

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



ResidenzHotel

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 ^{Fi, Se, Sf}
Matjesröllchen an Apfelscheiben ^{Fi}
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillrahm ^{Fi, Se, Sf, Mi}

Westfälischer Knochenschinken mit Melone
Truthahnbrust mit kleinen Gemüsen garniert ^{Sf}
Pfeffersalami und gekochter Hinterschinken

Gouda und Schweizer Käse mit Beeren und Trauben garniert ^{Mi}
Französische Weichkäse vom Holzbrett ^{Mi}



Verschiedene Landbrotsorten und Schwarzbrot ^{Glu (We, Ro, Ha, Di)}
Knusprige Brötchenauswahl mit Mehrkorn, Müsli und Nußbrötchen ^{Glu (We, Ro, Ha, Di), Scha(Ha, Wa, Pi)}
Schoko- und Buttercroissants ^{Glu (We)}

Diverse Eierspeisen nach Wahl frisch zubereitet ^{Ei}
Röstspeck, gebratene Rostbratwürstchen und
gebackene englische Bohnen in Tomatensauce ^{So, Se}



Pilzkraftbrühe mit bunten Tortellinis ^{Glu(We), Mi, Ei}
Naturell gebratener Nackenbraten mit Röstkartoffeln ^{Se, Sf}



Vollkornmüsli ^{Glu(We, Ge, Di, Ha, Ka)}
Großer Obstkorb mit diversen frischen Früchten
Joghurt und Quarkspeisen ^{Mi}
Rote Grütze mit Vanillecreme und Sahne ^{Mi}

24,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

FINGER FOOD BUFFET „EUROPA“

Verschiedene Baguettetranchen belegt ^{Glu(We)}
mit hausgebeiztem Lachs und Senfdillrahm ^{Ei, Mi}
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade ^{Mi, Ei, Se, Sf}
Geräuchertem, saftigem Kassler
Würziger italienischer Edelsalami
Emmentaler und Gouda ^{Mi}



Mozzarella mit Tomaten und Basilikum ^{Mi}
Gefüllte Gurken á la Gazpacho
Gemügesticks mit Dips ^{Mi, Sf, Se}
Große Blattsalatauswahl mit diversen Dressings ^{Mi, Sf}



Italienische Gemüsesuppe ^{Se, Glu(we)}



Kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{Mi}
Französischer Zwiebelkuchen ^{Mi, Glu(We), Ei}

Kleine Partyschnitzel ^{Ei, Glu(We)}
Knuspergarnelen im Blätterteigmantel gebacken mit Paprikasauce ^{Kre, Glu(We), Mi, Ei}

Mini-Pizza reich garniert ^{Glu(We), Mi}
Gefüllte Champignonsköpfe ^{Glu(We), Ei, Mi}



Frischer Obstsalat

14,00 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

FINGER FOOD BUFFET „AMERIKA“

Verschiedene Wrapes gefüllt mit Blattsalaten, ^{Glu(We), Mi}
Tomaten und Mozzarella ^{Mi}
Putenbruststreifen und Honigsenfauce ^{Mi, Se}
Shrimps und Cocktailsauce ^{Kre, Mi}
Lachs und Senfdillrahm ^{Fi, Mi, Sf, Se}



Warme Nachos mit Salsa Dip und Guacamole ^{Glu(We)}
^{1/2} Maiskolben mit Butter ^{Mi}
Zwiebelringe im Bierteig mit Remouladensauce ^{Ei, Glu(We), Sf, Mi}
Mozzarella Sticks ^{Mi, Ei, Glu(We)}



Spicy Chicken Wings mit Barbecue-Sauce ^{Se, Sf}
Meatballs mit Pfeffersauce ^{Sf, Se, Ei}
Chili con Carne mit Knoblauchbrot ^{Sf, Se, Mi, Glu(we)}



Blaubeer Muffins ^{Glu(we), Ei, Mi}

16,00 Euro pro Person

(ab 20 Personen)

