

Getränkepreise

Party-Fass 10 l Hövels ORIGINAL Zwickel (Selbstbedienung) (außer Haus € 14,00 plus € 50,00 Pfand)			€ 66,00
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Tafelwasser 1 L Flaschen außer Haus	je		€ 3,20
Hövels ORIGINAL Zwickelbier, Saisonbier	vom Fass	0,3 l	€ 2,70
		0,4 l	€ 3,40
Clausthaler extra herb, Clausthaler Radler, Vitamalz	Flasche	0,33 l	€ 2,70
SELTERS Mineralwasser	Flasche	0,25 l	€ 2,50
		0,75 l	€ 5,50
Cola Cola/ Fanta/ Sprite		0,3 l	€ 2,50
Orangen- und Apfelsaft		0,2 l	€ 2,80
Tasse Kaffee / Tee			€ 2,00

Wein

Weißwein trocken / halbtrocken		0,2 l	€ 4,20
Rosé		0,75 l	€ 18,00
Rotwein			
Hausweine (andere Sorten nach Absprache und Aufpreis)			

Sekt

Hausmarke „Lutter & Wegener“ (andere Sorten nach Absprache und Aufpreis)		0,75 l	€ 28,00
---	--	--------	---------

Spirituosen

Hövels Kräutertröpfchen		2 cl	€ 1,50
Weizenkorn		2 cl	€ 1,50
Malteser Aquavit		2 cl	€ 2,10
Jubiläumsaquavit		2 cl	€ 2,40
Kümmerling		2 cl	€ 1,80
Fernet Branca		2 cl	€ 2,10
Tequila		2 cl	€ 2,00
Asbach Uralt		2 cl	€ 2,00
Baileys auf Eis		2 cl	€ 2,40
Ramazotti auf Eis		4 cl	€ 4,10
Kirschwasser, Obstlikör, Birne weiter Spirituosen nach Absprache		2 cl	€ 3,10

Longdrinks auf Eis (Spirituosenanteil)

Asbach Cola		€ 4,80
Wodka Lemon		€ 4,80
Whiskey Cola		€ 4,80
Bacardi Cola		€ 4,80
Gin- Tonic		

Salzkuchen – Brötchen - Brot

<i>Belegte Handschnittchen oder halbe belegte Brötchen</i>	<u>Stück</u>
mit Schinken, Wurst, Käse, Mett	€ 1,80
mit Lachs, Roastbeef	€ 2,50
Salzkuchen verschieden belegt ab	€ 3,20

Fingerfood Snack Attack

<i>Kalt</i>	<u>Stück</u>
Pumpernickel mit Mettkugel	€ 2,00
Schwarzbrot mit Gorgonzola oder Camembert	€ 2,00
Vollkornbrot mit Serranoschinken	€ 2,50
Baguette mit Kräutern und Frischkäsedip	€ 3,00
Baguette mit Gravol oder Rauchlachs	€ 3,00
<i>Warm</i>	<u>Stück</u>
Backpflaumen im Speckmantel	€ 2,00
Nürnberger Würstchen	€ 2,00
Scampi im Backteig, pikant	€ 2,50
Gefülltes Blätterteiggebäck	€ 2,50



Die Hövels Buffets **und Menüs**

Wir beraten Sie kostenlos und unverbindlich, bei Ihnen oder am geplanten Veranstaltungsort. Wir garantieren zuverlässige Betreuung über unsere Profiküchen im Großraum Rhein-Ruhr, u.a. in Düsseldorf, Mülheim, Essen, Dortmund.

Wir verfügen über einen Mitarbeiterpool für Großveranstaltungen und besitzen Logistik und Erfahrungen in der Organisation und Abwicklung von Veranstaltungen bis ca. 2000 Personen.

**Sie feiern lieber in einem unserer Betriebe?
Wir vermieten an allen Standorten einzelne Räumlichkeiten oder auch eines unserer Objekte exklusive für
IHRE VERANSTALTUNG !!!**

Alle Buffets ab 30 Personen!!!

