



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Liebe Gäste und Freunde des Averdunkshof,

herzlich Willkommen bei der Planung Ihres Festes. Wir möchten Ihnen bei den Vorbereitungen und bei der Umsetzung Ihrer Feier mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihre Feierlichkeit individuell zu gestalten. Wir freuen uns Ihnen helfen zu dürfen.

Auf den folgenden Seiten befinden sich unsere Vorschläge für Buffets und Menüs in unserem Hause. Um Ihnen höchste Qualität bieten zu können verwenden wir überwiegend frische Rohprodukte, die zudem direkt aus der Region stammen. So haben Sie und Ihre Gäste die Möglichkeit, die reichhaltigen kulinarischen Genüsse des Niederrheins zu genießen.

**A la Carte** können Sie problemlos bis 20 Personen aus unserer stets aktuellen Karte speisen. (Die Karte finden Sie online auf [www.Averdunkshof.com](http://www.Averdunkshof.com).) Darüber hinaus stellen wir Ihnen gerne eine kleinere Auswahl an Speisen nach Ihren Wünschen zusammen.

**Einheitliche Menüs** bieten wir Ihnen schon ab einer geringen Teilnehmerzahl an. Um Ihnen auch dort regionale und saisonale Speisen bieten zu können, erfragen wir ihre kulinarischen Vorlieben innerhalb eines Gespräches.

Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein **Buffet**, ab 25 Personen. Auf den folgenden Seiten können Sie in unserer Auswahl stöbern und sich von unserem Angebot inspirieren lassen. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Sollten Sie sich für einen **Themenabend** interessieren, haben wir im hinteren Teil unserer Veranstaltungsmappe eine Auflistung verschiedener Möglichkeiten von, Jazz-Frühshoppen bis zum „magischen“ Kindergeburtstag.

Zudem können wir Ihrem Nachwuchs einen **Abenteuerspielplatz auf 5.000m<sup>2</sup>** direkt auf dem Hof bieten, damit Sie sich keine Sorgen um Ihre Kinder machen müssen und somit „ausreichend“ beschäftigt sein werden.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die **Menü/Bufferabsprache**. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Informationen über hauseigene Events finden Sie auf unserer Internetpräsenz.

Mit gastfreundlichen Grüßen,



Lidija & Dirk Mensel

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
[info@averdunkshof.com](mailto:info@averdunkshof.com)  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Inhaltsangabe

<b>Einführung</b>	<b>Seite 1</b>
<b>Inhaltsangabe</b>	<b>Seite 2</b>
<b>Fingerfood</b>	<b>Seite 3</b>
<b>Canapés</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Suppen und Eintöpfe</b>	<b>Seite 5</b>
<b>Frühstücksbuffet</b>	<b>Seite 6</b>
<b>Brunch Buffet</b>	<b>Seite 7</b>
<b><u>Buffets:</u></b>	
<b>Averdunk-Klassik</b>	<b>Seite 8</b>
<b>Frühjahrserwachen</b>	<b>Seite 9</b>
<b>Sommerbuffet</b>	<b>Seite 10</b>
<b>Herbst- oder Erntedankbuffet</b>	<b>Seite 11</b>
<b>Winterliches Buffet</b>	<b>Seite 12</b>
<b>Hochzeitsbuffet</b>	<b>Seite 13</b>
<b>Grillangebote</b>	<b>Seite 14</b>
<b><u>Drumherum</u></b>	
<b>Optionen; Pauschalen</b>	<b>Seite 15</b>
<b>Ihr individuelles Buffet</b>	<b>Seite 16</b>
<b>Checkliste für Ihre Veranstaltung</b>	<b>Seite 17</b>
<b>Dekoration und sonstige Kosten</b>	<b>Seite 18</b>

**Ihre Ansprechpartner:**  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

• **Kornkammer**  
bis 140 Personen

• **Tenne**  
bis 120 Personen

• **Restaurant**  
bis 100 Personen

• **Schmiede**  
bis 30 Personen

• **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

• **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Fingerfood

**Ob zum Empfang für Ihre Feier, oder als hochwertigen Snack für Ihre lockere Party. Ob im stehen oder im sitzen, unser komplettes Fingerfood- und Canapésangebot reichen wir ungezwungen „auf die Hand“. Je nach Anlass sollten Sie pro Person 3-10 Stück kalkulieren.**

