

SEIT 2017
DOCK N°8
CAFÉ RESTAURANT GENUSS-SHOP

SEIT  2017

DOCK N°8

CAFÉ RESTAURANT GENUSS-SHOP

Die DOCK N°8-Crew
freut sich auf Sie!

Buffets.
Menüs.
Catering.



SEIT 2017
DOCK N°8
CAFÉ RESTAURANT GENUSS-SHOP

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Damit ihre Feierlichkeit in unserem Haus für Sie und uns zu einem vollen Erfolg wird und Sie gerne immer wieder an diesen Tag zurückdenken, möchten wir Ihnen gerne dabei helfen, ein Menü oder ein Buffet, zu planen. Sollten Sie Wünsche haben, die Sie hier nicht finden können, dann kontaktieren Sie uns bitte umgehend.

Alle Preise verstehen sich als Inklusivpreise.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern werden. Um Ihnen die Planung zu erleichtern und die Absprache angenehm kurz zu halten, haben wir einige Positionen zusammengestellt, die wir dann zum Absprachetermin mit Ihnen gemeinsam erarbeiten.

Bis zum vereinbarten Termin der Besprechung Ihrer Veranstaltung sollten Sie sich folgende Punkte bitte überlegen!

- Wie viele Erwachsene, wie viele Kinder zwischen 6 und 12 Jahren? (angepasste Speisenberechnung) werden anwesend sein?

Etwaige Korrekturen der Teilnehmerzahl benötigen wir bis spätestens drei Tage vor dem Veranstaltungstermin bestätigt. Lesen Sie hierzu bitte unsere Stornobedingungen auf dem Veranstaltungsvertrag. Unsere AGB sind auch online einsehbar.

- Eine Reduzierung können wir danach preislich nicht mehr berücksichtigen.

**- Wie soll der Anlass text für die Menü-, Büffetkarte und des Aushangs sein?
Zum Beispiel: „50. Geburtstag von Max“**

- Für welche Uhrzeit haben Sie Ihre Gäste eingeladen?

Sie sehen, es gilt an vieles zu denken. Aber wir helfen Ihnen gerne.

Unsere Buffet-Klassiker

DOCK N°8 classic

Genießen Sie ein klassisches Buffet mit allem was Sie für den Genuss und eine schöne Veranstaltung benötigen!

Hier ein Beispielbuffet:

Vorspeisen:

Hausgemachte Antipasti, feine Salate, hausgemachte Dips, Frikadellen auf Kartoffelsalat, frisches Baguette

Hauptgang:

Saftiges Rinderragout mit fluffigem Basmatireis und knackigem Gemüse

Rotbarsch provenzalisch auf Fenchel-Tomatengemüse und kleinen Kartoffeln

Dessert:

Schoko-Mousse, Zitronengrascrème, Cheesecake

Ab 10 Personen p.P. 19,00 €



DOCK N°8 premium

Darf es etwas mehr sein? Das DOCK N°8 premium Buffet bietet feine, kleine Speisen welche den kleinen, feinen Unterschied machen.

Hier ein Beispielbuffet:

Vorspeisen:

Hausgemachte Antipasti, Pollo Tonnato, Gazpacho, feine Salate, hausgemachte Dips, Frikadellen auf Kartoffelsalat, frisches Baguette

Hauptgang:

Saftiges Rinderragout mit fluffigem Basmatireis und knackigem Gemüse

Rotbarsch provenzalisch auf Fenchel-Tomatengemüse und kleinen Kartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust auf buntem Gemüse und feiner Pasta.

Dessert:

Schoko-Mousse, Zitronengrascrème, Cheesecake, feines Obst

Ab 10 Personen p.P. 24,90 €



DOCK N°8 deluxe

Unser DOCK N°8 deluxe Buffet ist perfekt für einen besonderen Anlass, wie eine Hochzeit oder andere außergewöhnliche Festlichkeiten!

Genießen Sie unsere handgemachten Speisen im vollen Umfang.

Hier ein Beispielbuffet:

Vorspeisen:

Hausgemachte Antipasti, Pollo Tonnato, Gazpacho, feine Salate, libanesischer Landhaussalat, hausgemachte Dips, Frikadellen auf Kartoffelsalat, hausgebeizter Lachs mit Graupensalat im Weckglas, frisches Baguette

Hauptgang:

Saftiges Rinderragout mit fluffigem Basmatireis und knackigem Gemüse

Premium Kabeljau auf gegrilltem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust auf buntem Gemüse und feiner Pasta.