Buffet

„Das Westfälische“(Kalt)

*Matjesvariationen mit verschiedenen Dips,
Heringssalat „Hausfrauen Art“,
Hausgemachte Salate,
Krautsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat*

Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstchen

*Kleine panierte Schweineschnitzel, mit Zitronenspalten „Wiener Art“
Verschiedene Schinkenspezialitäten vom Holzbrett
Westfälisches Zwiebelmett garniert mit Zwiebelringen
und Gurken,
Kleine gebratene Frikadellen mit Essiggemüse bunt garniert*

*Ländliche Käseplatte mit Weintrauben,(3 Sorten)
Ofenfrisches Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillecreme mit Amarenakirschen*

Ab 30 Personen : 19,90 € pro Person

Buffet Hövels **„Bierbrauerschmaus“ (Kalt / Warm)**

Hausgemachte Gulaschsuppe

*Frische Salate der Saison mit Hausdressing
Heringsstipp mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken*

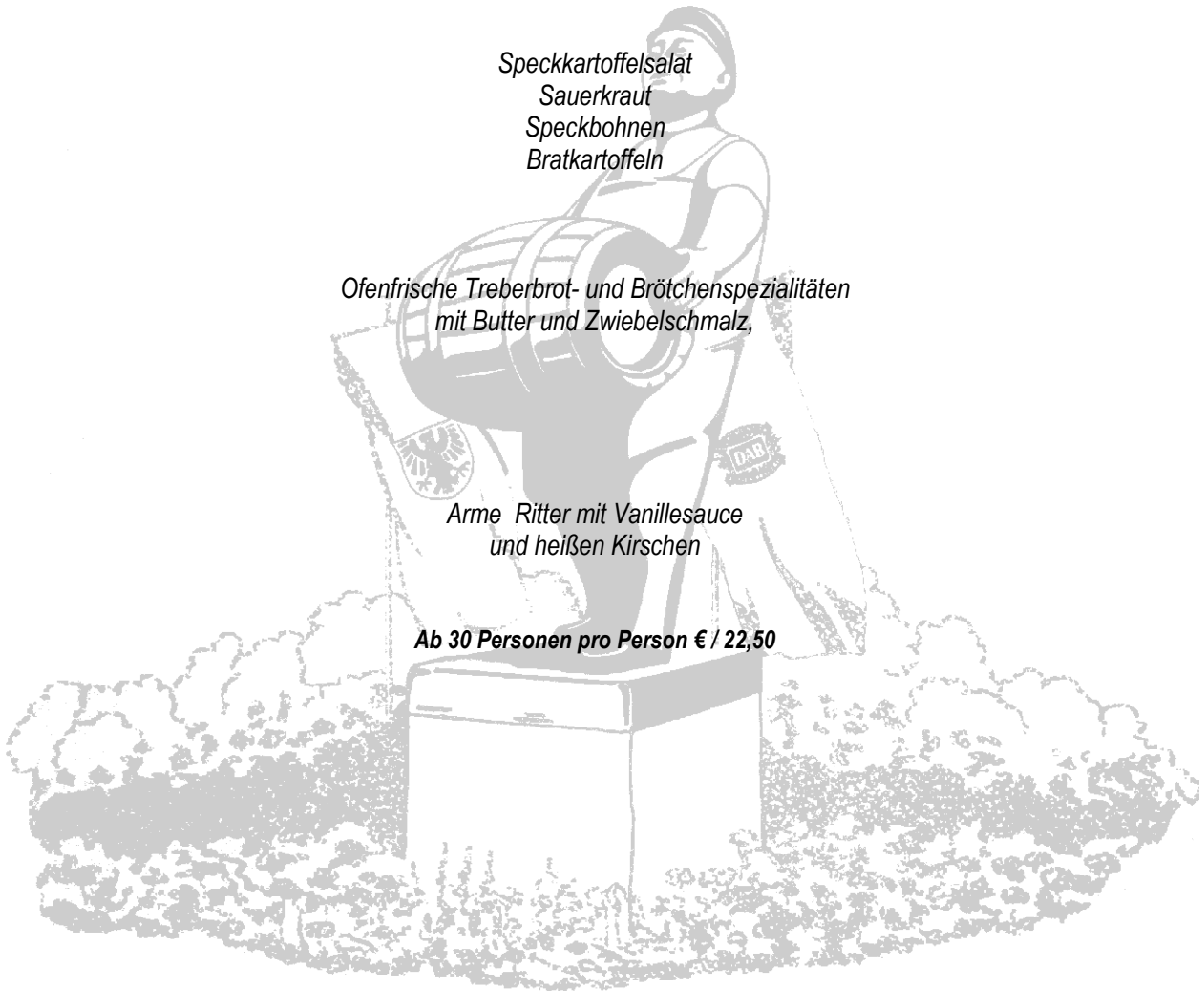
*Spanferkelrollbraten mit Schwerter Senf
und Hövelsbiersauce
Westfälischer Rosenkranz*

