

All-Inclusive-Grillbuffet

im Wildwald-Saal mit großem Zeltplatz

Das Grill-Buffet (19-22 Uhr)

Kalt: Blattsalate, Kirschtomaten, Grana Padano
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat,
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
„Coerdt´s“ Bauernbrot & Brötchen

gegrilltes: marinierte Steaks vom Landschwein,
unsere WiWa-wildschwein-Rostbratwurst,
marinierte „Ardeyer“ Freiland Hähnchenbrust
Rosmarin-Drillinge & Kräuter-Champignons

Dessert: frischer Fruchtsalat mit Vanillejoghurt

Die Getränke (18-23 Uhr)

alles in Portionsflaschen zu 0,33l

mit: Krombacher Pils und Natur-Radler,
Krombacher Dunkel, Alkoholfrei, Vitamalz,
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Lütt´s Mineralwasser und Filterkaffee, Tee

Der Empfang (18-19 Uhr)

mit Johannisbeeren - Prosecco
oder Waldfrucht- Bier- Bowle

„All-Inclusive-Angebot“

für nur **40,- € p.P.** (ab 100 Pers.)

(Kinder von 4-12 J. für 30,- € p.K.)

(Das Gleiche Angebot für nur 50 Personen = 50,- p.P.)

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz,
Grill-, Buffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr,
Besteck, Gläser und Hausdekoration für 5 Stunden.

„Getränke-Pauschalen“

Alle Getränkepauschalen gelten nur in Verbindung mit
einer Buffet- oder Menübestellung und sind ab min. drei
Stunden Veranstaltungsdauer zu buchen. Sie werden
nach der reservierten Personenzahl und Stunde berechnet.

Getränkepauschale „Standart“

(in Portionsflaschen zu 0,33l) mit:

Krombacher Pils, Natur-Radler & Dunkel,
Alkoholfrei, Vitamalz, Lütt´s Mineralwasser,
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen

„G-P-S“- Pro Person & Stunde ab 40 Personen

Getränkepauschale „Exklusiv“

gezapftes Krombacher Pils vom Fass & Biermix
Weiß-, Rosé- und Rotwein (nach Tagesangebot)
Krombacher Alkoholfrei, Lütt´s Mineralwasser,
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Lütt´s Fruchtsaftschorlen, Filterkaffee, Tee

„G-P-S“- Pro Person & Stunde ab 40 Personen

Getränkepauschale „Luxus“

gezapftes Krombacher Pils vom Fass & Biermix
Krombacher Dunkel, zweierlei Weizenbiere,
Alkoholfreies Bier, Lütt´s Mineralwasser (0,75l)
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Lütt´s Fruchtsaftschorlen, Kallfelz Winzerweine
mit Riesling, Spätburgunder und Weis Herbst,
dazu fünf Standart Spirituosen nach Wahl z.B.
Wodka, Wiskey, Weinbrand, Korn, Kräuterlikör
(hierbei werden je Person 100 ml. gerechnet)
Kaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten

„G-P-S“- Pro Person & Stunde ab 40 Personen



Böer's Waldcafé

IM WILDWALD VOSSWINKEL

Böer's

Hochzeitsangebote

für 50-150 Personen

Unsere Buffet Vorschläge für
Ihre Hochzeits- oder Familienfeier
im Waldsaal und unterm großen Zelt
für die Abendstunden daher ohne Eintritt

Wir würden uns freuen, Sie bei uns zu begrüßen
und erwarten Ihre Gäste aufs Herzlichste, damit
Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird und
wir nur noch glückliche Gesichter sehen!

Böer's Waldcafé im Wildwald Vosswinkel
Bellingsen 5 / 59757 Arnsberg
Tel: 02932 / 9723-30
www.boers-waldcafe.de
info@boers-waldcafe.de

Feines Grill-Büffet

Kalt: Pflücksalate, Gurken, Paprika, Tomaten, Kartoffel-Lauch-Salat, Nudel-Erbesen-Salat
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
„Coerdt´s“ Bauernbrot & Brötchen

gegrilltes: WiWa-Wildschwein Rostbratwurst, Paprika Rückensteaks vom Landschwein, Knoblauch-Nackensteak vom Landschwein
„Ardeyer“ Geflügelwurst & Hähnchenbrust
Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine Kirschtomaten, Lauch dazu gebackene Meersalz-Kartoffeln

Dessert: frischer Melonen-Ananas Salat mit unserem Mango-Joghurt

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Grill-, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.