**Ihre Ansprechpartner:**  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

- ✂ Frischkäsekugel im Pumpernickel
- ✂ Mousse von der Räucherforelle
- ✂ Schinkenröllchen mit Ziegenkäse
- ✂ Mini-Fleischpflanzerl´ mit scharfem Dip
- ✂ Mozzarella-Kirschtomatenspiess mit Basilikumpesto
- ✂ Parmaschinken mit Rucola „um“ Grissini
- ✂ Mini-Blätterteigpastete verschieden gefüllt
- ✂ Käse-Traubenspiess
- ✂ Lachs-Crêpe Roulade
- ✂ Pikante Heringsröllchen auf Schwarzbrot
- ✂ Pflaume im Speckmantel
- ✂ Spanische Edelsalami mit getrockneten Tomaten
- ✂ Ziegenkäse mit Feigen
- ✂ Schinkenröllchen mit Füllung
- ✂ Ziegenkäsetaler auf Vollkornbrot
- ✂ Scampi im Speckhemd
- ✂ Quiche (Belag je nach Saison)
- ✂ Mini-Flammkuchen
- ✂ Räucherlachstaler
- ✂ Gebratener Tofu auf asiatischem Salat
- ✂ Linsensalat und Tranchen von der Flugentenbrust
- ✂ Melonenfächer mit Serrano
- ✂ Roastbeef auf hausgebackenem Brot
- ✂ Fruchttige Hähnchenbrustspiesse
- ✂ Fruchtspiesse
- ✂ Mini-Windbeutel
- ✂ Mini-Muffins

• **Kornkammer**  
bis 140 Personen

• **Tenne**  
bis 120 Personen

• **Restaurant**  
bis 100 Personen

• **Schmiede**  
bis 30 Personen

• **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

• **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Preise 1-2 € pro Stück je nach Kombination der Komponenten.*

*Wir beraten Sie gerne.*

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*

## Canapés



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

**Der Klassiker zum Empfang, als Snack zwischendurch oder als Mitternachtshäppchen. (Auch zum kombinieren mit unserer Fingerfoodauswahl). Wir servieren Ihnen unsere Canapésbeläge auf hausgebackenem Brot. Wir rechnen pro Person 3 Canapés.**

**Ihre Ansprechpartner:**  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

- △ Französischer Weichkäse
- △ Edler Blauschimmelkäse
- △ Holländischer Gouda
- △ Räucherlachs und Meerrettich
- △ Frische holländische Matjes (in der Saison)
- △ Räucherwels von der Edelfischfarm Niederrhein
- △ Räucheraal
- △ Garnelencocktail
- △ Roastbeef Scheiben
- △ Gebratene Entenbrust
- △ Geräucherte Geflügelbrust
- △ Schweinefilettranchen
- △ Luftgetrockneter Schinken
- △ Bruschetta
- △ oder Ihre individuellen Beläge

### **Alle Beläge auch für Gourmetbrötchen**

**Gourmetbrötchen sind feinbelegte Brötchenhälften mit Garnitur.**

*Preise je nach Kombination der Komponenten.*

*Wir beraten Sie gerne.*



- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Suppen zum Sattwerden

Kombinieren Sie unser Fingerfood- und Canapésangebot mit einer Suppe zum Sattwerden.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Heiße Suppen

- 🍴 Niederrheinische Kartoffelsuppe mit reichlich Mettwurst
- 🍴 Klassische Käse-Lauchsuppe mit Gehacktem
- 🍴 Ungarische Gulaschsuppe
- 🍴 Zwiebelbrühe mit Käsegebäck
- 🍴 Festtagssuppe
- 🍴 Mitternachtssuppe
- 🍴 Kürbiscreme (in der Saison)
- 🍴 Spargelsuppe (in der Saison)
- 🍴 Maronenschaum (in der Saison)
- 🍴 Pastinakencreme (in der Saison)
- 🍴 Cremesuppe von Rote Bete (in der Saison)
- 🍴 Sauerkrautsüppchen (in der Saison)
- 🍴 Gänseessenz (in der Saison)

### Kalte Suppen

- 🍴 Gazpacho
- 🍴 Gurkenkaltschale mit Joghurt verfeinert

### Eintöpfe

- 🍴 Erbsensuppe mit Räucherspeck
- 🍴 Linsensuppe „süß-sauer“
- 🍴 Grünkohl mit Mettenden
- 🍴 Endivien untereinander
- 🍴 Stielmuseintopf

• Kornkammer  
bis 140 Personen

• Tenne  
bis 120 Personen

• Restaurant  
bis 100 Personen

• Schmiede  
bis 30 Personen

• Herrenstuben  
bis 25 Personen

• Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

Preise 4- 5,50€ je nach Kombination der Komponenten.

