

PARTYSERVICE

Catering für Ihre Veranstaltung
vom Europa-Haus Bocholt



FINGERFOOD

pro Teil

3,00 €

Bei der Zusammenstellung Ihres Fingerfood-Buffets helfen wir Ihnen gerne, sprechen Sie uns an.

Pflaumen in Speckmantel
Vegetarisch gefüllte Blätterteigtaschen
Schinken-Käse-Stangen
Thunfisch-Tartellets
Lachsrollchen
Gambas-Spieße mit Aioli
Chicken Fingers mit Dip
Mini-Burger
Herzhafte Muffins
Vegetarische Mini Wraps
Asiatische Hähnchenspieße mit Ananas und Sojasauce
Manchego-Käse-Spieße
Gouda-Weintrauben-Spieße
Vegetarisch gefüllte Pizzaschnecken
Hähnchenschnitzelchen in Cornflakes-Panade mit Dip
Hackbällchen mit Dip
Gemüsesticks im Glas mit Kräuterquark
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu im Glas
Frucht-Spieße

FINGERFOOD BUFFETS

Fingerfoodbuffet exklusiv pro Person **24,00 €**

Asiatische Hähnchen-Ananasspieße
Vitello-Tonnato vom Löffel
Roastbeef-Röllchen
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Garnelenspieße
Anti-Pasti-Spieße
Melone-Schinken-Spieß

Das kleine Fingerfoodbuffet pro Person **18,00 €**

Hackbällchenspieß
Hähnchenpaprikaspieß
Blätterteig-Spinat-Taschen
Tomaten-Mozzarella-Spieße

Chicken-fingers
Käsespieß
Mediterrane Crostinis

Das kalte Party-Snack Buffet pro Person **18,00 €**

Bruschetta
Mini Frikadellen
Minischnitzel
Chicken-Nuggets
Gouda-Weintrauben-Spieße
Mozzarella-Sticks
Mini Wraps



BARBECUE

- ✓ Mit Grillmeister
- ✓ Verschiedene Grillspezialitäten, Salate und Dips
- ✓ Preis nach Auswahl und Anfrage

Spanferkelrollbraten
mit Bratkartoffeln und Krautsalat

ab 20 Personen **25,90 €**
ab 100 Personen **20,90 €**

Pulled Pork oder Turkey Burger pro Stück **6,90 €**

zum Selberzusammenbauen mit Brioche-Buns, Saucen, Cole-Slaw, Gurken, Tomaten und Zwiebeln

Spare Ribs pro Stück **6,90 €**
mit Barbecuesauce, Wedges mit Kräuterquark



LIEFERKOSTEN

Bis 20 Personen **10 % Aufschlag**
50 – 80 Personen **5 % Rabatt**
Über 80 Personen **10 % Rabatt**
Lieferung und Abholung **frei ab 500 €**
Bis 500 € Lieferung und Abholung **50 €**

Lieferungen und Abholungen sind nur nach vorheriger Absprache möglich.

KONTAKT

Europa-Haus Bocholt

Adenauerallee 59
46399 Bocholt

+49 2871 21765-650
info@europa-haus-bocholt.de
www.europa-haus-bocholt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Rezeption

Mo. - Fr. 8.00 – 19.00 Uhr
Sa. 8.00 – 12.00 Uhr
und 15.00 – 19.00 Uhr
So. 8.00 – 12.00 Uhr

Weitere Zeiten nach Absprache

PARTYSERVICE

Catering für Ihre Veranstaltung
vom Europa-Haus Bocholt



PARTYSERVICE

Unser Catering Angebot – perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. So wird Ihre Feier zum vollen Erfolg.



SUPPEN & EINTÖPFE

Hausgemachte Suppen, je 0,5 Liter pro Person mit Baguette und Kräuterbutter

Rindfleischsuppe mit Einlage	8,50 €
Gulaschsuppe	8,50 €
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	8,50 €
Gyrossuppe	8,50 €
Pizzasuppe	7,50 €
Tomatencremesuppe	7,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe	7,90 €
Kürbiscremesuppe (saisonal)	7,90 €
Spargelcremesuppe (saisonal)	7,90 €
Erbsensuppe	7,90 €
Grünkohl mit Mettwurst	9,90 €

MENÜS

Schnitzel und Frikadellen mit Paprika- oder Jägersauce, Kartoffelpüree und Salat, Herrencreme	16,50 €
Schweinefilet in Speckmantel mit Pfeffersauce, Gemüse und Herzoginkartoffeln, Panna cotta mit Mangosauce	19,90 €
Rindfleischsuppe, Tafelspitz mit Remoulade, Schmörkes & Salat, Welfencreme	21,00 €
Rinderbraten mit Sauce, buntem Gemüse und Kartoffelgratin, Münsterländer Quarkspeise	19,50 €
Coq au vin mit Kartoffeln & Salat, Crème brûlée	19,50 €
Hähnchenrahmgeschnetztes mit Bandnudeln und Salat, Joghurt mit Obst	18,50 €

