

# becker's

## Feiern

### INFORMATIONEN FÜR FEIERLICHE ANLÄSSE



Das Team von Becker´s Restaurant präsentiert Ihnen einige Tipps und Informationen rund um Ihre Feier.

- ❖ Kurzportrait Restaurant Becker´s
- ❖ Räume
- ❖ Hochzeitspauschalen
- ❖ Essen und Trinken
- ❖ Fingerfood /Kleinigkeiten
- ❖ Haben Sie an alles gedacht?

Ihr Ansprechpartner Christiane & Ralf Schulte (Telefon:+ 49 (0) 5923-3134) freuen sich auf Ihren Anruf oder eine e-mail unter [Info@beckers-schuetdorf.de](mailto:Info@beckers-schuetdorf.de)

Fordern Sie uns, wir haben viele gute Ideen und gehen gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Ihre Christiane & Ralf Schulte

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.



## Kurzportrait

### **Alte Tradition mit neuen Ideen**

Das Restaurant „Becker´s“ wird in der 4. Generation von der Familie Schulte betrieben. Seit 1984 führen Christiane & Ralf Schulte gemeinsam mit Ihrem Team den Betrieb.

Es gibt immer einen Grund zum Feiern – hierfür bieten wir Ihnen verschiedene Räume und gastronomische Angebote. In schöner, einzigartiger Atmosphäre können Sie hier Ihre Feier mit bis zu 180 Personen ausrichten. Aber auch für die Konfirmation, Kommunion, den Geburtstag oder ein Firmenjubiläum bieten wir Ihnen das geeignete Ambiente.

Die Veranstaltungsräume verfügen über eine Tanzfläche und einen separaten Eingang – für maximale Privatsphäre für Ihre Feier. Die Akustikdecken sorgen für einen angenehmen Raumklang und ungestörte Unterhaltungen.

Wir unterstützen Sie sehr gerne bei der Planung und Umsetzung.

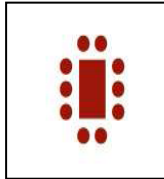
Auf den kommenden Seiten haben wir einige Vorschläge zusammengestellt, stellen aber auch gerne Ihre Feier nach Ihren Vorstellungen individuell zusammen.

Wir weisen darauf hin, dass unsere Speisen Allergen enthalten können. Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage über die Inhalte.

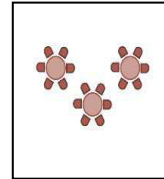
# becker's

## Bestuhlungsformen

Block- Tafel



Runde Tische



Name	Größe	Kapazitäten bei folgenden Bestuhlungsformen			
		Einzel-tische	Tafeln	Block	Runde Tische
Restaurant		40	40	24	-
Saal 1		-	106	-	90
Saal 2		-	20	22	36
Saal 3		-	20	20	24
Saal 2&3		60	60	35	48
Saal 1-3		-	180	-	180
Biergarten/Terrasse		60	Auf Anfrage	-	-

Nach Absprache lassen sich auch verschiedene Bestuhlungsformen kombinieren.  
Eine Tanzfläche ist in Saal 1 integriert.

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

# becker's

## Sektempfang

Sekt Hausmarke	0,75 l	€ 15,50
Orangensaft	1,0 l	€ 10,00
mit hausgemachtem Holunderblütensirup („Hugo“)	0,2 l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 4,90
Münsterländer Aperitif mit kleinen Walderdbeeren	0,2 l	€ 4,90

## Unsere „Klassiker“

### „Becker`s“ Hochzeitsessen

„Grafschafter Hochzeitssuppe“

\* \* \*

Geschmorte Rinderroulade

Knusperschnitzel

Medaillons vom Schweinefilet umhüllt mit Speck vom  
bunten Bentheimer Landschwein

Kräuterchampignons

Kartoffeln, Kroketten, Rösti

Gemüsevariation, knackige Salate der Saison

\* \* \*

Herrencreme, Eis mit heißen Kirschen

€ 19,90 p.P.

### „Westfälisches Hochzeitsessen“

Westfälische Hochzeitssuppe in der Terrine serviert

-----

Zwiebelfleisch mit Blattsalate in Orangen-Joghurtdressing

-----

Rinderroulade , Knusperschnitzel

Medaillons vom Schweinefilet umhüllt mit Speck vom  
Bunten Bentheimer Landschwein

Kräuterchampignons und Pfifferlinge

Kartoffeln, Kroketten, Rösti

Gemüsevariation, knackige Salate der Saison

-----

Herrencreme, Eis mit heißen Kirschen

€ 24,50 p.P.

