

Unsere Partyservice-Angebote



Käseplatte



Fischplatte



Schinkenröllchen



Jägerhof
Restaurant & Partyservice

Unser Partyservice:

Ob Sie eine kleine Geburtstagsparty oder ein großes Fest wie Betriebsfeier oder Hochzeit feiern, unser Partyservice liefert Ihnen alles, was Ihr Fest zum Erfolg werden lässt.

Unser Sortiment reicht vom einfachen Canapé bis hin zum aufwendig gestalteten Buffet. Bei den Speisen richten wir uns natürlich ausschließlich nach Ihren Wünschen.

Wir präsentieren leckere Menüs und Buffets für jeden Ihrer Anlässe wie z.B.

- Familienfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage, Taufen usw.
- Firmenjubiläen und Betriebsfeiern
- Neueröffnungen
- u.u.m.

Ob Menü, Buffet oder à la carte, bei der Zusammenstellung der Speisen stehen wir Ihnen selbstverständlich nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und Vorstellungen zur Verfügung.

Wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Sollten noch Wünsche bezüglich der Ausführung bestehen, so werden wir diese mit Ihnen gemeinsam besprechen.

Rufen Sie uns einfach unter **0 26 32 - 4 33 12** an oder besuchen Sie uns im Internet unter: **www.jaegerhof-andernach.net**

Unser Restaurant:

Wir bieten Ihnen unser Restaurant  **Jägerhof** auch als Gesellschaftsraum für Familien-, Vereins- oder Firmenfeiern an und würden uns freuen für Ihr Wohl sorgen zu dürfen.

- Sitz- und Tischgruppen in verschiedenen Größen
- Großer Parkplatz für Pkw
- gemütliche Atmosphäre
- freundliches Personal
- Gesellschaftsräume
- Barrierefrei

Angebot Nr. 01

- gebratenes Hähnchenbrustfilet in
- Curry-Rahmsauce mit Früchten und Butterreis
- bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 02

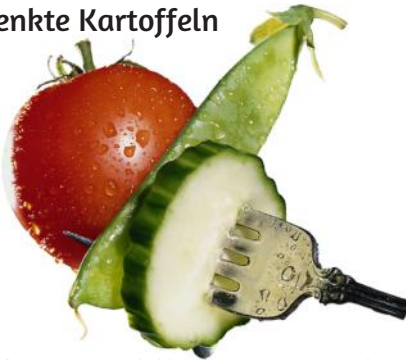
- Putenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahm
- mit Butterreis oder Bauernspätzle
- bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing

Ab 15 Personen*

Angebot Nr. 03

- gebratener Lachs auf Blattspinat
- mit Sauce à la Hollandaise
- in Butter geschwenkte Kartoffeln

ab 15 Personen*



Angebot Nr. 04

- Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen in Rahmsauce
- Kaisergemüse (Broccoli, Blumenkohl und Möhren)
- Salzkartoffeln

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 05

- Hirschgoulasch "Diana" in Preiselbeerrahm
- mit Eierspätzle
- bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing

ab 10 Personen*

Angebot Nr. 06

- Rinderroulade "Hausfrauen Art" mit Speck und Gewürzgurken gefüllt
- Prinzessbohnen mit mageren Speckwürfeln
- Salzkartoffeln

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 07

- Rheinischer Sauerbraten mit/ohne Rosinen
- Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 08

- gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsahnesauce
- dazu Salzkartoffeln
- Rahmwirsing (nach Saison)

ab 15 Personen*



Angebot Nr. 09

- Medaillions vom Schweinefilet in Pfefferrahm
- mit Broccoli- und Blumenkohlröschen
- Kartoffelgratin

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 10

- Medaillions vom Schweinefilet in Champignonrahm
- mit Bauernspätzle
- bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 11

- Schweinebraten vom Nacken in Rahmsauce
- Semmelknödel und Bayerisch Kraut

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 12

- zartes Rindergoulasch
- Butternudeln, dazu bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 13

- zarter Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln
- Prinzessbohnen mit mageren Speckwürfeln
- Kartoffelgratin

ab 15 Personen*



Angebot Nr. 14

- Erbsen- oder Linseneintopf mit Würstchen, (ca. 0,5 l) oder
- Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwürstchen (ca. 0,5 l)

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 15

- pikante Goulaschsuppe "ungarische Art", (ca. 0,5 l)

