



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Bankettmappe für Hochzeiten und Familienfeiern im Margarethenhoff

Liebe Gäste,

auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen unsere Ideen für Ihre nächste Feier präsentieren.

Menü- und Buffetangebot für jeden Anlass....

Gerne können Sie sich Ihr eigenes Buffet oder Menü nach Ihrem Geschmack aus unseren Vorschlägen zusammenstellen.

Buffets bieten wir ab 25 Erwachsene Personen an.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen.
Sprechen Sie uns hierzu gerne an und vereinbaren Sie einen Termin für ein persönliches Gespräch.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zzt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer für Speisen und Getränke von 19 %.

Folgende Leistungen sind in unseren Arrangements und Getränkepauschalen inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:
Raummiete, Reinigungskosten, Servicepersonal
Aufbau und Abbau

Je nach Größe Ihrer Gesellschaft kommen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Feier in Frage.

12-15 Personen „Kamin Zimmer“

15-18 Personen „Blaues Zimmer“

19-26 Personen „Grünes Zimmer“

20-30 Personen „Peerstall“

30-50 Personen „Diele“

50-160 Personen „Saal“

bis zu 250 Personen „Gesamter Margarethenhoff“



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Fingerfood

Sie möchten zum Empfang ein paar Snacks anbieten oder wünschen sich ein Fingerfood-Buffer? Hier finden Sie ein paar Ideen. Gerne sprechen wir mit Ihnen Menge, Speisefolge und Budget persönlich ab. Sprechen Sie und dazu gerne an.

**CousCous Salat mit Schafskäse
im Glas**

2,50 Euro

**Pumpernickel mit Brie
und Traube**

2,80 Euro

**Pumpernickel mit Räucherlachs-
Tatar und Dill**

3,70 Euro

**Kürbis Falafeln auf Tomaten-Lauch-
Ragout im Glas**

2,90 Euro

**Zucchini-Röllchen mit getrockneter
Tomate und Sour Creme**

3,30 Euro

Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto

3,40 Euro

**Saté vom Huhn
mit pikantem Erdnuss-Dip**

2,90 Euro

**Mini Geflügel Schnitzel
auf Kartoffel-Rauke-Salat im Glas**

3,70 Euro

**Mini Sandwich mit Serrano-Schinken
und Pesto**

4 Stck. 7,60 Euro

**Mini Sandwich mit Gurke,
Räucherlachs und Orangen-Aioli**

4 Stck. 8,80 Euro

**Tomaten-Frischkäse Spieß auf
Crostini und Basilikum**

2,90 Euro

Antipasti-Spieß mit Pesto

3,80 Euro

Bruschetta

2,50 Euro

**Crostini mit Ziegenkäse und
Feigensenf**

3,30 Euro

**Crostini mit Schafskäse, Pesto und
gebackenem Rucola**

2,90 Euro

**Involtini von Vitello Tonnato vom
Kalb mit Kapern und Limette**

3,90 Euro

**Involtini vom Kalb mit Sellerie,
Trüffelöl und Schnittlauchcreme**

4,90 Euro

Kleiner Salat im Glas mit Garnele

5,50 Euro



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

**Gepfeffter Thunfisch
auf WOK-Gemüse im Glas**
5,90 Euro

Backpflaumen im Speckmantel
9,00 Euro / 6 Stück

**Kleiner Garnelen Spieß in Panko
mit Mangosalsa**
6,90 Euro

**Wrap Häppchen mit Guacamole,
Babyleaf und Jalapeños**
8,50 Euro / 8 Stück

**Wrap Häppchen mit Lachsfilet
und Wasabi**
10,00 Euro / 8 Stück



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Konfirmations-Büffet ab 25 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot

Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Verschiedene Antipasti

Melone mit Parmaschinken

Hauptgang

Zanderfilet mit Zucchini, Tomaten und Dill-Weißweinsauce

Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons und Roten Zwiebeln

Kleine Schweineschnitzel

Penne in Tomatensauce und Parmesan

dazu

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Kroketten

Dessert

Mousse au chocolate

Rote Grütze mit Vanillesauce

47,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Bratkartoffelbuffet ab 25 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot

Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Dill-Gurkensalat mit Creme Fraiche

Roastbeefplatte „kalt“ mit Remouladensauce

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Hauptgang

Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Pannfisch vom Seelachsfilet mit grober Senfsauce

Gepökelter Schweine-Krustenbraten mit glasierten Karotten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Zitronencreme

Kleine Käseauswahl mit Trauben

50,90 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Familien-Buffer ab 25 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot

Caesar-Salat mit Kirschtomaten, Crôutons und Parmesan

Verschiedene Antipasti

Melone mit Seranoschinken

kleine Hackbällchen mit Curryketchup und Kräuterquark

Räucherlachs mit Meerrettich-Sahnesauce

Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Putenbrustmedaillons in Rahmsauce

Kräftiger Rinderschmorbraten aus der Region

Farfalle mit Spinat, Tomaten und Parmesan in Sahnesauce

dazu

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi und grüne Bohnen

Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Eiskugeln

Quarkmousse

Heiße Kirschen

53,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Margarethenhoff-Buffer ab 25 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot

