



APPELBAUM
HOTEL & RESTAURANT

Im eigenen Ambiente ...



*Vielfalt aus
unserer Küche*

*feiern mit einem
professionellen Partner.*



Wo Gastfreundschaft groß- geschrieben wird

Der Name Appelbaum steht seit mehr als einem halben Jahrhundert für Gastlichkeit in Gütersloh. Das Hotel und unsere verschiedenen Restaurants sind Treffpunkte von Menschen, die gelungenes Ambiente, außergewöhnlichen Genuss und perfekten Service schätzen.

Sie lieben Zuverlässigkeit ...

... und möchten einmal zu Hause genießen, feiern, empfangen, überraschen?

Dann haben Sie mit dem Appelbaum Catering den richtigen Partner.

Wir liefern nicht einfach nur Speisen und Getränke. Von der Idee, über die Planung bis zur Durchführung Ihrer Feier oder Veranstaltung sind wir zuverlässig an Ihrer Seite. Als Gastgeber können Sie ausgeruht und entspannt mitfeiern.

Wir wissen, worauf es ankommt!

„Lecker!“ Schön, wenn Sie das auf Ihrer Feier von allen Seiten zu hören bekommen.

Dafür kreieren wir köstliche Menüs, Buffets und Fingerfood: raffiniert oder exotisch, klassisch oder deftig, abwechslungsreich und individuell. Alles ist möglich, alles ist frisch und es ist für alles gesorgt, was Sie brauchen.



„Der wahre Luxus unserer Zeit
steckt weniger in Dingen als in Empfindungen.“



Inhalt

Unkompliziert feiern – wie und wo Sie wollen

Das Gelingen Ihrer Feier ist unser Ziel, ganz gleich, ob Sie 20 oder 100 Gäste erwarten. Sie bestimmen den Ort, wir kümmern uns um den Rest. Mit dem Appelbaum Catering genießen Sie entspannt die Vorzüge einer gut geplanten Feier – dort, wo Sie am liebsten sind. Dabei haben Sie die Wahl:

Sie planen, wir liefern. Oder Sie wählen das Rundum-Sorglos-Paket. Dann organisieren wir – abgestimmt auf Ihre Wünsche – u.a.:

- Zelte verschiedener Art und Größe
- effektvolle Dekoration für drinnen und draußen: Tischdeko, Blumen, Fackeln, Lichter
- Tische, Stühle, Theke
- Gestalten und Eindecken der Tische zum Beispiel mit festlicher Tischwäsche, Stoffservietten, Geschirr, Besteck und Gläsern
- auf die Feier abgestimmtes Getränkesortiment
- Appelbaum Service ... erahnt Wünsche, bevor Sie dem Gast bewusst werden
- Reinigung und Spülservice
- Abbau und Rücktransport des Equipments

Kommen Sie zu uns und besprechen Sie Ihre persönlichen Wünsche mit uns.

Jede Veranstaltung ist anders.
Erfahrung ist darum ein Schlüsselwort.
Vertrauen das andere.

Feiern – wie und wo Sie wollen	3
Erste Überlegungen	4
Canapés und Fingerfood	5
Menüs in drei Gängen	6
Menüs in vier Gängen	7
Menüs in fünf Gängen und Appelbaum Menü	8
Kombinieren Sie selbst!	9
Feiern Sie mal anders	11
Büffet I, Büffet II, Büffet III	12
DFB-Aufgebot, Rustikales Büffet I	13
Rustikales Büffet II, Westfälisches Büffet „Feine Küche“, „herzhaft – deftig“	14
Italienisches Büffet, Karibisches Büffet Brasilianisches Büffet	15
„1001-Nacht“, Asiatisches Büffet, Länderbüffet	16
Getränke Sekt, Weißweine, Rotweine	19
Tischformen	20
Mietservice, Unser Team	21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	22



Erste Überlegungen

Alles ist möglich!

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Appelbaum Catering.

In dieser Mappe finden Sie Ideen und Vorschläge für Ihre Speisenfolge. Die Möglichkeiten sind vielfältig und facettenreich. Im Mittelpunkt stehen Sie als Gastgeber und Ihre persönlichen Vorstellungen. Bitte beachten Sie, dass die Preisangaben die gesetzliche MwSt. nicht beinhalten. Ein paar allgemeine Punkte, die bei der Organisation einer Feier und bei der Speisenauswahl hilfreich sind, haben wir hier für Sie zusammengefasst:

Menü oder Buffet

Diese Entscheidung ist bedeutend für den gesamten Rahmen Ihrer Feier. Durch ein Buffet ergibt sich eine lockere Atmosphäre, da sich Ihre Gäste überwiegend selbst bedienen. Das Angebot an Speisen ist breiter und vielseitiger. (Bitte beachten Sie, dass wir Buffets ab 25 Personen anbieten.) Ein Menü hingegen bietet einen festlicheren Rahmen und ist durch das Servieren der einzelnen Gänge komfortabler für Ihre Gäste.

Altersstruktur Ihrer Gäste

Natürlich sind Geschmäcker verschieden. Größtenteils sind die Vorlieben der unterschiedlichen Altersgruppen jedoch ähnlich. Bevorzugen Sie zum Beispiel besonders zartes und bekömmliches Fleisch für ältere Gäste. Für die kleineren Gäste bereiten wir Ihnen gerne Kindergerichte oder kleinere Portionen zu.

