



DIE WESTERNSTADT

Bankettmappe Special Events



Informationen zu unserer Bankettmappe

Haben Sie schon einmal im wilden Westen gegessen oder ein richtiges Barbecue mitgemacht? Wir präsentieren Ihnen in unserer Bankettmappe ausgewählte Speisenvorschläge einer zeitgemäßen und thematisch passenden Küche.

Dabei legen wir Wert auf Frische und die Verwendung regionaler Produkte. Abweichungen von Zutaten sind darum saisonal und marktabhängig möglich.

Die Buffet- und Menüpreise sind für Veranstaltungen ab 50 Personen kalkuliert.

Alle Preise verstehen sich rein netto zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bereits enthalten sind die Kosten für:

- Buffetflächen inkl. Tischwäsche und Dekoration
- Standardgeschirr, Gläser, Besteck und Servietten
- Köche

Servicepersonal und Bankettleitung werden jeweils exklusiv kalkuliert.

- Servicepersonal 22 € pro Stunde
- Buffetpersonal 25 € pro Stunde
- Cocktailmixer 25 € pro Stunde
- Oberkellner 30 € pro Stunde
- Bankettleiter 40 € pro Stunde

Die Mindestbuchzeit beträgt 6 Stunden und das Personal wird inklusive 1 Stunde Vor- und Nachlauf bestellt.

Wir denken auch an unsere Gäste mit Nahrungsmittelallergien oder -intoleranzen:

Unser besonders ausgebildetes Küchenpersonal bereitet alternativ für Sie spezielle Speisen zu. Ob individuelle vegetarische und / oder vegane Gerichte oder an unserer Live-Cooking-Station auf Wunsch zubereitete Speisen – wir bieten Ihnen die richtige Lösung an.

Bankettmobiliar, elegante Bar- und Loungemöbel, thematisch abgestimmte Dekorationen, Blumenarrangements und Buffetdekorationen ergänzen Ihre Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen und Vorgaben.

Ihr Team vom El Dorado – Special Events.

Getränke

Empfang ab 3,20 €

- Sekt Rotkäppchen, trocken oder halbtrocken
- Aperitif
Nach Absprache passend zu Ihrem speziellen Anlass, natürlich auch alkoholfrei, zum Beispiel sommerlich frischer Maracuja-Fresh oder hausgemachter Apple-Cidre.

Alkoholfreie Getränke

- Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Coca Cola Light, Lift
Apfelschorle 0,33l Fl. 2,10 €
- VIO Mineralwasser medium
- Appolinaris Selection 0,75l 4,45 €
- Klindworth Fruchtsäfte
0,2l Fl. 2,00 €

Bier 0,3l 2,20 € & 0,5l 3,40 €

- Budweiser vom Fass
- Duckstein Rotblond 0,5l Fl.
- Lübzer Alkoholfrei
- Erdinger Hefe, Hefe Dunkel oder Hefe Alkoholfrei 0,5l für 3,40 €

Wein 0,2l 3,10 € 1l Fl. 13,70 €

Angebot Variiert

- Zweigelt Rotwein lieblich
- Buchmayr Waldandacht Rotwein halbtrocken
- Zweigelt Rotwein trocken
- Rivaner Weißwein lieblich
- Müller Thurgau Weißwein halbtrocken
- Chardonnay Weißwein trocken



Getränke

Longdrinks 0,3l ab 4,45 €

- Cuba Libre (Havanna, Cola)
- Jim Beam Cola
- Gin Tonic
- Jack Daniels Cola
- Campari Orange
- Wodka Cola (auch Energy oder Lemon)

Spirituosen

- | | |
|----------------------------------|------------|
| • Sauza Tequila gold oder silber | 2cl 2,00 € |
| • Jägermeister | 4cl 2,80 € |
| • Ramazotti | 4cl 2,80 € |
| • Wilthener Goldkrone | 4cl 2,00 € |
| • Kümmerling | 2cl 1,50 € |
| • Kleiner Feigling | 2cl 1,50 € |
| • Nordhäuser Doppelkorn | 2cl 2,00 € |
| • Wodka Gorbatschow | 4cl 2,80 € |

Darüber hinaus haben wir eine umfangreiche Auswahl an Single Malt´s aus verschiedenen Whiskyregionen.