Wildes Grill-Büffet

Kalt: Grana Padano Käse auf Pflücksalat mit Kirschtomaten und Balsamico
Gurken-Dill-Salat, Paprika-Krautsalat, Kartoffel-Lauch-Salat, Nudel-Erbesen-Salat
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
„Coerdt´s“ Bauernbrot & Brötchen

gegrilltes: Wildschwein- & Hirsch-Steaks
WiWa- & Grobe Wildschwein-Bratwurst, Ardeyer Geflügelbratwurst & Hähnchenbrust
bunte Mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarin-Drillinge und geschmorte Kräuterchampignons

Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Bayrisch-Creme mit Waldbeeren-Kompott

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Grill-, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.

Rustikales Abend-Büffet

Kalt: kleine Schnitzelchen, Hähnchenflügel und Mettwurst mit zweierlei Saucen
Kartoffelsalat mit Gewürz-Gurken, Nudelsalat mit Erbsen und Lauch,
„Coerdt´s“ Bauernbrot mit Kräutercreme

Warm: Schweinerücken mit Zwiebel-Senfkruste dazu Röstkartoffeln und Speckbohnen
WiWa-Bratwurst in Paprika-Tomatensauce dazu Röstitaler und Butter-Karotten
Waldpilze in Rahm mit Eierspätzle

Dessert: frischer Fruchtsalat mit Vanillejoghurt
Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.

Mediterranes Abend Büffet

Vorweg: Strauchtomatensuppe mit Garnelen

Kalt: dreierlei Antipastiauswahl & Dips
Mini-Mozzarella & Kirschtomaten auf Ruccolabett mit Kräuter-Pesto, Chiabattabrot
Serrano Schinken & Grana Padano Käse auf Pflücksalaten mit Balsamico & Sprossen

Warm: Kalbssstreifen in Tomaten-Salbei-Sahne, Meersalz-Drillinge und Thymian-Bohnen
Dorade auf mediterranem Safran-Gemüse-Reis
Pastagratin mit Gemüse & Käse gratiniert

Dessert: hausgemachte Vanille-Tiramisu
Pana Cotta mit dreierlei Frucht-Saucen

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Büffet- und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.

Exklusives Abend-Büffet

Kalt: geräucherte Forellenfilets auf Pflücksalaten mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne,
Ziegen-Frischkäse mit Honig und Nüssen auf Ruccolabett mit Gelben Kirschtomaten

Warm: gebackenes Wildlachssteak mit Mango auf Chili-Curry-Sauce dazu Röstitaler
Filetmedaillons vom Landschwein auf Waldpilze in Kräuterrahm mit Eierspätzle
Gratiniertes Kartoffel-Rahngemüse

Dessert: Bayrisch Creme mit Schokosplittern und beschwipstes Kirschwasser-Kompott
inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.

Luxus Abend-Büffet

Kalt: Fischauswahl mit Räucher-Lachs & Forelle, Stremellachs & Heillbut auf Pflücksalaten, Wildschwein-Salami & Grana Padano auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten & Balsamico
Garnelen im Kartoffelnest auf Wakame
feine Dips & „Coerdt´s“ Baguettebrotauswahl

Warm: Roastbeef vom Wildwald Hirsch mit Preiselbeer-Rahm und Zapf-Kroketten
frisches Norweger „MSC“ Lachssteak auf Röst-Gemüse mit Rosmarin-Drillingen
Kräuter-Brüsten vom Ardeyer Landhuhn auf Zwiebel-Pfeffer-Sauce dazu Butter-Karotten

Dessert: Vanille-Mousse, Schokoflocken, Eierlikör
bunte exotische Obstplatte mit Mango-Joghurt,
Karamell-Creme mit gerösteten Mandeln

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Büffet- und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke.