

KAISER's Partyhaus

Raum für Erlebnisse

- stilvolle Hochzeiten
- gemütliche Familienfeste
- feierliche Taufen
- professionelle Seminare
- ausgelassene Betriebsfeiern
- Events



gültig ab 2019



Kaiser's Partyhaus

... bietet für zahlreiche Anlässe die passenden Räumlichkeiten.

Ob Geburtstage, Hochzeiten, Kommunion oder Konfirmation, Betriebsfeiern, Tagungen oder kulturelle Veranstaltungen – durch die flexible Raumeinteilung ist unser Partyhaus sowohl für kleinere als auch große Veranstaltungen von 30 bis 95 Personen genau das Richtige.

Die Räume im ehemaligen Adler Gasthaus sind von Grund auf renoviert und erstrahlen in modernem Ambiente. Der Bereich vor unserem Partyhaus eignet sich optimal für Sektempfänge - selbstverständlich mit Stehtischen, Sonnenschirmen und was Ihr Dekoherz sonst noch wünscht. Unser kleiner Außenbereich, den man durch den Hinterausgang erreicht, lässt sich gut für Kinder nutzen. Tischwäsche und Kühlmöglichkeiten sind genauso vorhanden wie Sanitäranlagen.

Sie möchten Ihr eigenes Fest gemeinsam mit ihren Gästen genießen und nicht tagelang vorher und danach in der Küche stehen, dann ist Kaiser Partyhaus mit seinem Partyservice-Team die richtige Adresse für Sie. Blättern Sie in Ruhe unseren Katalog durch und lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren! Gerne stellen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch Ihr Wunsch-Menü zusammen.

Sie planen Ihren großen Tag?

Dann ist unsere Hochzeitspauschale vielleicht genau das Richtige für Sie!



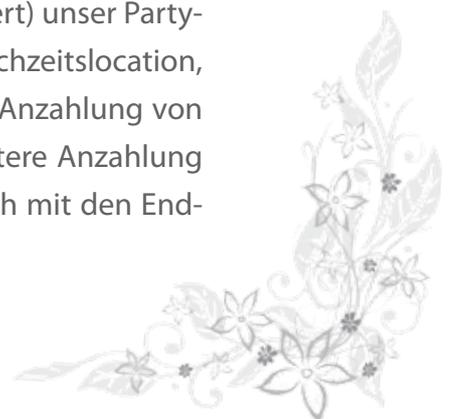


Hochzeiten im Partyhaus

Unser Partyhaus hat schon viele Hochzeiten zu einem der schönsten Tage der Welt gemacht - und doch ist und bleibt es ein Geheimtipp. Unsere charmante Location ist perfekt für Gesellschaften bis zu 90 Gästen. Da wir die Räumlichkeiten individuell abtrennen können, ist eine Tanzfläche bzw. ein Spielbereich für Kinder möglich. Unser geschätzter Service geht über das Menü und die Räumlichkeiten hinaus, deshalb sind wir Ihnen auf Wunsch auch bei der Wahl der Blumen, der Musik, der Kinderanimation usw. behilflich.

Gerne vereinbaren wir einen Termin für ein persönliches Gespräch, um einander kennenzulernen, denn schließlich muss ja auch die Chemie stimmen! Bei dieser Gelegenheit können Sie sich dann in aller Ruhe einen ersten Eindruck unseres charmanten Partyhauses verschaffen.

Danach werden Sie das Gesehene auf sich wirken lassen, deshalb reservieren wir Ihnen (sofern keine weitere Anfrage für denselben Termin existiert) unser Partyhaus unverbindlich für 2 Wochen. Wird unser Partyhaus Ihre Hochzeitslocation, machen wir Ihren Hochzeitstermin fest. Hierbei wird eine erste Anzahlung von 250,00 € fällig. Vier Wochen vor der Hochzeit ist dann eine weitere Anzahlung von 500,00 € zu leisten. Diese Beträge werden selbstverständlich mit den Endkosten verrechnet.



Hochzeiten im Rundum-Sorglos-Paket

ab 83,00 € pro Person (auf Basis des Partybuffets)

Da bei einem großen Fest auch immer die Kosten im Auge behalten werden wollen, finden Sie hier ein Beispiel unseres *Rundum-Sorglos-Paketes*. Selbstverständlich sind die einzelnen Menüsbestandteile variabel. Unsere Pauschale gilt für neun Stunden. Unten stehend finden Sie ein Beispiel, wie Ihre Feier gestaltet sein könnte:

Möglicher Ablauf

16:00 Uhr Sektempfang mit Jägle-Secco, Kaffee und Softdrinks

alternativ auch als Kuchenbuffet möglich

18:00 Uhr Vorspeise als Salatbuffet

19:00 Uhr Hochzeitsbuffet

23:00 Uhr Dessertbuffet und Hochzeitstorte

1:00 Uhr Ende Servicepauschale, ab jetzt berechnen wir 100,00 € pro Stunde inkl. Getränke

Getränkepauschale von Beginn ab: Zwei Sorten Wein, Bier, Radler, alkoholfreies Bier, Softdrinks, Sekt, zusätzlich ist gegen einen geringen Aufpreis auch Lieblingsgetränk der Braut und des Bräutigams möglich

Außerdem in der Pauschale enthalten sind

- Sektempfang (inkl. Sonnenschirme und Stehtische bei schönem Wetter)
- festlich eingedeckte Tische inklusive hochwertige Stoffservietten
- Menükarten
- Umsetzung Ihres Tischplans
- Stromnutzung für DJ / Musiker

Bitte beachten Sie, dass die Preise je nach Wahl des Menüs variieren können.