*Speckkartoffelsalat
Sauerkraut
Speckbohnen
Bratkartoffeln*

*Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz,*

*Arme Ritter mit Vanillesauce
und heißen Kirschen*

Ab 30 Personen pro Person € / 22,50



Buffet

„Zwickelfest“ (Kalt / Warm)

*Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen
(Räucher- und Graved Lachs)
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce,
Matjesfilet mit Apfel und Sauerrahm „Hausfrauen Art“*

*Roastbeef, rosa gebraten, mit Sauce Remoulade,
Kleine panierte Schweineschnitzel mit Zitronen garniert,*

*Kartoffelsalat, Gemüsesalat Bayrischer Wurstsalat,
Bunte Salate der Saison mit Hausdressing*

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

*Spanferkelrollbraten
mit einer Hövelsbiersauce,
Westfälischer Rosenkranz mit Schwerter Senf,
Geschnetzeltes von der Putenbrust
in einer Rahmsauce von frischen Basilikum*

*Kartoffelgratin, Speckbohnen,
Sauerkraut, Butterspätzle*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, (5 Sorten)
Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Mousse au chocolat,
Erdbeercreme mit Löffelbiscuit,
Frischer Obstsalat*

Ab 30 Personen € 29,50 pro Person

Buffet

„Hövels Extra Klasse“ (Kalt / Warm)

*Serano Schinken mit marinierter Melone,
Pikante Antipasti mit Käsecreme,
Salat von Tomaten und Mozzarella
mit Balsamico Dressing und frischem Basilikum*

*Knackige Blattsalate der Saison mit verschiedenen
hausgemachten Dressings*

*Pastasalat mit Crevetten und Lauchzwiebeln,
Salat von Meeresfrüchten
Graved- und Räucherlachs mit Honig-Senf-Crem*

*Rahmsuppe von frischen Kräutern
mit Parmesan*

*Spanferkelrollbraten mit Hövelsbiersauce,
Gebratene Schweine- und Putensteaks in Basilikumrahm,
Gebratenes Zanderfilet in Knoblauch-Tomaten-Schmelze*

*Mandelbroccoli, Ratatouillegemüse, Sauerkraut,
Schupfnudeln, Kräuterreis, Kartoffelgratin*

*Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, (5 Sorten)
Ofenfrische Treberbrot- und Brötchenspezialitäten
mit Butter und Zwiebelschmalz*

Dessert

*Apfel-Tiramisu,
Salat von frischen Früchten,
Mousse au chocolat*

Ab 30 Personen : 36,50 €/ pro Person

„Das Italienische“ Buffet (Kalt / Warm)

Tomaten-Mozzarella-Sticks, mit Basilikum
Vitello Tonnato:
Scheiben vom Schweinerücken mit Thunfischsauce
Rinder-Carpaccio mit Ruccola und Parmesan
Melone mit Schinken
Mariniertes Gemüse, gefüllte Champignons
Marinierte Sardinien
Antipasti mit Frischkäse gefüllt
Frische Salate mit Hausdressing
Käseauswahl "Italien"
Ciabattabrot, Basilikumbutter

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

Lachslasagne

Putensteak „Toskana“, mit Tomaten-Paprikasauce
und Gemüsereis

Dessert

Tiramisu
Frischer Obstsalat

Ab 30 Personen : 26,50 € pro Person

Unsere Menüs

alle Menüs ab 10 Personen

Menü 1

**Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse**

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignons in Rahm,
dazu Berner Kartoffelrösti**

**Hausgemachte
Rote Grütze mit Vanillesauce
Euro 22,50**

Menü 2

**Kartoffelrahmsuppe mit
Mettenden**

**Riesenschweinshaxe mit
Sauerkraut, Röstkartoffeln
und Schwarzbiersauce**

**Apfelkompott mit
Vanilleeis und Schlagrahm
Euro 20,50**

Menü 3

**Rahmsuppe von frischen
Champignons**

**„Hövels Feuerpfanne“
Medaillons vom Schweinefilet
auf buntem Gemüse mit Röstkartoffeln
und pikanter Pfeffersauce**

**Hausgemachte Tiramisu
Euro 24,50**

Menü 4

Vegetarisch

**Pikante Gemüsekraftbrühe
mit Schwemmkloßchen und Kräutern**

**Gratin von Broccoli und Kartoffeln
mit Mozzarella und Sauce Hollandaise**

**Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis
Euro 18,50**

Menü 5

**Kressesüppchen
mit Rahm**

**Zanderfilet aus der Pfanne
an Blattspinat mit einer leichten
Zitronensauce und Kräuterkartoffeln**

**Hausgemachte Tiramisu
Euro 24,50**

Menü 6

**Marinierte Blattsalate der Saison
mit Kräuterdressing an gebratenen
Zanderstreifen**

Kressesüppchen mit Rahm

**Filetsteak vom Angusrind
an einer leichten Pfeffer-Brandy-Sauce
mit Blattspinat und Kartoffelrösti**

HÖVELS

Dessertvariation

Euro 37,50



„All Inclusive“ unser Angebot



Pauschalpreis von 22,50 Euro (Aufschlag zum Buffetpreis)
pro Person = 22,50 Euro + Buffet / Menü = Endpreis