Wir beraten Sie gerne.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Kommen wir nun zu unserer Buffetauswahl

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Frühstücksbuffet

Ein guter Tag beginnt mit einem reichhaltigen Frühstück

- 🍴 Wurstplatte  
*mit rohem und gekochtem Schinken, Salami, Leberwurst  
und versch. Aufschnitt Sorten*
- 🍴 Käseplatte vom Brett – mit verschiedenen Schnittkäsen und Weichkäse
- 🍴 Räucherlachs und Meerrettich
- 🍴 Hausgemachte Marmeladen, Honig und Nussnougatcreme
- 🍴 Brotkorb – mit verschieden Brötchen, Graubrot, Vollkornbrot
- 🍴 Müslicke- Corn Flakes & Müsli, Naturjoghurt & Quark
- 🍴 Fruchtsalat
- 🍴 Gurken- & Tomatenscheiben
- 🍴 Butter und Margarine
- 🍴 Orangensaft, Apfelsaft und Milch
- 🍴 Filterkaffee und Tee

*Warmer Anteil:*

- 🍴 gekochte Eier, Rühreier und gebratene Speckscheiben

**Ab 25 Personen Preis pro Person 13,90 €**

auf Wunsch als Sekstfrühstück zzgl. pro Person 2,50 €

- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Brunchbuffet

Das Buffet in zwei Akten. Erst gemütlich frühstücken und anschließend genießen Sie das Mittagsbuffet.

### Frühstücksanteil

- △ Wurstplatte –mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und Aufschnitt
- △ Käseplatte vom Brett – mit verschiedenen Schnittkäsen und Weichkäse
- △ Räucherlachs und Meerrettich
- △ Hausgemachte Marmeladen, Honig und Nussnougatcreme
- △ Brotkorb – mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Vollkornbrot
- △ Gekochte Eier, Rühreier und gebratene Speckscheiben
- △ Müslicke- Corn Flakes & Müsli, Naturjoghurt & Quark
- △ Fruchtsalat
- △ Gurken- & Tomatenscheiben
- △ Butter und Margarine
- △ Orangensaft, Apfelsaft und Milch
- △ Filterkaffee und Tee

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Mittagsbuffet

#### Kalte Vorspeisen

- △ Tomate Mozzarella
- △ Mediterraner Krabbensalat
- △ Gartenfrische Salate

#### Warme Speisen

- △ Gebratene Landhuhnbrust in leichter Rahmsauce
- △ Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Champignons
- △ Lachstranchen in Limettensauce

#### Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen

- △ Frisches Gemüse vom Markt
- △ Gebratene Thymiankartoffeln
- △ Röstitaler
- △ Butterspätzle

#### Dessert

- △ Beerengrütze mit Vanillesauce
- △ Bayerische Creme

● Kornkammer  
bis 140 Personen

● Tenne  
bis 120 Personen

● Restaurant  
bis 100 Personen

● Schmiede  
bis 30 Personen

● Herrenstuben  
bis 25 Personen

● Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

**Ab 25 Personen Preis pro Person 26,90 €**

*inkl. Kaffee & Saft bis zum Mittagsbuffet*

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Averdunk-Klassik

### Klassiker müssen nicht teuer sein!

#### *Kalte Vorspeisen*

- 🍷 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- 🍷 Melonenschiffchen mit Katenschinken
- 🍷 Tomate-Mozzarella in Basilikumpesto
- 🍷 Kleine Schnitzelchen
- 🍷 Mini-Frikadellen mit Senf
- 🍷 Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
- 🍷 Brotkorb und Butter

#### *Warme Speisen*

- 🍷 Lachsfilet in Limettensauce
- 🍷 Schweinefilet mit gebratenen Champignons
- 🍷 Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce

#### *Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen*

- 🍷 Frisches Gemüse vom Markt
- 🍷 Röstitaler
- 🍷 Schmorke
- 🍷 Butterspätzle

#### *Dessert*

- 🍷 Herrencreme
- 🍷 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

**Ab 25 Personen, Preis pro Person 33,90 €**

- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*





*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Das Buffet zum Frühjahr

Dieses Buffet bieten wir Ihnen im April und Mai. Frische spielt gerade in der Zeit nach dem kalten Winter eine große Rolle. Das Frühjahr bietet reichhaltige Lebensmittel um gegen die „Frühjahrsmüdigkeit“ zu kämpfen.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Kalte Vorspeisen

- ✚ Aus Flüssen und Meeren  
*Räucherlachs, Beizlachs, Forellenfilets, geräucherte Makrelenfilets*
- ✚ Bunter Spargelcocktail mit feinem Saftschinken
- ✚ Salat von grünem Spargel, Melone und Kirschtomate
- ✚ Marinierter Tafelspitz in leichtem Senf-Meerrettich
- ✚ Salat aus dem Niederrheinischen Frühbeet mit zarter Poulardenbrust
- ✚ Brotkorb und Butter

### Warme Speisen

- ✚ „Frühlings-Lammtöpfchen“
- ✚ Filet von der Maischolle in milder Senfsauce
- ✚ Schweinelendchen mit gebratenen Austernpilzen

### Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen

- ✚ Marktfrisches Gemüse
- ✚ Stangenspargel von hiesigen Feldern mit Sauce Hollandaise
- ✚ Gebratene Neue Kartoffeln
- ✚ Kartoffelgratin
- ✚ Couscous mit feinem Gemüse

### Dessert

- ✚ Frische Erdbeeren mit Schlagsahne
- ✚ Rhabarber-Panna-Cotta

• Kornkammer  
bis 140 Personen

• Tenne  
bis 120 Personen

• Restaurant  
bis 100 Personen

• Schmiede  
bis 30 Personen

• Herrenstuben  
bis 25 Personen

• Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

**Ab 25 Personen, Preis pro Person 38,50 €**

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Das Buffet zum Sommer

In den Sommermonaten Juni bis September reichen wir Ihnen leichte Kost zu Ihrer Feierlichkeit.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### *Kalte Vorspeisen*

- ✂ Ganzer pochierter Lachs
- ✂ Matjestaler mit roten Zwiebeln
- ✂ Blumenkohlsalat mit glacierten Tiefseeshrimps in Kresse Dressing
- ✂ Antipasti- eingelegtes Gemüse, Peperoni & Oliven
- ✂ Raukenester mit zartem Landschinken und geriebenem Hartkäse
- ✂ Salat von geröstetem Bauernbrot mit Zwiebeln und Scheiben von der Putenbrust
- ✂ Brotkorb und Butter

### *Warme Speisen*

- ✂ Gebratene Rotbarbe in Limetten-Pinienbutter
- ✂ Landhuhnbrust mit gekräuterten Pfifferlingen
- ✂ Geschnetzeltes aus der argentinischen Angus Hüfte auf Stroganoff Art

### *Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen*

- ✂ Saisonale Gemüseauswahl
- ✂ Gebratene Thymiankartoffeln
- ✂ Kartoffelgratin
- ✂ Cous Cous

### *Dessert*

- ✂ Obstplatte von saisonalen Früchten
- ✂ Mascarponecreme
- ✂ Mousse au chocolat

• **Kornkammer**  
bis 140 Personen

• **Tenne**  
bis 120 Personen

• **Restaurant**  
bis 100 Personen

• **Schmiede**  
bis 30 Personen

• **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

• **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

**Ab 25 Personen, Preis pro Person 37,50 €**

Halten Sie zudem Einblick in unser Grillbuffet als eventuelle Alternative zu unserem Sommerbuffet.

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Herbstbuffet zum Erntedank am Niederrhein

Die kulinarischen Wonnemonate des Niederrheins sind Oktober und November. In dieser Zeit quellen die heimischen Marktstände mit hiesigen Produkten über. Wir bieten Ihnen das passende Buffet dazu.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### *Kalte Vorspeisen*

- ✈ Entenbrust auf „süß-sauren“ Linsen
- ✈ Zandermedaillons auf raffiniertem Salat von dicken Bohnen und Porree
- ✈ Knackiger Feldsalat in Apfel-Selleriedressing mit gebratenen Mettwurstscheiben
- ✈ Geräucherter Wildschinken an Radicchio-Birnensalat
- ✈ Kürbisquiche mit feinen Zwiebeln
- ✈ Gebackene Blutwurst auf Kartoffeltalern
- ✈ Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

