

BUFFETMAPPE



Sehr geehrte Damen und Herren,

lassen Sie sich von den kulinarischen Köstlichkeiten im Restaurant „Residenz“ in einer angenehmen gemütlichen Atmosphäre verwöhnen. Hier finden Sie nationale- und internationale Gerichte aus marktfrischen Produkten.

Lassen Sie sich von unserem hervorragenden Service und der Qualität unserer Speisen und Getränke überzeugen. Genießen Sie ein paar entspannte Stunden mit Ihrem Geschäftspartner, Ihrer Familie oder mit Ihrem Partner.

Auch Ihre Veranstaltung ist bei uns in den richtigen Händen. Mit organisatorischem Know-how steht unseren Gästen ein professionelles Team bei der Planung und Durchführung von Seminaren, Tagungen und Familienfeiern mit Rat und Tat zur Seite.

Falls Sie den Umfang eines Buffets oder Menues ändern oder erweitern möchten, erstellen wir Ihnen auch gerne ein maßgeschneidertes Angebot – ein kurzer Anruf genügt.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Hotel Residenz Oberhausen



Hotel Residenz Oberhausen
Hermann – Albertz – Straße 69
46045 Oberhausen
Telefon : 0208 – 8208 350
Fax: 0208 – 8208 150

Email: info@residenz-oberhausen.de
Internet: www.residenz-oberhausen.de

BRUNCHBUFFET

Forellen aus dem Räucherofen
Matjesröllchen an Apfelscheiben
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillrahm

Westfälischer Knochenschinken mit Melone
Truthahnbrust mit kleinen Gemüsen garniert
Pfeffersalami und gekochter Hinterschinken

Gouda und Schweizer Käse mit Beeren und Trauben garniert
Französische Weichkäse vom Holzbrett



Verschiedene Landbrotsorten und Schwarzbrot
Knusprige Brötchenauswahl mit Mehrkorn, Müsli und Nußbrötchen
Schoko- und Buttercroissants

Diverse Eierspeisen nach Wahl frisch zubereitet
Röstspeck, gebratene Rostbratwürstchen und
gebackene englische Bohnen in Tomatensauce



Pilzkraftbrühe mit bunten Tortellinis
Naturell gebratener Nackenbraten mit Röstkartoffeln



Vollkornmüsli
Großer Obstkorb mit diversen frischen Früchten
Joghurt und Quarkspeisen
Rote Grütze mit Vanillecreme und Sahne

24,00 Euro pro Person

FINGER FOOD BUFFET „EUROPA“

Verschiedene Baguettetranchen belegt
mit hausgebeiztem Lachs und Senfdillrahm
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
Geräuchertem, saftigem Kassler
Würziger italienischer Edelsalami
Emmentaler und Gouda



Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Gefüllte Gurken á la Gazpacho
Gemügesticks mit Dips
Große Blattsalatauswahl mit diversen Dressings



Italienische Gemüsesuppe



Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Französischer Zwiebelkuchen

Kleine Partyschnitzel
Knuspergarnelen im Blätterteigmantel gebacken mit Paprikasauce

Mini-Pizza reich garniert
Gefüllte Champignonsköpfe



Frischer Obstsalat

14,00 Euro pro Person

FINGER FOOD BUFFET „AMERIKA“

Verschiedene Wrapes gefüllt mit Blattsalaten,
Tomaten und Mozzarella
Putenbruststreifen und Honigsenfauce
Shrimps und Cocktailsauce
Lachs und Senfdillrahm



Warme Nachos mit Salsa Dip und Guacamole
½ Maiskolben mit Butter
Zwiebelringe im Bierteig mit Remouladensauce
Mozzarella Sticks



Spicy Chicken Wings mit Barbecue-Sauce
Meatballs mit Pfeffersauce
Chili con Carne mit Knoblauchbrot



Blaubeer Muffins

16,00 Euro pro Person

RUSTIKALES BUFFET

Heringsfilets in Dillrahm
Forelle und Schillerlocken an einem Sprossensalat
Makrelen aus dem Räucherofen mit Pfeffer, Paprika und Zwiebeln

Kleine Frikadellen und Schnitzel
Griebenschmalz auf Graubrot
Schlachtplatte mit Fleischwurst, Leberwurst, Blut- und Mettwurst
Schinkentaschen mit Spargel



Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Perlzwiebeln
Nudelsalat mit Erbsen und Spargel
Krautsalat
Salat von Hähnchenbrust mit süß-saurem Dip



Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben



Schweinenackenbraten in Rahmsauce
Ungarischer Goulasch
mit buntem Gemüse und Bandnudeln



Griesflammerie an Vanillesauce
Rote Grütze mit Sahne

21,00 Euro pro Person

OKTOBERFEST BUFFET

Wies'n Brezel, Kümmelbrot, frischer Meerrettich und gesalzene Butter
Geräucherte Bodenseefelchen an schwarzen Rettich
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende mariniert in Balsamico-Essig,
dazu Pfeffer-Schmand
Tafelspitzülze mit Ei und Tomate garniert



