

**BEEF'n BEER**

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



**BANKETTMAPPE**

Buffet

TOP QUALITY  
**BEEF**



# Impressionen Restaurant

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



**Restaurant:** 90qm  
**Casino I:** 91qm  
**Casino II:** 96 qm

60 Sitzplätze  
bis zu 60 Sitzplätze  
bis zu 60 Sitzplätze



# Impressionen Stadthalle

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Erdgeschoss

Großer Saal: 700qm bis zu 900 Plätze

## Obergeschoss

Raum Roederstein: 120qm bis zu 150 Plätze

Raum Bekker vom Rath: 155qm bis zu 180 Plätze

Raum Meidner: 151qm bis zu 170 Plätze

Raum Hofheimer Maler Saal: 420 qm bis zu 500 Plätze

Raum Reinheimer: 40 qm bis zu 50 Plätze

Raum Hoepffner: 90 qm bis zu 110 Plätze

# Events mit BEEF'n BEER

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Bei **BEEF'n BEER** treffen Servicequalität und Freundlichkeit auf fachliches Know-How.

Wir bieten Ihnen Catering & Event-Service auf höchstem Niveau, unter Verwendung qualitativ hochwertiger und frischer Lebensmittel, da Ihre Zufriedenheit höchste Priorität besitzt.

Hinsichtlich unseres Angebotsspektrums bieten wir Ihnen alles, was Sie sich für Ihr perfektes Event wünschen.

Die Bewirtung richtet sich hierbei ganz nach Ihrem Anspruch, ob für Tagungen oder Konferenzen, Gala-Abende oder private Veranstaltungen.

**Tagungspauschale**

**Buffets**

**Menu**

**Hochzeit**

**Specials**

Frühjahr & Winter

klassisch

kleine Speisekarte

für den Ball

Fingerfood

# Buffets

Frühjahr – Winterzauber – Buffet für den Ball

# Frühjahrsbuffet I

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



*Brotkörbchen mit zweierlei Butter und Kräuterdip stehen auf den Tischen für Sie und Ihre Gäste bereit*

## **Vorspeisen**

*Wildkräutersalat im Weinglas mit -  
Cidre Essig Vinaigrette und krossen Baconwürfeln  
Mini Mozzarella und Tomatentartar -  
mit frischem Basilikum  
Flusskrebsschwänze an Sellerie – Walnussalat –*

\*\*\*

## **Hauptspeisen**

*rosa gegartes Filet vom Kalb auf Frühjahrsorchelsauce, -  
karamalisierte Fingermöhrrchen und gratinierte Kartoffeln  
Tranchen vom Lachs an Meerrettichschaum, -  
Schmorgurken und Wildreis  
Mit Spinat und Schafskäse gefüllte Hähnchenbrust -  
an Tomaten Sugo mit grünen und gelben Tagliatelle*

\*\*\*

## **Dessert**

*Schokoladen- Triologie im Weckglas -  
Kokos Panna Cotta*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



TOP QUALITY  
BEEF



# Frühjahrsbuffet II

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## **Vorspeisen**

- Brot & Butter auf jedem Tisch eingedeckt
- luftgetrocknete Schinken- und Salamiauswahl
- Räucherfisch mit Himbeer- oder Sahnemeerrettich
- Minibifteki und Tzaziki

\*\*\*

## **Hauptgang**

- leicht gepökelter Prager Schinken am Buffet tranchiert mit Kümmel-Senf-Soße, Karoffelklößen und Schmorkraut
- frisch gebratene Hähnchenschnitzel mit Bechamelkartoffeln und Wurzelgemüse
- vegetarisch: Kartoffel-Gemüse-Auflauf

\*\*\*

## **Dessert**

*lauwarmer Apfelstrudel auf Vanille-Mohn-Schaum*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot





# Buffet Winterzauber I

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## **Vorspeisen**

*Steckrübensuppe mit frischen Kräutern und Croutons*

\*\*\*

## **Hauptspeise**

*- zartes Geschnetzeltes vom Jungschweinrücken  
in Estragonjus, dazu Bratkartoffeln und Möhrchen  
- vegetarisch: gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut*

\*\*\*

## **Eine süße Kleinigkeit zum Abschluss**

*Panna Cotta mit Caramel- oder Mangotopping*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot





# Buffet Winterzauber II

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Vorspeisen

- Wildscheinschinken an Sauce Cumberland mit Salatbuffet
- Zweierlei vom Fjordlachs mit Preiselbeersahne
- Selleriesüppchen mit Apfel - Leberspießchen

\*\*\*

## Hauptspeisen

- Zarte Würfel aus der Rinderhüfte in Glühweinsauce, gebutterte Spätzle und gebratenen Kohlröschen
- Knusprig gebratene Keule von der Freilandgans in Majoran Jus, zweierlei Klöße und gerahmtem Wirsing

\*\*\*

## Eine süße Kleinigkeit zum Abschluss

- Creme Brulée mit beschwipsten Waldbeeren
- Kleine Käseauswahl mit rotem Feigensenf

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot





# Buffet für den Ball I

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Vorspeisen

*knackfrische Salate vom Feld mit Himbeeressigvinaigrette und Sauerrahmdressing -  
dazu knuspriges Baguette und Butter mit Frankfurter Grüne Soße Kräuter  
erfrischende Gazpacho im Weinglas mit Bacon am Spieß -  
Mini Bifteki auf griechischem Bauernsalat mit Tzatziki -  
Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten und Limonensauce -*