### *Warme Speisen*

- ✈ Roastbeef am Buffet tranchiert
- ✈ Klassischer Sauerbraten in Rosinensauce (gerne auch vom Pferd)
- ✈ Wildgoulasch mit Preiselbeeren und Waldpilzen

### *Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen*

- ✈ Auswahl von herbstlichen Gemüsen
- ✈ Hausgemachter Apfelrotkohl
- ✈ Serviettenknödel
- ✈ Walnussspätzle
- ✈ Schmörkes

### *Dessert*

- ✈ Quittenkompott und Vanillesauce
- ✈ Amarettini Mousse
- ✈ Griessflammerie mit hausgemachtem Pflaumenkompott

● **Kornkammer**  
bis 140 Personen

● **Tenne**  
bis 120 Personen

● **Restaurant**  
bis 100 Personen

● **Schmiede**  
bis 30 Personen

● **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

● **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

**Ab 25 Personen, Preis pro Person 39,50 €**

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Winterliche Buffetauswahl

Unsere kulinarische Winterreise beginnt im Averdunkshof schon im November. Gänse, Wildgerichte und Kohlgemüse befinden sich bei uns im Angebot.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Kalte Vorspeisen

- ✎ Aus Flüssen und Meeren  
*Räucherlachs, Beizlachs, Forellenfilets, geräucherte Makrelenfilets*
- ✎ Wildterrinen und Cumberlandsauce
- ✎ Luftgetrockneter Landschinken auf Süßkartoffel Talern
- ✎ Selleriecanapé mit Kürbis Chutney
- ✎ Herbstliche Blattsalate
- ✎ Rohkostauswahl
- ✎ Brotkorb mit Butter und Schmalz

### Warme Speisen

- ✎ Ofenfrischer Gänsebraten in seiner Sauce
- ✎ Rouladen nach Hausfrauen Art
- ✎ Wildschweinscheiben mit luftgetrocknetem Landschinken und Salbei gebraten

### Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen

- ✎ Rosenkohl mit gebratenen Speck
- ✎ Hausgemachter Apfelrotkohl
- ✎ Steckrübengemüse

- ✎ Butterspätzle
- ✎ Serviettenknödel
- ✎ Schmörkes

### Dessert

- ✎ Zimt-Honig Mousse
- ✎ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ✎ Topfenknödel

• **Kornkammer**  
bis 140 Personen

• **Tenne**  
bis 120 Personen

• **Restaurant**  
bis 100 Personen

• **Schmiede**  
bis 30 Personen

• **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

• **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

**Ab 25 Personen, Preis pro Person 39,90 €**

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

## Hochzeitsbuffet

**Buffet zum Thema „Feste des Lebens“ oder Ihre Traumhochzeit im Averdunkshof. Wenn Ihr großer Tag gekommen ist, sollen Sie nichts Anderes tun, als ihn zu genießen.**

### *Kalte Vorspeisen*

✶ Aus Flüssen und Meeren

*Ganzer pochierter Lachs ab 30 Personen, Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern, Geräucherter und gebeizter Lachs, Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie*

✶ Scheiben vom argentinischen Angus Weiderind mit Sauce Tatar

✶ Kalbfleischscheiben mit feiner Thunfischcreme

✶ Truthahnmedaillons im Knuspermantel

✶ Andalusischer Bauernsalat mit feinem Feta

✶ Tomate-Mozzarellaspiesse und Basilikumpesto

✶ Couscous Salat mit Serranochips

✶ Mediterran mariniertes Fruchtgemüse

✶ Brotkorb mit Butter und Aioli

### *Warme Speisen*

✶ Filet vom Zander

✶ Medaillons vom Jungschwein am Knochen gebraten

✶ Kalbsrücken am Buffet tranchiert

### *Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen*

✶ Frisches Gemüse vom Markt

✶ Kartoffelgratin

✶ Cous Cous

✶ In der Schale gebratene Kräuterkartoffeln

### *Dessert*

✶ Duett von heller und dunkler Mousse au chocolat

✶ Joghurt-Limettenmousse

✶ Tiramisu

• Kornkammer  
bis 140 Personen

• Tenne  
bis 120 Personen

• Restaurant  
bis 100 Personen

• Schmiede  
bis 30 Personen

• Herrenstuben  
bis 25 Personen

• Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

**Werten Sie Ihr Buffet mit einem Sektempfang und Canapés/Fingerfood auf, servieren Sie Ihren Gästen eine Hochzeitssuppe vorab, oder runden Sie den Abend mit Petit Fours, Mitternachtssnacks und Hochzeitstorte ab.**

**Preis pro Person 49,90 €**

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Grillbuffets

In den Sonnenmonaten Mai bis September reichen wir Ihnen kulinarisches vom Grill. Klassisch bis extravagant, wir haben das passende Angebot und richten uns natürlich auch nach Ihren individuellen Wünschen.

