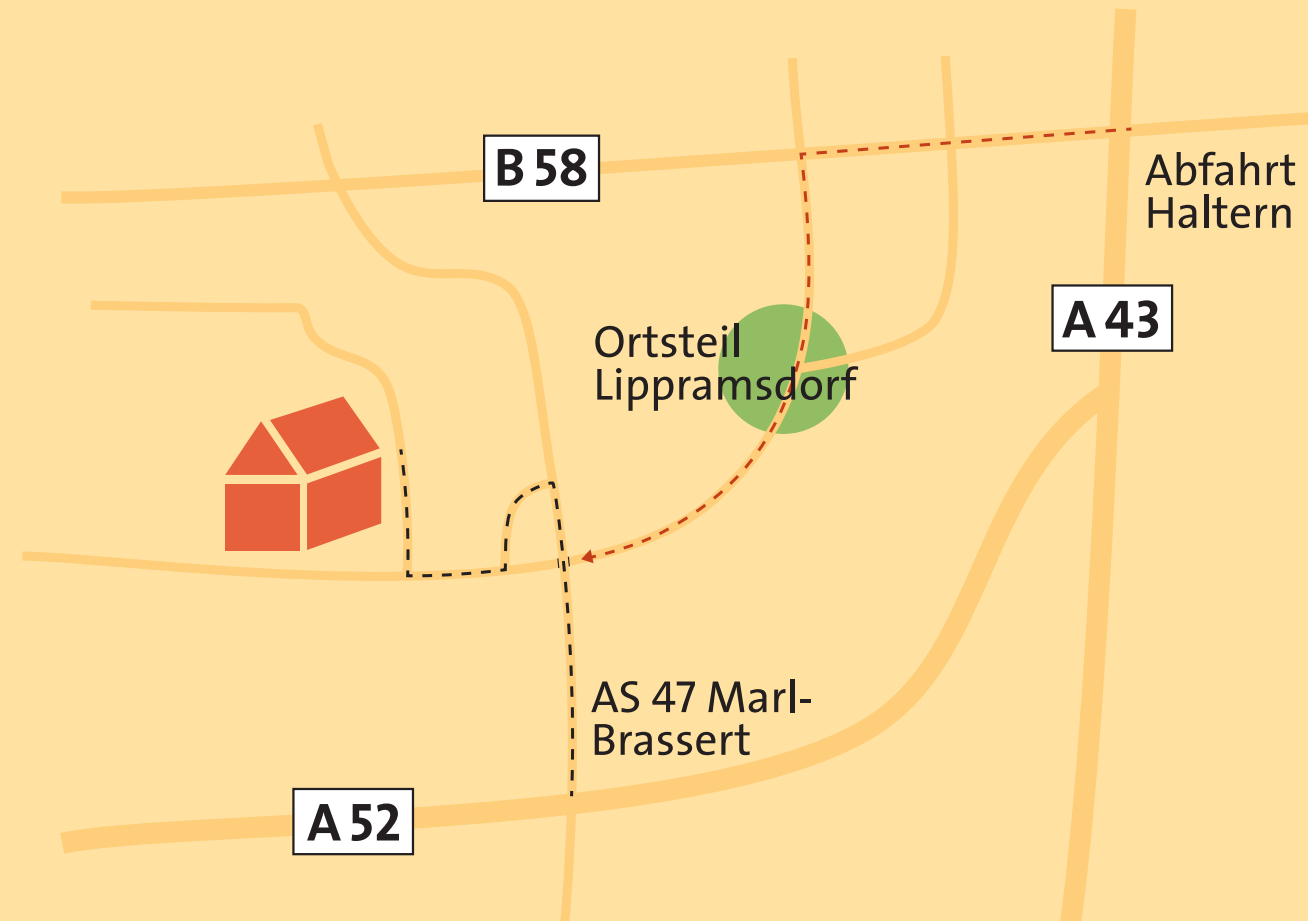
Ladenöffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag: 10 Uhr bis 17 Uhr
je nach Wetterlage bis 18 Uhr
So, Mo., Di. und Feiertage Ruhetag

Partyservicezeiten

Individuell nach Absprache

Stand: 09/2021; Preisänderungen vorbehalten!



DAS BESTE
FÜR
IHRE GÄSTE

Frische Wurstwaren
Mittagstisch • Café & Kuchen
Party-Service • Zimmervermietung

GERICHTE

Preise pro Person

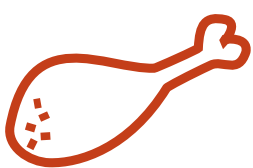
mit Allergenkennzeichnung



MENÜS

Preise pro Person

mit Allergenkennzeichnung



BUFFETS

Preise pro Person

mit Allergenkennzeichnung



mit Allergenkennzeichnung

Suppen ab 10 Personen

Gulaschsuppe ^{1,7,9,10}	4,40
Käsesuppe ^{1,7,9}	
Gyros-Suppe ^{1,7,9}	
Currywurst (2 Stück 200g) ^{1,9}	
Deftige Erbsensuppe mit Mettwursteinlage	5,50 Euro
Kartoffelsuppe	3,50 Euro
Broccolisuppe „Vegetarisch“ ^{1,7,9}	3,50 Euro
Rindsbouillon mit Einlage ^{1,3,9}	3,50 Euro

