

**RUFES**
AM BRUNNEN



GOLDENE ZEITEN
FÜR IHR NÄCHSTES EVENT

ERLEBEN | FEIERN | GENIESSEN



In einem hochwertigen sowie stilvollen Ambiente bietet Ihnen RUFES am Brunnen, die ideale Eventlocation im Ennepe-Ruhr-Kreis, einen besonderen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten aller Art - ob für 10 oder 300 Personen.

Im RUFES finden Sie das Nicht-Alltägliche!

Planen Sie eine Hochzeit, ein Jubiläum, ein Firmenevent oder eine Gartenparty? Durch die große Wandelbarkeit unserer Räume haben wir für jeden Anlass die passende Umgebung. Das RUFES bietet Ihnen einen großen Festsaal mit Bühne, einen kleinen Saal, einen separaten grünen Saal sowie einen 1.500 qm großen Außenbereich mit ganzjährigen nutzbaren Lounge-Terrasse inklusive Thekenpavillon.





RUFES AM BRUNNEN

Das Team vom RUFES am Brunnen um Inhaberin Martina Spannagel und Geschäftsführerin Jana Saßmann, Chefkoch Stefan Malek sowie Bankettleiter Ergjan Vokshi freuen sich, Ihre Feierlichkeit professionell auszurichten.



ERLEBEN | FEIERN | GENIESSEN



Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 1

Serviert

- Rauchforellenmousse mit Roter Bete und Salatbouquet

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit Butter
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Hausgebeizter und geräucherter Lachs mit Sahne- Meerrettich und Honig-Senf-Dill Sauce

Buffet - Aus dem Chafing

- Rinderfilet am Stück gebraten und am Buffet tranchiert, Kräuter-Jus, Kräuter-Drillinge und Gemüseauswahl
- Junghahnbrust in Edelpilzrahm mit Fettuccine
- Garnelen und Edelfische in Safran-Sauce mit Wildreismischung
- Vegetarischer Gratin von Aubergine, Zucchini und Tomaten mit Schafskäse überbacken

Zum Ausklang

- Variation von Panna Cotta und Mousse
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Gebäck

Vorschlag 2

Serviert

- Marinierter Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette und Salatbouquet

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit gesalzener Butter
- Vitello Tonnato

Buffet - Aus dem Chafing

- Zarter Schweinerücken am Stück gebraten mit Kräuterkruste und am Buffet tranchiert, Kräuter-Jus, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl
- Gebratene Maishähnchenbrust mit frischer Pasta
- Zander auf Champagner-Rahmkraut und Wildreismischung
- Vegetarische Ricotta- Tortellini in Käsekräuter-Sauce

Zum Ausklang

- „Schwarzwälder-Kirsch“ im Glas
- Obstsalat

Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 3

Serviert

- Antipasti mit Melone Schinken

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit gesalzener Butter
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Variation von Räucherfischen

Buffet - Aus dem Chafing

- Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten und am Buffet tranchiert mit kräftiger Jus, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl
- Junghahnbrust „Züricher Art“ mit Spätzle
- Lachsdominos auf Wok-Gemüse mit Butterreis
- Vegetarische Gemüselasagne

Zum Ausklang

- Apfelkuchen im Glas
- Duett von der Schokolade

Vorschlag 4

Serviert

- Hochzeitssuppe mit vier Einlagen (Gemüse, Markklößchen, Flädle, Eierstich)

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit gesalzener Butter
- Mariniertes Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette oder Schnittlauchsauce
- Melone mit Luftgetrocknetem Schinken

Buffet - Aus dem Chafing

- Krustenbraten mit Dip-Variation,
- Kräuter-Drillinge und Paprika-Chili-Kraut
- Junghahnbrust in Cocos-Curry-Sauce und frischer Pasta
- Doraden Filets auf mediterranem Gemüse und Wildreismischung
- Vegetarische Penne - Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Zum Ausklang

- Käse vom Brett mit Nüssen, Feigensenf und Früchtebrot
- Mini Kuchenauswahl



Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 5

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit gesalzener Butter
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und Sauce Remoulade
- Antipasti

Buffet - Aus dem Chafing

- Geschmorte Lammschulter mit Salzkartoffeln und Ratatouille
- Junghahnbrust mit orientalischer Würzung und frischer Pasta
- Lachs-Dominos auf gerahmtem Lauch mit Wildreismischung

Zum Ausklang

- Tiramisu
- Fruchtiges Beerenragout mit griechischem Joghurt

Vorschlag 6 (BBQ)

Serviert

- Gazpacho

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit Tomaten-Rauch Butter
- Antipasti
- Pastrami mit Ananas-Chili Chutney

Buffet - Aus dem Chafing

- Lachs vom Zedernholz mit Curry und Paprikakruste
- Tandoori-Junghahnbrust
- Mixed-Grill vom Schwein
- Lammkoteletts und Rinderhütsteaks mit Kräuter-Drillingen und Sauerrahm
- Ratatouille, Champignon-Zwiebel-Pfanne, Folien-Süßkartoffeln und verschiedene Dips

Zum Ausklang

- Gegrillte Schoko-Bananen
- Beerenragout mit Griechischen Honig/Vanille- Joghurt



RUFES
AM BRUNNEN



RUFES am Brunnen

Hauptstraße 184 | 58332 Schwelm

Telefon: +49 (0) 2336 40 86950

E-Mail: kontakt@rufesambrunnen.de

Web: www.rufesambrunnen.de

ERLEBEN | FEIERN | GENIESSEN