RUSTIKALES BUFFET

Heringsfilets in Dillrahm ^{Ei, Mi}
Forelle und Schillerlocken an einem Sprossensalat ^{Ei}
Makrelen aus dem Räucherofen mit Pfeffer, Paprika und Zwiebeln ^{Ei, Sf}

Kleine Frikadellen und Schnitzel ^{Sf, Ei, Glu(We)}
Griebenschmalz auf Graubrot ^{Glu(We)}
Schlachtplatte mit Fleischwurst, Leberwurst, Blut- und Mettwurst ^{Sf}
Schinkentaschen mit Spargel ^{Mi, Ei}



Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika und Perlzwiebeln ^{Sf}
Nudelsalat mit Erbsen und Spargel ^{Mi, Ei, Sf, Glu(We)}
Krautsalat
Salat von Hähnchenbrust mit süß-saurem Dip ^{Sf, Se}



Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben ^{Sf, Se}



Schweinenacknbraten in Rahmsauce ^{Se, Mi}
Ungarischer Goulasch ^{Se, Sf}
mit buntem Gemüse und Bandnudeln ^{Glu(We)}



Griesflammerie an Vanillesauce ^{Ei, Mi}
Rote Grütze mit Sahne ^{Mi}

21,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

OKTOBERFEST BUFFET

Wies'n Brezel, Kümmelbrot, frischer Meerrettich und gesalzene Butter ^{Glu(We), Mi}
Geräucherte Bodenseefelchen an schwarzen Rettich ^{Fi}
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende mariniert in Balsamico-Essig,
dazu Pfeffer-Schmand ^{Mi}
Tafelspitzsülze mit Ei und Tomate garniert ^{Ei,Se}



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



Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauch ^{Se, Ei}
Schwammerlsuppe mit Edelpilzen und Blattpetersilie ^{Mi}



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



Obatzer garniert mit blauen Zwiebeln ^{Mi}
Käsebrett reich garniert mit Radieserl und Käsegebäck ^{Mi, Ses}
Dampfnudel mit Honigkruste und Rum-Vanillesoße ^{Glu(We), Mi}
Marmorierte Bayrisch Creme umlegt mit Waldbeeren und frischer Minze ^{Mi, Ei}
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ^{Glu(We) Ei, Mi}

32,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 1

Scampis im Tempurateig auf Kiwischeiben ^{Kre, Glu(We)}
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce ^{Fi, Sf, Mi, Se}
Forelle und Sprotten mit Zucchini, ^{Fi}
Auberginen und Kirschtomaten garniert

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



Italienische Minestrone ^{Se, Glu(we)}



Tomaten und Mozzarellascheiben mit Basilikumpesto ^{Mi}
Chefsalat mit Hähnchenbrustfilets, ^{Mi, Sf}
Paprikaringen, Käse, Zwiebeln und Tomaten ^{Mi}



Lachsmedaillon in Kräutersahne mit Basmatireis und Broccoli ^{Fi, Mi}
Piccata Milanese mit Capellini und gebackenem Blumenkohl ^{Mi, Ei, Glu(We)}



Cappuccinocreme auf Moccasauce ^{Mi, Ei}
Melonensalat mit Portwein
Topfenpalatschinken mit warmen Beerenragout ^{Glu (We), Ei, Mi}

26,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 2

Cocktail von Grönlandcrevetten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce ^{Kre., Mi}
Heringsfilet in Hausfrauendip ^{Fi, Mi}
Ganzer Irischer Wildlachs ^{Fi}

Schweinerücken mit Pilzen gefüllt an Bohnensalat ^{Sf}
Marinierte und geräucherte Rinderfilets in Pestovinaigrette ^{Sf, Mi}
Pikant marinierte Hähnchenschenkel ^{Se}



Spinat-Knoblauchcremesüppchen ^{Mi}



Tortellinisalat mit Waldpilzen und Speck ^{Glu(We) Sf, Ei}
Apfel-Lauchsalat
Gemüse-Reissalat mit Safran



Tranche vom Norwegerlachs, pochiert mit Gemüsestreifen, ^{Fi, Se}
Blattspinat und Kräuterkartoffeln ^{Mi}