Spezielle Speisenwünsche

Mit unseren vorliegenden Vorschlägen stellen wir Ihnen nur eine Auswahl unserer Möglichkeiten vor. Selbstverständlich können Sie verschiedene Gänge der einzelnen Menüs untereinander austauschen. Bitte zögern Sie auch nicht, Wünsche zu äußern, wenn Sie Ihr

„Lieblingsgericht“ nicht unter unserer Auswahl finden. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen und stellen Ihnen Ihr persönliches Menü zusammen. Um einen reibungslosen Ablauf am Veranstaltungstag zu ermöglichen, bitten wir Sie, uns Sonderwünsche von einzelnen Gästen vorher bekannt zu geben (z.B. Diabetiker, Allergiker und Vegetarier).

Getränke

Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Auswahl der korrespondierenden Weine zum Essen.

Tischform und Dekoration

Die Tischform ist vom Anlass Ihrer Feier, der Anzahl Ihrer Gäste und der räumlichen Gegebenheiten abhängig. Ob Einzeltische, Tafel, U- oder E-Form – am besten lassen Sie sich vor Ort von uns die Möglichkeiten zeigen. Auch für Blumenschmuck und Dekoration stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Gern drucken wir Ihnen Menükarten mit individuellem Text (€ 1,60 pro Stück).

Gästeanzahl

Bitte geben Sie uns mindestens 24 Stunden vor Beginn Ihrer Feier die definitive Personenanzahl bekannt, nach der wir uns bezüglich Tischplan und Einkauf richten können. Diese Anzahl ist dann auch Mindestgrundlage für die Berechnung. Beachten Sie bitte besonders bei Buffets, dass aufgrund des hohen Aufwands immer mindestens 25 Personen berechnet werden müssen.

Viel Spaß beim Lesen und Appetitholen wünscht Ihnen

*Ihre Familie Kerkhoff
mit allen Mitarbeitern*

Machen Sie Ihren Gästen Appetit auf den Abend

Canapés

Geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne	€ 2,10
Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern	€ 2,10
Shrimpsalat mit Orangen	€ 2,50
Gegrillte Gambas mit Kirschtomate	€ 2,50
Parmaschinken mit Melone	€ 2,10
Gorgonzolacreme mit Olive	€ 2,10
Mozzarella-Tomate mit Basilikum	€ 2,10
Wachtelbrust mit Spiegelei	€ 4,90
Entenbruststreifen mit Feigensenf	€ 2,95
Salat von Meeresfrüchten mit Dill	€ 2,50
Camembert mit Trauben	€ 2,10
Lachstatar mit Kaviar	€ 2,95

Fingerfood

Staudensellerie mit Gorgonzolacreme gefüllt	€ 1,90
Bruschetta mit Thunfisch	€ 2,10
Olivenbrot mit Schafskäse und Kräutern gratiniert	€ 2,50
Blätterteig mit Austernpilzduxelles	€ 2,10
Kartoffel mit Kaviar und Cremefraiche	€ 4,90
Tartelette mit Ziegenfrischkäse	€ 2,95
Pouarden-Paprika-Spieß	€ 2,95
Oktopus-Salat im Chicoréblatt	€ 2,95
Lachsroulade	€ 3,50
Blätterteigkissen mit Paprikamousse	€ 2,10
Zucchini mit Polenta und getrockneten Tomaten	€ 1,90

Exotisches Fingerfood

Arabische Lammbällchen	€ 2,10
Auberginenröllchen mit Tomatensugo	€ 1,90
Frikadellen von Kichererbsen	€ 1,90

Getrocknete Pflaumen gewickelt mit geräucherter Hähnchenbrust	€ 2,10
Ägyptisches Hackfleisch	€ 2,10
Zucchini mit Bulgur gefüllt und mit Schafskäse überbacken	€ 2,50
Kebab auf Pittabrot (Huhn mit Sesam)	€ 2,95
Avocadomousse mit Shrimps	€ 2,95

Zum gemütlichen Beisammensein setzen wir Ihnen nach dem Essen feine Naschereien ein:

Herzhaftes Knabber- und Blätterteiggebäck	€ 1,30 pro Person
Hausgemachtes Feingebäck	€ 1,50 pro Person
Käsesticks mit Trauben und Mandarinen (3 Stück)	€ 1,05 pro Person



Tauschen der Einzelspeisen
auch zwischen den Menüs erlaubt!



Menüs in drei Gängen

Menü 1

Terrine von schottischem Lachs
mit kleinem Salatbukett
an Dill-Zitronen-Schmand

Tranche vom Kalbsrücken im Kräutermantel
auf Austernpilzen in Rahm-Brokkoli
Herzoginkartoffeln und Spätzle

Warmes Beerenragout
mit Walnuss- und Cappuccino-Eis

€ 24,50

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Nudeln,
Eierstich und Gemüse

Hauptgang serviert auf Platten

Medaillons vom Schweinefilet
in pikanter Sauce mit grünem Pfeffer
Barbarie Entenbrust in Kirschsauce
Bunte Gemüseauswahl
Röstinchen und Schupfnudeln