\*\*\*

## Hauptgänge

*frisch vom Grill: dreierlei Bratwurst mit Tomaten Currysauce -  
oder Mangochutneysauce, dazu zweierlei Curry  
Brötchen nach eigener Rezeptur mit Pulled Pork, Röstzwiebeln und Barbeque Dip -  
Penne aus der Riesenpfanne mit Pfifferlingen, Sahnensauce und Senfblattsalat -*

\*\*\*

## Süßer Abschluss

*Erdbeeren mit Vanilleschaum -  
Panna Cotta mit Rharbarber -*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



TOP QUALITY  
BEEF'n BEER





# Buffet für den Ball II

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Vorspeisen

*Marktfrische Salatauswahl mit Himbeervinaigrette und Sauerrahmdressing -  
Sommerliches Antipasti-Gemüse mit weißer Balsamico Creme -  
Scheiben vom Kalbsrücken mit Frankfurter grüner Soße -  
Miniwraps mit Lachs -und Thunfischfüllung -  
Bulgur-Gemüsesalat im Weckgläßchen -*

\*\*\*

## Hauptspeisen

*Zarte Hähnchenbrust auf Tomatensugo gratiniert mit Mozzarella -  
dazu grüne und gelbe Tagliatelle  
Schnitzelchen vom Schweinerücken mit gerahmten Waldpilze oder Wiener Art -  
Kartoffelgratin und Spargelgemüse -*

\*\*\*

## Dessert

*Bunter Obstsalat an Mascarponecreme -  
Mousse au Chocolat im Dialog -*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



TOP QUALITY  
BEEF





# Hochzeitsbuffet I

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



*Zum Sektempfang reichen wir pikant gefüllte Blätterteigminis und Wraps*

## **Vorspeisen**

- *Hochzeitssuppe: Klare Rinderkraftbrühe mit Minimaultaschen, Kräuterflädle und Wurzelgemüstreifen*
- *Im Brotballon servierte Baby Leaf Salate mit weißem Balsamicoglace und Bergkäsewürfeln*

\*\*\*

## **Hauptgänge**

- *Am Büffet aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, dazu Herzoginnenkartoffeln und feines Gemüse der Saison*
- *zartes Jungschweinefilet im Schinken Salbeimantel an frischen Pfifferlingen, getrüffelte Bandnudeln und Mittelmeergemüse*
- *Pochierte Seezunge in Hummersauce an Pernod Spinat und dreierlei Reis*

\*\*\*

## **Dessert**

- *Obstsalat in der Hippenblüte mit Cassis Sahne*
- *Petit fours*

\*\*\*

*Kaffeebar*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot





# Hochzeitsbuffet II

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Vorspeisen

*auf den Tischen eingedeckt: zweierlei Landbutter sowie Frischläse und knusprigem Baguette*

- Carpaccio vom Heilbutt mit Limonenemulsion
- Wildkräuter im Weinglas serviert mit Sherryessigvinaigrette
- Kalbsröllchen mit Lauch – Ananas – Salat
- Geflügelcocktail in Madrascurrycreme

\*\*\*

## Hauptgang

- rosa gegrillte Brust von der Freilandente an Cassis-Soße, dazu Pommes Macaire und Mangoldgemüse
- zarte Ochsenlende, am Buffet tranchiert, auf Sauce Bordolaise, dazu gebutterte Spätzle und Gemüse der Saison
- Filet vom Norweger Fjordlachs in weißer Buttersoße mit Cidre, dazu Wildreis und Gemüse der Saison

\*\*\*

## Dessert

- Schwarzwälder Kirsch im Weckgläschen
- Panna Cotta mit Beerencocktail

\*\*\*

## Mitternachtsimbiss

*auf den Punkt gereifte Käseauswahl mit Walnussbrot und Kumquat Chutney*





# Hochzeitsbuffet III orientalisches

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



## Vorspeisen

- *Borani: Spinat Joghurt mit Knoblauch*
- *Dolmeh: mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter*
- *Jeytun Paravarde: grüne Oliven in Kräuter Granatapfel Sauce mit Walnüssen*
- *Kashke Bademjan: gebratene gehackte Aubergine mit Knoblauch, Pfefferminzöl und Joghurtsauce*

dazu reichen wir Fladenbrot

\*\*\*

## Hauptgänger

- *Adas polo: persischer Reis mit Lammfleisch und Linsen an Tomatensauce*
- *Khoresht Fesenjaan: Hähnchen mit Granatapfelsauce und Röstkartoffeln*
- *Ghoremeh Sabzi: Rindfleisch in 7-Kräutersauce mit Roten Bohnen und getrockneten Limetten*
- *Lach in Limetten Sauce mit Olivenkruste*
- *Gemüse-Reispfanne mit Joghurt und Auberginensauce*

\*\*\*

## Dessert

- *Baghlava: süße Blätterteigspielereien*
- *Scholeh sard: schmelzende süße Reisspeise*

\*\*\*

Kaffeabar

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



# Ihre Veranstaltung!



Die Festräume von **BEEF'n BEER** strahlen Gemütlichkeit und Wärme zugleich aus - Wohlfühlen ist auf diesen 187qm leicht gemacht.

Ob Familienfeier oder Geburtstagsparty, Firmenevent oder Weihnachtsfeier, unser Team von **BEEF'n BEER** freut sich stets, Sie und Ihre bis zu 120 Gäste kulinarisch zu verzaubern!

Wir haben Ihr Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns sehr, Ihnen ein nach Maß geschneidertes Angebot zukommen zu lassen!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr BEEF'n BEER-Team