



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.) 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 5.000m²** 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
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

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

Ihre Ansprechpartner:
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440
info@averdunkshof.com
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

- ✂ 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
- ✂ Fruchtige 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

- △ 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

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

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 Sektf Frühstück 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
- △ Müsli- 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

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 „Frühjahrs müdigkeit“ zu kämpfen.

Ihre Ansprechpartner:
Lidija & Dirk Mensel

Weserstrasse 28
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845 - 941 440
info@averdunkshof.com
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
- ✚ Mariniertes 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

Kalte Vorspeisen

- ✂ Ganzer pochierter Lachs
- ✂ Matjester 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

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

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

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

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

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

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

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

Tisch-oder Platzkarten werden vom Gastgeber angefertigt.

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

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...