Marmoriertes Schokoladenmousse
auf Mandelsauce

€ 19,90

Menü 3

Tomatencremesüppchen
mit Basilikumsahne

Gebratenes Poulardenbrüstchen
auf Portweinsauce
Buntes Gemüsebukett
Kartoffelgratin und Basmatireis
Salate der Saison

Eisparfait „Fürst Pückler Art“
mit frischen Früchten und Sauce

€ 17,80

Menü 4

Scheiben von der Entenbrust
auf Feldsalat in Himbeerdressing
garniert mit Croûtons
und gerösteten Pinienkernen

Geschmorte Rehkeule
in Wacholdersauce
Wirsinggemüse
Serviettenknödel

Rotweincreme
mit Birnenkompott

€ 23,80





Menüs in vier Gängen

Menü 5

Mild geräucherter Hirschschinken an Apfel-Nuss-Salat
(saisonal bedingt nicht immer verfügbar)

Kraftbrühe von Pilzen mit Kräuterklößchen

Hauptgang auf Platten serviert

Gebratene Perlhuhnbrust in rahmiger Sherrysauce
Rinderfilet mit Schalotten-Senf-Sauce
Gemüseauswahl
Macairekartoffeln und Safranreis

Bunte Dessertvariation

€ 24,90

Menü 6

Ein Hauch südländisches Flair ...

Drei gebratene Riesengarnelen
auf Rucolasalat mit Parmesanspänen

Fenchelrahmsuppe mit Gemüsestroh

Lammrücken mit Thymiansauce
Mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin

Schokoladen-Pannacotta
mit Orangensalat

€ 19,90

Menü 7

Steinpilzessenz mit Käse-Blätterteig-Stange serviert

Zanderfilet in Kartoffelkruste gebraten
auf Wurzelgemüse in Rieslingsauce

Rehrücken im Wirsingmantel auf Rosmarinsauce
Gemüse der Saison
Schupfnudeln

Cassismousse
auf weißer Schokoladensauce
mit Tamarillo

€ 30,50

Menü 8

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
auf Blattsalaten in Dillvinaigrette

Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumnocken

Kalbsmedaillons in Kräuterrahm
Gemüseplatte
Spätzle und Herzoginkartoffeln

Bayerische Creme
mit Pflaumenragout

€ 27,60

Wie wäre es mit einem Käsegang zusätzlich?

Gratinierter Ziegenkäse
mit Thymian und Honig

€ 4,20

oder

Reblochon
mit Quittensenf und Feigen

€ 3,90

Menüs in fünf Gängen

Menü 9

Bunte Salate in Haselnussvinaigrette
mit Trauben und Croûtons

Feine Ochsenschwanzsuppe
mit Parmesanklößchen

Gebratenes Lachsforellenfilet
auf Kaiserschoten in Basilikumsauce

Tranche vom Hirschrücken in Wacholdersauce
Rosenkohl
Kleine Semmelknödel

Tiramisu mit Kumquats

€ 32,50

Westfälisches Menü

Mousse von der geräucherten Senne-Forelle
mit Dillsauce

Westfälische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Nudeln,
Markklößchen und Gemüsestreifen

Schweinefilet im Pumpernickelmantel auf Altbiersauce
Pastinakenpüree
gebratener Topinambur

Welfenspeise

€ 19,40

Das Appelbaum Menü

Stellen Sie Ihre Feierlichkeit unter das Motto:
„Apfeliges vom Appelbaum“
... mit spezieller apfeliger Tischdekoration ...

Westfälischer Knochenschinken
an Boskop-Nuss-Salat

Curry-Elstar-Suppe
mit gebratener Garnele

Hirschrücken in Johannisbeersauce
mit Pilzen und Gravensteiner-Gratin
Spätzle und Schupfnudeln

Mascarponecreme
auf Kompott vom Golden Delicious
serviert mit Zimt-Zucker

€ 25,30

Auf den Apfel-Appetit gekommen?
Gern stellen wir Ihnen auch andere Menükomponenten
ganz „apfelig“ zusammen!

Gastgeschenk?
Für eine apfelige Erinnerung an Ihre Feier
legen wir hübsch verpackte Schokoladen-Apfelringe
an die Plätze Ihrer Gäste!

€ 1,85



Kombinieren Sie selbst!

Selbstverständlich können die einzelnen Gänge verschiedener Menüs speziell für Sie kombiniert werden. Gern kochen wir auch Ihre Lieblingsspeise oder bieten Ihnen noch einige Menükomponenten an!

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen mit Lachs, Makrele, Aal und Forelle mit dreierlei Dippis

Shrimpscocktail in feiner Cognac-Mayonnaise

Saisonale Blattsalate in Balsamicovinaigrette mit gebratenen Pilzen o d e r gebratenen Lachswürfeln

Scheiben von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico mariniert

Thunfisch-Carpaccio

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat in lauwarmer Kartoffelvinaigrette

Zwischengerichte

Medaillon vom Pangasius in Zitronengras

Westfälisches Zwiebelfleisch mit Kartoffelsalat

Feine Bandnudeln mit Trüffelcreme und Parmesanchips

Frikassee von Meeresfrüchten auf Ratatouille

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsaucе Petersilienkartoffeln, Rote Bete

Knusprige Entenbrust in Orangensauce

Geschmorte Lammkeule in Olivensauce

Schweinefilet im Kräuter-Speck-Mantel

Kalbsrahmbraten in Morchelsauce

Preis je nach Kombination!