Dessert:

Schoko-Mousse, Zitronengrascrème, Cheesecake, feines Obst, Norder Cheesecake, ``Broken Brownie``

Ab 10 Personen p.P. 29,90 €

DOCK N°8 Snack-Bufferet

Unser Snack Buffet bietet sich für lockere Veranstaltungen an, wie ein Empfang oder eine Präsentation. Wir servieren kleine stilvolle Häppchen am Spieß oder zum Beispiel im Shot-Glas.

Hier ein **Beispielbuffet**:

Pollo Tonnato, Antipasti, Meatballs auf Tomatensugo, Landhaussalat, Sandwiches, Räucherfisch, Salate, Tomate-Mozzarella, handgemachte DOCKN°8 Burger Melonenkaltschale, Mini-Burger
ab 12 Personen. p.P. 15,90

DOCK N°8 Genuss-Frühstücks-Bufferet

Bei unserem Frühstücksbuffet bedienen Sie sich an unserem Frühstücksbuffet ab 10:00 Uhr. Hier gibt es Brötchen und Brote von der Bäckerei Grünhoff, Aufschnitt von Wurst, Schinken und Käse, Lachs, Marmeladen und Konfitüren, Nutella, Früchte, Gemüse, Säfte, Kaffee und Tee. Rührei und Bacon.

14,90 € pro Person

DOCK N°8 Brunch ab 12 Personen

Bei unserem Brunch bedienen Sie sich an unserem Frühstücksbuffet ab 10:30 Uhr. Dort gibt es Brötchen und Brote von der Bäckerei Grünhoff, Aufschnitt von Wurst, Schinken und Käse, Lachs, Marmeladen und Konfitüren, Nutella, Früchte, Gemüse, Säfte, Kaffee und Tee. Rührei und Bacon.

Ab ca 12:00 gibt es dann für Sie den warmen Speisenteil. Hier erwartet Sie eine bunte Mischung aus südländischen Speisen und Leckereien aus der Region. Dazu eine Suppe nach Ihrer Wahl, gerne saisonal.

Grundpreis 21,90 € pro Person

Menü-Beispiele

„Zeit zu zweit“

hausgebeizter Lachs, mit knackigem Salat und Honig-Senf-Majo

rote Linsenschaumsuppe

Premium Kabeljau, karamelisiertes Honig-Fenchelgemüse,
Rieslingschaum, kleine Kartoffelwürfel

oder

Saltimbocca vom Kalb, Rosmarin-Jus, tomatisiertes Gemüse, Pesto-
Kartoffeln

Panna Cotta

39,90 € pro Person, inkl. Aperitif



„Hochzeitsmenü“

Hochzeitssuppe

Premium Rotbarschfilet, karamelisiertes Honig-Fenchelgemüse,
Rieslingschaum, kleine Kartoffelwürfel

oder

Saltimbocca vom Landschwein, Rosmarin-Jus, tomatisiertes Gemüse,
Pesto-Kartoffeln

Dessertauswahl

23,90 € p. Pers.

Business-Lunch

Gelbe Linsencurrysuppe mit Garnelenspieß

Gebratene Hähnchenbrust auf Ratatoillu mit Polenta

Rote Grütze im Weckglas mit Vanillesauce und Crumble

19,00 € p. Pers.

Deluxe

Carpaccio vom Rind mit Chillimayoniase, Parmesanspähne, Rauke und frischen Champignons

Edle Fischsuppe mit Nordsee-Fischfilets, einem Klecks hausgemachter Aioli und geröstetem Hausbrot

Sorbet vom grünen Matcha-Tee in Norder Sekt

Zander mit knuspriger Haut auf Limettenrisotto mit rote Beete-Chips und Hummerschaum

180 gr Rindefilet Rossini mit Foie Gras, Muskateller-Gelee, Barolo-Jús, glasierten Vichy-Möhren und getrüffeltem Crispy-Brioche

Mousse au chocolate von belgischer Schokolade mit frischen exotischen Früchten und Tonkabohnen-Vanillesauce

Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Nussmix

Espresso

79,00€ p. Pers. ohne Weinbegleitung

119,00 € p. Pers. mit Weinbegleitung

Tagungs-Pakete

Paket „Mediterran“

Zweierlei Pasta mit feinen Saucen, Tomaten mit Mozzarella, Italienischer Salat, Blattsalat mit Haus-Dressing, Brotkorb mit Butter, Oliventapenade und hausgemachte Anti-Pasti.

Panna Cotta

p.P. 14,90 €

mit Frühstücksbuffet* wie genannt 22,90 €

mit Nachmittags-Snack 25,90 €

Paket „Schnitzel-Jagd“

Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit zwei feinen Saucen, Röstitaler oder Schwenkkartoffeln, Kartoffel- oder Nudelsalat, Blattsalat mit Haus-Dressing, marinierter Rohkostsalat, Brotkorb mit Butter. Mousse au chocolate.

p.P. 17,90 €

mit Frühstücksbuffet* wie genannt 24,90 €

mit Nachmittags-Snack 27,90 €

Paket „Oriental“

Libanesisches Rinderragout, CouCous-Salat, Landhaus Salat, gebackene Falafeln mit Minzdipp, Brotkorb mit Butter, Oliventapenade und Humus. Danach Joghurt mit Früchten und karamellisierten Nüssen.

p.P. 17,90 €

mit Frühstücksbuffet* wie genannt 24,90 €

mit Nachmittags-Snack 28,90 €

Paket „Asia“

Asiatisch Bratnudeln mit Gemüse und Hähnchen, Blattsalat mit
Dressing, Chilli Dipp

p.P. 11,90 €

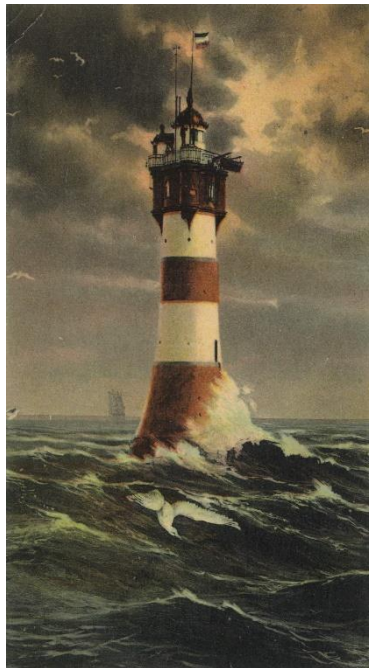
dazu gebackene kleine Frühlingsrollen, Erdnuss-Glasnudel-Salat und
Fruchtcocktail mit Litschis

p.P. 15,90 €

mit Frühstücksbuffet* wie genannt 22,90 €

mit Nachmittags-Snack 25,90 €

*ohne Lachs



Schnittchen

Pro Person 3 Schnittchen
mit gemischtem Belag aus
hochwertigem Käse, Schinken, Aufschnitt
7,50 € p. Pers.

Krabben, Lachs, Forelle und mehr gegen tagesaktuellen Aufpreis
möglich

FingerFood

Pro Person 3 Teile aus kreativ gemischtem FingerFood (mindestens 30
Teile)

Wählen Sie aus...	p. St.
- Garnelen im Kartoffelmantel mit Aioli	2,50 €
- Falafeln mit Minzdipp	2,00 €
- Badischer Kartoffelsalat	1,50 €
- Norder Cheezecake	2,00 €
- Tomaten-Mozzarella Spieße	1,50 €
- Hähnchenspieße mit Saté	2,00 €
- Asiatischer Glasnudelsalat	1,50 €
- Hausgebeizter Lachs auf Röstbrot	2,50 €
- Mediterranes Röstbrot	1,50 €
- Apfel-Lachstatar	3,00 €
-Gehobelter Parmesan mit Rucola	2,00 €
- Mozzarella auf Basilikumtomate	2,00 €
- Frischkäse Terrine mit Kräutern	2,00 €
- Matjes auf Pumpernickel	2,50 €

- Apfel-Lachstatar	3,00 €
- Rauchlachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €
- Scampi mit Mango	3,50 €
- Roastbeef mit Olive	2,50 €
- DOCK N° 8 Schinken	2,00 €
- Poulardenroulade	2,50 €
- Datteln im Speckmantel	1,50 €
- Kleine Frühlingsrolle	1,80 €
- Quiche	2,00 €

Falls es länger wird:

- Käse mit Tomaten, Gurken und Brot	7,00 € p. Port.
- Mitternachtssuppe mit Brot	4,50 € p. Port.
- Rostbratwürstchen oder kleine Schnitzel mit Brot und Senf	3,00 € p. Port.
- Kleine Wurstbrötchen mit Worcestersauce	3,00 € Stück
- Currywurst mit Brot	4,00 € p. Port.
- Pralinen und Feingebäck	3,00 € p. Pers.

