



Veranstaltungs- *mappe*

*Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de
www.haus-kleinlosen.de*

*Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung
behalten wir uns Preisänderung vor!*

Stand: 04/2024

Liebe Gäste,

„Ein Leben ohne Feste ist ein weiter Weg ohne Wirtshäuser“ (Demokrit um 400 v. Chr.).

Sie haben etwas zu feiern und suchen noch nach der richtigen Lokalität? Ob 20, 50 oder bis zu 200 Personen, wir haben ausreichend Platz für Sie und bieten Ihnen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten.

Die folgenden Buffetvariationen haben unsere Köche für Sie zusammengestellt. Ob traditionell, international oder einfach beliebte Köstlichkeiten, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Gerne können Sie sich Ihr Wunschbuffet auch aus unseren Vorschlägen selbst kreieren.

Damit an Ihrer Feierlichkeit alles zu Ihren Wünschen abläuft, bitten wir Sie spätestens vier Wochen im Voraus einen Termin für eine Absprache mit uns zu vereinbaren.

Haben Sie bereits genauere Vorstellungen für Ihr Fest? Damit Sie planen können, hier einmal die wichtigsten Punkte:

Termin:

Personenanzahl: _____ Erwachsene _____ Kinder Alter der Kinder:

Beginn der Veranstaltung:

Aperitif:

Snacks zum Aperitif:

Ende der Veranstaltung:

(wichtig bei Nachmittagsveranstaltungen)

Speisen:

Wann soll es das Essen geben:

Weine:

Kuchen:

Mitternachtsimbiss:

Serviettenfarbe:

Kerzenfarbe:

Weißes Tischwäsche: ja (3,50 € pro Tischdecke) nein

Stuhlhussen: ja (5,- € pro Husse) nein

Stelltisch mit Husse ja (15,- € Pro Stelltisch) nein

Menükarten: vom Haus (im Buffetpreis enthalten) werden selbst gemacht

Deko:

- Wird mitgebracht
- Bestellen wir für Sie

Musik/Technik:

- wird mitgebracht
- DJ/Band/Künstler/ Fotograf - Pauschale für Verzehr (Speisen und Getränke: 55,- € p.P.)
- Hintergrundmusik vom Haus kostenlos
- Nutzung Hausanlage über Bluetooth 100,- €
- Beamer/Leinwand/Funkmikro 50,- €

Tischordnung:

***Für Ihr Veranstaltung berechnen wir keine Raummiete,
lediglich eine Energie- & Reinigungspauschale von 150,- €!
Ab 1 – 3 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von 300,- €
Beim Festpreisangebot berechnen wir keinen Nachzuschlag!!!***

Feiern zum Festpreis

Inklusive:

*Festlich gedeckter Saal mit weißen Stuhlhussen, weiße Tischwäsche,
Stehische mit Hussen*

Teelichter und Servietten nach Wahl

Sekttempfang mit Orangensaft

(Bei schönen Wetter auf der Saalterrasse)

Buffet „Haus Kleinlosen“, oder nach Absprache

Bitburger Pils und Bolten Alt vom Fass

Hugo und Aperol Sprizz, Wildberry Lillet

*ausgesuchte Flaschenweine und alkoholfreie Getränke,
sowie Kaffeespezialitäten und Tee*

122,00 € p.P. (inkl. 23,18 € MwSt.)

Kinder 16 -17 Jahren 75,- €; Kinder von 4 bis 15 Jahren 40,- €; Kinder unter 4 Jahren kostenlos

Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung

behalten wir uns Preisänderung vor!

Spirituosen und Dekoration sind nicht im Festpreis enthalten.

Das Festpreisangebot endet nach 7 Stunden,

anschließend berechnen wir Ihnen 8,50 € pro noch anwesende Person und Stunde.

Flexibilität ist unser Motto, gerne besprechen wir auch

andere Festpreisangebote mit Ihnen.

Der Snack vorweg - zum Sekttempfang

Vegetarische Blätterteigschnecke mit Wurzelgemüse und Crème fraîche

Quiche mit Blattspinat und Feta- Käse

8,50 € p.P.

Bruschetta, Frühlingsrollen, Chili Poppers, Gemüsesticks,

Quiche mit Blattspinat und Feta- Käse

Quiche mit Rauchlachs und Porree, dazu reichen wir hausgemachten

Kräuter- Joghurt- Dip und Pfirsich- Chilisauce

10,50 € p.P.

Nachmittags Kaffeepauschale

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte oder Oma's Blechkuchen selbst mitbringen?

