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: Die Inhaber Dorothee und Julian Saßmann, Chefkoch Dirk Heinen sowie Restaurantleiter Bastri Sefa freuen sich, Ihr nächstes Event professionell auszurichten.
Rufen Sie uns gerne direkt an oder schreiben Sie uns einfach eine E-Mail mit Ihren Wünschen.

RUFES
AM BRUNNEN

Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 1

Serviert

- Rauchforellenmousse mit Roter Bete und Salatbouqet

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit Butter
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Variation vom Rauchfisch 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
- 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-Rahm, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Paprika-Rahm
- Fisch der Saison auf Champagner-Rahmkraut und Wildreismischung
- Vegetarische Ricotta-Tortellini in Käsekräuter-Sauce

Zum Ausklang

- Bayerische Creme
- Obstsalat-Schlagrahm

RUFES
AM BRUNNEN

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

- 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 und Zitronengras
- Vegetarische Gemüselasagne

Zum Ausklang

- Mango-Creme mit Basilikum
- 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
- Marinierter Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette
- 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
- Fisch (nach Empfehlung des Küchenchefs) auf mediterranem Gemüse und Wildreismischung
- Vegetarische Penne - Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Zum Ausklang

- Käse vom Brett mit Nüssen, Feigensenf und Früchtebrot
- Lauwarmer Schokokuchen mit Vanille-Soße

RUFES
AM BRUNNEN

Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 5

Serviert

- Vegetarisches Gemüsesüppchen der Saison

Buffet - Vorspeisen

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

Buffet - Aus dem Chafing

- Rinderbraten mit Salzkartoffeln und Marktgemüse
- Junghahnbrust mit orientalischer Würzung und frischer Pasta
- Lachs-Dominos auf gerahmtem Lauch mit Wildreismischung

Zum Ausklang

- Früchte-Tiramisu
- Fruchtiges Beerenragout mit griechischem Joghurt

Vorschlag 6

Serviert

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

Buffet - Vorspeisen

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

Buffet - Aus dem Chafing

- Geschmorte Lammkeule mit Kräuter-Jus an Kartoffelgratin und Marktgemüse
- Kalbsrücken am Stück gebraten und am Buffet tranchiert mit frischer Pasta
- Edelfische mit Hummersoße und Basmati-Reis

Zum Ausklang

- Beeren-Mascarpone-Creme
- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel

RUFES
AM BRUNNEN

Bankett-/Menüvorschläge

Vorschlag 7 (BBQ)

Serviert

- Gazpacho

Buffet - Vorspeisen

- Salatbuffet mit frischen und angemachten Salaten
- Brotkorb mit Tomaten-Rauch Butter
- Antipasti
- Marinierter Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette

Buffet - Aus dem Chafing

- Lachs-Papilloten an mediterranem Gemüse
- Tandoori-Junghahnbrust
- Mixed-Grill vom Schwein
- Lammkoteletts und Rinderhüftsteaks mit Kräuter-Drillingen und Sauerrahm
- Ratatouille, Champignon-Zwiebel-Pfanne, Gemüse-Couscous und verschiedene Dips

Zum Ausklang

- Limetten-Mascarpone-Creme
- Beerenragout mit griechischem Honig/Vanille-Joghurt

RUFES
AM BRUNNEN

Das Rund-um-Sorglos-Paket

Freitag 140,00 € und Samstag 150,00 € p.P.
(Im Zeitraum von Mai bis Oktober Samstage erst ab min. 60 Vollzahlern.)

Veranstaltungspauschale (von 16.00 Uhr – 4.00 Uhr)
„all inclusive" für folgende Leistungen:

1. Empfang der Gäste bei Ankunft mit Getränken
2. Buffet und auf Wunsch mit servierter Vorspeise
3. Alkoholfreie Getränke sowie Bier, Sekt, Wein, Kaffee-spezialitäten (inkl. 3 verschiedene Markenspirituosen [pro Sorte eine Flasche für 10 Personen] - Auswahl aus folgenden Sorten: Vodka, Gin, Baileys, Ramazotti, Jägermeister, Grappa, Williams Birne, Genever, Bacardi
4. Personal (Getränkeservice rund um die Uhr)
5. Besteck, Teller, Gläser
6. Servietten (Stoff)
7. Kerzenleuchter 5-armig
8. Menükarten
9. Tischplan
10. Hussen
11. Präsentation der Hochzeitstorte mit Feuerwerk
12. Kein Schank- sowie Tellergeld
13. Wunderkerzen, Konfettibomben, Reis oder ähnliches sind NICHT erlaubt

Preise

- Preis pro Person 140,00 € / 150,00 €
- Kinder 0-5 Jahre 0,00 €
- Kinder 5-10 Jahre 70,00 € / 75,00 €
- Dienstleister 75,00 €
- Freie Trauung 5,- € pro Person
- Servicepauschale entfällt 8,00 € pro Person

Ablauf

- Empfang der Gäste mit Getränken
- Platzierung der Gäste
- Getränkeservice
- Servierte Vorspeise
- Buffet
- Präsentation der Hochzeitstorte
- Tanzen

Zusätzlich buchbar

- Canapés vorweg
- Fotobox für 200,00 €
- Candy/Saltbar 130,00 €
- Mitternachtssnack
- Shuttelservice 70,00 € pro Stunde (ab min. 3h)

RUFES
AM BRUNNEN

RUFES am Brunnen

Hauptstraße 184 I 58332 Schwelm

Telefon: +49 (0) 2336 40 86950
E-Mail: kontakt@rufesambrunnen.de
Web: www.rufesambrunnen.de

ERLEBEN I FEIERN I GENIESSEN