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

# becker's

## Hochzeitsessen „Gourmet“

Vorspeisenvariation mit hausgemachten Antipasti, Lachsroulade  
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Crustini

-----  
Steinpilzsüppchen im Weckglas

-----  
Barbarie-Entenbrust auf Kirsch-Pfeffersauce  
Medaillons vom Schweinefilet umhüllt mit Speck vom  
Bunten Bentheimer Landschwein, Sc. Bearnaise  
Kleine argentinische Rindersteaks auf Ratatouille  
Mandelbroccoli, Macairekartoffeln

-----  
Überraschungs-Dessertteller

€ 29,90 p.P.

## Geburtstagsfestpreis

Für die Dauer von 8 Stunden

Sektempfang mit hausgemachtem Holunderblütensirup

„Grafschafter Hochzeitssuppe“

\* \* \*

Geschmorte Rinderroulade

Knusperschnitzel

Medaillons vom Schweinefilet umhüllt mit Speck vom  
bunten Bentheimer Landschwein

Kräuterchampignons

Kartoffeln, Kroketten, Rösti

Gemüsevariation, knackige Salate der Saison

\* \* \*

Herrencreme, Eis mit heißen Kirschen

Getränke:

Riesling, Rose, Dornfelder, Bitburger Pils vom Fass, Gerolsteiner Mineralwasser  
Alkoholfreie Getränke, Säfte, Schümer's Korn, Saure Kirsche, Rhabarber, Maracuja –  
Limette, Malteser, Ramazotti, Fernet Branca, Kaffee, Espresso, Cappuccino

Inkl. Bedienung und 19 % MwSt.

Preis p. Person: 45,90

(Alternativ zu unserem Menü können Sie gerne unser Fingerfoodangebot als  
„Flying Buffet wählen)

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

# becker's

## Hochzeitsfestpreise

Unsere Festpreise gelten ab 70 Personen und für die Dauer von 9 Stunden.  
Nach dem Ablauf der 9 Stunden berechnen wir € 150,00 pro angefangener Stunde als Getränkepauschale.

### „Becker´s Hochzeit“

- Sektempfang mit hausgemachtem Holunderblütensirup

„Grafschafter Hochzeitssuppe“ am Tisch serviert

Buffet:

- Zarte kleine Rouladen in Rotweinsauce
- Hähnchenbrust-im Knuspermantel
- Medaillons vom Schweinefilet mit Speck vom „BBL“ umwickelt
- Gemüse der Saison, marktfrische Salate
- Rosmarinkartoffeln , Kroketten
- Mediterranes Kartoffelgratin
- Eisvariation mit exotischem Obst und Waldfrüchten
- Herrencreme mit Schokolade und Rum
- Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeermark

Mitternachtssnack:

- Currywurst, Baguette, belegte Schnittchen, Kaffee

Getränke:

- Riesling, Rose, Dornfelder
- Bitburger Pils vom Fass
- Gerolsteiner Mineralwasser
- Alkoholfreie Getränke, Säfte
- Schümer's Korn, Saure Kirsche
- Rhabarber, Maracuja -Limette
- Fernet, Ramazzotti, Jägermeister
- Malteser, Wodka, Jim Beam
- Kaffee, Espresso, Cappuccino

Inkl. Bedienung und 19 % MwSt.

Preis p. Person: 59,00 €

Als Westfälisches Hochzeitsessen

Im Zwischengang mit Zwiebelfleisch

Blattsalat in Orangen-Joghurt-Dressing

Preis p. Person: 64,50 €

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

# becker's

## „Westfälische Hochzeit“

- Sektempfang mit hausgemachtem Holunderblütensirup

„Grafschafter Hochzeitssuppe“ am Tisch serviert

Buffet:

- Hausgemachte Antipasti
- Trio von Melone mit Serrano Schinken
- Vitello tonnato mit Thunfischcreme
- Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto
- Ganzer Lachs mit frischen Kräutern im Salzmantel
- Fischvariation mit Lachs, Matjes, Forellen-, Makrelenfilets
- Olivenbrot, Steinofenbaguette, Kräuterbutter, Dips
  
- Zarte kleine Rouladen in Rotweinsauce
- Hähnchenbrust-Saltimbocca mit Schinken und Salbei
- Medaillons vom Schweinefilet mit Speck vom „BBL“ umwickelt
- Gemüse der Saison, marktfrische Salate
- Rosmarinkartoffeln , Krokette
- Mediterranes Kartoffelgratin
- Eisvariation mit exotischem Obst und Waldfrüchten
- Herrencreme mit Schokolade und Rum
- Joghurt-Mascarponecreme mit Himbeermark

Mitternachtssnack:

- Currywurst, Baguette, belegte Schnittchen, Kaffee

Getränke:

- Riesling, Rose, Dornfelder
- Bitburger Pils vom Fass
- Gerolsteiner Mineralwasser
- Alkoholfreie Getränke, Säfte
- Schümer's Korn, Saure Kirsche
- Rhabarber, Maracuja -Limette
- Fernet, Ramazzotti, Jägermeister
- Malteser, Wodka, Jim Beam
- Kaffee, Espresso, Cappuccino

Inkl. Bedienung und 19 % MwSt.

