

SÜSSES


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}	2,90 Euro
Tiramisu ^{3,7}	2,90 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

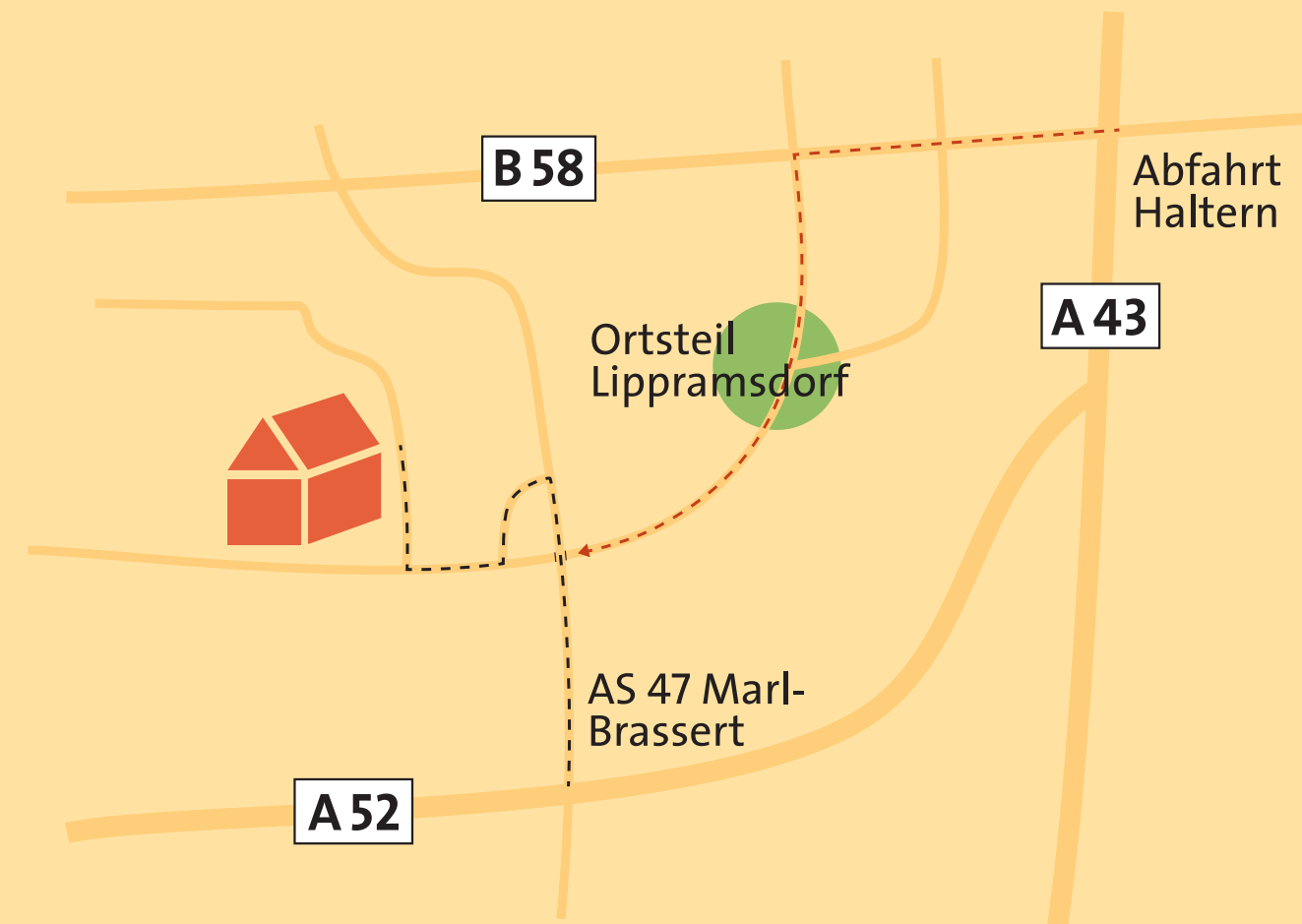
Kusenhorsterstraße 17 • 45721 Haltern-Lippramsdorf
Tel.: 0 23 60.9 00 69 • Fax: 0 23 60.9 00 74
peveling@t-online.de • www.pevelings-hof.de

Ladenöffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag: 9 Uhr bis 17 Uhr
je nach Wetterlage bis 18 Uhr
So, Mo., Di. und Feiertage Ruhetag

Partyservicezeiten

Individuell nach Absprache



PEVELINGS-HOF PARTY-SERVICE



DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE

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

Stand: 02/2019, Preisänderungen vorbehalten!

