

# SÜSSES

## Torten


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

## Feste Kuchen

Kirschstreusel <sup>1</sup>
Bienenstich <sup>1,3,7,8</sup>
Apfelstreusel <sup>1,5</sup>
Käsekuchen <sup>1,3,5</sup>
Bratapfelkuchen <sup>1,3,7</sup>
Donauwellen <sup>1,3,7</sup>
Rodonkuchen <sup>1,3,7</sup> (Kastenform)
Eierlikörkuchen <sup>1,3,7</sup> (Kastenform)

## Hausgemachte Desserts

ab 10 Personen

Herrencreme <sup>3,7</sup>	
Cappuccinocreme <sup>3,7</sup>	
Zitronen-Weincreme <sup>3,7</sup>	
Sahne-Karamelcreme <sup>3,7</sup>	
Maracuja-Creme <sup>3,7</sup>	
Philadelphiacreme mit Himbeeren <sup>3,4,7,8</sup>	

Fruchtige Mascarponecreme mit Cookies <sup>3,7</sup> 2,90 Euro

Tiramisu <sup>3,7</sup> 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](http://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

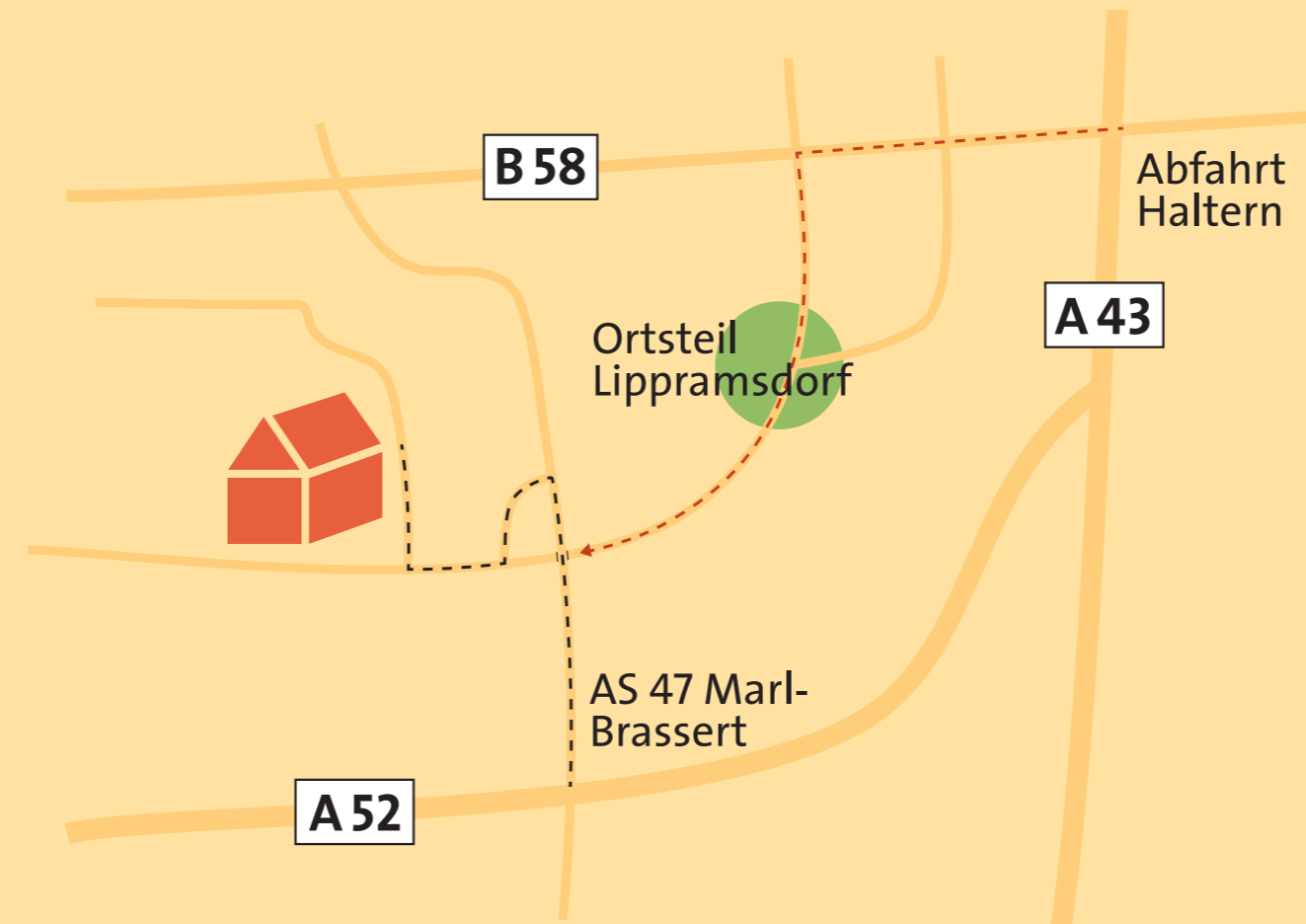
Kusenhorsterstraße 17 • 45721 Haltern-Lippamsdorf  
Tel.: 0 23 60.9 00 69 • Fax: 0 23 60.9 00 74  
[peveling@t-online.de](mailto:peveling@t-online.de) • [www.pevelings-hof.de](http://www.pevelings-hof.de)

## 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 Allergenkezeichnung

Preise pro Person  
mit Allergenkezeichnung



# BUFFETS

Preise pro Person  
mit Allergenkezeichnung



## Suppen ab 10 Personen

- Gulaschsuppe <sup>1,7,9,10</sup>
- Käsesuppe <sup>1,7,9</sup>
- Gyros-Suppe <sup>1,7,9</sup>
- Currywurst (2 Stück 200g) <sup>1,9</sup>