Bayrischer Wurstsalat in Essig und Öl mit blauen Zwiebeln,
Schnittlauch und Gurke
Weißwürste mit Bayrischem Honig-Senf
Kartoffelsalat mit gerösteten Speckkrumen und Krautsalat mit Kümmel,
Gärtnersalat und Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing



Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch
Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blattpetersilie



Magere Schweinshax'n vom Grill mit Krusperl
und geriebenem Kartoffelknödel
Schweinswürstel mit Sauerkraut
Bayrische Mastentenbrust rosa gebraten mit Burgundersoße
frisches Wies'n Hendl in Butter gegrillt
Schweinebraten mit Krusperl und dunkler Soße



Obatzer garniert mit blauen Zwiebeln
Käse Brett reich garniert mit Radieserl und Käsegebäck
Dampfnudel mit Honigkruste und Rum-Vanillesoße
Marmorierte Bayrisch Creme umlegt mit Waldbeeren und frischer Minze
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

32,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 1

Scampis im Tempurateig auf Kiwischeiben
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce
Forelle und Sprotten mit Zucchini,
Auberginen und Kirschtomaten garniert

Putenmedaillons auf Ananas mit Pfirsich garniert
Westfälischer Knochenschinken mit Melone
Gegrilltes mediterranes Gemüse



Italienische Minestrone



Tomaten und Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto
Chefsalat mit Hähnchenbrustfilets,
Paprikaringen, Käse, Zwiebeln und Tomaten



Lachsmedaillon in Kräutersahne mit Basmatireis und Broccoli
Piccata Milanese mit Capellini und gebackenem Blumenkohl



Cappuccinocreme auf Moccasauce
Melonensalat mit Portwein
Topfenpalatschinken mit warmen Beerenragout

26,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 2

Cocktail von Grönlandcrevetten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
Heringsfilet in Hausfrauendip
Ganzer Irischer Wildlachs

Schweinerücken mit Pilzen gefüllt an Bohnensalat
Marinierte und geräucherte Rinderfilets in Pestovinaigrette
Pikant marinierte Hähnchenschenkel



Spinat-Knoblauchcremesüppchen



Tortellinisalat mit Waldpilzen und Speck
Apfel-Lauchsalat
Gemüse-Reissalat mit Safran



Tranche vom Norwegerlachs, pochiert mit Gemüsestreifen,
Blattspinat und Kräuterkartoffeln

Putenbruststreifen in Pommery-Senfsauce mit
hausgemachten Spätzle und knackigem Gemüse

Wiener Schnitzel mit jungen Kartoffeln in der Schale gebraten



Apfelstrudel in Zimtsauce
Vanillecreme mit Erdbeeren

28,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 3

Große Räucherfischauswahl
Aal, Forelle und Pfeffermakrele mit diversen Dips
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
Cocktail von Büsumer Krabben
mit gehacktem Ei und kleinen Zwiebeln

Poulardenschenkel mit Früchten garniert
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen



Wildkraftbrühe mit Celestine



Geflügelsalat mit Ananas
Waldorfsalat mit Walnüssen
Salat von Zucchini mit Shrimps
Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings



Zanderfilet mit Schalotten, Rieslingsahne, Blattspinat und Reis

Schottische Hochrippe tranchiert mit einer Pinot Noir Sauce
und gratinierte Sahnekartoffeln



Käseauswahl vom Brett

Nougatcreme mit Orangensalat
Tropische Früchteauswahl
Mocca-Sherrycreme im Crepesmantel

33,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 4

Verschiedene Fischcanapées belegt mit
Lachs, Forelle, Shrimps und Hummerkrabben
Edelfischterrinen mit kleinen Krebsen
Shrimpscocktail mit Ananas und Eisbergsalat

Gefüllter Kalbsrücken mit Gemüsebukett
Roastbeefröllchen mit Gurke und Remoulade gefüllt
Zartes Filet vom Lamm auf einem Salat von grünen Bohnen
gefüllte Poulardenbrust auf Ananasscheiben



Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Shrimps



Rindfleischsalat mit Paprikastreifen und Zwiebeln
Tortellinis mit Meeresfrüchten und Cocktailsauce
Große Salatauswahl mit diversen Dressings



Medaillons von der Lotte mit gelber und
roter Paprikasauce und gemischtem Reis

Rückenbraten in Schweizer Pfeffersauce,
Broccoli und Blumenkohl im Kartoffelrand

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit
hausgemachten Spätzle und Erbsen-Mais Gemüse



Großes Dessertbuffet
verschiedene Cremes mit Früchten reich garniert,
verziert mit diversen Schokoladenornamenten

37,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 5

Cocktail von Büsumer Krabben mit Ei und Zwiebelchen in einer Vinaigrette
Ganzer pochierter Silberlachs
mit Gurkenschuppen auf einem Wurzelgemüsebeet
Geräucherte Forellenmoussetorte mit grünem Spargel

Wildpastete mit Sauce Cumberland
Geräucherte Barbarie-Entenbrustscheiben
auf Orangen mit Zwiebelkonfitüre
Carpaccio mit Balsamicodressing
Kasseler Rücken mit Mixed Pickles