GERICHTE MENÜS

Preise pro Person

mit Allergenkennzeichnung

Preise pro Person

mit Allergenkennzeichnung



BUFFETS

Preise pro Person

mit Allergenkennzeichnung



mit Allergenkennzeichnung

Suppen ab 10 Personen

- Gulaschsuppe ^{1,7,9,10}
- Käsesuppe ^{1,7,9}
- Gyros-Suppe ^{1,7,9}
- Currywurst (2 Stück 200g) ^{1,9}

3,90

- Deftige Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 4,90 Euro
- Kartoffelsuppe 3,30 Euro
- Broccolisuppe „Vegetarisch“ ^{1,7,9} 3,30 Euro
- Rindsboullion mit Einlage ^{1,3,9} 3,30 Euro

Fleischgerichte

- Pulled Pork im Brötchen ^{1,9} (ab 25 Portionen) mit Sahnekraut, Barbecue-Sauce pro Portion 3,00 Euro
- Pulled Pork ^{1,9} mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce, Knoblauch Dip, Party-Brötchen, + Mini Röstkartoffeln pro Portion 8,90 Euro
pro Portion 10,90 Euro
- Pulled Pork (besonders zartes Schweinefleisch, kann auch aus der Putenkeule zubereitet werden)
- Ochsenbäckchen ^{1,7,9} mit Wirsingrahm und Spätzle 13,90 Euro
- Sauerbraten ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 12,90 Euro
- Wildschweinbraten ^{1,7,9} o. Rinds Roulade ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 15,90 Euro
- Gänsekeulenbraten ^{1,7,9} mit Klößen und Rotkohl 18,90 Euro
- ab 20 Personen
- Spanferkelbraten ^{1,7,9} mit Pürree und Sauerkraut 14,90 Euro

Menü-Vorschläge ab 10 Personen

- „Herbstzeit ist Grünkohlzeit“ mit Mettwurst und Kassler ^{1,7,9,10} 8,80 Euro
- Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot ¹ (Haxe vom Knochen gelöst) 7,90 Euro
- Grillschinken mit Bratkartoffeln ⁹ Sauerkraut 9,90 Euro
- Grillschinken mit Sauerkraut und Pürree ^{7,9} 9,90 Euro
- ab 12 Personen
- Gefüllter Spießbraten und Grillschinken Bratkartoffeln, Nudelbroccolialauf, Kraut- und Farmersalat 10,90 Euro
- Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Spießbraten mit Füllung, Spätzle, Kartoffelgratin, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 13,90 Euro
- Schweine-Filet in Champignonrahmsauce und Geflügelschnitzel, Curry-Rahmsauce Rösti-Taler und Spätzle, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat 15,00 Euro
- Rinderbraten in Sauce und Geflügelmedaillons in einer feinen fruchtigen Rahmsauce Reis u. Röstis, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Gemischter Salat, Dessert nach Wahl 15,90 Euro
- Schweinebraten oder Putenbraten in Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Möhren), dazu Mini-Röstkartoffeln 12,90 Euro
- Wildlachssteak auf Spinat mit Bandnudeln ^{1,9} 18,90 Euro

WARMER BUFFETS

Münsterland Klassik ab 25 Personen

- Rindsboullion
- Rindfleisch in Zwiebelsauce
- Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce
- Hähnchenschnitzel mit Curryrahmsauce
- Gemüsepfanne, Salzkartoffeln, Rösti, Spätzle
- Salate: Möhren, Gurken, Bohnen
- Herrencreme und Philadelphia-Creme

18,90

Deftig Bayrisch ab 20 Personen

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

12,00

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

19,90

Kleiner Party-Imbiß ab 25 Personen

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

6,80

KALTE BUFFETS

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

11,90

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)

18,90

Auf die Hand

- Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen ^{1,9,10} Stück 1,10 Euro
- Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen Stück 0,55 Euro
- Geflügelschnitzel mit Chili-Dip ^{1,7} Stück 1,90 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} 2,40
- Nudelsalat ⁷
- Zigeunersalat (Paprika, Kidneybohnen, Kraut, Essig-Öldressing)
- 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) 3,20
- Grischischer Hirtensalat (Feta, Paprika Tomaten, Gurken, weiße Bohnen, schwarze Oliven, Dressing)
- Tortelini-Rucola Salat ¹
- Tomate Mozzarella ⁷