Seminare und Betriebsfeiern

Eignet sich Kaiser's Partyhaus eigentlich auch als Location für Betriebsfeiern? Na klar, aber nur wenn Sie auf der Suche nach einer charmanten, stilvollen und gemütlichen Location sind! Bei uns sind Sie und Ihre Belegschaft ganz unter sich. Auf unserer portablen Leinwand kann dann auch gerne das ein oder andere Foto vom letzten Betriebsausflug gezeigt werden. Auch hier sind die Nutzungsmöglichkeiten flexibel.

Kostenloses WLAN, Flipchart, Leinwand, individuelle Bestuhlung, Privatsphäre sind nur einige Punkte die für Kaiser's Partyhaus als Seminarraum sprechen. Auch kommt uns die flexible Aufteilung der Räumlichkeiten zu Gute. Toiletten sind selbstverständlich auch vorhanden. Während des Seminars reichen wir Softdrinks und Kaffee. Während der Pausen, können sich die Seminarteilnehmer bei kleinen Snacks stärken. Gerne können Sie auch von unserem täglich wechselnden Mittagstisch profitieren.





Unsere Buffets im Überblick





Party-Bufferet

Fisch

- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Variationen von geräuchertem Lachs, Makrelenfilet

Spezialitäten

- verschiedene edle rohe und gekochte Schinkenvariationen
- diverse kalte Braten
- Putenmedaillons mit Dipp, Partyfrikadellen

Salate

- kleines, saisonales Salatbuffet mit frischen Salaten

Warmteil (wählen Sie 2-3 warme Hauptgerichte)

- kleine panierte Schnitzel
- Schweinehals auch gefüllt
- gegrillte Hähnchenteil
- Rinderschmorbraten mit Röstzwiebeln
- feine Bandnudeln, Kartoffelgratin
- frisches Marktgemüse

Käse

- leckere Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration
- reichhaltiger Brot bzw. Brötchenkorb
-

Dessert

- fruchtig frischer Obstsalat und Schlagsahne
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person 39,00 Euro



Toskana Buffet

Spezialitäten

- Parmaschinken mit Melone
- Coppa und Salami Spianata
- Antipasti z.B. Oliven und Gemüse in Pesto mariniert
- Vitello tonato – zarter Kalbsbraten in Thunfischsoße

Salate

- Toskana Salat – Salatgurke, Lauch, Radieschen und Kidneybohnen in Sauerrahmcreme
- Karottensalat mit Zucchini und Pinienkernen
- Spaghetti Salat „Primavera“
- Salat Caprese - Tomaten -Mozzarella
- ital. Blattsalat mit Rucola und Parmesan

Warmteil (wählen Sie 2-3 warme Hauptgerichte)

- Lasagne nach Art des Hauses
- Italienische Schweinefleischnudelpfanne „Palermo“ mit Farfalle Nudeln und gebratenem Schweinefleisch in aromatischem Tomaten-Zucchini Sugo
- Schweinefiletmedaillons in Zucchini mantel mit Schafskäse überbacken
- Saltimbocca von der Pute mit rohem Schinken und Salbeiblättern gefüllt
- Medium gebratene Rindersteaks „Florenz“
- Lammbraten aus der Keule mit Rosmarinsoße
- als Beilagen Fettuccini, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Nachtisch

- Käsevariationen, Tiramisu, fruchtig frischer Obstsalat, Panna Cotta
- Brot, Ciabatta und verschiedene Brötchen mit Butter

Preis pro Person 49,00 Euro .



Feinschmecker Buffet

Fisch

- Variationen von geräuchertem Lachs,
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- eingelegte Garnelen
- Makrelenfilets
- Krabbencocktail

Spezialitäten

- verschiedene rohe und gekochte Schinkenvariationen
- Straßburger Rieslingpastete mit Wildeinlage
- gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Cocktailsauce
- Roastbeef mit bunter Gemüsedekoration und Remoulade

Salate

- Saisonale Feinkost- oder / und Rohkostsalate nach Wunsch

Warmteil (wählen Sie 2-3 warme Hauptgerichte)

- feines gefülltes Schweinefilet im Schinkenspeckmantel,
- gefülltes Hähnchenbrüstchen
- Züricher Rahmgeschnezzeltes, zarter Rinderrollbraten,
- Spätzle oder Nudeln, Kartoffelgratin, bunte Gemüseplatte

Käse

- internationale Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration
- reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

Desserts

- Mousse au Chocolate mit Vanillesoße
- fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne
- hausgemachtes Panna Cotta im Glas

pro Person 49,00 Euro



Gourmet Buffet

ab 40 Pers.