Preis p. Person: 67,90 €

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.



### Kalt-warmes Buffet

Hausgemachte Antipasti  
Trio von Melone mit Serrano Schinken  
Vitello tonnato mit Thunfischcreme  
Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto  
Ganzer Lachs mit frischen Kräutern im Salzmantel  
Fischvariation mit Lachs, Matjes, Forellen-, Makrelenfilets  
Olivenbrot, Steinofenbaguette, Kräuterbutter, Dips

Zarte kleine Rouladen in Rotweinsauce  
Hähnchenbrust-Saltimbocca mit Schinken und Salbei  
Medaillons vom Schweinefilet mit Speck vom „BBL“ umwickelt  
Gemüse der Saison, marktfrische Salate  
Rosmarinkartoffeln , Kroketten  
Mediterranes Kartoffelgratin

Eisvariation mit exotischem Obst und Waldfrüchten  
Herrencreme mit Schokolade und Rum  
Himbeertiramisu

€ 29,90 p.P.



# becker's

## Frühstück / Brunch

Becker's Frühstückbuffet mit Brötchenspezialitäten, Weggen  
Schwarzbrot und Bauernstuten.  
diverse Sorten Aufschnitt, Schüttorfer Schinken  
Käsespezialitäten, Kräuterrührei  
gekochte Eier, Bacon, Rostbratwürstchen  
Joghurt, Orangenquark, Müsli  
Marmelade, Honig, Nutella  
frischer Obstsalat  
Fischplatte mit Lachs, Matjes mit Zwiebeln  
frisches Zwiebelmett  
Tomate-Mozzarella mit Ruccola-Pesto  
Rohkost von Paprika, Möhre, Gurke mit Knoblauch-Kräuterdip  
Kaffee, Tee, Milch, Kakao  
Apfelsaft, Orangensaft  
€ 13,90 p.P.

incl. Hochzeitssuppe mit Huhn- und Rindfleisch  
Gemüse und Eierstich  
Herrencreme mit Rum und Schokolade  
Eisvariation mit heißen Kirschen  
€ 19,90 p. P.

## Fingerfood

Meatballs in BBQ Sauce, Chickenwings, Currywurst mit hausgemachter Currysauce,  
Gebackene Champignonköpfe, Pflaumen im Speckmantel  
Käsesticks mit Weintrauben, Minischnitzel,  
Suppe nach Wahl (Gulaschsuppe, Gyrossuppe, Westfälische Kartoffelsuppe)

Baguettebrot: belegt mit:

- Serranoschinken
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Räucherlachs
- Matjesfilet
- Camembert

Minidessert im Glas: Herrencreme mit Rum, Mousse au Chocolate, frischer Obstsalat

€ 22,90 p.P.

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.



## Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern

Sehr geehrte Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht's!  
Wer führt die Veranstaltung durch?

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Plz., Ort: \_\_\_\_\_

Tel.Nr./Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail Adresse: \_\_\_\_\_

Sind Besteller und Rechnungsempfänger identisch?  ja  nein

Name, Adresse, Rechnungsempfänger: \_\_\_\_\_

Wie soll gezahlt werden?  Bar  Kreditkarte  Rechnung/Deposit

Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdauer: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_ Kleinkinder: \_\_\_\_\_

Menü  Büffet?  ja  nein Sind Vorschläge angefordert  ja  nein

Vorschläge erhalten?  ja  nein

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Menüauswahl: festgelegt  noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt  noch offen

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

# becker's

Wie sind die Einladungen gestaltet? \_\_\_\_\_

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? \_\_\_\_\_

Einladungen ausgesendet? Datum: \_\_\_\_\_

Tischform: \_\_\_\_\_

Serviettenform: \_\_\_\_\_

Menükarte: vom Veranstalter  vom Hotel

Tischkarten: vom Veranstalter  vom Hotel

Sitzordnung: vom Veranstalter  vom Hotel

Namensschilder: vom Veranstalter  vom Hotel

Textwünsche: \_\_\_\_\_

Schriftbild: \_\_\_\_\_

Motiv: \_\_\_\_\_

Tischdekoration: \_\_\_\_\_

Blumen, Kerzen: \_\_\_\_\_

Farbe: \_\_\_\_\_

Raumdekoration: \_\_\_\_\_

Unterhaltung: \_\_\_\_\_

Kapelle: \_\_\_\_\_

Discjockey: \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_

Unsere Speisen enthalten z.T. Allergene. Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.