Putenbruststreifen in Pommery-Senfsauce mit ^{Sf, Mi}
hausgemachten Spätzle und knackigem Gemüse ^{Glu(We), Ei}

Wiener Schnitzel mit jungen Kartoffeln in der Schale gebraten ^{Glu(We), Ei, Mi}



Apfelstrudel in Zimtsauce ^{Glu(We), Mi, Ei}
Vanillecreme mit Erdbeeren ^{Mi, Ei}

28,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 3

Große Räucherfischauswahl ^{Fi, Se}
Aal, Forelle und Pfeffermakrele mit diversen Dips ^{Mi, Fi, Sf, Ei}
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne ^{Fi, Mi}
Cocktail von Büsumer Krabben ^{Kre, Mi, Ei, Sf}
mit gehacktem Ei und kleinen Zwiebeln

Poulardenschenkel mit Früchten garniert
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen



Wildkraftbrühe mit Celestine ^{Glu(We), Se}



Geflügelsalat mit Ananas ^{Mi, Ei}
Waldorfsalat mit Walnüssen ^{Mi, Ei, Wal}
Salat von Zucchini mit Shrimps ^{Sf}
Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings ^{Mi, Sf}



Zanderfilet mit Schalotten, Rieslingsahne, Blattspinat und Reis ^{Fi, Mi}

Schottische Hochrippe tranchiert mit einer Pinot Noir Sauce ^{Se}
und gratinierte Sahnepotatoen ^{Mi}



Käseauswahl vom Brett ^{Mi}

Nougatcreme mit Orangensalat ^{Mi, Ei}
Tropische Früchteauswahl
Mocca-Sherrycreme im Crepesmantel ^{Mi, Ei, Glu(We)}

33,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 4

Verschiedene Fischcanapées belegt mit
Lachs, Forelle, Shrimps und Hummerkrabben ^{Fi, Kre}
Edelfischterrinen mit kleinen Krebsen ^{Fi, Kre, Se, Mi, Ei}
Shrimpscocktail mit Ananas und Eisbergsalat ^{Kre, Mi, Ei}

Gefüllter Kalbsrücken mit Gemüsebukett
Roastbeefröllchen mit Gurke und Remoulade gefüllt ^{Ei, Mi}
Zartes Filet vom Lamm auf einem Salat von grünen Bohnen
gefüllte Poulardenbrust auf Ananasscheiben ^{Ei, Mi}



Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Shrimps ^{Mi, Se, Kre}



Rindfleischsalat mit Paprikastreifen und Zwiebeln
Tortellinis mit Meeresfrüchten und Cocktailsauce ^{Glu(We), Kre, Fi, Mi, Ei}
Große Salatauswahl mit diversen Dressings ^{Mi, Ei, Sf}



Medaillons von der Lotte mit gelber und ^{Fi, Mi}
roter Paprikasauce und gemischtem Reis

Rückenbraten in Schweizer Pfeffersauce, ^{Sf, Se, Mi}
Broccoli und Blumenkohl im Kartoffelrand ^{Ei}

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit ^{Mi}
hausgemachten Spätzle und Erbsen-Mais Gemüse ^{Glu(We), Ei}



Großes Dessertbuffet
verschiedene Cremes mit Früchten reich garniert, ^{Mi, Ei}
verziert mit diversen Schokoladenornamenten

37,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 5

Cocktail von Büsumer Krabben mit Ei und Zwiebelchen in einer Vinaigrette ^{Kre, Ei, Sf}
Ganzer pochierter Silberlachs ^{Fi}
mit Gurkenschuppen auf einem Wurzelgemüsebeet ^{Se}
Geräucherte Forellenmoussetorte mit grünem Spargel ^{Fi, Ei, Mi, Glu(We)}

Wildpastete mit Sauce Cumberland ^{Glu(We), Ei, Se, Sf}
Geräucherte Barbarie-Entenbrustscheiben
auf Orangen mit Zwiebelkonfitüre
Carpaccio mit Balsamicodressing
Kasseler Rücken mit Mixed Pickles ^{Sf}



