

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



BANKETTMAPPE

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

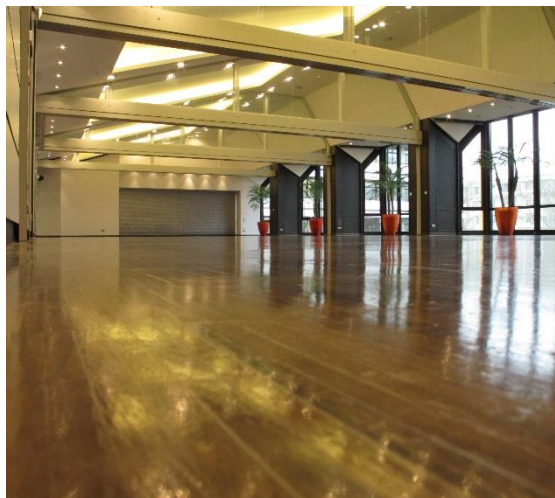
BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Tagungspauschale

Impressionen Tagungsräume



Tagungspauschalen

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



PAKET I
pro Person ab 7,50 €:

Getränkepauschale:
Softgetränke (0,33l), Säfte (0,20l), Wasser
(0,25l), Kaffee & Tee



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

+ ½ belegte Ciabatta Brötchen
mit Gouda/Salami/Schinken/Tomate-
Mozzarella
Für eine Tagungspause

PAKET II
pro Person ab 10,50 €:

PAKET I
+ Nachmittagssnack

PAKET III
pro Person ab 29,50 €:

PAKET I
+ Mittagessen:
Vorspeise & Hauptspeise
(inkl. vegetarischer Variante) & Dessert
+ Nachmittagssnack

EQUIPMENT:

Stehstischhussen, pro Stück (weiß/rot)	4,50 €
Dunicell Tischdecken, pro Meter (champagner)	1,30 €
Stofftischdecken, pro Stück (weiß)	ab 5,00 €
Blumengesteck, pro Stück	Preis auf Anfrage

TOP QUALITY
BEEF

Tagungsangebote

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic/ Naturell (0,25l)	2,20 €
Selters Classic/ Naturell (0,75l)	5,00 €
Pepsi/ Pepsi Light (0,33l)	2,50 €
Mirinda/ 7 UP (0,33l)	2,50 €
Apfelsaftschorle (0,33l)	2,50 €
Apfel- & Orangensaft (0,20l)	2,00 €

Heißgetränke



Kaffee & Tee, pro Kanne	12,00€
-------------------------	--------

Flaschenbiere

Radeberger Pils / Radler (0,33l)	2,50 €
Clausthaler (0,33l)	2,50 €
Schöfferhofer Weizen hell	3,50 €
Schöfferhofer Weizen dunkel/kristall	3,50 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	3,50 €
Schöfferhofer Grapefruit	3,00 €

SNACKS

½ Ciabatta-Brötchen, verschieden belegt mit Gouda/Salami/Schinken/Tomate-Mozzarella	2,50 €
Gebäcksteller 500g, pro Teller (für 5-7 Personen)	9,50 €
Kuchen, verschiedene Auswahl, pro Stück	2,50 €
Süßes Gebäck, pro Stück	1,50 €
Mini-Laugengebäck, pro Stück	1,00 €
Butter-Croissants, pro Stück	1,65 €
Croissants, diverse Auswahl, süß und herzhaft, pro Stück	2,25 €
Mini-Croissants, pro Stück	0,95 €
Mini-Donuts, pro Stück	1,00 €
Mini-Muffins, pro Stück	1,00 €
Obst der Saison am Stück, pro Person	5,90 €

Fingerfood

Mini-Quiche Variation, pro Stück	3,20 €
Gegrilltes Hähnchenspieß mit Sweet Chili, pro Stück	1,75 €
Mini-Hackfleischbällchen vom Kalb, pro Stück	2,85 €
Mini-Caprese-Spieße, pro Stück	2,85 €
Mini-Hamburger, pro Stück	3,00 €
Mini-Flammkuchen, pro Stück	1,40 €
Mini-Falafel-Spieße, pro Stück	2,85 €
Mini-Gamba-Spieße, pro Stück	3,00 €
Tomate-Mozzarella Canapé, pro Stück	2,10 €
Lachs- Meerrettich Canapé, pro Stück	2,10 €
Roastbeef-Remoulade Canapé, pro Stück	2,45 €
Penne mit Pesto im Gläschen, pro Stück	2,70 €
Pikantes Gebäck, pro Stück	1,50 €



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

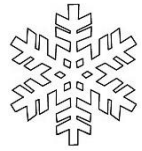
- leicht gepökelter Prager Schinken am Buffet tranchiert mit Kümmel-Senf-Soße, Karoffelklößen und Schmorkraut
- frisch gebratene Hähnchenschnitzel mit Bechamelkartoffeln und Wurzelgemüse
- vegetarisch: Kartoffel-Gemüse-Auflauf