Catering Anfahrt

Pauschale für den Altkreis Norden 9,00 €
dann 0,30€ pro Kilometer

Raummiete ohne Verzehr "Oberdeck" 18,00 € pro Std.

Flying Buffet

Wie wäre es mit einem Flying Dinner um ein wenig Bewegung in die ganze Sache zu bringen?! Oder ein Empfang der besonderen Art?

Gehobelter Parmesan auf Rucola Salat
Büffel Mozzarella mit eingelegten Tomaten
Salat mit Bio Salami
Schinken mit Feigen oder Melone
Eingelegt Oliven
Blätterteigkissen mit Gemüse der Saison
Aprikose in DOCK N°8 Schinken eingefasst
Garnelensalat
Brickteigsäckchen mit Gemüse
Lasagne mit Fisch oder Fleisch
Roastbeef- Röllchen
Mini-Crème Brulée
Schoki Früchte

Als Buffet 25,00 € p. Person
einzeln pro Stück 1,90 €



Pauschalen

Kaffee und/oder Tee satt und ein Stück Kuchen
pro Person 8,50 €

Kaffee und/oder Tee satt und ein Stück Torte oder
Teekuchen pro Person 9,50 €

Kaffee und/oder Tee satt mit Keksen 7,50 €

Diese Angebote gelten ab mindestens 6 Personen.
Jedes weitere Stück Torte oder Kuchen wird nach Verzehr
abgerechnet.

Thermoskanne Kaffee 9,00 €

Korkgeld für mitgebrachte Torten und Kuchen
inklusive Serviette, Teller, Kuchengabel und Kuchenmesser
2,00 € p. Pers.



Getränkepauschalen bei Gesellschaften

Premium

Aperitif

Norder Sekt, Orangensaft

Weine

(Empfehlung des Hauses, je nach Gästewunsch lieblich /trocken)
Weißwein, Roséwein, Rotwein)

Biere

König Pilsener vom Fass
alkoholfreies König Pilsener

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Apfel- Orangensaft, Apfelschorle, Afri-Cola und Fanta

Digestife

Corvit, Berentzen rot und grün, Jägermeister, Fürst Bismarck, Jim
Beam, Weinbrand, Wodka

Heißgetränke zu Mitternacht

Kaffee

Preis p.Pers. 6 Stunden 29,00 €

Preis p. Pers. 8 Stunden 35,00 €

Deluxe

Aperitif

Norder Sekt, Campari Orange, König Pilsener

Weine

(Empfehlung des Hauses, je nach Gästewunsch lieblich /trocken)
Weißwein, Roséwein, Rotwein)

Biere

König Pilsener vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Biere

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Apfel- Orangensaft, Apfelschorle, Afri- Cola und Fanta, Schweppes
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Digestife

Corvit, Berentzen rot und grün, Jägermeister, Fürst Bismarck, Fernet
Branca, Jim Beam, Havanna 3 anos, Birnen- und Himbeergeist,
Weinbrand, Wodka

Heißgetränke zu Mitternacht

Kaffee

Preis p. Per. 6 Stunden 34,00 €

Preis p. Per. 8 Stunden 39,00 €

Zusatzleistungen

Um Ihre Veranstaltung perfekt zu machen, bieten wir zusätzliche Leistungen an!

Sektempfang mit Norder Sekt 4,10 € pro Glas
21,00 € pro 0,75 l Fl.

Köpi-Empfang in stilvollen KöPi 0,1 l Gläsern 2,00 € pro Glas

Blumenschmuck, Preis nach Aufwand
in Zusammenarbeit mit Blumen Theo

Kuchen Preis nach Aufwand

Torten Preis nach Aufwand

Dekoration Preis nach Aufwand

Traurednerin Monika Pfeiffer Preis nach Absprache
015114470628

Vielen Dank. Bei Fragen rufen Sie einfach an!

Ihre Ansprechpartner sind:

**Maike May
Torsten Ideus
Jasmin Mendes
Matthias Brake
Patrik Weber**

**04931-168994
Ihre DOCK N°8 Crew**