Verschiedene Antipasti-Variationen

Blattsalate mit Balsamicodressing

Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsoße und Meerrettichsahne

Schweinerücken a la Vitello tonnato

Hauptgang

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout
und Weißweinsauce**

**Maispouardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten
in Portweinrahmsauce**

Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten

dazu

frisches confiertes Gemüse

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert

Vanille Creme Brûlée

Mousse au chocolate im Weckglas

Frischer Obstsalat

67,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Grillbuffet 1 ab 40 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot
Antipasti-Variation
Tomate-Mozzarella
Blattsalat mit Radieschen und Balsamico-Dressing
Orientalischer Cous-Cous Salat mit Minzjoghurt
Gurkensalat
Nudelsalat mit Mayonnaise
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum
Kräuter-Quark, Sour Creme
Curry-Tomatenketchup, Barbequesauce, Aioli und grober Senf

Hauptgang

vom Grill

Frische Grillwurst der Schlachtereier Thies aus Hemdingen
Hähnchenbrust in Orangenpfeffer
Marinierte Nackensteaks aus der Region mit Kräutern
Kleine Rinderhüftsteaks
Beilagen
Rosmarinkartoffeln und Pommes Frites

Dessert

Obstsalat
Quarkschaum
Vanille Creme Brûlée

57,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Grill-Buffet II ab 40 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Foccaciabrot
Meeresfrühtesalat mit Zwiebeln und Oliven
Parmaschinken-Melone
Antipasti-Variation
Rindercarpaccio mit Parmesan
Nudelsalat mit Tomatendressing, Mozzarella und Basilikum
Gurkensalat mit Creme Fraiche
Verschiedene Wraps
Curry-Tomatenketchup, Barbequesauce, Aioli, Pesto, Kräuterquark

Hauptgang vom Grill

Geschmolzene Tomaten und Schafskäse vom Grill
Lachsfilet in der Folie mit Wurzelgemüse
Rumpsteaks
Maispouardenbrust
Frische Grillwurst der Schlachtereier Thies aus Hemdingen
Beilagen
Quetschkartoffeln, Kartoffelgratin und Pommes Frites

Dessert

Himbeersorbet
Mousse au chocolate von weißer und dunkler Schokolade im Glas
Exotischer Obstsalat

69,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Toskanisches-Buffer ab 40 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focciabrot

Rucola mit Ziegenkäse, Birne und Balsamico

Verschiedene Antipasti mit Oliven und Basilikumpesto

Crespelle mit Parmaschinken, Kräutern und Creme Fraiche

Gepfeffelter Thunfisch

Hauptgang

Gebratene Maispoulardenbrust

Lammkeule in der Gewürzkruste mit kräftiger Schmorjus

Mit Spinat gefüllte Limandesröllchen in Weißwein mit Basilikum

und confierten Kirschstrauchtomaten

Tagliatelle mit Paprika, Oliven und Gorgonzolasauce

dazu

Glasiertes Gemüse von Karotten, Mangold und grünen Bohnen

Gnocchis, Kräuter-Risotto und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Orangentarte mit Lavendel

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Tiramisu

74,90 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Hochzeits-Angebot mit Getränkepauschale und Empfang

ab 30 Personen

Aperitif zum Empfang

Secco Louisa und Orangensaft

Suppe am Tisch serviert

Bitte suchen Sie sich eine Suppe aus

Cocos-Currysuppe mit Gemüsejulinne und Koriander (leicht scharf)

oder

Kräuterschaumsuppe mit Croutons und Hühnchen

oder

Parmesanschaumsuppe mit Parmaschinken und Pesto

oder

Hochzeitssuppe mit Gemüsejulienne, Eistich und Klößchen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter

Verschiedene Antipasti-Variationen

Blattsalate mit Balsamicodressing

Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsoße und Meerrettichsahne

Schweinerücken a la Vitello tonnato

Hauptgang

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout
und Weißweinsauce**

**Maispouardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten
in Portweinrahmsauce**

Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten

dazu

frisches confiertes Frühlingsgemüse

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit dicker Vanillesauce
Mousse au chocolate
Frischer Obstsalat

um Mitternacht

Schöpfcurrywurst mit Focacciabrot

Getränkeangebot für 8 Stunden

König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei,
Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei
Secco, Weißwein und Rotwein,
3 ausgewählte Kurze, 3 ausgewählte Longdrinks
Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft
Filterkaffee und Tee

Eine Verlängerung der Pauschale ist bis maximal 10 Stunden möglich,
wir berechnen für die oben genannten Getränke 280,00 € pro. Stunde.

Inklusive

Weißer Stretchstuhlhussen

In der Zeit von 0:00 – 3:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale für
den Service in Höhe von 60,00 € pro Servicekraft pro Stunde
(halbstündliche Abrechnung).

