

## **Dürens Posthotel bietet Ihnen ein tolles Fest zum „FESTpreis“**

Wir bieten Ihnen ein Angebot für Ihre Festlichkeit zu einem attraktiven Pauschalpreis. In der Pauschale (ab 20 Personen) sind alle unten aufgeführten Getränke und Speisen enthalten. Auch wenn wir wissen, dass man bei einer Festlichkeit nicht jeden Cent zweimal umdreht, möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten Ihr Fest genau kalkulieren zu können. Die Pauschale startet für Sie mit Beginn der Veranstaltung und endet um 01.00 Uhr in der Früh. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, für das jeweilige Büfett inklusive Getränkepauschale und sonstige Pauschalleistungen. Bei uns kommen keine versteckten Kosten wie Bedienungsgeld etc. auf Sie zu.

Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich unverbindlich beraten!!

Ihr Team von Dürens Posthotel

Dürens Posthotel, Josef-Schregel-Str. 36, 52349 Düren, Tel.: 02421 / 28960  
info@posthotel-dueren.de      www.posthotel-dueren.de

In der Pauschale enthaltene Getränke:

- Sektempfang mit Sekt ( Schlosskellerei Affaltrach ), Orangensaft, Johsecco
- Weinservice mit Heger - Grauburgunder, trocken und Heger - Spätburgunder, trocken
- Bitburger Pils, Gaffel Kölsch, Bitburger Pils alkoholfrei
- Paulaner Weißbier, hell, dunkel und alkoholfrei
- Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure und still
- Softdrinks: Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7 up
- Granini Apfelsaft und Orangensaft
- Kaffee und Espresso

Sonstige Pauschalleistungen:

- Raumbereitstellungskosten
- Dekoration ( ausgenommen Frischblumendekoration )
- Menükarten mit Auflistung der Büfettspeisen und Getränke
- Mitternachtssnack: Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen, Schwarzbrot und Butter

# Büfett 1

## Vorspeise

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,  
Joghurtdressing und Monschauer Honig – Senfvinaigrette

Honigmelone mit luftgetrocknetem Eifelschinken

Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Balsamicovinaigrette

Brotkorb mit Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

## Hauptgang

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curry – Früchtesoße

Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" in Champignonkremsoße

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren und Sauce Hollandaise

hausgemachte Spätzle

Butterreis

Kartoffelkroketten

\*\*\*

## Dessert

Herrencreme

Schokoladencreme

54,90 € pro Person

## **Büfett 2**

### Vorspeisenbüfett

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,  
Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Räucherlachs,  
Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

Geflügelcocktail in Ananas - Currysoße im Minigläschen

Brotkorb mit Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Monschauer Senfsoße

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Champignonkremsoße

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren,

Speckbohnenröllchen und Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

hausgemachte Spätzle

Kartoffelkrapfen

\*\*\*

### Dessert

Bayrische Creme mit Amerittinis

Mousse au chocolat

frischer Obstsalat

59,40 € pro Person

## **Büfett 3**

### Vorspeisenbüfett

Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Paprika,  
Joghurtdressing und Balsamicovinaigrette

Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, ganzer pochierter Lachs, Krabbensalat, Sahnemeerrettich,  
Cocktailsoße und Preiselbeersahne

tranchiertes Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade mit Limonensoße

hausgemachte Antipasti von Aubergine, Zucchini und Paprika

Brotkorb mit Baguettebrot, Butter, mediterraner Tomatenbutter und Kräuterbutter

\*\*\*

### Hauptgang

Schweinefiletmedaillons unter einer Kräuterkruste mit Sauerrahmsoße

am Büfett tranchiertes Rostbeef vom argentinischem Rinderrücken,  
Monschauer Senfsoße und Pariser Pfeffersoße

Lachsfilet mit Safransoße

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl, Möhren,

Speckbohnenröllchen und Sauce Hollandaise

mediterranes Pfannengemüse

Kartoffelgratin

Bandnudeln

Mandelkroketten

\*\*\*

### Dessert

Eisplatte mit Schokoladeneiscreme und Vanilleeiscreme

heiße Bordeauxkirschen

frischer Obstsalat

Schlagsahne

72,40 € pro Person