BUSINESS LUNCH

Belegtes halbes Kaiser-Brötchen mit Deko	2,00 €
Belegtes halbes Mehrkorn-Brötchen mit Deko	2,50 €
Belegtes halbes Schnittchen	2,00 €
Canapés mit verschiedenen Belägen	pro Stück 3,00 €
Suppe mit Baguette & Kräuterbutter	
	2 Tassen pro Person 8,50 €
Fingerfood	pro Stück 3,00 €

Salat-Bowl vegan / vegetarisch	11,90€
Salat-Bowl Fleisch / Fisch	14,90€
Lunch- / Lunchbuffet 3-Gang	ab 17,90€
Dinnerbuffet 3-Gang	ab 20,90€

BUFFETS

 Porzellan und Besteck: 2 € pro Person

Schnitzelbuffet

 pro Person 24,50 €

- Baguette mit Kräuterbutter
- Panierte Schweineschnitzel mit Champignon-, Paprika- und Pfefferrahmsauce, Hähnchenschnitzel in Cornflakes-Panade mit Curry-Frucht-Sauce, Pommes frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Blattsalat und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Schichtsalat
- Herrencreme

Mediterranes Buffet

 pro Person 29,50 €

- Ciabatta, Walnussbrot mit Knoblauchbutter, Antipasti, griechischer Bauernsalat, Broccoli-Eier-Salat, Pasta-Salat mit Rucola und Parmesan
- „Piccata Milanese“-Schnitzelchen in Parmesankruste, Hähnchenbrust mit Tomaten-Kräutersauce und Mozzarella überbacken, Lachs-Cannelloni, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes frites
- Panna Cotta mit Erdbeersauce, Eiscreme mit frischen Früchten und Sabayonne

Hochzeitsbuffet

 pro Person 30,50 €

- Hochzeitssuppe
- Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensauce, Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce, Schnitzel mit Champignonrahmsauce, Burgunderbraten vom Rind, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Reis
- Herrencreme, Vanilleeis mit heißen Kirschen

Westfälisches Buffet

 pro Person 30,50 €

- Regionale Brotspezialitäten mit Butter & Schmalz, geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne, westfälischer Knochenschinken mit eingelegtem Gemüse, kalte Krustenbratenplatte, deftiger Rindfleischsalat, Speck-Kartoffelsalat

- Schweinerücken mit Aprikosen gefüllt, Hähnchenschnitzel in Currysauce mit Früchten, Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und Röstkartoffeln
- Münsterländer Herrencreme, Pumpnickelquark mit Kirschen

Reise durch Deutschland

 pro Person 33,50 €

- Zwiebelbrot mit Kräuterbutter, Schwarzwälder Schinken, Allgäuer Käsesalat, Rohkostplatte mit Dressingauswahl, Helgoländer Fischsuppe
- Zander auf der Haut gebraten an Rahmsauerkraut, Rinderrouladen in Rotweinsauce, Leberkäse mit Röstzwiebeln, Gemüse vom Bocholter Markt, Schupfnudeln und Salzkartoffeln
- Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne, Apfelstrudel mit Rosinen-Eis, Rohmilchkäse aus Deutschem Lande

Rund ums Mittelmeer

 pro Person 33,50 €

- Focaccia mit Meersalz und Rosmarin, Antipasti, luftgetrocknete Spezialitäten des Mittelmeeres, Meeresfrüchte in einer Marinade aus Olivenöl und Limette, gegrillte Paprika in Knoblauchöl, Cous-cous-Salat, griechischer Hirtensalat, Saltimbocca mit Ofentomaten und Polenta
- Rosa gebratene Lammkeule, Tagliatelle mit grünem Spargel in Trüffelrahm, Toskanisches Gemüseragout, geschmorte Rosmarinkartoffeln
- Apfeltarte mit Vanillesauce, lauwarmer Schokoladen-crêpes in Orangensauce, Salat von Mittelmeerfrüchten mit Maraschino

Vegetarisches Buffet

 pro Person 31,00 €

- Gemischter Brotkorb und Butter, Aioli, Cocktailsauce und Kräuterschmand, gefüllte griechische Blätterteigtaschen, Gefüllte und eingelegte Gemüse, gebackene Champignons in Bierteig, Gegrillte Auberginen und Zucchini in Olivenöl-Marinade
- Gemüsebratlinge mit Ingwer und Chili, scharfes Röstgemüse oder Ratatouille, Kräuter-Ofen-Kartoffeln oder Kartoffelauflauf, Pasta in Tomatenpesto oder in Gorgonzolasauce, Safranreis oder Parmesan-Risotto
- Tarte au citron, Mousse au chocolat