

**Unsere Vorschläge für Sie zur Zusammenstellung
Ihres Buffets oder Ihrer Party zu Hause
Gültig ab 01.01.2024**

Suppen*

- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Tomatensuppe
- Soljanka
- Zwiebelsuppe

Schwein*

- Pöckelnacken
- Schweinemedallions mit Kräutern
- kleine Schweineschnitzel
- Kasslerlachs und Nacken als Braten
- Krustenbraten
- kl. Steaks mit Würzfleisch und Käse oder Letscho

Rind

- Rinderschmorbraten*
- kleine Rumpsteaks mit geschrotetem Pfeffer
- Rinderroulade*
- Kesselgulasch mit Pilzen und Paprika*
- Rinderfilet

Hähnchen*

- Frikassee
- Hähnchenbrust in Mandelhülle
- Hähnchenbrust im Käsemantel
- Hähnchenbrust "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken
- mediterrane Hähnchenbrust mit Zucchini, Champignons, Tomaten, Paprika und mit Käse überbacken
- Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen
- Hähnchen in Curry-Sahne-Soße oder Paprika & Pilze

Ente

- knusprige Entenbrust oder Entenkeule mit Orangensoße

Wild

- Hirschkeule in Rotweinsauce*
- Rehkeule in Rotweinsauce
- Hirschgulasch mit Rotwein*

Fisch

- Kabeljau gebraten auf Wurzelgemüse oder mit Dillsauce
- Lachsforelle auf Blattspinat in Rahmsauce*

Gemüse

- Blumenkohl mit brauner Butter*
- Broccoli mit Mandelbutter*
- Buttererbsen* / Möhren*
- Rahmchampignons*
- Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln*
- Apfelrotkohl* / Grünkohl
- Pfifferlinge in Rahmsauce
- Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln*

Sättigungsbeilage*

- Salzkartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelecken
- Kartoffelklöße
- Reis
- Nudeln
- Kartoffelgratin

Kaltes Buffet

- gefüllte Eier*
- halbe Pfirsiche gefüllt mit Geflügelsalat*
- kleine Klopse*
- kleine Schweineschnitzel*
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettich
- Kochschinkenröllchen mit Spargel*
- Seranoschinken auf Honigmelone*
- verschiedene Sorten Schinken & Salami*
- Gehacktes*
- Schlachteplatte*
- diverse Käsesorten auch als kleine Häppchen*
- Räucherlachs*
- geräucherter Heilbutt
- geräucherte Forellenfilets*
- Rollmöpse / Matjes*
- Tomato- Mozzarella mit Olivenöl, Pfeffer und Basilikum oder Mozzarella-Spieße*
- frischer gemischter Salat*
- Tomaten-, Gurken-, Bohnen- oder Eiersalat*
- verschiedene Obstvariationen*
- verschiedene Brotsorten*
- Kaviarstangen hell oder dunkel*
- Partysonne
- kleine Partybrötchen*

Dessert*

- Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne
- Mousse au Chocolate mit Sahne und Eierlikör
- Zitronencreme
- Vanillepudding mit Erdbeermousse und Sahne
- Schokopudding mit Vanillesauce und Sahne
- Quark- oder Joghurt-Sahne-Speise mit Früchten
- Mascarpone mit Erdbeer-Fruchtmus

Vegetarische und Vegane Gerichte, sowie Unverträglichkeiten bitten wir bei der Absprache zu berücksichtigen um darauf eingehen zu können.

Canapès und belegte Brötchen

Canapès (2,80 €) oder halbe belegte Brötchen nach Wahl belegt mit: Käse, Räucherlachs, Schinken, Schweinebraten, Salami, Schnitzelgehacktes oder Kasseler...

Bei der Zusammenstellung Ihres Buffets sind wir Ihnen gerne behilflich und gehen natürlich auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Der Preis Ihres Buffets richtet sich nach Ihrer Zusammenstellung und beträgt ca. 30 € pro Person.

Möchten Sie zu Hause feiern?

Alle Gerichte bieten wir natürlich auch in unserem Außer Haus Verkauf an. Anlieferung nach Vereinbarung.

Möchten Sie Ihr Geschirr unabgewaschen zurückbringen berechnen wir Ihnen nach Vereinbarung 1 € pro Person.

So erreichen Sie uns:
Tel.: 0391 – 7392552 / Fax: 0391-7347645
Mobil: 0175-6662267 / Mail: info@torkrug.de
Kartenzahlung ist leider nicht möglich.