Cocktail Spezialitäten ab 4,80 €

- Pina Colada – Der Klassiker der Cream Shakes
- Verschiedene Caipirinha Varianten
- Mojito – mit Rum und dem frischen Minzaroma

Getränkepauschalen

- Tagungspauschalen für bis zu 6 Stunden : 19,90 € pro Person
- Getränkepauschalen für bis zu 4 Stunden: 29,90 € pro Person
- Getränkepauschalen für bis zu 6 Stunden: 34,90 € pro Person
- Je weitere Stunde werden p.P. 4,90 € berechnet.

Die Getränkepauschalen beinhalten Bier, Hauswein, Sekt, AFG sowie Kaffee- und Teespezialitäten. Longdrinks und Cocktails können optional dazu gebucht werden.



Buffets

Gym Garret´s BBQ

Antipasti mit gefüllten Oliven, Paprika, Champignons und frischen Stangenbrot

„Wild West“ BBQ Spareribs

Country Griller / saftige Biersteaks

Indianisches Succotash – Pfannengemüse mit Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten

Gebackener Hirtenkäse mit Zwiebeln & Tomate

Backkartoffeln und Country Potatos mit Sour Crème

Amerikanischer Cole –Slaw / Caesar´s Salat



Verschiedene Dip´s & Soßen

Obstplatte / Apple Muffins

BBQ Marshmallows am Lagerfeuer

Pro Person 24,50 €

Buffets

Mississippi BBQ Deluxe

Antipasti mit gefüllten Oliven, Paprika, Champignons frischen Stangenbrot

„Wild West“ BBQ Spareribs

Pulled Turkey im Muschelbrot

„Pitchfork Cooking Station“ – Rindersteaks im Öl frittiert Indianisches

Succotash – Pfannengemüse mit Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten

Gegrillte Maiskolben

Gegrillte Halloumi – Melonenspieße

Backkartoffeln und Country Potatos mit Sour Creme

Amerikanischer Cole –Slaw / Caesar´s Salat

Verschiedene Dip´s & Soßen Käsebrett, Obstplatte, Apple Muffins

BBQ Marshmallows am Lagerfeuer

Pro Person 32,50 €



Buffets



The Jackson's small BBQ

Klare Tomatenbrühe mit Gemüse

Country Griller & Biersteaks

Hähnchenbrust in Indian Curry am Spieß gegrillt

gebackener Hirtenkäse mit Zwiebeln & Tomate

Indianisches Succotash – Pfannengemüse mit Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten, Zwiebeln

Ofenkartoffeln und Country Potatos mit Sour Crème

Kartoffelsalat mit Gurke, Essig und Öl

Caesars Salad American Style mit Mais

Käsebrett mit Obst, Stangenbrot

Salzbutter, Salsa, Mangochutney

Apple Muffins

Pro Person 18,50 €



Buffets

Yankees Roast

Suppe nach Wahl

„Yankee Pot Roast“ saftiger Rindsbraten im Schmorgemüse

Lemon Chili Chicken“ gebratene Hühnerbrust in Zitronen-Chili Sud

Chicken Wings, Grillwürstchen, Onion Rings

Baked Beans, frisches Saisongemüse

Grilltomaten, Onion Rings in Bierteig

Mexican Rice, Ohio – Salat (warmer Kartoffelsalat mit Cornichons, Speck und Westernkartoffeln

„Cole Slaw“ amerik. Krautsalat, Caesar´s Salad, verschiedene Dressings & Dip´s , Käse Brett

CheeseCake & Maple Flam, (frischer Käsekuchen und Karamelcreme mit Ahornsirup)

Pro Person 26,50 €

Buffets

Wyatt's Bank

Vorspeisen

Antipastiplatte mit gefüllten Champignons,
Oliven, Paprika und getrockneten Tomaten
Honigmelonenspieße mit Seranoschinken
Verschiedene Sorten Edelkäse mit Trauben und Grissini
Frisches Stangenbrot mit Frischkäsepesto

Suppe

Tomatencremesuppe mit Curryhappen

Hauptspeisen

Hähnchenbrustpiccata auf Tomaten –
Paprikapeperonata
Hausgemachter Cowboy – Pie
Spanferkelkeulenbraten mit Pfefferkruste