Möchten Sie Ihre Speisen besonders auf die Saison abstimmen? Hier geben wir Ihnen einige kleine Anhaltspunkte:

Januar
Wildgerichte, Grünkohl

Mai
Wildgerichte,
Grünkohl

September
Wildgerichte,
Grünkohl

Februar
Muscheln

Juni
Muscheln

Oktober
Muscheln

März
Bärlauch

Juli
Bärlauch

November
Bärlauch

April
Grüner Spargel

August
Grüner Spargel

Dezember
Grüner Spargel





Feiern Sie mal anders!

„Steh-Menü“

Zu diesem Anlass richten wir die Räumlichkeit überwiegend mit Stehtischen her, um eine lockere und trotzdem stilvolle Atmosphäre zu schaffen. Das Essen wird als mehrgängiges Amuse-Menü serviert, das ebenso gut im Stehen zu essen ist! Es handelt sich dabei um kleine Probiertportionen.

Italienische Vorspeisen-Variation

(auf großen Platten werden Parmesan, Grissini mit Parmaschinken, mediterranes Gemüse, Tomate-Mozzarella-Spieße angereicht)

Garnele „asiatisch“

Gebratene Garnele auf Sprossen mit süß-saurer Sauce

Pilzkraftbrühe mit kleinem Käsegebäck

– in der Kaffeetasse serviert –

Westfälische Delikatesse

Schnippelschinken auf Reibeplätzchen

Zanderfiletchen auf Staudensellerie

Eiskalte Überraschung

Vom Eiswagen aus werden Sorbets im Hörnchen gereicht

Lammkotelett mit Kräuterkruste

Kleine Würfel vom gebackenen Camembert mit Preiselbeeren und Birnensülze

Süße Schlemmereien

(Auf großer Platte angereicht: Mousse au chocolat auf Löffel gespritzt, Fruchtspieße, Schokoladenfrüchte)

€ 33,60 pro Person

„RUNNING DINNER“

Starten Sie mit einem Sektempfang an einem idyllischen Ort Ihrer Wahl. Eine kalte Vorspeise stillt dort den ersten Hunger der Gäste. Die Suppe nehmen Sie unterwegs ein. Hierfür wird von uns ein Stand aufgebaut, von dem aus der nächste Gang ausgegeben wird. Den Hauptgang und das Dessert servieren wir Ihnen am Ziel Ihrer Feierlichkeit! Dort geht der Abend in die festliche Phase über! Vielleicht auch mit Tanz?

Preis auf Anfrage

„Westfälischer Markt“

In Ihrer Räumlichkeit bauen wir dreierlei Buffetstände auf

Stand 1

„Spanferkel im Ganzen“ mit Beilagen

Stand 2

Kartoffelstand –

Reibekuchen und Bratkartoffeln aus der großen Pfanne mit Knochenschinken, Matjesvariationen, Lachs, Roastbeef

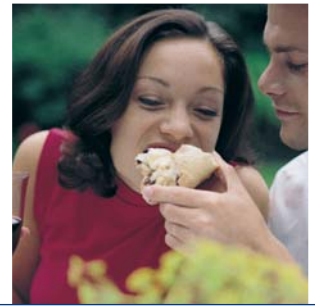
Stand 3

Vitaminreiches und Süßes

Große Salatauswahl und verführerisches Dessertbuffet

Tipp: Zu späterer Stunde lässt sich aus dem Bratkartoffel-Stand ein Spiegeleier-Stand machen!

Preis auf Anfrage



Buffet-Variationen

Buffet I

Auswahl an verschiedenen Räucherfischen
(Lachs – Forelle – Makrele – Aal)
mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne und Dill-Senf-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Westfälischer Knochenschinken mit Scheiben
von saftiger Honigmelone
Blattsalate und fünf verschiedene angemachte Salate
mit Joghurdressing und Balsamicovinaigrette
dazu geröstete Pinienkerne, Croûtons, Keimlinge und Sprossen

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Waldpilzen in Rahm
Barbarie Entenbrust in fruchtiger Orangensauce
Bunte Gemüsevielfalt
Kartoffelgratin, Butterreis und Bandnudeln

Herrencreme
Joghurtterrine auf Himbeermark
Salat von frischen Früchten mit Zimtsahne

€ 23,30

zusätzlich mit reichhaltiger Käseauswahl und Brotkorb € 26,10

ohne Vorspeisen, mit Salatauswahl und einem Dessert € 18,10

Buffet II

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen
– wird am Tisch serviert –

Pochierter Lachs im Ganzen mit Sahnemeerrettich
Putenbrustscheiben mit Limonencreme
Blattsalate mit Frenchdressing und Joghurtsauce
Rohkostplatte mit Kräuterdipp und Tomaten – Crème fraîche
Geschmortes Lammhüftchen in Rosmarinsauce
Kalbsrücken im Kräutermantel
– am Stück gegart und am Buffet geschnitten –
Bunte Gemüsevielfalt
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Röstinchen

Karamelcreme mit Himbeercoulis
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Eierlikörsauce
Schokoladenfrüchte mit Auswahl an hausgemachtem Feingebäck

€ 25,60

zusätzlich mit reichhaltiger Käseauswahl und Brotkorb € 28,40

Buffet III

(ab 40 Personen)