*Kein Problem! Sie organisieren den Kuchen,
wir kümmern uns um das „Drumherum“:*

<i>Kaffeegedeck pro Person</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Kaffeegedeck pro Kind bis 12 Jahre (inkl. Kaffee, Tee, Kakao, sowie Geschirr und Personal)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hochzeitstorte – Tellergeld</i>	<i>2,00 €</i>

Mitternachts- Snack, pro Portion

<i>Currywursteintopf mit Brot</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Croûtons</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Feurige Gulaschsuppe</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Käseauswahl mit Weintrauben, Brot, Butter und Feigensenf</i>	<i>6,20 €</i>

*selbstverständlich lässt sich auch hier die Liste der nächtlichen Sünden
endlos fortsetzen. Wir beraten Sie gerne.*

*Für Ihr Veranstaltung berechnen wir keine Raummiete,
lediglich eine Energie- & Reinigungspauschale von 150,- €
Ab 1 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 300,- €
Beim Festpreisangebot berechnen wir keinen Nachtzuschlag!!!*

*Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de
www.haus-kleinlosen.de*

Buffet „Haus Kleinlosen“

Tomaten- Karottencrèmesuppe

mit Butter- Croutons

-wird vorab am Tisch serviert-

vom Buffet

Rote Beete Tatar mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato vom Kalb

Tomate Mozzarella al Pesto

Schafskäsesalat

Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip



(Bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte)

0 Rinderlende am Stück, rosa gebraten mit Sauce Bernaise

0 Burgunderbraten vom falschen Filet mit kräftiger Jus

0 Gemüselasagne

0 Jungschweinfilet in Pfefferrahm

0 Rindergoulasch

0 Salmfilet „Provencalé“ auf gerahmten Blattspinat

Gemüseauswahl nach Jahreszeit

Kartoffelgratin, kleine Rosmarinkartoffeln und Spätzle



Vier Köstlichkeiten nach Wahl, die Ihnen den Abend versüßen

62,00 € p.P. (inkl. 11,78 € MwSt.)

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld

Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de

www.haus-kleinlosen.de

Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppe
-wird vorab am Tisch serviert-

vom Buffet

Frische Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
Kleine Spieße von der Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Tomate- Mozzarella, Krabbensalat
Roastbeef mit Remouladensauce
Vitello tonnato vom Kalb
„Duett vom Salm“
Rauchlachs und gedämpfter Salm mit Kräutersalz
Dill- Senfsauce und Sahnemeerrettich
Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip



Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce
Kalbshüftbraten mit Rahmsauce von Steinpilzen
Salmfilet „Provencale“ auf gerahmten Blattspinat
Gemüseauswahl nach Jahreszeit
Kartoffelgratin, kleine Rosmarinkartoffeln und Spätzle



Vier Köstlichkeiten nach Wahl, die Ihnen den Abend versüßen

60,80 € p.P. (inkl. 11,552 € MwSt.)

*Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de
www.haus-kleinlosen.de*

„Immer beliebt, immer fein“

*Roher Schinken mit Honigmelone
Roastbeef mit Remouladensauce
Vitello Tonnato von der Putenbrust
Krabbensalat
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
geräuchertes Forellenfilet
Tomate mit Mozzarella
frische Salate der Jahreszeit
Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip*



*Hähnchenbrust
in Champignonrahmsauce
Schweinefilet, am Stück gebraten,
mit Pfefferrahmsauce
Salmfilet „Provencale“ auf gerahmten Blattspinat*

*Gemüseauswahl nach Jahreszeit
Kartoffelgratin, kleine Rosmarinkartoffeln und Spätzle*



Vier Köstlichkeiten nach Wahl, die Ihnen den Abend versüßen

59,50 € p.P. (inkl. 11,305 € MwSt.)

*Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de
www.haus-kleinlosen.de*

Italienisches Buffet

Bruschetta

Anti Pasti

(eingelegte Paprika, Rote Zwiebeln in Balsamico Essig,

Champignons mit Aromaten)

Tomaten Mozzarella al Pesto

Grissini mit luftgetrocknetem Schinken

Meeresfrüchtesalat in Limonen- Olivenoel- Vinaigrette

Vitello Tonnato vom Kalb

Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip



Penne Rigate al Carbonara

(Speck, Sahne, Käse, Knoblauch)

Rinderbraten in Brunello mit Gartenkräutern

Rosmarinkartoffeln und Tomaten- Zucchini gratin

Piccata Milanese vom Kalb

mit Tomatensauce und Spaghetti



Tiramisu, Panna Cotta

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce

58,50 € p.P. (inkl. 11,115 € MwSt.)

...und zu später Stunde

Käseauswahl mit Weintrauben, Brot, Butter und Feigensenf

6,20 € p.P. (inkl. 1,178 € MwSt.)