- Buffet / Menü siehe Anlage
 - Getränke
Hövels ORIGINAL, Zwickelbier
Mariacron, Weizenkorn, Ramazotti,
Obstwasser, Malteser
Cola, Fanta, Wasser, Saft, Schorle,
Weißwein, Rotwein und Kaffee
- Sektempfang (1 Glas pro Person)
 - Servicepersonal
 - Standarddekoration

(5 Zeitstunden während der Öffnungszeiten)

***Änderungswünsche können nach Absprache vorgenommen werden
Angebot ab 30 Personen***



»

Tagungen in der Hövels-Hausbrauerei



Für Ihre Tagungen bieten wir Ihnen unterschiedliche Angebote an :

Tagungsdauer bis 4 Stunden

Pro Person

Tagungspauschale I

€ 8,50

Kaffee und 2 Konferenzgetränke

Tagungspauschale II

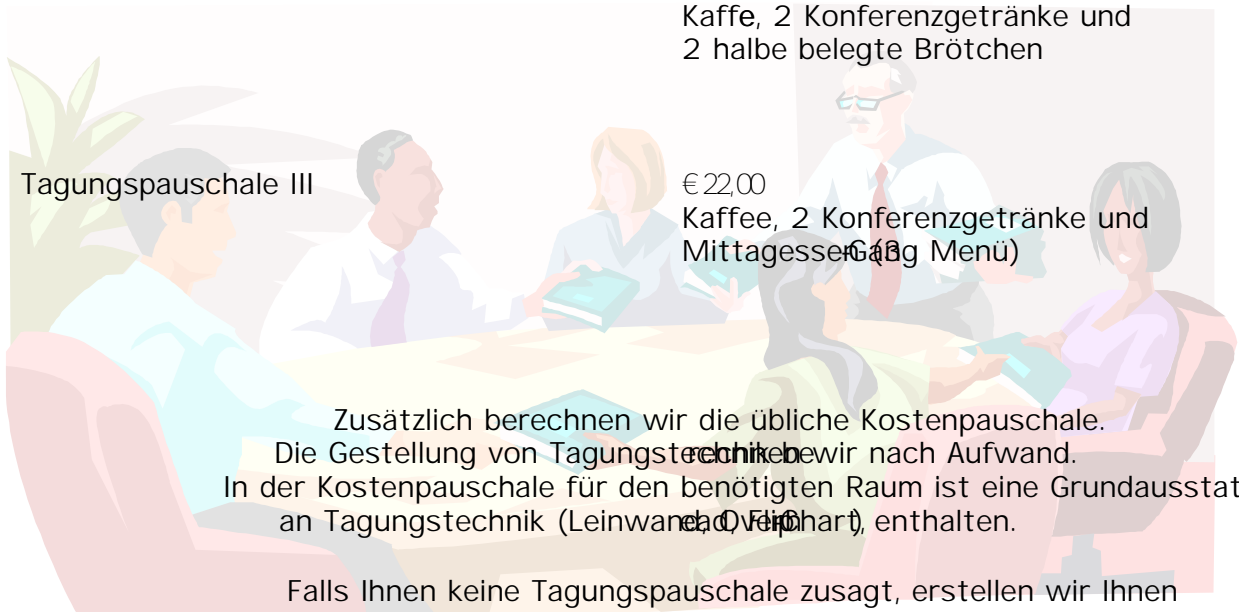
€ 11,50

Kaffe, 2 Konferenzgetränke und
2 halbe belegte Brötchen

Tagungspauschale III

€ 22,00

Kaffee, 2 Konferenzgetränke und
Mittagessen (3 Gg Menü)



Zusätzlich berechnen wir die übliche Kostenpauschale.
Die Gestellung von Tagungstechnik wird nach Aufwand.
In der Kostenpauschale für den benötigten Raum ist eine Grundausstattung
an Tagungstechnik (Leinwand, Flipchart), enthalten.

Falls Ihnen keine Tagungspauschale zusagt, erstellen wir Ihnen
gerne ein individuelles Angebot.