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

### Großes Grillangebot:

- 🍷 Marinierte Schweinenackensteaks
- 🍷 Grillbauch
- 🍷 Rostbratwurst
- 🍷 Putenbrust in Knoblauchmarinade
- 🍷 Lachssteaks in Zitronenpfeffer
- 🍷 Riesengarnele
- 🍷 Entrécôte

### Salatbuffet

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln

### Warme Beilagen

Ofengemüse, Ofenkartoffel & Kräuterrahm

Brot | Butter & Kräuterbutter | verschiedene Grillsaucen | Senf, Ketchup, Mayonnaise

**Preis pro Person 33,90 €**

### Kleines Grillangebot:

- 🍷 Marinierte Schweinenackensteaks
- 🍷 Grillbauch
- 🍷 Rostbratwurst
- 🍷 Putenbrust in Curry-Ingwermarinade

### Salatbuffet

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat

### Warme Beilage

Ofenkartoffel & Kräuterrahm

Brot | Butter & Kräuterbutter | verschiedene Grillsaucen | Senf, Ketchup, Mayonnaise

**Preis pro Person 21,90 €**

• **Kornkammer**  
bis 140 Personen

• **Tenne**  
bis 120 Personen

• **Restaurant**  
bis 100 Personen

• **Schmiede**  
bis 30 Personen

• **Herrenstuben**  
bis 25 Personen

• **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

Für den gelernten Koch, der Ihr Grillbüffet betreut, berechnen wir Ihnen mit 15,- € pro Stunde. **Wir beraten Sie auch gerne zum Thema „Eisgrillen“.** Der Grillspass im Winter.

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

Lassen Sie sich individuell und nach Ihren Wünschen von uns beraten.

### Zubuchoption:

#### Desserts:

- 🍷 Mousse au chocolate
- 🍷 Tiramisu
- 🍷 Amarettinimousse
- 🍷 Crème Brûlée
- 🍷 im Weckglas serviert
- 🍷 Frische Erdbeeren (in der Saison)
- 🍷 Topfenknödel
- 🍷 Heiße Himbeeren mit Vanilleeis
- 🍷 Creme von Joghurt und Limette
- 🍷 Feingebäck
- 🍷 Internationale Käseauswahl

### Getränkepauschale

Die Getränkepauschale gilt für Ihre Veranstaltungsdauer von 8 Stunden, je weitere angefangene Stunde berechnen wir pauschal 100 €.

#### 🍷 Kleine Pauschale

Sektempfang, Bier, alkoholfreie Getränke, Weißwein, Rotwein, Kaffeespezialitäten, Tee, Heiße Schokolade

**34,90 €**

• Kornkammer  
bis 140 Personen

#### 🍷 Große Pauschale

wie kleine Pauschale plus internationale Spirituosen

**43,90 €**

• Tenne  
bis 120 Personen

**Sie haben auch die Möglichkeit, alle Getränke nach Verzehr abrechnen zu lassen.**

• Restaurant  
bis 100 Personen

• Schmiede  
bis 30 Personen

• Herrenstuben  
bis 25 Personen

• Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

## Ihr individuelles Buffet

Hier finden Sie Platz um ein Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Setzen Sie Ihre Wünsche in die freien Bereiche und wir kalkulieren Ihnen einen guten Preis.

### Kalte Vorspeisen

A

A

A

A

A

A

A

### Warme Speisen

A

A

A

### Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen

A

A

A

A

A

A

### Dessert

A

A

A

• Kornkammer  
bis 140 Personen

• Tenne  
bis 120 Personen

• Restaurant  
bis 100 Personen

• Schmiede  
bis 30 Personen

• Herrenstuben  
bis 25 Personen

• Biergarten  
soviel Platz Sie benötigen...