Buffetbeispiel für Warmbuffet 10 Personen (ca. 300 €) ¹

- Hochzeitssuppe
- Schweinemedallions
- Rinderroulade
- Hähnchenbrust
- Blumenkohl
- Erbsen
- Möhren
- Rahmchampignons
- Kartoffeln / Kroketten
- 1 Dessert nach Wahl

Gerne können Sie Fleisch, Gemüse und Beilagen nach Ihren Wünschen austauschen. Auch nur Tellergerichte sind möglich, bitte sprechen Sie diese mit uns ab.

Woran Sie denken sollten und welche Kosten auf Sie zukommen werden:

- Stellplan
- Dekoration (Kerzen, Servietten, Tischwäsche -> dafür berechnen wir pauschal 1,50 € pro Person)
- Ausreichende Behälter, sowie Pappteller und zum Verpacken der Reste mitbringen und bei Veranstaltungsbeginn beim Personal abgeben.

Blumenschmuck

- Selbstanlieferung
- künstliche Dekoration
- kleine Vase mit Sträußen ab 8 € pro Stück
- Blumengesteck ab 15 € pro Stück

Musikalische Umrahmung

- Selbstanlieferung
- Vermittlung ist möglich

Kaffee und Kuchen

Kaffeegedeck erhalten Sie bei uns für 5 € pro Person bei Selbstanlieferung des Kuchens.

Darin sind enthalten:

Tee, Kaffee, Kakao, Schlagsahne
Gerne können wir Ihnen aber auch Ihren Wunschkuchen beim Bäcker bestellen.
Kuchen exklusive ²

Buffet oder Menü

Wir stellen alles nach Ihren Wünschen zusammen. Sollten die Feierlichkeiten länger dauern, als gebucht, berechnen wir Ihnen 50 € pro weitere angefangene Stunde. Der Getränkeausschank endet ½ Stunde vor Veranstaltungsende. Für ein Kuchenbuffet am Abend (bei Selbstanlieferung des Kuchens) berechnen wir Ihnen 0,50 € pro Person + Kaffee.

Sie wünschen einen Festpreis (AI)?

Ab 20 Personen (Vollzahler) bieten wir Ihnen gerne einen Festpreis an!
Darin sind folgende Leistungen enthalten

- Dekoration nach Farbwunsch mit kleinem Blumenschmuck
- Warmbuffet (Suppe, Hauptspeisen & Dessert) ¹ oder Kalt- und Warmbuffet nach Ihren Wünschen (Alle Speisen, die mit * markiert sind)
- Folgende Getränke:
 - Alle alkoholfreien Getränke
 - Filterkaffee und Tee
 - Biere im Ausschank (Haake Beck)
 - Flaschenbier
 - Franziskaner Hefe (Hell, Dunkel und Alkoholfrei)
 - Krombacher (Dunkel oder Alkoholfrei)
 - Wein / Sekt
 - Weißwein: Müller Thurgau (lieblich, trocken und halbtrocken)
 - Rotwein: Dornfelder (lieblich, trocken und halbtrocken)
 - Sekt: Rotkäppchen (halbtrocken und trocken)
 - Liköre
 - Jägermeister, Schierker Feuerstein, Ramazotti, Fernet Branca, Malteser Kreuz, Korn, Berentzen Apfel oder Kirsch, Pfefferminzlikör, Berliner Luft, Ouzo
 - Spirituosen
 - Goldkrone, Mariacron, Bacardi, Havanna Club, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Obstler

- Mixgetränke
 - Jim Beam – Cola, Bacardi – Cola, Campari – Orange, Wodka - Lemon, Cuba Libre, Batida – Orange / Kirsch, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo

Der Preis pro Person richtet sich nach der Dauer der Feier.

	mit Warmbuffet ¹	mit Kalt- und Warmbuffet *
10:00 bis 16:00 ²	65,00 €	75,00 €
11:00 bis 16:00 ²	60,00 €	70,00 €
15:00 bis 00:00 ²	75,00 €	85,00 €
17:00 bis 00:00	65,00 €	75,00 €
18:00 bis 01:00	65,00 €	75,00 €
18:00 bis 02:00	70,00 €	80,00 €
Kinder bis 3 Jahre frei. 3 - 11 Jahre 25 € pro Person		

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen auch Übernachtungsmöglichkeiten an. Unser Haus verfügt über 6 Doppelzimmer. Babybetten sind leider nicht verfügbar. Zimmervermittlung ist ebenfalls möglich.

Zimmerpreise:

	pro Nacht mit FS	ab 3. Nacht mit FS
EZ	50 €	45 €
DZ	70 €	65 €
Aufbettung	10 €	
Hund	5 €	

Frühstück, für Gäste die nicht im Haus schlafen:
10,00 € / Kinder (3-11) 6,00 € pro Person

Buchen Sie einen Gastraum zur alleinigen Nutzung, z.B. für Versammlungen oder Seminare, berechnen wir eine Raummiete von 15 € pro Stunde.