Kraftbrühe von frischen Pilzen mit Kräuternocken
– wird am Tisch serviert –

Wildterrine an Apfel-Kressesalat mit Cumberlandsaucen
Asiatischer Ausflug in die Sushiwelt
Meeresfrüchteplatte mit ganzem Hummer dekoriert
Dreierlei Schinken mit frischen Feigen und Melone
(Südtiroler Schinken, Parmaschinken, westfälischer Knochenschinken)



Blattsalate mit Haselnussvinaigrette und Joghurtsauce
Rohkost – Fingerfood mit Kräuterquarkdipp

Gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse in Rieslingsauce
Hirschkalbskeule in kräftiger Preiselbeersauce
– am Knochen gegart und am Buffet tranchiert –
Saisonales Gemüse
Spätzle, Basmatireis und Schwenkkartoffeln

Rotweincreme mit Birnenspalten
– in Gläsern dekorativ angerichtet – Exotische Früchte in der Wassermelone

€ 28,00

DFB-Aufgebot

Blutgrätsche

Rosa Roastbeef mit pikanter Sauce

Flugkopfball

Hackbällchen mit feuriger Sauce

The Diver

Variation von geräucherten Fischen mit Pumpernickel

Schwalbenkönig

Terrine vom Freilandhuhn im Lauchmantel

Kader

Apfel-Sellerie-Lauch-Salat, Kartoffel-Speck-Salat, Brot und Butter

Vorchecking

Rinderschmorbraten in Burgunder

Flutterball

Coq au Vin (Huhn in Wein geschmort)

Sturmspitze

Putenspieß in Tomaten-Paprika-Sauce

Schlachtenbummler

Kräuterkartoffeln und Gemüse

Verlängerung

Stadionkuchen mit Fankurve, Schokoladenmousse, Himbeercreme
Zitronenpudding

€ 19,20

Rustikal I

Medaillons vom Schweinefilet garniert

Terrine vom Freiland-Hahn im Lauchmantel

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce

Argentinischer Rinderrücken mit Mangodipp

Lauchsalat mit Schinken

Salat von Staudensellerie und Nüssen

Brot und Butter

Zanderfilet auf Weinsauerkraut

Rinderhüfte in Burgundersauce

Spanferkelkeule im Kräuternetz mit Altbiersauce

Putenragout mit Tomaten und Zwiebeln

Butterspätzle, Ofenkartoffeln und Gemüse

Schokoladenschaum mit Kaffeesauce

Reis Trautmannsdorf mit Früchten

Käseauswahl

€ 22,90



Rustikal II

Westfälische Hochzeitssuppe

Schinkenröllchen

Gefüllte Eier auf Gemüsesalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Pumpernickel

Roastbeef mit Remouladensauce

Lauchsalat mit Schinken

Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Warmer Kartoffelsalat mit Speck

Brot und Butter

Spanferkelkeule im Kräuternetz mit Altbiersauce

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Weißwein

Butterspätzle, Ofenkartoffeln und Gemüse

Mousse von weißer Schokolade

Kaffeecreme mit Rumsauce

€ 19,50

Feine westfälische Küche

Parfait vom westfälischen Spargel auf Bärlauchsauce

Mousse vom westfälischen Knochenschinken

Roh mariniertes Rinderfilet mit westfälischem Pesto

Rahmsülze von Räucherfischen mit Pumpernickel

Geräucherter Wels auf Linsen mit Knoblauchsauce

Rosa Forelle im Wirsingblatt auf Stampfkartoffeln

Zander auf Schnippelbohnen

Pfefferpotthast vom Rinderfilet

Westfälisches Blindhuhn mit Hauskaninchen-Ragout

Brust vom Perlhuhn mit Spargel-Kräuter-Ragout

Welfenspeise

Pumpernickelcreme

Gelee von Beeren mit Schmand

€ 29,40

Westfälisches Buffet „Herzhaft und deftig“

Kartoffelrahmsüppchen mit Schnippelschinken

– wird am Tisch serviert –

Großes Schinkenbrett mit Blut- und Leberwurst

garniert mit Cornichons, Silberzwiebeln und Pumpernickel, Grieben-

schmalz, Zwiebelmett und Kräuterbutter mit hausgebackenem Brot

Hausmacher Heringe auf Apfel-Zwiebel-Rahm

Geräuchertes Filet von der Senne-Forelle

mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich

Bunte Salatauswahl mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Zwiebelfleisch mit Kartoffelsalat

Kasseler mit Backpflaumen gefüllt in Altbiersauce

Kroketten und Schwenkkartoffeln

Bunte Gemüseauswahl

Pumpernickel-Quark-Creme mit Sauerkirschen

Welfenspeise

Käsespieße bunt garniert

€ 21,60



Italienisches Buffet

Vitello Tonnato

Hausgebeizter Lachs mit Basilikumdipp

Gebratene Champignons in Weißweindressing

Gegrillte Zucchini mit Kräutern

Auberginenscheibe mit Knoblauch mariniert

Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Eingelegte Paprika

Schwarze Oliven und Pepperoni

Honigmelone mit Parmaschinken

Austernpilze in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

Brett mit verschiedenen Salami und Schinken

Blattsalate in Himbeervinaigrette

Rucolasalat mit Parmesan

Olivenbrot, Ciabatta

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbei-Weißwein-Sud

Mit Parmesan gespickte Maispouardenbrust in Trüffelsauce

Zanderfilet auf Spitzkohl in Proseccosauce

Joghurtterrine mit Himbeercoulis

Panna Cotta mit frischen Früchten

Tiramisu auf Espressosauce

€ 24,80

Karibisches Buffet

Geflügelsalat nach karibischer Art

Fenchel-Mango-Salat

Papaya mit Rindfleischfüllung (sehr pikant)