Tomatensuppe "King Edward" pfeffrig mit Gin flambiert ^{Mi}
Aufgeschäumte Hummercremesuppe ^{Kre, Mi, Se}



Waldorfsalat mit Mandarinen und Walnüssen garniert ^{Mi, Scha (Wa)}
Geflügelsalat mit kleinen Früchten ^{Mi}
Diverse Blattsalate mit einer Auswahl verschiedener Dressings ^{Mi, Sf, Scha(Wa)}



Seeteufelscheiben im Wurzelsahnesud mit gemischtem Reis ^{Fi, Se}

Roastbeef rosa gebraten am Buffet tranchiert
mit Speckböhnchen und Cremekartoffeln ^{Mi}



Internationale Käsesorten auf einem Holzbrett ^{Mi, Scha(Wa)}
Brie, Rondeau und Walnußkäse

Eisbombe im Feuerzauber mit Trockeneisnebel serviert ^{Mi, Ei}
mit einem Früchtespiegel und seinen Saucen

39,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

BUFFETVORSCHLAG 6

Hummerkutsche mit gebratenen King Prawns garniert ^{Kre}
Fine de Claire Austern mit Chesterbrot ^{Wei, Mi}
Geräucherter Ostseeblickaal ^{Fi}
Terrine von Edelfischen im Seezungenkleid ^{Fi, Mi, Ei}
Gefüllter Babysteinbutt ^{Fi, Mi, Ei}

Honigmelone mit Parmaschinken und rosa Pfeffer
Lammrücken mit provencalischer Sauce auf Kaiserschoten
Perlhuhnerrine mit Preiselbeerkonfitüre ^{Mi, Ei}
Pastete vom Wildgeflügel mit Sauce Cumberland ^{Mi, Ei}
Frischlingsmedallions mit Trüffelcreme ^{Mi}
Fasanenbrust aus unserem Räucherofen



Weißer Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotcroutons ^{Mi, Glu(we)}
Rahmsuppe von Krustentieren mit Langustenklößchen ^{Kru, Mi, Se, Ei}



Erlasene Blattsalate mit einer Dressingauswahl ^{Mi, Sf}
Scampi-Muschel-Ragout ^{Fi, Mi, Kru, Wei}
Salat von Waldpilzen ^{Sf}
Kalbfleischsalat mit kleinen Gemüsen ^{Sf}



Fischlasagne von Merlan mit Meeresfrüchten ^{Fi, Mi, Ei}
Kalbsfiletbraten in weißer Pfeffersauce ^{Mi}
mit feinen Saisongemüsen und kleinen Röstis ^{Mi}
Filetspitzen in Sherrysauce mit grünen Nudeln ^{Se}



Französische Weich-, Frisch-, und Blauschimmelkäsesorten ^{Mi}
Baguettes - Nußbrötchen, Käsestangen und Buttertrauben ^{Glu(we), Scha(Ma,Has,Wal)}

Walnußcreme auf Marzipan-Mandelsauce ^{Scha(Wal, Ma), Mi, Ei}
Dialog von weißer und brauner Mousse ^{Mi, Ei}
mit frischen Früchten umlegt und Cassiseis ^{Ei}

49,00 Euro pro Person

(ab 25 Personen)

Legende zur Allergiekennzeichnung :

Glu Gluten **(We)** Weizen **(Ro)** Roggen **(Ge)** Gerste **(Ha)** Hafer **(Di)** Dinkel **(Ka)** Kamut

Kre Krebstiere

Ei Eier

Fi Fisch

Erd Erdnüsse

So Soja

Mi Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose

Scha Schalenfrüchte **(Ma)** Mandeln **(Ha)** Haselnüsse **(Wal)** Walnuss **(Ca)** Cashew
(Pe) Pecannuss **(Pi)** Pistazie **(Mac)** Macadamianuss

Se Sellerie

Sf Senf

Ses Sesamsamen

Wei Weichtiere

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.