Beilagen

Kirschtomatentagliatelle
Heukartoffeln

Dessert

Cola – Whisky Mascarpone
Obstplatte
Gefüllte Crepés mit Obstspießen

Mitternachtssnack

Tomatenbruschetta mit Bacon

Pro Person 33,50 €



Buffet Spezials

buchbar zu allen Buffets

Aus dem Kessel oder an offener Feuerstelle

- Western – Chilli Topf 4,50 € p.P.
Cowboygulasch nach Hausrezept 4,50 € p.P.
BBQ Rindstopf „El Dorado“ – mit Paprika, Pilzen und der
besonderen rauchigen Barbequenote 6,50 p.P.
Mitternachtssnack – Currywursthappen im Glas 2,50 € p.P.

Für Kids

- Knusprige Chicken Nuggets & Pommes 3,00 € p.P.
Knüppelteig für den ultimativen Spaß und Genuss am Feuer 1,70 € p.P.
Schaurig süße BBQ Mashmallows am Spieß 2,00 € p.P.

Dessert Spezial

- Riesenschokobrunnen mit Gebäck und Obstspießen(ab 25 Personen) 3,50 p.P

Suppen

- Legiertes Maiscremesüppchen mit Guacamole und Kartoffelchips
Klare Tomatenbrühe mit Saisongemüse
Käse – Lauchcremesuppe mit Kräutercroutons
Kürbiscrcemesuppe mit Senfschaum und Chilli (saisonal)
Pikante Tomatencreme mit Curryhappen
Pro Person 3,50 €



Lunchbuffets

West Coast Lunch

Western – Chilli mit Kräuterbaguette

Sahnegeschnetzeltes aus der Putenbrust mit Butterspätzle

Veg. Kartoffelgratin mit Gartengemüse

Dessert

Pro Person 15,50 €



Alaskas Lunch

Goldschürferpfanne mit buntem Reis

Veg. Nudelpfanne mit Zucchini und Kirschtomaten

Gefüllte BBQ-Rouladen mit Kräuterkartoffeln und hausgemachtem Apfelrotkohl

Dessert

Pro Person 17,50 €



El Dorado X-Mas

Beautiful Advent

Pikanter Rindfleischsalat, fruchtiger Geflügelcocktail mit Mango und Pilzen

Wildkräutersalat mit Tomatencroutons und Balsamicoglace

Hummercremesuppe mit Cocktailshrimps

Hähnchen – Champignon Gratin mit knusprigem Bacon

Roastbeefbraten mit Pfeffer – Senf Kruste

Speck – Rosmarinkartoffeln

Gebackenes Gemüse

Bunter Kartoffelsalat

Hausgemachter Käsekuchen mit Rumfrüchten

Orangencreme mit Mandarinenkompott

„Pro Person 24,50 €

X-Mas DeLuxe

Wildkräutersalat mit Tomatencroutons und Balsamicoglace

Legierte Geflügelsuppe mit Gemüsebrunoise

Truthahnbrust im Kräutermantel mit Backpflaumen und Sherry – Äpfeln

Geschmorte Gänseteile an Orangenjuice

Butterkartoffeln, Kartoffelklöße, Röstiecken

Schattenmorellenrotkohl, Grünkohl, Rosenkohl

Waldorfsalat, pikanter Pilzmix, Cumberlandsoße

Internationale Käsespezialitäten, frische Brotauswahl und Kräuterpesto

Weißer Schokoladenmousse auf Zimtbirne

Pro Person 29,50 €

Fingerfood/ Begrüßungsimbiss

Small

Mini Burger klassisch mit Beef oder als Cheese, mit Räucherlachs,
Camembert Bites & Preiselbeeren

Knusprige Kartoffelcrispers mit Guacamole

Mozzarella – Tomaten Spießchen mit frischem Basilikum
Hausgemachte Limonade

Pro Person 7,50 €

Large

Mini Burger klassisch mit Beef oder als Cheese, mit Räucherlachs,
Camembert Bites & Preiselbeeren

Knusprige Kartoffelcrispers mit Guacamole

Saté Spieße mit Hähnchenbrust und Terijaki Glace

Pikant – süße Tapas im Baconmantel

Mozzarella – Tomaten Spießchen mit frischem Basilikum
Hausgemachte Limonade

Pro Person 10,50 €

