

**Pauschalangebot**  
für Deine  
**Geburtstags-Party**  
und andere Anlässe

**GASTHAUS  
DUDA**

# Party-Pauschale

## Das Festpreisangebot umfasst folgende Leistungen:

- Frühzeitige und ausführliche Planung sowie Besprechung Deiner Party
- Dekoration der Tische: Weiße Stofftischdecken mit Servietten nach Wunsch, Kerzenständern und Kerzen (Runde Tische für 9-11 Personen oder lange Tische für 10-16 Personen)
- Nutzung unserer überdachten Lounge – mit Terrasse im Sommer oder mit Kamin und Wärmestrahler im Winter
- Speisen- & Getränkeauswahl nach Deinen Vorstellungen
- Freundlicher und aufmerksamer Service bis in die Nacht

## Speisen

### Wähle zwei Hauptgerichte für Dein warmes Buffet:

- Ofenfrischer **französischer Schäuflebraten** vom Schwein mit französischem Senf und Estragon mariniert
- Saftiger **Braten vom Schweinenacken** mit mediterranen Kräutern
- Hausgemachtes, saftiges **Pulled Pork** mit Barbecuesauce (Aufpreis 2,00 €)
- Saftige und zarte **Hähnchenbrustfilets in Sweet-Chili-Schmand** gebacken
- Zarte **Hähnchenbrustfilets „Alabama“** im würzigen Baconmantel u. **Cranberry-Whiskey-Sauce**
- Zarte **Hähnchenbrustfilets** im knusprigen Baconmantel in milder **Pfeffer-Rahm-Sauce**
- **Tilapiafilet „Feige-Senf“**: Zartes weißes Filet mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien und Feigenstücken, dazu leichte Sahne-Sauce (Aufpreis 2,00 €)
- „Schlossgeheimnis“ eine Spezialität des Hauses: **zartes Rindergeschnetzeltes** in einer Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube (Aufpreis 3,50)
- **Argentinische Rinderhüfte** 9 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten, mit kräftiger Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauch-Butter (Aufpreis 4,00 €)
- **Pasta in Trüffel-Sahnesauce** mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratenen Kräuterseitlingen und Kirschtomaten
- **Vegetarische Lasagne** mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Käse gratiniert
- Hausgemachter **Quinoa-Buchweizen-Bratling** mit fruchtig-pikantem Tomatensugo

Ein drittes Hauptgericht ist für 3,50 € pro Person zubuchbar

### Salat & Gemüse

- Bunter Salatmix mit zwei verschiedenen Dressings und **Gemüseauswahl** (bitte wählen)
- Blumenkohlrischen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter, Erbsen- und Möhrengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze oder
- Mediterranes Pfannengemüse  
gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Paprika, Champignons, Bohnen und Brokkoli mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert

### Beilagen (bitte drei wählen)

- Kartoffelgratin, kleine geröstete Heidekartoffeln, Butterspätzle, Kroketten, Pommes oder Basmatireis

### Dessert

- leichte Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelblättchen und Vanille-Eis mit heißen Kirschen und unsere Topping-Bar

## Getränke

- 2 verschiedene Weine nach Wahl und Pyrmonter Gourmet-Mineralwasser (medium/still)
- Softgetränke, Bitburger Bier vom Fass, Hefeweizen mit und ohne Alkohol, König Ludwig Dunkel
- Korn, Obstler, Ouzo, Klopfer Whiskey-Sahne, 2 Sorten Mackenstedter Schnäpse
- Filterkaffee und Tee

## Zur Nacht

- Kaffee und Kuchen (Kuchen bitte selbst mitbringen)
- Wenn ihr möchtet, Original VW-Currywurst mit Baguette und Röstzwiebeln (Aufpreis 3,90)

## Preise

- Preis ab 120 Erw.	Samstag 68,90 €	Freitag 63,90 €
- Preis ab 100 Erw.	Samstag 74,90 €	Freitag 69,90 €
- Preis ab 80 Erw.	Samstag 79,90 €	Freitag 74,90 €
- Preis ab 60 Erw.	Samstag 85,50 €	Freitag 80,50 €
- Preis für 25-40 Erw. in Clubraum 1+2		89,90 €

- Kinder von 3 - 6 Jahren: 20% vom Festpreis
- Kinder von 7 - 14 Jahren: 40% vom Festpreis

- Die Pauschale gilt für 9 Stunden
- Aus arbeitszeitrechtlichen Gründen muss die Feier bis spätestens 4:00 Uhr beendet sein

## Erweiterungen der Getränkepauschale

- Deutscher Winzersekt zum Empfang und für die ganze Nacht	4,90 € p. Pers.
- Mixgetränke: Bacardi, Havanna, Whisky, Wodka, Gin	12,50 € p. Pers.
- Große Getränkeauswahl (alle Spirituosen und Mixgetränke)	16,50 € p. Pers.
- Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato etc.)	nach Verbrauch

## Erweiterung des Buffets

- **Großes Antipasti-Bufferet** 13,90 € p. Pers.  
Strauchtomaten mit Mozzarella und Balsamico-Pesto, gegrillte Paprika, marinierte Champignons mit Sesam, eingelegter Fetakäse, große Kalamata-Oliven, Peperoni mit Frischkäse gefüllt, spanische, überbackene Aubergine, gegrillte Zucchini, Salatvariation mit Apfelvinaigrette und Mangowürfeln, Granatapfel und mildem Gorgonzola, Pflaumen im knusprigen Speckmantel in Salbei gebraten, Wraproulade mit Roastbeef, Aioli und gesalzenen Mandeln gefüllt, Baguette und Ciabatta.
- **Nienhofer Hochzeitssuppe** am Tisch serviert 7,90 € p. Pers.