159,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Bausteine für Ihr Buffet

Frühstück 10:30-14:00 Uhr

(nur in Verbindung mit einem unserer Buffets buchbar)

Brot und Brötchen vom Bäcker, Croissants

Müsli und Cornflakes mit Milch

Nutella, hausgemachte Marmelade und regionaler Honig

Aufschnittplatte, Zwiebelmett, Käsebrett, Eiersalat

Rührei mit Speck und Schnittlauch

15,00 Euro p.P.

Kleine Frühstücks-Getränkepauschale für 3 Stunden

(nur in Verbindung mit dem Frühstück buchbar)

Filterkaffee in Thermokanne auf dem Tisch

Tee-Auswahl und Orangensaft auf dem Buffet

13,50 Euro p.P.

Suppen auf dem Buffet

(Suppe am Tisch serviert Aufpreis 2,50 € p.P.)

Hochzeitssuppe mit Gemüsejulienne, Eierstich und Klöße 6,50 Euro p.P.

Spargelsuppe mit Spargelrinne und Klöße 7,90 Euro p.P.

Kartoffel-Lauchsuppe 4,90 Euro p.P.

Cocos-Currysuppe mit Gemüsejulienne und Basilikum

(leicht scharf) 7,50 Euro p.P.

Kräuterschaumsuppe mit Croutons und Hühnchen 6,90 Euro p.P.

Parmesanschaumsuppe mit Parmaschinken und Pesto 6,90 Euro

Tomatencremesuppe mit Basilikum 4,90 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Getränkepauschale für 8 Stunden ab 30 Personen ohne Empfang

I Getränkepauschale ohne Spirituosen

**KöPi vom Fass und alkoholfrei, Weißwein und Rotwein, Cola, Sprite, Fanta,
Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee und Tee**

Mittags für 6 Stunden 33,50 Euro p.P.

Abends für 8 Stunden 45,50 Euro p.P.

II Getränkepauschale ohne Spirituosen

**KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,
Secco, Weißwein und Rotwein, Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft,
Filterkaffee und Tee**

Mittags für 6 Stunden 39,00 Euro p.P.

Abends für 8 Stunden 49,50 Euro p.P.

III Getränkepauschale mit Spirituosen

**KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,
Secco, Weißwein und Rotwein,**

3 ausgewählte Kurze, Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft,

Filterkaffee und Tee

55,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

IV Getränkepauschale mit Spirituosen und Longdrinks

KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,

Secco, Weißwein und Rotwein,

3 ausgewählte Kurze, 3 ausgewählte Longdrinks,

Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee und Tee

67,90 Euro p.P.

Kinder-Getränkepauschale von 5-15 Jahre

Fanta, Cola, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft und Wasser

nach der Trauung für 2 Stunden 14,50 € p.P.

Mittags für 6 Stunden 25,00 Euro p.P.

Abends für 8 Stunden 35,00 € p.P.

Getränkepauschale nach der Trauung für 2 Stunden inkl. Empfang

Secco Louisa und PriSecco (alkoholfrei)

König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei

Weißwein Grauburgunder -trocken- Rheinhessen

Rotwein Merlot -trocken- Veneto Italien

Magnus Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite

28,75 € p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Eine Verlängerung der Pauschale ist auf maximal 10 Stunden möglich.

Wir berechnen die o.g. Getränke mit 280,00 €/Stunde.

In der Zeit von 0:00 – 3:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale in Höhe von

60,00 €/Servicekraft/Stunde.

Die Nachtpauschale wird so lange berechnet, bis auch der DJ das Haus verlassen hat. Spätestens um 4:00 Uhr schließen unsere Servicekräfte das Haus, geben Sie das bitte an Ihren Dienstleister weiter.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Trauern ist ein Zeichen von Liebe

Wer einen geliebten Menschen verliert, gewinnt einen Schutzengel.
Die Trauer lebt von schönen Gedanken und Erinnerungen.
Aus diesem Grund ist ein stilvoller Ort für Trauerfeiern sehr wichtig.
Wir bieten Ihnen ein ruhiges und angenehmes Ambiente mit einem herzlichen Service.

Unser kulinarisches Angebot beinhaltet die Klassiker
(Suppe, Kuchen und Canapés).
Lassen Sie uns einen persönlichen Termin vereinbaren, um den Tag nach Ihren Wünschen und Vorlieben zu gestalten.

Kaffee-/Kuchengedeck

Hausgebackener Butterkuchen nach altem Hausrezept

Hausgebackener Frucht-Streuselkuchen

Schlagsahne, Filterkaffee und Tee

17,50 Euro p.P.

Suppe nach Absprache in Terrinen serviert 9,00 Euro p.P.

Spargelsuppe mit Klöße und Einlage Aufpreis von 2,00 Euro p.P.

Canapés

4 verschiedene Varianten

Roastbeef mit Remouladensauce und Gurke

Brie mit Trauben

Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Schweinerücken a la Vitello tonnato

18,50 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Arrangement für Ihre Trauerfeier

Wir servieren Ihren Gästen eine heiße Suppe in Tassen, danach folgen eingesetzt auf die Tische drei verschieden belegte Varianten Canapés und 2 Stücke hausgebackener Butterkuchen pro-Person, dazu reichen wir Filterkaffee in Thermokannen und Tee.

37,50 Euro p.P.