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld

Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de

www.haus-kleinlosen.de

Verberger Landbuffet

Heringsfilet „Hausfrauen Art“

hausgemachter Wurstsalat

deftige Bauernwurstplatte

halbe Eier garniert

Krautsalat, Kartoffelsalat

Salatauswahl nach Jahreszeit

Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip



Kleine Rinderrouladen

Nackenbraten mit Zwiebeln in kräftiger Bratenjus

Gemüseauswahl nach Jahreszeit, Wirsinggemüse

Verberger Bratkartoffeln und Kartoffelpüree



Frischer Fruchtsalat

mit Vanillesauce und Sahne

43,00 € p.P. (inkl. 8,17 € MwSt.)

...und zu später Stunde

Käsebrett mit Trauben garniert

6,20 € p.P. (inkl. 1,178 € MwSt.)

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld

Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de

www.haus-kleinlosen.de

Grillbuffet

(ab 40 Personen)

Anti Pasti

*(eingelegt Paprika, rote Zwiebeln in Balsamico- Essig
Champignons mit Aromaten)*

Rote Beete Tatar mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

Gelbe Linsen Salat,

Italienischer Nudelsalat mit Cherry Tomaten und Rucola

Griechischer Hirten Salat

Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip



vom Grill:

Rinderhüftsteaks & marinierte Nackensteaks

Bratwurst, Bauchspeck, Grillkäse

Hähnchenbrust mit Limetten Curry Marinade

Kleine Rosmarinkartoffeln

verschiedene Grillsaucen



Frische Obstsalat mit Vanillesauce

Panna Cotta, Mousse au chocolate

47,50 € p.P. (inkl. 9,025 € MwSt.)

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld

Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de

www.haus-kleinlosen.de

Buffet „Stadtwald“

*Gemischte italienische Vorspeisenplatte mit
verschiedenen Anti Pasti, Bruschetta, Crevetten
und Tomate- Mozzarella
Brotkorb mit Butter, Feta- Paprika Dip und Curry- Dip
(am Tisch serviert)*



3 Hauptgerichte zur Wahl:

- *Piccata Milanese vom Kalb mit Tomatensauce*
 - *Kleine Schweineschnitzel
mit Champignonrahm und Zigeunersauce*
 - *Gemüselasagne*
- *Salmfilet „Provoncale“ auf gerahmten Blattspinat*
 - *Kalbshüftbraten auf Steinpilzrahm*
 - *Schweinefilet in Pfefferrahmsauce*

*Gemüseauswahl nach Jahreszeit
Kartoffelgratin, kleine Rosmarinkartoffeln und Spätzle*



Vier Köstlichkeiten, die Ihnen den Abend versüßen!

53,50 € p.P. (inkl. 10,165 € MwSt.)

*Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de
www.haus-kleinlosen.de*

Getränkeauswahl

Biere vom Fass

<i>Bolten Alt</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Bitburger Pils</i>	0,25 l	3,00 €

Flaschenbiere

<i>Bitburger 0,0 %, Radler alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Benediktiner Weizen Hefeweizen</i>	0,5 l	5,00 €
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei</i>	0,5 l	5,00 €

Schaumweine

<i>Sekt "Haus Kleinlosen" trocken</i>	0,75 l	25,50 €
<i>Prosecco</i>	0,75 l	25,50 €
<i>Champagne „Gosset“ Grande Réserve</i>	0,75 l	90,00 €
<i>Champagne „Gosset“ Grande Rosé</i>	0,75 l	95,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Fanta, Sprite, Apfelschorle</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Brohler Gourmet classic und Gerolsteiner still</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Brohler Gourmet medium und Gerolsteiner still</i>	0,75 l	7,00 €
<i>Schweppes Bitter Lemmon, Tonic, Ginger Ale</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,2 l	3,20 €

Heisse Getränke

<i>Schümli Kaffee, Espresso, Glas Tee</i>		3,00 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,00 €
<i>Cappuccino, Milchkaffee</i>		3,20 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,00 €

Spritzig frisch

<i>Lillet Wild Berry</i>	0,2 l	8,00 €
<i>Hugo & Aperol Sprizz, Limocello Sprizz</i>	0,2 l	7,50 €

Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

2022 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2023 er	„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	24,50 €
2023 er	„Fleurant“ Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	
Rhein Hessen	Weingut Bretz, trocken „Unser Sommerwein“	19,50 €
2022 er	Scheinheilig, Cuvée weiß alkoholfrei , Alde Gott, Baden	19,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	24,50 €
2021/22 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €
2022 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €

Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2023 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2022 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2023 er	Spätburgunder Rosé, trocken	25,50 €

Rosé

2022 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2022 er	Bardolino – Rosé, Chiaretto, Serenissima, Venetien	23,50 €

Rotweine

2022 er	Scheinheilig Rot, alkoholfrei , Alde Gott, Baden	19,50 €
2020 er	Château Bas, Coteaux d'Aix, Provence, trocken	28,00 €
2022 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	24,50 €
2019 er	Giomé, Cà Maiol, I.G.P., Lombardei	25,50 €

Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

Obstler, Williams Birne, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,30 €

Alte Pflaume, Haselnuss Spirituose

35 % 2 cl 3,30 €

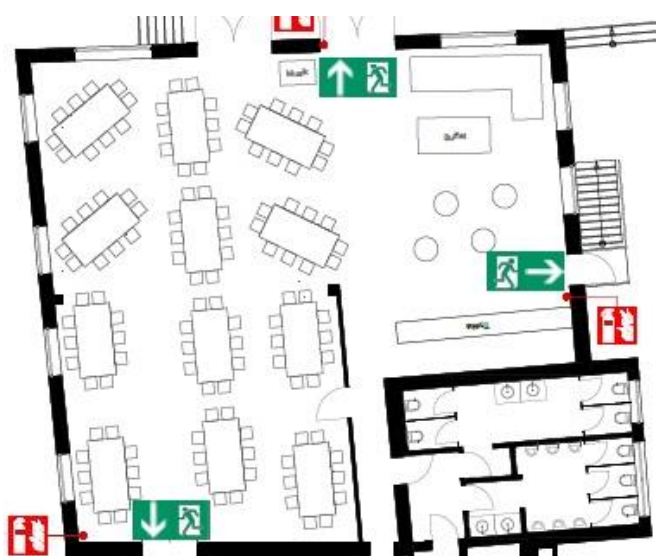
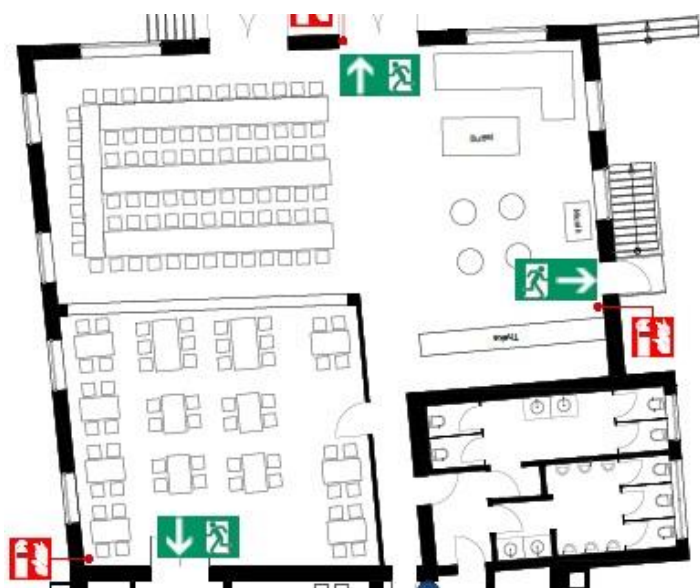
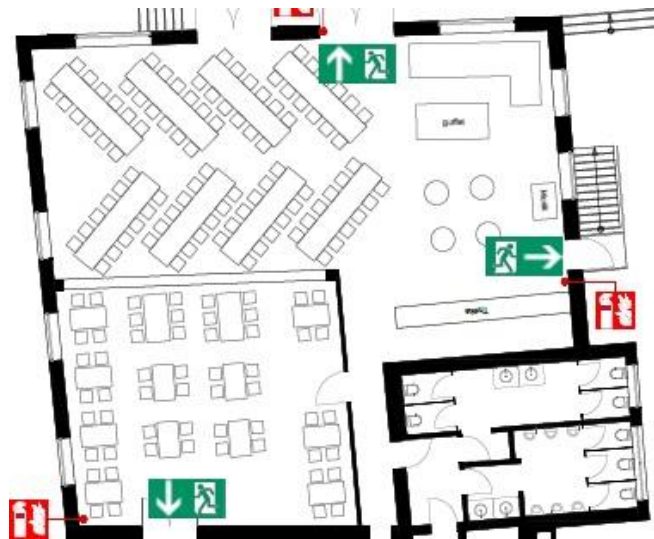
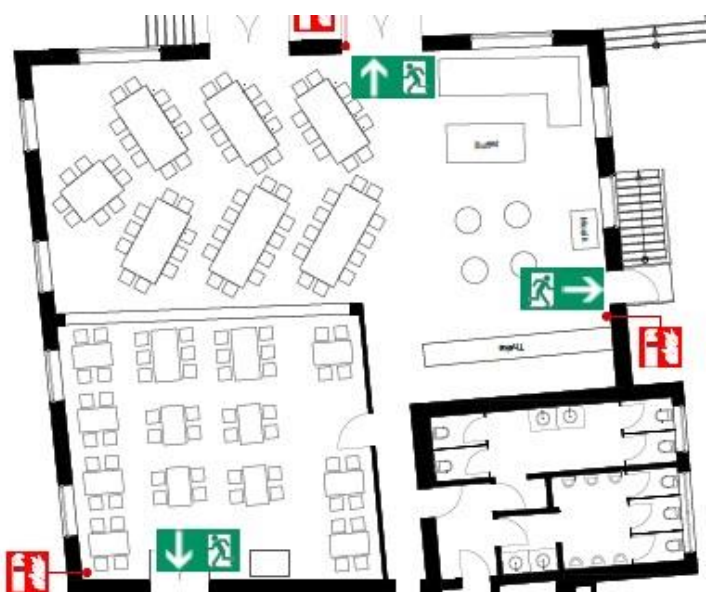
Haselnuss Likör	20 %	2 cl	3,30 €
Trüffel- Sahne- Likör	15 %	2 cl	3,30 €
Herbs Honey – Ein Leckerchen!	50 %	2 cl	3,30 €
Edelbrand von der Zigeuner -Kirsche	41,5 %	2 cl	4,50 €
Löhr Zwetschgenbrand	42 %	2 cl	4,50 €