Gurken-Mais-Salat und Maisbrot

Catfishfilet auf Banane in Blue-Mountain-Käsesauce

Cari Poulet

(geschmortes Huhn mit Ingwer, Tomaten und Thymian)

Lamm-Curry mit Knoblauch und Kreuzkümmel

Reis und Gemüse

Granatapfelgelee

Kokosparfait auf Pina-Colada-Salat

€ 18,90

Brasilianisches Buffet

Marinierte Shrimps mit Avocado

Rinderrücken rosa gebraten mit pikantem Mangodipp

Scheiben vom Truthahn mit Cocktailsauce

Gemüsesalat mit Ingwer

Weiß-Bohnen-Salat mit Kräutern

Tomatensalat mit Basilikumcreme

Staudenselleriesalat mit Nüssen und Äpfeln in Estragon-Vinaigrette

Filet vom Schwertfisch in Cocosmilch geschmort

Rinderhüfte in Chilisauce

Ragout von der Putenbrust mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in

Limonensauce

Süßkartoffeln, Reis, Gemüse, schwarze Bohnen

Weißer Kaffeeccreme mit Früchten

Bananenpudding

Mangocreme

Karamellisierte Bananen mit Honig-Frischkäse

€ 24,60



„1001-Nacht“-Buffet

Sultan-Suleiman-Suppe (Suppe aus Gemüse und Gewürzen)
Humuspüree aus Kichererbsen, Fladenbrot
Salat mit Weizenschrot (Bulgur)
Salad Oliwieh (Kalte Paste aus Huhn)
Marokkanischer Paprika-Zwiebel-Salat

Fleischklößchen in süß-saurer Sauce
Couscous mit Rindfleischragout
Geschmortes Huhn mit Cumin (Kreuzkümmel)
Gefüllte Auberginen „Der Imam fiel um“
Orientalisches Gemüse aus dem Ofen
Safranreis mit Rosinen und Mandeln

Obstsalat aus Trockenfrüchten
Joghurt mit Feigen und Honig
Sesam-Blätterteig-Kuchen mit Mandel-Sesam-Füllung

€ 19,50

Länderbuffet

Frankreich

Bouillabaisse
Lachsterrine
Pilzterrine
Perlhuhn mit Sternanis
Rinderfiletspitzen in Café de Paris
Coq au vin
Ratatouille-Gemüse
Kartoffelgratin
Mousse au chocolat
Crème caramel

England

Clubsandwichs
Rosa Roastbeef mit pikanter Sauce
Ham mit Whiskeysauce
Hechtmedaillons mit Sahnemeerrettich
Geschmorte Lammkeule in Minzsauce
Truthahn mit Kastanien und Süßkartoffeln
Applepie

Russland

Piroggen mit Fleischfüllung in Brühe
Bortsch mit Ente
Sülze vom Rindfleisch und Rote Beete mit Sauerrahm
Kulbiak vom Lachs
Rinderhüfte Stroganoff
Kaffeecreme Zar Alexander

Niederlande

Matjes auf Speckbohnsensalat
Pfannkuchen mit Miesmuscheln und Gouda gefüllt
Erbsenpüree mit Schweinenacken
Poulardenbrust nach Jäger Art mit Mandelreis
Steinbeißerfilet mit Thymian und Trockenobst
Poffertjes mit Ahornsirup und Puderzucker
Kalte Schnauze

Deutschland

Schwarzwälder Knochenschinken mit Gewürzgurke
Mixed Pickles
Medaillons vom Schweinefilet garniert
Rindermedaillons mit Kirschtomaten
Putenmedaillons mit Obst
Kassler mit Ananas und Sauerkrautsalat



Spanferkelkeule mit Altbiersauce
Krustenbraten auf Weißkohl
Schwenkkartoffeln
Kartoffelsalat
Bayrisch Creme mit Erdbeersauce
Reis Trautmannsdorf

€ 25,30

Asiatisches Büffet

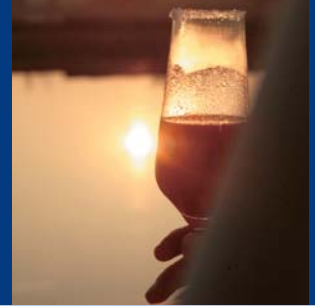
Seafood-Spieße
Marinierter Tofu mit Koriander und Frühlingszwiebeln
Sashimi vom Lachs
Entenbrust mit Honig-Sesam-Kruste
Brunnenkressesalat mit japanischer Sesamsauce
Gemüse-Obstsalat mit Erdnüssen

Snapperfilet im Paksoi gedämpft mit Zitronengrassauce
Gegrillter Schweinerücken mit chinesischen Gewürzen
Lamm-Curry mit Knoblauch
Nudeln, Basmatireis, Mangold, asiatisches Pfannengemüse
Warmes Mangokompott mit Basilikum und Vanilleeis
Gebratene Ananas mit Kokosmousse
Asiatischer Fruchtsalat