Tomatensuppe "King Edward" pfeffrig mit Gin flambiert
Aufgeschäumte Hummercremesuppe



Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen garniert
Geflügelsalat mit kleinen Früchten
Diverse Blattsalate mit einer Auswahl verschiedener Dressings



Seeteufelscheiben im Wurzelsahnesud mit gemischtem Reis

Roastbeef rosa gebraten am Buffet tranchiert
mit Speckböhnchen und Cremekartoffeln



Internationale Käsesorten auf einem Holzbrett
Brie, Rondeau und Walnußkäse

Eisbombe im Feuerzauber mit Trockeneisnebel serviert
mit einem Früchtespiegel und seinen Saucen

39,00 Euro pro Person

BUFFETVORSCHLAG 6

Hummerkutsche mit gebratenen King Prawns garniert
Fine de Claire Austern mit Chesterbrot
Geräucherter Ostseeblankaal
Terrine von Edelfischen im Seezungenkleid
Gefüllter Babysteinbutt

Honigmelone mit Parmaschinken und rosa Pfeffer
Lammrücken mit provencalischer Sauce auf Kaiserschoten
Perlhuhnterriner mit Preiselbeerkonfitüre
Pastete vom Wildgeflügel mit Sauce Cumberland
Frischlingsmedallions mit Trüffelcreme
Fasanenbrust aus unserem Räucherofen



Weißer Zwiebelnuppe mit Schwarzbrotcroutons
Rahmsuppe von Krustentieren mit Langustenklößchen



Erlasene Blattsalate mit einer Dressingauswahl
Scampi-Muschel-Ragout Fin
Salat von Waldpilzen
Kalbfleischsalat mit kleinen Gemüsen



Fischlasagne von Merlan mit Meeresfrüchten

Kalbsfiletbraten in weißer Pfeffersauce
mit feinen Saisongemüsen und kleinen Röstis

Filetspitzen in Sherrysauce mit grünen Nudeln



Französische Weich-, Frisch-, und Blauschimmelkäsesorten
Baguettes - Nußbrötchen, Käsestangen und Buttertrauben

Walnußcreme auf Marzipan-Mandelsauce
Dialog von weißer und brauner Mousse
mit frischen Früchten umlegt und Cassiseis

49,00 Euro pro Person

Geschäftsbedingungen für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Konferenz- und Banketträumen des Hotels sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Sie gelten entsprechend auch für die Reservierung von Hotelzimmern.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er dem Hotel gegenüber mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.
3. Reservierungen von Bankett- und Konferenzräumen werden mit der Annahme durch das Hotel bindend. Optionsdaten sind sowohl für den Veranstalter als auch für das Hotel bindend. Das Hotel behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Option die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu vermieten.
4. Um- bzw. Abbestellungen können bis 4 Wochen vor dem Termin kostenlos erfolgen. Danach gelten folgende Fristen und Gebühren:
28 – 15 Tage vor Anreise =
20 % des entgangenen Umsatzes
14 – 08 Tage vor Anreise =
50 % des entgangenen Umsatzes
07 - 0 Tage vor Anreise =
80 % des entgangenen Umsatzes
5. Der Auftraggeber hat dem Hotel die garantierte Anzahl der Teilnehmer an einer Bankett-, Konferenz- oder sonstigen Veranstaltung spätestens 2 Tage vor dem Termin mitzuteilen. Ansonsten wird die ursprünglich bestellte Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Tatsächlich entstehende Abweichungen nach unten können nach diesem Termin nicht mehr berücksichtigt werden. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Teilnehmerzahl werden bis zu max. 5 % vom Hotel akzeptiert, das insoweit einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung gewährleistet. Über weitergehende Überschreitungen der Teilnehmer bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel. Bei Überschreitung wird für die Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrundegelegt.
6. Ein vereinbarter Mindestumsatz an Speisen und Getränken, der auf einer gemeinsamen Rechnung erfasst wird, kann nicht mit einem eventuellen Zimmerumsatz verrechnet werden.
7. Der Veranstalter haftet dem Hotel gegenüber für die Bezahlung etwaiger von den Teilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.
8. Für Beschädigung oder Verlust an der Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von eingebrachten Gegenständen ist ohne Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen im Rahmen von Konferenz- oder Bankettveranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Auftraggeber verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde der Stadt Oberhausen, der Abteilung Brandschutz, in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss nach der Veranstaltung ordnungsgemäß entfernt und sollte binnen 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden.
9. Eine etwaige notwendige Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Auftraggeber. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene Gegenstände.
10. Sollten Störungen oder Defekte an den vom Hotel zu Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen auftreten, so wird das Hotel, soweit möglich, sofort für Abhilfe sorgen. Eine Zurückhaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht hergeleitet werden.
11. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht gestattet.
12. Im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik u.a.) behält sich das Hotel das Recht vor, den Auftrag zu stornieren.
13. Die Rechnungen des Hotel sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
14. Bei Berechnung der Fristen wird der Tag des Einganges einer schriftlichen Stornierung beim Hotel nicht mitgerechnet.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Seiten ist Oberhausen.
16. Abweichende Vereinbarungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.