<u>Spirituosen</u>	2 cl	<u>Magenbitter</u>			
Korn	32 %	2,00 €	Jägermeister Fläschchen	35 %	2,80 €
Fürst Bismarck	38 %	2,80 €	Ramazotti	30 %	3,00 €
Uerdinger	38 %	2,80 €	Averna	32 %	3,00 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €	Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Malteser	40 %	3,00 €	Kümmerling Fläschchen	35 %	2,80 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €	Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Gordon's Gin	38 %	3,00 €	Killepitsch	42 %	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 %	2,80 €	<u>Weinbrand, Brandy</u>		
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €	Mariacron	36 %	3,00 €
Absolut vodka	40 %	3,00 €	Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,50 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €	<u>Liköre</u>		
Grappa Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €	Bessen Genever	20 %	2,00 €
Topinambur süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €	Berliner Luft	18 %	2,80 €
<u>Longdrinks</u>			Eierlikör	20 %	2,80 €
Longdrinks	0,2 l		Baileys	17 %	3,50 €
mit 4 cl Spirituose			Sambuca	40 %	2,80 €
Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Gordon's)	7,00 €		Ouzo 12	38 %	2,80 €
(Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €		Dark Mark (Lakritzlikör)	16 %	2,80 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	4,50 €		<u>Whisky</u>		
			Ballantines, Jim Beam 4 cl	40 %	4,50 €
			Jack Daniel's	40 %	6,00 €

Weitere Cocktails nach Absprache

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld
Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de; www.haus-kleinlosen.de

Bestuhlungsmöglichkeiten



Frühstück

ab 30 Personen

Alles am Tisch eingesetzt

Aufschnittplatten mit:

*Rohem und gekochtem Schinken
Schinkenwurst, Leberwurst
Salami oder Cervelat Wurst
Roastbeef - kalt - mit Remouladensauce
Gouda sowie eine Sorte Weichkäse
verschiedene Marmeladensorten sowie Nutella
Einfache- und Mehrkornbrötchen
Körnerbrot, Schwarzbrot und Butter*

inklusive Filterkaffee, Tee und Kakao

Preis pro Person

23,50 € (inkl. 4,465 € MwSt.)

Kinder 15,00 € (inkl. 2,39 € MwSt.)

zusätzlich servieren wir Ihnen gerne:

<i>Rindfleischsuppe mit Einlage</i>	<i>6,50 € p. P.</i>
<i>Rührei</i>	<i>2,00 € p. P.</i>
<i>Rauchlachs</i>	<i>5,50 € p. P.</i>
<i>Butter- Streuselkuchen</i>	<i>3,00 € p. Stk.</i>
<i>Obst- Streuselkuchen</i>	<i>3,50 € p. Stk.</i>
<i>1 Glas Orangensaft</i>	<i>1,20 € p. P.</i>

Haus Kleinlosen, Zwingenbergstraße 116, 47802 Krefeld

Telefon 02151/561313 info@haus-kleinlosen.de

www.haus-kleinlosen.de