€ 27,50







Getränke

Klassischer Sektempfang

Appelbaum's Hausmarke Sekt, trocken
Likör zum Aromatisieren, z.B. Pfirsich, Cassis, Apfel-Balsamessig
Alkoholfreie Cocktails

Ein kleiner Auszug unserer Weißweine

- 2007er Grauer Burgunder, trocken
Bötzingen Vulkanfelsen
Qualitätswein aus Baden
- 2005er Pinot blanc, trocken
Weißburgunder im großen Holzfass gereift
Gutsabfüllung Privatweingut Nägelsförst
Qualitätswein aus Baden
- 2004er Schloss Proschwitz
Riesling Spätlese, trocken
Weingut Proschwitz, Sachsen
- 2007er Oberbergener Bassgeige
Chardonnay, trocken
Prädikatsweingut Franz Keller
- 2007er Iphöfer Kalb
Silvaner, trocken
Prädikatsweingut Hans Wirsching
Qualitätswein aus Franken
- 2006er Schloss Vollrads
Riesling, halbtrocken
Prädikatsweingut Schloss Vollrads
Qualitätswein aus dem Rheingau

- 2006er Pinot Grigio Zorzettig DOC
Fantinel, Friaul
- 2006er Vernaccia di San Gimignano DOCG
Panizzi, Toscana
- 2006er Esperanza Rueda Verdejo DO
trocken, intensive Frucht
Bodegas Cerrosol, Spanien
- 2006er Chablis AOC
Domaine „William Fèvre“

Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Preise auf Anfrage.

Ein kleiner Auszug unserer Rotweine

- 2004er Cru Vision rouge, trocken
im Barrique gereift
Gutsabfüllung Privatweingut Nägelsförst, Baden
- 2006er Gündelbacher Wachtkopf
Lemberger Spätlese, trocken
Weingut Sonnenhof, Württemberg
- 2002er Hochstätter Liebesbrunnen
Acolon „Barrique“, trocken
Weingut Otto Laubenstein, Nahe
- 2005er VITUS
Spätburgunder Rotwein, trocken
Prädikatsweingut Heger, Baden



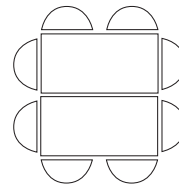
Getränke

- 2007er Iphöfer Portugieser, trocken
Prädikatsweingut Hans Wirsching, Franken
- 2003er Aglianico del Taburno DOC
DeVi, Kampanien
- 2004er Barolo Virna DOCG
Virna, Piemont
- 2005er Fleurie AOC
Château de Beauregard, Bourgogne
Frédéric Marc Burrier
- 2006er „7 Castillos“ Rioja DOCa
Bodegas San Pedro, Rioja
- 2006er Lion's Pride Reserve
W.O. Western Cape, Stellenbosch
- 2006er Heartland Shiraz
Langhorne Creek Limestone Coast
Ben Glaetzer

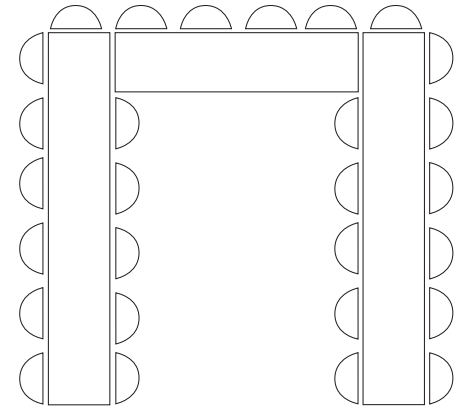
Jahrgangangaben unter Vorbehalt. Preise auf Anfrage.

Tischformen

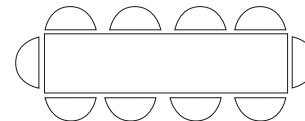
Block-Tafel



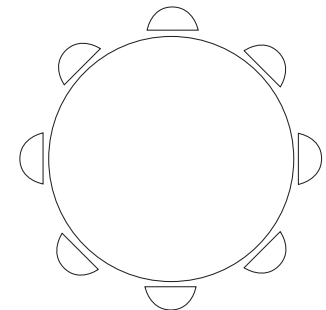
U-Tafel



Tafel



Runde Tafel



Mobilar inkl. Anlieferung und Abolung. Auf- und Abbau werden stundenweise berechnet. Bei Auftragserteilung berechnen wir Geschirr und Besteck nicht gesondert. Die Leihgebühren beinhalten die gesetzliche MwSt.