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 16

- Lauch-Hackfleisch-Suppe, (ca. 0,5 l)

ab 15 Personen*

Angebot Nr. 17

“Rheinisches Buffet”

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen
Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln
Kartoffelklöße
feine Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln
Kartoffel-Rösti
Apfelrotkohl

Dessert nach Wahl

ab 20 Personen*



Angebot Nr. 18

Kleines rustikales Buffet

zartes Rindergoulasch
Krustenbraten mit Sauce
Butterspätzle und Kartoffelgratin
bunte Gemüseauswahl mit Sauce à la Hollandaise
Blumenkohlröschen, Buttererbsen und Fingermöhren
Prinzessbohnen mit mageren Speckwürfeln und Zwiebeln

Dessert nach Wahl

ab 20 Personen*

Angebot Nr. 19

Klassisches Festtagsbuffet

Schweinenackenbraten mit Rahmsauce
Rinderbraten mit Burgundersauce
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

bunte Gemüseauswahl mit Sauce à la Hollandaise
Blumenkohlröschen, Buttererbsen, Fingermöhren und
Prinzessbohnen mit mageren Speckwürfeln
Dessert nach Wahl

ab 20 Personen*

Angebot Nr. 20

Großes rustikales Buffet

Fischplatte mit Forellen- und Makrelenfilets
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
hausgemachte Partyfrikadellen

gepökelte Schweineschulter
am Stück gebacken mit kross gebratener Kruste
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Bauernspätzle in Butter geschwenkt
Kartoffelgratin
Kaisergemüse mit Broccoli, Blumenkohl, Möhren und
Sauce à la Hollandaise

rustikale Käseplatte mit Trauben garniert
Früchtequark und Rotweincreme
Partybrötchen

ab 40 Personen*

Angebot Nr. 21

Festtagsbuffet "Jägerhof"

Lachs, Forellen- und Makrelenfilets,
Sprotten und Sahnemeerrettich

Melonenschiffchen mit rohem Schwarzwälder Schinken
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Putengeschnetzeltes in Bärlauchrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Schweinefilet in Pfefferrahm
Kartoffelrösti mit Frischkäse gefüllt
Kartoffelklöße mit Apfelrotkohl



bunte Gemüseauswahl
mit Sauce à la Hollandaise
Blumenkohlröschen, Buttererbsen, Fingermöhren und
Prinzessbohnen mit mageren Speckwürfeln und Zwiebeln
Butterspätzle

bunt garnierte Käseplatte mit Trauben und Radischenmäuse

Mousse au Chocolat
Weißweincreme

Partybrötchen, Kräuterquark mit Frischkäse

ab 40 Personen*

Canapes wahlweise belegt mit:

- geräuchertem und/oder gebeiztem Lachs
- rohem Schwarzwälder Schinken
- 1/4 Forelle
- Kassler
- Käse

ab 50 Stück



Kalte Platten:

(Folgende kalte Platten können einzeln bestellt werden)

- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Rohkostplatte mit Ralf´s Joghurt-Dressing
- Braten und/oder Schinkenplatte
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Antipasti-Auswahl
- Fischplatte
- Käseplatte usw.

ab 10 Personen*



Desserts:

- Mousse au Chocolat
- Bayerisch Creme mit Erdbeersauce
- Fruchtequark
- Weißweincrème
- Rotweincrème
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Früchten garniert



Geschirr und Besteck Verleih:

- Teller, Besteck ausleihen und die Rückgabe erfolgt **im gespülten und gereinigten Zustand.**
- Teller, Besteck ausleihen und bereitgestellte Utensilien werden **im ungespülten und benutzten Zustand** zurückgegeben.
- Stehtische ausleihen



Bitte beachten Sie...

...* Wir bereiten Ihnen unsere Buffet-Vorschläge auch **unter** der angegebenen Personenzahl zu.

Jedoch müssen wir aus organisatorischen Gründen einen Aufschlag von 1,00 € pro Person in Rechnung stellen.

...die offene Rechnung wird entweder bei der Anlieferung oder spätestens bei der Rückgabe der Behälter bzw. dem Leihgeschirr zur Zahlung fällig.

...mit erscheinen dieser Preisliste verlieren ältere Preislisten Ihre Gültigkeit.

