



BANKETTMAPPE

Ihre Hochzeit





BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Ihre Hochzeit

mit BEEF'n BEER

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



Hochzeiten mit BEEF'n BEER



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 Ihre perfekte Hochzeit wünschen. Ob Essen oder Getränke, Dekoration oder Service – unser Team wird Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Tag machen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine exquisite Auswahl an Buffets und Menus.

Nehmen Sie sich Zeit, um einen Einblick in unsere kulinarische Vielfalt zu bekommen.



BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE

BUFFETS



Hochzeitsbuffet I

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Zum Sektempfang reichen wir pikant gefüllte Blätterteigminis und Wraps

Vorspeisen

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

Hauptgänger

- *Am Büffet aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, dazu Herzoginnenkartoffeln und feines Gemüse der Saison*
- *zartes Jungschweinefilet im Schinken Salbeimantel an frischen Pfifferlingen, getrüffelnde 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





BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE

MENÜS



Hochzeitsmenüs I & II

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



4-Gang Menu - aramäisch

1. Gang – Vorspeise

Auf den Tischen eine kalte Platte mit Humus, Tzatziki, Auberginenpaste & Muhammara

2. Gang – Hauptgang

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, dazu Reis und Gemüse und ein kleiner Beilagensalat

3. Gang

Obstbuffet

4. Gang

eine kalte Platte mit Gurken, Cherrytomaten, Schafskäse, Rucola & Oliven

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



4-Gang-Menu

1. Gang – Vorspeise

frischer Sommersalat mit Sauerrahm und gebratenen Roastbeef Streifen oder Rauchlachsrosen

2. Gang – Hauptgang

zarte Hühnerbrust auf Sauce Boucaniers mit Röstkartoffeln und Romanesco

3. Gang

Rücken vom Salzwiesenslamm an Jus mit Lavendelhonig, Gnocchi und feinen Bohnen

4. Gang

Vanille Eis mit grünem Pfeffer – Erdbeercoulise

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Getränke



Getränkepauschalen



PAKET I:
Selters Classic
Selters Naturell
Cola
Cola Light
Fanta
Sprite
Apfelsaftschorle

Preis, pro Person ab 14,90 €
Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 2,00 €

PAKET II:
PAKET I
+ Radeberger Pils, Radler

Preis, pro Person ab 17,90 €
Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 3,50 €

PAKET III:
PAKET I
+ Radeberger Pils, Radler
+ Rot- & Weißwein

Preis, pro Person ab 24,50 €
Für jede weitere angebrochene Stunde berechnen wir 5,00 €

Alle Pauschalen gelten für die Dauer von 4 Stunden.
-Alle Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen MwSt. sowie dem Service.-



BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE

Zusatzleistungen



Hochzeitspakete

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Kleine Köstlichkeiten vorweg, pro Person ab 1,50 €

auf den Tischen bereits für Ihre Gäste eingedeckt

*Eine bunte Brotauswahl mit dreierlei Dips vom Orient
Hummus, Muhammara, Auberginenpaste*

Mitternachtssnack & kalte Platten zum Abschluss, pro Person ab 2,00 €

bunte Brotauswahl

Gurken, Schafskäse, Antipasti, Sucuk, Rucola & Oliven

bunte Brotauswahl

*eine Variation von verschiedenem Käse mit
Weintrauben und Walnüssen & Wurstsorten serviert
mit Essiggurken*



BUFFETS

*im Saal oder in einer unser anbindenden Räumlichkeiten
für Sie aufgebaut*

pro Person ab 2,50 €

*Candybar - mit vielerlei süßen Sünden für Groß und
Klein, ansprechend präsentiert*

pro Person ab 4,50 €

*Obstbuffet - mit frischem Obst der Saison am Stück,
ansprechend präsentiert*

pro Person ab 24,50 €

*Drei Gang Buffets mit köstlichen Vorspeisen,
Hauptgerichten und Desserts*

Zwei Gang Wedding Menü

pro Person ab 21,50 €

kleiner bunter Beilagensalat

*Geschnetzeltes von der Pute in einer feinen
Paprikarahmsoße, serviert mit Butterreis*



Zusatzleistungen



Folgende Zusatzleistungen können Sie gerne dazu buchen:

Empfang:

Sekt & alkoholfreie Variante

Preis pro Person **3,50€**

Flying Fingerfood – Empfang

Preis pro Person **2,50€**

Sekt & Häppchen

Preis pro Person **5,00€**

Kaffee- und Teebar (ab 22 Uhr)

Preis pro Person **2,00€**

Dekoration - wir arbeiten mit einer Dekorationsfirma zusammen

Stuhlhussen

Preis auf Anfrage

Stoffservietten

Preis auf Anfrage

Tischdekoration

Preis auf Anfrage

∞ Hochzeiten mit BEEF'n BEER



Sie haben eine Auswahl getroffen?

Dann melden Sie sich bitte bei
catering@beefnbeer.de oder unter
Tel. 06192-9298141

Wir fertigen Ihnen gerne ein
individuelles Angebot an!