Platzhalter für Teamtotos



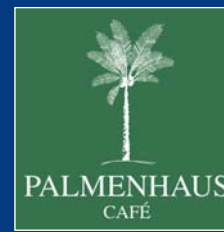
Mietservice

Beamer	€ 25,00
Besteckteile	€ 0,15
Büffetdekoration	Absprache
Büffettisch	€ 8,50
Büffettischabhangung	Absprache
Gläser	€ 0,15
Grosschirm	€ 15,00
Heizschirm (Gas nach Verbrauch)	€ 30,00
Kaffeetasse/ -untertasse	€ 0,25
Kerzenständer 1er	€ 2,50
Lackfolie (lfd. Meter)	€ 1,50
Leinwand	€ 10,00
Raum-Komplettausstattung Absprache	
Runder Tisch (6–9 Pers.)	€ 15,00
Steh Tisch	€ 7,00
Steh Tisch mit Husse	€ 14,00
Serviette	€ 0,60
Stofftischdecke groß	€ 3,50
Stofftischdecke klein	€ 2,50
Stuhl	€ 6,00
Suppentasse/-untertasse	€ 0,25
Tablett	€ 0,00
Teller	€ 0,20
Thekenelement	Absprache
Tisch	€ 10,00
Tischdekoration	Absprache
Wasserkühler	€ 0,20
Zapfanlage	Absprache
Zelt	Absprache

Unser Team

Es unterstützt Sie gerne vor, während und nach der Veranstaltung!	
Service/Std.	€ 25,00/netto
Koch	€ 25,00/netto





Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Allgemeines

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote vom Hotel & Restaurant Appelbaum haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Dies gilt auch, wenn sie im Einzelfall nicht ausgehändigt worden sind, nicht zur Kenntnis genommen worden sind oder wenn sie bei sich wiederholenden Geschäftsbeziehungen nicht neu ausdrücklich vereinbart worden sind. Alle diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2 Angebot

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch freibleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart. Bei Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch und weiteren Eigenschaften unvermeidlich. Eventuelle Abweichungen von den vom Auftraggeber geäußerten Vorstellungen müssen daher im Rahmen der branchen- und produktüblichen Bandbreiten toleriert werden.

§ 3 Vertragsabschluss

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung/Unterschrift beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Hotel & Restaurant Appelbaum grundsätzlich acht Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 Preise

1. Die Preise unserer Angebotsmappe beinhalten die Waren- und Produktionskosten. In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer nicht enthalten. Abhängig von der Steuerrechtssituation im Einzelfall ist die Mehrwertsteuer ausweisbar. Bei der Anlieferung an Veranstaltungsorte innerhalb der Stadt Gütersloh entstehen keine zusätzlichen Kosten. Innerhalb des Kreis Gütersloh wird eine Lieferpauschale von € 30,00 berechnet; im Umland nach Einzelvereinbarung.
2. Bei Veranstaltungen außerhalb der Räume des Hotel & Restaurant Appelbaum beinhaltet der Preis nach § 4.1 den Auf- und Abbau der bestellten Speisen.
3. Einzelvertragliche Vereinbarungen bleiben davon unberührt.

§ 5 Besondere Bedingungen bei Veranstaltungen außerhalb unserer Räumlichkeiten

Das Hotel & Restaurant Appelbaum liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Hotel & Restaurant Appelbaum selbst bei größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

§ 6 Servicepersonal

Auftraggeber und das Hotel & Restaurant Appelbaum können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen.

§ 7 Stornierung

Der Auftraggeber hat grundsätzlich die Möglichkeit, Veranstaltungen zu stornieren. Bis zu 22 Tage vor dem Veranstaltungstermin ist die Stornierung kostenfrei. 8–21 Tage vor der Veranstaltung werden 40% des gebuchten Leistungsumfangs berechnet. 1–7 Tage vor der Veranstaltung berechnet das Hotel & Restaurant Appelbaum 75% des gebuchten Leistungsumfangs, am Tag der Veranstaltung werden 100% des gebuchten Leistungsumfangs in Rechnung gestellt. Es gilt: Angemeldete Personenzahl x Menü- bzw. Büffetpreis

Bei Stornierung von sieben Tagen an bis zum Veranstaltungstag sind die dem Hotel & Restaurant Appelbaum zur Vorbereitung der beauftragten Veranstaltung entstandenen Kosten, insbesondere die Warenkosten, zu erstatten.

§ 8 Personenzahl

Der Auftraggeber benennt dem Hotel & Restaurant Appelbaum vier Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die konkrete Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

§ 9 Schadensersatz

Das Hotel & Restaurant Appelbaum ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt.

§ 10 Haftung

Entleiht sich der Auftraggeber vom Hotel & Restaurant Appelbaum Materialien (Geschirr, Besteck etc.) so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeträge in Rechnung gestellt werden. Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Hotel & Restaurant Appelbaum auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

§ 11 Eigentum

Die vom Hotel & Restaurant Appelbaum bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Hotel & Restaurant Appelbaum. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Hotel & Restaurant Appelbaum anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 12 Zahlung

Die Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 13 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Gütersloh.



APPELBAUM
HOTEL & RESTAURANT
Neuenkirchener Straße 59
33332 Gütersloh

KOMMUNIKATION

fon 0 52 41-95 51-0

fax 0 52 41-95 51-23

mail appelbaum@hotel-appelbaum.de

www www.hotel-appelbaum.de



PALMENHAUS CAFÉ
Parkstraße 57
33332 Gütersloh

KOMMUNIKATION

fon 0 52 41-2 11 94-30

fax 0 52 41-2 11 94-31

mail mail@palmenhaus-guetersloh.de

www www.palmenhaus-guetersloh.de



SEEROSE
CAFÉ & RESTAURANT
An den Teichwiesen 19
33397 Rietberg

KOMMUNIKATION

fon 0 52 44-90 44-61

fax 0 52 44-90 44-62

mail andreas.kerkhoff@cafe-seerose.de

www www.cafe-seerose.de