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...





*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

**Ihre Ansprechpartner:**  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

## Checkliste für Ihre Veranstaltung

**Wir helfen Ihnen Ihre Ideen und Vorstellungen kreativ und professionell mit unseren Partnern umzusetzen.**

### An was Sie denken sollten

- ◇ Termin festgelegt
- ◇ Räumlichkeit gebucht
- ◇ Hotelzimmer oder Hochzeitssuite gebucht
- ◇ Fotograf bestellt
- ◇ Kutsche oder Oldtimer bestellt
- ◇ Einladungen verschickt
- ◇ Zeitungsanzeige bestellt

### Was wir für Sie erledigen können

- ◇ **Beratung bei der Ausrichtung des Empfangs**  
Sekt, Cocktail und Aperitif sowie Canapés und Fingerfood
- ◇ **Beratung bei der Tischordnung**  
Tischformen (Rund, Tafel, U-Form etc.)
- ◇ **Beratung bei den Farben der Tischwäsche**
- ◇ **Beratung bei Menükarten oder Platzkarten**  
(können durch uns gedruckt werden, je nach Art und Menge ab 1 €/per Stück)
- ◇ **Beratung bei Menü- oder Buffetauswahl**
- ◇ **Beratung bei Wein und Getränkeauswahl**
- ◇ **Beratung bei Kaffeespezialitäten und Digestif**

### Was zusätzlich wichtig sein könnte

- ◇ **Beratung beim Nachmittagsbuffet**  
Egal ob am Tisch serviert oder als Buffet präsentiert, wir beraten Sie gerne.
- ◇ **Beratung für einen ausgedehnten Empfang**  
Dauert der Empfang länger als 60 Minuten oder möchten Sie erst viel später essen, ist zu überlegen, ob Sie Ihren Gästen ein paar Kleinigkeiten zum Empfang anbieten.
- ◇ **Beratung bei einem eventuellem Mitternachtsimbiss**  
Falls gewünscht, können Sie sich für ein Käsebuffet, eine Etagentorte oder eine deftige Suppe mit frischem Brot entscheiden.

- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*



*Averdunkshof*

restaurant · banketts · biergarten · entertainment

## Dekoration und sonstige Kosten

Dekopauschale: weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten, farbige Papierservietten, passende Kerzen, Blumenschmuck, Organza, Streudeko etc., Menükarten **5,50 € pro Person**

Ihre Ansprechpartner:  
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28  
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440  
info@averdunkshof.com  
[www.averdunkshof.com](http://www.averdunkshof.com)

**Tisch-oder Platzkarten werden vom Gastgeber angefertigt.**

Stuhlhussen als Zubuchoption	<b>6,50 € pro Husse</b>
Aufstellen von Pavillons 4x10m	<b>75,00 € pro Pavillon</b>
Endreinigung	<b>1,50 € pro Person</b>
Gema/Künstlerkasse Abgabe	<b>0,90 € pro Person</b>
Personal & Raummiete	<b>nach Absprache</b>

**Sie möchten die Tenne oder Kornkammer ohne Speisen & Getränke von uns anmieten?**

**500,00 € Raummiete**

**135,00 € Endreinigung**

**Servicepersonal als Aufsicht 15,00 € pro Stunde**

Ab einer Veranstaltungsgröße von 30 Personen erheben wir, eine Woche vor Ihrer Veranstaltung, eine Anzahlung von 50% des Gesamtbetrages um uns und Sie abzusichern. Der Restbetrag ist bis 8 Tage nach Ihrer Veranstaltung zu begleichen.

Im Falle einer nicht rechtzeitigen Stornierung (mind. 4 Wochen) vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, eine Raummiete in Rechnung zu stellen. Wir bitten um schriftliche Stornierung.

**Bankverbindung:**

**Kontoinhaber: Averdunkshof Gastronomie GmbH**

**IBAN DE 30 35450000 1130004037**

**Sparkasse am Niederrhein**

**Verwendung: Ihr Name, Datum und Anlass der Veranstaltung**

- **Kornkammer**  
bis 140 Personen
- **Tenne**  
bis 120 Personen
- **Restaurant**  
bis 100 Personen
- **Schmiede**  
bis 30 Personen
- **Herrenstuben**  
bis 25 Personen
- **Biergarten**  
soviel Platz Sie benötigen...

*Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen...*