

Partyservice

Gültig ab 01.01.2026

hiermit verlieren alle vorhergehende Partyserviceangebote Ihre Gültigkeit

Vor einer Feier hat man an vieles zu denken

- Unsere Kapazitäten belaufen sich auf 5 – 150 Personen. Je nachdem was Sie für Vorstellungen haben sind auch höhere Personenzahlen in Regel kein Problem Sprechen Sie uns darauf an wir werden versuchen Ihnen zu helfen.
- Reservieren Sie Ihren Termin Frühzeitig.
- Stellen Sie sich Ihr Menue zusammen und Stimmen es mit uns ab.
- Nach langem Durchblättern haben wir genau Ihren Gaumenschmaus nicht im Angebot? Sprechen Sie mit uns oder bringen Sie doch einfach Ihr Rezept aus „Omas Kochbuch“ mit.
- Die Genaue Personenzahl reicht uns wenige Tage vor der Lieferung
- Auch bei uns steht alles unter dem Motto „Zeit ist Geld“ deshalb Stellen Sie bitte das Büffetgeschirr gereinigt zur Abholung bereit. Sie können es natürlich auch selbst vorbei bringen.
- Am Tag der Abholung bekommen Sie von uns die Rechnung. Sie begleichen diese dann in Bar oder per Überweisung.

Bei Rücknahme von schmutzigem Büffetgeschirr erlauben wir uns wie folgt in Rechnung zu stellen:

Gedeck (Teller, Besteck usw.)	ab 4,80 € pro Person
Warmhaltegeräte	5,50 € pro Stück
Platten / Einsätze (groß und klein)	3,50 € pro Stück
Schüsseln (groß und klein)	3,00 € pro Stück

Bei größeren Mengen- Reinigung nach Absprache

Änderungen vorbehalten!

Altes Landhaus Restaurant-Café, Flügel 3, in 51399 Burscheid. Tel. 02174 /892125
Steuernummer 230/5395/0439

Suppen

Gulaschsuppe (Rind)	12,60 €/Ltr.
Serbischer Bohneneintopf	10,20 €/Ltr.
Mexikanischer Bohneneintopf	10,20 €/Ltr.
Grüner Bohneneintopf (Rindfleisch Einlage)	10,20 €/Ltr.
Deftiger Erbseneintopf	10,20 €/Ltr.
Gemüseeintopf	10,20 €/Ltr.
Deftiger Linseneintopf	10,20 €/Ltr.
Deftige Kartoffelsuppe	10,20 €/Ltr.
Rinderkraftbrühe mit Einlage	11,70 €/Ltr.
Geflügelkraftbrühe mit Einlage	11,70 €/Ltr.
Creme- oder Püreesuppen	10,40 €/Ltr.

Fleischgerichte

Krustenbraten mit Malzsauce	24,80 € / kg
Schweinebraten Rücken oder Nacken mit Rahmsauce	25,80 € / kg
Spießbraten mit Gemüsesauce	27,30 € / kg
Kasseler nacken oder Rücken (gepökelt)	24,60 € / kg
Spare Ribs	34,40 € / kg
Mini Haxen (ca. 180g ohne Schwarze)	7,20 € / Stück
Paniertes Schweineschnitzel (ca. 80g)	4,60 € / Stück
Paniertes Putenschnitzel (ca. 80g)	4,80 € / Stück
Geschmorte Ochsenbacken	47,20 € / kg
Rinderbraten in Rotweinsauce	41,90 € / kg
Geschmorte Kalbshaxe	49,70 € / kg

Beilagen

Gratinkartoffeln Blech (ca.25 Portionen)	53,60 €
Gratinkartoffeln	3,40 € / Portion
Hausgemachte Spätzle	4,20 € / Portion
Bratkartoffel	4,50 € / Portion
Gebratene Drillinge mit Schale dazu Kräuterquark	5,60 € / Portion
Sauerkraut oder Rotkohl	4,60 € / Portion
Mischgemüse	4,90 € / Portion
Gemüseplatte (4 Sorten Saisongemüse) mit Sauce Hollandaise	6,90 € / Portion
Blattsalate (der Saison mit 2 Dressings	3,80 € / Portion

Änderungen vorbehalten!

Menü 1

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Schweinefiletmedaillons, Zwiebelhaube, Senfsauce

Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons

Gemüseplatte mit Saison Gemüse

und Sauce Hollandaise

Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 25,60 €

Menü 2

Geflügelkraftbrühe mit Flädle

Ossobuco auf Wurzelgemüse

**Hähnchenbrustfilet mit
geshmorten Steinchampignons**

Bandnuedeln und Gnocchi mit Kirschtomaten

Frischer Obstsalat mit Maraschino

pro Person 26,30 €

Menü 3

Kerbelcremesuppe

Geschmorte Lammkeule in Knoblauchtunke

Hähnchenbrust „Florentin“

Blattspinat und Brie mit Rahmsauce

Ratatouilegemüse

Rosmarinkartoffeln und Schupfnudeln

Braunes und Weißes Schokoladenmousse

pro Person 27,60 €

Änderungen vorbehalten!

Büffet 1

Vorspeisen

**Wurstbrett mit Mettenden, Bierbeißer
kleinen Frikadellen und Radi**

**Wurstsalat mit Käsestreifen
Bayrischer Kartoffelsalat
Obatzter**

Senf, Meerrettich und süßer Senf

Warme Gerichte

**Nürnberger Rostbratwürste, Leberkäse
Mini Haxen mit Malzsauce
Bayrischkraut, Serviettenknödel
und Kartoffelpüree**

Dessert

**Bayrischcreme mit Fruchtsauce
Griesspudding
Gemischtes Käsebrett**

**Gemischter Brotkorb mit frischen Laugenbrezeln
Griebenschmalz und Butter**

Preis ab 20 Personen 29,80 € pro Person

Änderungen vorbehalten!

Büffet 2

Vorspeisen

**Kölner Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, Schweinebraten
Roastbeef rosa gebraten
Kasselerrücken mit Essiggemüse**

Heringssalat „Hausfrauenart“

**Wurstsalat, Krautsalat und Kartoffelsalat
Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing**

Warme Gerichte

**Gefüllter Spießbraten mit Malzsauce
Putengeschnetzeltes mit frischen Steinchampignons
Gratinkartoffeln und hausgemachte Spätzle**

Dessert

**Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Schokoladencreme mit Vanillesauce
Gemischtes Käsebrett**

Gemischter Brotkorb mit Butter

Preis ab 20 Personen 32,60 € pro Person

Änderungen vorbehalten!

Büffet 3

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischcreme

Honigmelone mit Parmaschinken

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Hausgebratzer Lachs mit Sahnemeerrettich

**Shrimpscocktail mit Tomaten und Zucchiniwürfel
in weißem Balsamico mariniert**

Antipasti

**Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Oliven
und Paprika Mediterran eingelegt**

**Frische Blattsalate der Saison mit Rucola,
Joghurt- und Balsamicodressing**

Warme Gerichte

Ossobuco auf Wurzelgemüse

Lachsfilet auf Wokgemüse

Bandnudeln und Gnocchi mit Kirschtomaten

Dessert

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Panna cotta

Gemischtes Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Preis ab 20 Personen 38,20 € pro Person

Änderungen vorbehalten!

Büffet 4

Vorspeisen

Roastbeef rosa gebraten

Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Putenbrust mit exotischen Früchten

Schweinefiletmedaillons reich garniert

**Hausgebrateter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet**

Blattsalate der Saison mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Warme Gerichte

Gebratene Hähnchenbrust mit

Steinchampignons

Geschmorte Ochsenbacke

Gemüseplatte mit Saison Gemüse und Sauce Hollandaise

Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle

Dessert

Braunes und Weißes Schokoladenmousse

Gemischtes Käsebrett

Gemischter Brotkorb mit Butter

Preis ab 20 Personen 41,60 € pro Person

Änderungen vorbehalten!

Schnittchen / Fingerfood

2026

Gemischte Schnittchen auf Baguette mit
Abnahme Menge ab 5 Stück je Sorte

Räucherlachs, gebeizter Lachs geräuchertes Forellenfilet, Mozzarella, Brie, Käsecreme
Putenbrust, Entenbrust, Hähnchenbrust, Roastbeef, roher Schinken, Kasseler, Kottenwurst, Leberwurst,
Schweinefilet oder Schweinebraten

Schnittchen 2,50 € - 3,30 €
Mischpreis auf anfrage

Belegte halbe Brötchen
Aufschnitt, Braten, Schinken, Käse

halbes Brötchen 2,10 € - 2,80 €
Mischpreis auf anfrage

Pumpernickel mit
Kottenwurst, Brie oder Räucherlachs
je 0,85 €

Kottenbutter
(Kottenwurst auf ½ Scheibe Schwarzbrot mit Zwiebeln)
2,30 €/Stück

Gefüllte Weizentortillas mit
Räucherlachs 8,10 €/Stange geschnitten = 10 Portionen
Salsahack 7,40 €/Stange geschnitten = 10 Portionen
Putenbrust 6,80 €/Stange geschnitten = 10 Portionen
Vegetarisch 6,10 €/Stange geschnitten = 10 Portionen

Tomate-Mozzarellaspieße	1,60 €/Stück
Roastbeefröllchen	2,40 €/Stück
Bierbeißer	1,80 €/Stück
kleine Frikadellen (ca.30 Stück)	20,60 €/kg.
panierte mini Schnitzel (ca.30 Stück)	31,60 €/kg.
panierte mini Hähnchenschnitzel (ca.25 Stück)	31,80 €/kg.
Marinierter Garnelenspieß	4,90 €/Stück
Rohkoststicks mit Kräuter- und Paprikadipp	3,90 €/Portion

Obstplatte
(frisches Obst aufgeschnitten)
pro Pers. 4,90 €

weiteres Fingerfood auf Anfrage

Änderungen vorbehalten!

Kontaktdaten

Altes Landhaus
Restaurant Café
Flügel 3
51399 Burscheid
Tel. 02174 / 892125
Fax 02174 / 498228

www.altes-landhaus-online.de
Email: info@altes-landhaus-online.de

Ansprechpartner
Kerstin Weilbächer
Harald Weilbächer