Fleischgerichte

Pulled Pork im Brötchen ^{1,9} (ab 25 Portionen) mit Sahnekraut, Barbecue-Sauce	pro Portion 3,50 Euro
Pulled Pork ^{1,9} mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce, Knoblauch Dip, Party-Brötchen,	pro Portion 10,50 Euro
+ Mini Röstkartoffeln	pro Portion 12,50 Euro
Pulled Pork (besonders zartes Schweinefleisch, kann auch aus der Putenkeule zubereitet werden)	
Sauerbraten ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl	13,90 Euro
Wildschweinbraten ^{1,7,9} o. Rinds Roulade ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl	17,90 Euro
Gänsekeulenbraten ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl	19,90 Euro

ab 20 Personen

Spanferkelbraten ^{1,7,9} mit Pürree und Sauerkraut	15,90 Euro
---	------------

Menü-Vorschläge ab 10 Personen

1 „Herbstzeit ist Grünkohlzeit“ mit Mettwurst und Kassler ^{1,7,9,10}	9,90 Euro
2 Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot ¹ (Haxe vom Knochen gelöst)	9,90 Euro
3 Grillschinken mit Bratkartoffeln ⁹ Sauerkraut	11,90 Euro
4 Grillschinken mit Sauerkraut und Pürree ^{7,9}	11,90 Euro
ab 12 Personen	
5 Gefüllter Spießbraten und Grillschinken Bratkartoffeln, Nudelbroccoliauflauf, Kraut- und Farmersalat	12,50 Euro
6 Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Spießbraten mit Füllung, Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat	15,40 Euro
7 Schweine-Filet in Champignonrahmsauce und Geflügelschnitzel, Curry-Rahmsauce Rösti-Taler und Spätzle, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat	16,40 Euro
8 Rinderbraten in Sauce und Geflügelmedaillons in einer feinen fruchtigen Rahmsauce Reis u. Röstis, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat, Dessert nach Wahl	17,40 Euro
9 Schweinebraten oder Putenbraten in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren), dazu Mini-Röstkartoffeln	14,50 Euro

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

21,00

Deftig Bayrisch ab 20 Personen

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

13,50

Mediterran-Italienisch ab 25 Personen

Antipasti
Fischplatte
Tomate Mozzarella
Schweinebraten in Champignon-Paprika-Gemüse
Nudelauflauf „Lasagne-Art“
Tortolini-Rucola-Salat und gem. Salatplatte
Gemischter Brotkorb mit versch. Dips
Mascarpone-Creme und Tiramisu

21,50

Kleiner Party-Imbiß ab 25 Personen

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

7,50

KALTE BUFFETS

Landleben ab 20 Personen

Hähnchenschnitzel ^{1,7}
Antipasti ⁷
Pfefferbeißer, Frikadellen ^{1,7,10}
Käsebrett ⁷
Frühlingsalat / Fitnesssalat ^{3,7}
Kräuterbutter, Schmalz ⁷
Brotkorb ¹

13,50

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)

19,90

Auf die Hand

Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen ^{1,9,10}	Stück 1,30 Euro
Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen	Stück 0,70 Euro
Geflügelschnitzel mit Chili-Dip ^{1,7}	Stück 1,95 Euro
Hausmacher Kräuterbutter ⁷	250g Schale 3,50 Euro
Hausmacher Schmalz	250g Schale 2,50 Euro
Brotkorb ¹ (gemischte Partybrötchen und Baguette)	
Westfälischer Döner	Stück 3,50 Euro

(Brötchen ¹, Schweinebraten, Dip ⁷, Kraut)

Kalte Platten ab 10 Personen

Aufschnittplatte rustikal	3,50 Euro
Antipasti ⁷	3,50 Euro
Roastbeef mit Meerrettich ⁷	4,50 Euro
Frisches Mett mit Zwiebelringen	kg 11,00 Euro
Fischplatte (ab 20 Personen)	4,50 Euro
Käsebrett klein (bis ca. 40 Personen) ⁷	49,00 Euro
Käsebrett groß (ab 40 Personen) ⁷	59,00 Euro
1/2 Brötchen belegt ^{1,7}	1,80 Euro
1/2 Brötchen mit Lachs ^{1,4,7}	2,50 Euro
Schnittchen ¹ (Braten, Wurst, Schinken, Käse ⁷)	1,50 Euro
Schnittchen mit Lachs ^{1,4,7}	2,20 Euro

Salate

Apfelrotkrautsalat / Krautsalat / Farmersalat ^{7,9}	1,90 Euro
Kraut in Sahne-Dilldressing ⁷	
Pellkartoffelsalat ^{3,7}	
Tessiner Kartoffelsalat ^{3,7}	3,00
Nudelsalat ⁷	
Zigeunersalat (Paprika, Kidneybohnen, Kraut, Essig-Öldressing)	
Fitnesssalat (feine Gemüsesorten in klarem Dressing)	
Gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Sahne-Dressing ⁷)	
Frühlingsalat ⁷ (Ananas, Sellerie, Mais, Kochschinken, Eier, Miracel Whip)	3,50
Broccolisalat (Kochschinken, Apfel, Mais, Paprika, Sahne ⁷)	
Grischischer Hirtensalat (Feta, Paprika Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Oliven, Dressing)	
Tortelini-Rucola Salat ¹	
Tomate Mozzarella ⁷	