Für Ihre Notizen:



Liebe Gäste,

gefällt Ihnen unser Lokal? Fühlen Sie sich Wohl bei uns und genießen die Speisen und Getränke unseres Hauses?

Wir bieten Ihnen unser Restaurant  **Jägerhof** auch als Gesellschaftsraum für Ihre Familien-, Vereins- oder Firmenfeier an und würden uns freuen für Ihr Wohl sorgen zu dürfen.

Ob Menü, Buffet oder à la carte, bei der Zusammenstellung der Speisen stehen wir Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tradition seit 1857



 **Jägerhof**
Restaurant & Partyservice

Inhaber: Nicola & Ralf Anschau

Aktienstraße 84

56626 Andernach/Rhein

Telefon: 0 26 32 - 4 33 12

Telefax: 0 26 32 - 30 92 83

Mail: info@jaegerhof-andernach.net

Internet: www.jaegerhof-andernach.net



Preisliste Party-Service Nr.08/2021

Menüs:

| | | | |
|------------------------|-----------------|------------------|----------------|
| • Angebot Nr.01 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 13,90 € |
| • Angebot Nr.02 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 13,90 € |
| • Angebot Nr.03 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,50 € |
| • Angebot Nr.04 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,50 € |
| • Angebot Nr.05 | ab 10 Personen* | Preis pro Person | 16,00 € |
| • Angebot Nr.06 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,50 € |
| • Angebot Nr.07 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,50 € |
| • Angebot Nr.08 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 15,90 € |
| • Angebot Nr.09 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,00 € |
| • Angebot Nr.10 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 16,00 € |
| • Angebot Nr.11 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 13,50 € |
| • Angebot Nr.12 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 14,90 € |
| • Angebot Nr.13 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 13,50 € |
| • Angebot Nr.14 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 4,90 € |
| • Angebot Nr.15 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 5,20 € |
| • Angebot Nr.16 | ab 15 Personen* | Preis pro Person | 4,50 € |
| • Angebot Nr.17 | ab 20 Personen* | Preis pro Person | 19,50 € |
| • Angebot Nr.18 | ab 20 Personen* | Preis pro Person | 18,00 € |
| • Angebot Nr.19 | ab 20 Personen* | Preis pro Person | 18,50 € |
| • Angebot Nr.20 | ab 40 Personen* | Preis pro Person | 29,50 € |
| • Angebot Nr.21 | ab 40 Personen* | Preis pro Person | 35,50 € |
| • | | | |

Canapes und kalte Platten:

| | | | |
|------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------|
| • Canapes | ab 50 Stück | Preis pro Stück | 3,20 € |
| • kalte Platten | ab 10 Personen* | Preis nach Absprache | |

Desserts:

| | | | |
|--|--|-----------------|---------------|
| • Mousse au Chocolat | | Preis pro Stück | 3,90 € |
| • Bayerisch Creme mit Erdbeersauce | | Preis pro Stück | 3,70 € |
| • Früchtequark | | Preis pro Stück | 3,50 € |
| • Weiß,- oder Rotweincrème | | Preis pro Stück | 3,80 € |
| • Rote Grütze mit Vanillesauce | | Preis pro Stück | 3,90 € |
| • Panna Cotta mit Früchten garniert | | Preis pro Stück | 4,00 € |

Geschirr und Besteck Verleih/Zubehör:

| | | |
|--|------------------|---------------|
| • Teller+Besteck im <u>gereinigten</u> Zustand zurück | Preis pro Person | 2,00 € |
| • Teller+Besteck im <u>ungereinigtem</u> Zustand zurück | Preis pro Person | 3,50 € |
| • Stentische ausleihen | Preis pro Stück | 7,00 € |

Zusatzinformation:

- **Bestellungen für den Party-Service bedürfen einer optimalen Planung und sollten mindestens 14 Tage vor dem gewünschten Termin in Auftrag gegeben werden.**
- **Bei Aufträgen die keine Vorlaufzeit von 14 Tagen haben, könnten Kosten für die kurzfristige Beschaffung der benötigten Waren entstehen, die wir in Rechnung stellen müssten.**

***Wir bereiten Ihnen unsere Buffet-Vorschläge auch unter der angegebenen Personenzahl zu. Jedoch müssen wir aus organisatorischen Gründen einen Aufschlag von 1,00 € pro Person in Rechnung stellen.**