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



BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Menu

Menu

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



3-Gang Menu

*Auf den Tischen
Verschiedene Aufstriche & Brotkonfekt*

1. Gang – Vorspeise

*Salate mit rosa
gebratenem Kalbstafelspitz in Himbeerdressing*

2. Gang – Hauptgang

*Hähnchen in Apfelwein auf
Rübchen-Champignon-Gemüse mit feinen Nudeln*

oder

*Lachs in Rheingauer-Riesling geschmort
mit Gemüsestreifen dazu Kartoffelplätzchen*

3. Gang – Süßer Abschluss

*Rheingauer-Rieslingcreme im
Glas mit Trestertrauben und Rotweinsauce*

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot



4-Gang-Menu

1. Gang – Vorspeise

*Vitello Tonato von der Putenbrust
an Forellen-Kaperncreme*

2. Gang – Zwischengang

Carpaccio von der roten Beete mit Ziegenkäse-Pralinés

3. Gang – Hauptgang

*Kalbssteaks mit geschmorter Birne und Roquefort
gratiniert auf Salbeijus, Kartoffelstrudel und Blattspinat*

4. Gang - Der Süße Abschluss

Panna Cotta mit Mangotopping

Wir errechnen Ihnen ein individuelles Preisangebot





BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE

Ihre Hochzeit

mit BEEF'n BEER



Hochzeitsbuffet I



Zum Sektempfang reichen wir pikant gefüllte Blätterteigminis und Wraps

Vorspeisen

- *Hochzeitsuppe: Klare Rinderkraftbrühe mit Minimaultaschen, Kräuterflädle und Wurzelgemüwestreifen*
- *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

Hauptgang

- *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





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





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*



Getränkepauschalen



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

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

PAKET II:
PAKET I
+ Radeberger Pils, Radler

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

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

Preis, pro Person 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.-



Zusatzleistungen

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



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



BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Specials

kleine Speisekarte

Kleine Speisekarte

BEEF'n BEER

SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



SALATE

The Special One - Caesar Salad - 11,50€

Mit gegrillten Hühnchen-Filet-Streifen

Apollo - 9,20€

gebratener Fetakäse auf mediterranem Salat

First Steak Salad - 11,50€

Finest Beef Stripes auf bunten Salatbouquet

STEAKHOUSE BOOK

Dazu Pommes Frites, Ofenkartoffeln oder Kartoffelpüree

Angel's Rumpsteak 250g - 19,90€

Gegrilltes Prime Rumpsteak mit Pommes

Vienna - 14,90€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat

POSEIDONS LOVE

Rosé Passion grilled Salmonfilet - 14,50€

Lachsfilet vom Grill in feiner 7-Kräuter-Sauce

PASTA & MORE

„Latium“ Arrabiatta - 7,50€

Penne mit scharfer Tomatensauce und frischen Tomaten

Don Vito's Pasta - 11,50€

Tagliolini mit gratiniertem Rindfleisch in einer köstlichen frischen Cherry-Tomaten-Sauce und Walpilzen

HAMBURGERS

The Popular Cheese - 9,50€

Garniert mit zwei Scheiben Käse, Salat, Fleischtomaten & Mayo.

Dallas State of Mind - 9,90€

Bacon und Käse, geröstete Zwiebeln & BBQ Sauce

Veggi Falafel Cheeseburger - 10,90€

mit Kichererbsen, Käse & Kräutermischung

DESSERT

Tartufo - 5,50€

Tiramisu - 5,50€

BEEF'n BEER



SAPPY BURGER, BLOND GOLDEN BEER AND MORE



Specials

Fingerfood

Fingerfood

Fingerfood

- Gegrilltes Hähnchenspieß mit sweet Chili
- Mini-Quiche Variation
- Mini-Hackfleischbällchen vom Kalb mit Cherrytomaten
- Mini-Caprese-Spieße
- Mini-Hamburger
- Mini-Flammkuchen
- Mini-Falafel-Spieße
- Mini-Gamba-Spieße
- Tomate-Mozzarella Canapé
- Lachs- Meerrettich Canapé
- Roastbeef-Remoulade Canapé
- Penne mit Pesto im Gläschen
- Pikantes Gebäck

Preis pro Person, ab 0,95 €



An Snacks und Süßem

Ciabatta-Brötchen, verschieden belegt mit Gouda, gekochter Schinken, Mailänder Salami

Ciabatta-Brötchen, verschieden belegt mit Tomate-Mozzarella & Pesto, geräucherter Lachs & Meerrettich

Gebäckteller 500g Kuchen, verschiedene Auswahl

Süßes Gebäck
Mini-Laugengebäck

Butter-Croissants
Croissants, süß und herzhaft

Mini-Croissants

Mini-Donuts

Mini-Muffins

Obst der Saison am Stück

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