3,90

- Deftige Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 4,90 Euro
- Kartoffelsuppe 3,30 Euro
- Broccolisuppe „Vegetarisch“ <sup>1,7,9</sup> 3,30 Euro
- Rindsboullion mit Einlage <sup>1,3,9</sup> 3,30 Euro

## Fleischgerichte

- Pulled Pork im Brötchen <sup>1,9</sup> (ab 25 Portionen) mit Sahnekraut, Barbecue-Sauce pro Portion 2,90 Euro
- Pulled Pork <sup>1,9</sup> mit verschiedenen Salaten, Barbecue-Sauce, Knoblauch Dip, Party-Brötchen, + Mini Röstkartoffeln pro Portion 8,50 Euro  
pro Portion 10,90 Euro
- Pulled Pork (besonders zartes Schweinefleisch, kann auch aus der Putenkeule zubereitet werden)
- Ochsenbäckchen <sup>1,7,9</sup> mit Wirsingrahm und Spätzle 13,90 Euro
- Sauerbraten <sup>1,7,9</sup> mit Klößen und Rotkohl 12,90 Euro
- Wildschweinbraten <sup>1,7,9</sup> o. Rinds Roulade <sup>1,7,9</sup> mit Klößen und Rotkohl 15,90 Euro
- Gänsekeulenbraten <sup>1,7,9</sup> mit Klößen und Rotkohl 18,90 Euro
- ab 20 Personen
- Spanferkelbraten <sup>1,7,9</sup> mit Pürree und Sauerkraut 14,90 Euro

## Menü-Vorschläge ab 10 Personen

- „Herbstzeit ist Grünkohlzeit“ mit Mettwurst und Kassler <sup>1,7,9,10</sup> 8,80 Euro
- Grillhaxe dazu Sauerkraut und Brot <sup>1</sup> (Haxe vom Knochen gelöst) 7,90 Euro
- Grillschinken mit Bratkartoffeln <sup>9</sup> Sauerkraut 9,90 Euro
- Grillschinken mit Sauerkraut und Pürree <sup>7,9</sup> 9,90 Euro
- ab 12 Personen
- Gefüllter Spießbraten und Grillschinken Bratkartoffeln, Nudelbroccoliauflauf, 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 14,80 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 <sup>1,9</sup> 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 <sup>1,7</sup>
- Antipasti <sup>7</sup>
- Pfefferbeißer, Frikadellen <sup>1,7,10</sup>
- Käsebrett <sup>7</sup>
- Frühlingssalat / Fitnesssalat <sup>3,7</sup>
- Kräuterbutter, Schmalz <sup>7</sup>
- Brotkorb <sup>1</sup>

11,90

### Landleben XL ab 25 Personen

- Fischplatte
- Hähnchenschnitzel <sup>1,7</sup>
- Antipasti <sup>7</sup>
- Roastbeef mit Meerrettich
- Pfefferbeißer, Frikadellen
- Frühlingssalat
- Tomate Mozzarella
- Fitnesssalat
- Käsebrett
- Kräuterbutter, Schmalz
- Brotkorb
- Dessert (2 Sorten nach Wahl)

17,90

### Auf die Hand

- Partyfrikadellen mit Senf im Körbchen <sup>1,9,10</sup> Stück 1,10 Euro
- Pfefferbeißer mit Senf im Körbchen Stück 0,55 Euro
- Geflügelschnitzel mit Chili-Dip <sup>1,7</sup> Stück 1,90 Euro
- Hausmacher Kräuterbutter <sup>7</sup> 250g Schale 3,50 Euro
- Hausmacher Schmalz 250g Schale 2,50 Euro
- Brotkorb <sup>1</sup> (gemischte Partybrötchen und Baguette)
- Westfälischer Döner Stück 3,50 Euro
- (Brötchen <sup>1</sup>, Schweinebraten, Dip <sup>7</sup>, Kraut)

### Kalte Platten ab 10 Personen

- Aufschnittplatte rustikal 3,50 Euro
- Antipasti <sup>7</sup> 3,50 Euro
- Roastbeef mit Meerrettich <sup>7</sup> 4,50 Euro
- Frisches Mett mit Zwiebelringen kg 11,00 Euro
- Fischplatte (ab 20 Personen) 4,50 Euro
- Käsebrett klein (bis ca. 40 Personen) <sup>7</sup> 49,00 Euro
- Käsebrett groß (ab 40 Personen) <sup>7</sup> 59,00 Euro

- 1/2 Brötchen belegt <sup>1,7</sup> 1,70 Euro
- 1/2 Brötchen mit Lachs <sup>1,4,7</sup> 2,50 Euro

- Schnittchen <sup>1</sup> (Braten, Wurst, Schinken, Käse <sup>7</sup>) 1,40 Euro
- Schnittchen mit Lachs <sup>1,4,7</sup> 2,20 Euro

### Salate

- Apfelrotkrautsalat / Krautsalat / Farmersalat <sup>7,9</sup> 1,90 Euro

- Kraut in Sahne-Dilldressing <sup>7</sup>
- Pellkartoffelsalat <sup>3,7</sup>

- Tessiner Kartoffelsalat <sup>3,7</sup>
- Nudelsalat <sup>7</sup>

- Zigeunersalat (Paprika, Kidneybohnen, Kraut, Essig-Öldressing)

- Fitnesssalat (feine Gemüsesorten in klarem Dressing)

- Frühlingssalat <sup>7</sup> (Ananas, Sellerie, Mais, Kochschinken, Eier, Miracel Whip)

- Gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Sahne-Dressing <sup>7</sup>)

- Tortelini-Rucola Salat <sup>1</sup> 2,90 Euro
- Tomate Mozzarella <sup>7</sup> 2,90 Euro

2,40