Fisch

- Variationen von geräuchertem Lachs
- Fischterrinen
- Geräucherte Forelle
- eingelegte Garnelen
- Krabbencocktail mit Sahnemeerrettich

Spezialitäten

- Roastbeef rosa gebraten
- Schweinefilet im Blätterteigmantel
- Geflügelmedaillons mit Curry-Sahne-Dipp
- Straßburger Pastete mit Wildeinlage und Preiselbeersahne
- Parmaschinken mit Melone

Salate

- Saisonale Feinkost- oder / und Rohkostsalate nach Wunsch

Warmteil (wählen Sie 2 bis 3 warme Hauptgerichte)

- zartes Rinderfilet am Stück gebraten und frisch für Sie tranchiert
- Schweinefilet im Pfifferlingsmantel
- zarter Kalbsrücken schonend gegart
- gegrilltes Lachssteak an Rieslingsoße
- Fettuccini, Kroketten und Pommes
- Basmatireis und frisches Marktgemüse

Käse

- edle Käsesorten mit reichhaltigem Obstbukett
- reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

Desserts

- Schwarzwälder Kirschen im Glas
- Variationen von verschiedenen Mousse
- bunter exotisch saisonaler Obstsalat und frischer Schlagsahne
- hausgemachtes Sorbet der Saison

pro Person 54,00 Euro



Bayerisches Buffet

Salate

- hausgemachter Kartoffelsalat
- gemischter Blattsalat
- Weißkrautsalat
- Rindfleischsalat mit Karotten und Sellerie
- bayerischer Wurstsalat mit Bierwurst
- Rettichsalat
- Karottensalat

Warmteil (wählen Sie 2 bis 3 warme Hauptgerichte)

- Leberspätzlesuppe oder Grießklöschensuppe
- frisch gebackener Leberkäse
- Grillhäxle
- Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln
- Schweinebauchrolle gefüllt mit herzhafter Speck- Zwiebel-Füllung
- Krustenbraten an Bratensoße

Beilagen

- Käseplätzle, Semmelknödel, Maultaschen
- Rotkraut oder Sauerkraut

Käse

- Käseplatte mit bayerischen Käsevariationen
- reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

Desserts

- fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne
- Bayerisch Crème

pro Person 35,00 Euro



So könnte Ihr Menü aussehen



Menü 1

Vorspeise 4,30 €
Flädlesuppe in Terrinen auf den Tischen

Hauptgang als Buffet 18,90 €
gefüllter Schweinebraten an Rahmsoße
zarter Rinderschmorbraten an Burgundersoße
dazu feine Bandnudeln, Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse

Dessertteller 6,50 €
Mousse au Chocolat im Glas
Variationen von frischem Obst
Sahne und Hippen

29,70 €

Menü 2

Vorspeise 4,80 €
bunter Salatteller

Hauptgang als Buffet 20,50 €
Schweinefilet am Stück gebraten
gefülltes Hähnchenbrüstchen
dazu Rahmsoße, Spätzle, Kroketten und buntes Marktgemüse

Dessertbuffet 6,90 €
bunter frischer Obstsalat
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,20 €



Menü 3

Vorspeise 8,90 €
Rohschinkenteller mit Melone und frisch gebackenem Baguette

Hauptgang als Buffet 24,90 €
Rinderrücken mit zweierlei Soßen
dazu feine Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln und buntes Marktgemüse

Dessertbuffet 7,50 €
Schwarzwälder Kirsch im Glas
Panna Cotta mit Himbeerspiegel
bunter frischer Obstsalat

41,30 €

Menü 4

Vorspeise 9,80 €
Fischvariationen (Räucherlachs, Forellenfilet, Garnelen) an einem Salatbuket
dazu frisch gebackenes Baguette

Hauptgang als Buffet 23,90 €
Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art
dazu Spätzle, Pommes und buntes Marktgemüse

Dessertbuffet 7,50 €
Crème Brulée
hausgemachtes Tiramisu
bunter frischer Obstsalat

41,20 €

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr individuelles Menü zusammen
und unterbreiten Ihnen ein entsprechendes Angebot!





Sagen Sie uns was Sie sich vorstellen und wünschen,
wir finden ganz bestimmt die passende Lösung
und erstellen Ihnen gerne ein Angebot.
Hierfür und für alle weiteren Informationen stehen Ihnen
Susanne und Gerhard Kaiser ganz persönlich zur Verfügung.

Tel. 0 764 3 / 2 65 oder per Mail info@metzgerei-kaiser.de

Die genannten Preise gelten ab sofort und verstehen sich inkl. 19 % MwSt.
Rheinhausen Januar 2019

Kaiser's Parthyhaus
Hauptstr. 155
79365 Rheinhausen

www.metzgerei-kaiser.de

