

Veranstaltung

WEIHNACHTSFEIER | FIRMENEVENT | TAGUNG

Firma oder Name: _____

Ansprechperson: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Tag der Veranstaltung: _____

Hiermit bestellen wir am ____ . ____ . ____ . (Tag . Monat . Jahr)
von ____ Uhr bis ____ Uhr Bowling/ Kegeln
von ____ Uhr bis ____ Uhr Buffet

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die von Ihnen gewählte Uhrzeit für das Essen für Sie bindend ist.

Pauschal ja nein

Buffet BALTRUM 250 gr. Fleisch p.P.	_____ mal	Tellergericht Grünkohl	_____ mal
Buffet BALTRUM 350 gr. Fleisch p.P.	_____ mal	Tellergericht Rinderroulade	_____ mal
Buffet SYLT 250 gr. Fleisch p.P.	_____ mal		
Buffet SYLT 350 gr. Fleisch p.P.	_____ mal		
Buffet BLANKENESE p.P.	_____ mal		
Buffet HAFEN p.P.	_____ mal		

Schnittchen mit Fisch

Lachs	_____ mal
Forelle	_____ mal
Graved Lachs	_____ mal
Makrele	_____ mal

Schnittchen mit Aufschnitt

Salami mit Pfefferrand	_____ mal
Putenbrust	_____ mal
Roastbeef	_____ mal
Fleischsalat	_____ mal
Kasseler	_____ mal
Lachsschinken	_____ mal
Zwiebelmett	_____ mal
Hähnchenbrust	_____ mal

Schnittchen mit Käse

Brie	_____ mal
Edamer	_____ mal
Butterkäse	_____ mal
Bavaria Blue	_____ mal
Bavaria Pfeffer	_____ mal
Gouda	_____ mal
Leerdamer	_____ mal
Camembert	_____ mal
Philadelphia	_____ mal
Philadelphia mit Kräutern	_____ mal

Damit wir Ihren Wunschtermin erfüllen können, teilen Sie uns bitte möglichst **kurzfristig** das Datum Ihrer Veranstaltung mit.

Die Bestellung der Buffets brauchen wir mind. 4 Wochen im Voraus.

Bei den Tellergerichten können Sie sich bis zu 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung Zeit nehmen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir **telefonisch keine Essensbestellungen** entgegennehmen.

Hierzu senden Sie uns gerne eine E-Mail an: gildebowling@t-online.de

In der Vorweihnachtszeit ist Essen a la carte nicht möglich.

Stand Januar 2026 - 1

Pauschalangebot

BOWLING INKL. GETRÄNKE OHNE ESSEN

Pauschalangebot: buchbar ab 5 Personen pro Bahn

Inhalt der Getränkepauschale:

Sekt, Prosecco, Weine, alle Biere, alkoholfreie Getränke und warme Getränke. **Nicht enthalten sind:** Longdrinks, harte Getränke, Kurze, Red Bull, Desperados, Cocktails und Mocktails sowie alkoholische Mixgetränke.

Firma oder Name: _____

Ansprechperson: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Tag der Veranstaltung: _____

Hiermit bestellen wir am ____ . ____ . ____ . (Tag . Monat . Jahr)

von _____ Uhr bis _____ Uhr

2 Std. Bowling, Leihschuhe, Getränkepauschale p.P. 39,00 Euro zzgl. 19 % gesetzl. MwSt. _____ Personen

3 Std. Bowling, Leihschuhe, Getränkepauschale p.P. 49,00 Euro zzgl. 19 % gesetzl. MwSt. _____ Personen

Damit wir Ihren Wunschtermin erfüllen können, teilen Sie uns bitte möglichst **kurzfristig** das Datum Ihrer Veranstaltung mit.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir **telefonisch keine Bestellungen** entgegennehmen.

Hierzu senden Sie uns gerne eine E-Mail an: gildebowling@t-online.de

Pauschalangebot

BOWLING MIT ESSEN / BUFFET

Firmenevent Pauschalangebot Bowling mit Essen/ Buffet.

Alle Preise verstehen sich pro Person und zzgl. 19 % gesetzl. MwSt.

Das Angebot besteht aus:

2 Stunden Bowling spielen inkl. Schuhverleih,
einem Buffet nach Wahl und einer Getränkepauschale (diese gilt für 3,5 Std.)

Sollten Sie länger Bowling spielen wollen, so erhöht sich der Preis je Std. um 14,00 Euro pro Person (zzgl. 19 % gesetzl. MwSt.)

Getränke:

Sekt, Prosecco, Weißwein, Rotwein, Roséwein, Fassbier: San Miguel, Becks, Spaten, Anheuser Busch Bud, Weizenbier. Flasche : Becks Gold, Becks alkoholfrei, Becks, alkoholfreies Alster, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Schokolade, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee.

Nicht enthalten sind: Longsdrinks, harte Getränke, Kurze, Red Bull, Desperados, Cocktails und Mocktails sowie alkoholische Mixgetränke.

Buffets zur Auswahl

Buffet Baltrum 250 gr. Fleisch	pro Person	69,90 Euro*
Buffet Baltrum 350 gr. Fleisch	pro Person	71,90 Euro*
Buffet Sylt 250 gr. Fleisch	pro Person	72,90 Euro*
Buffet Sylt 350 gr. Fleisch	pro Person	74,90 Euro*
Buffet Blankenese	pro Person	69,90 Euro*
Buffet Hafen	pro Person	66,90 Euro*

Bezahlung: Am Veranstaltungstag per Euro-Visa-Card, EC-Card, Amex, V-Scheck oder in bar.

Für eventuell auftretende Fragen erreichen Sie uns telefonisch oder gerne per E-Mail. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Marion und Thomas Behme

*zzgl. | 9 % gesetzl. MwSt.

Stand Januar 2026 - 1

Buffet Baltrum

AB 15 PERSONEN

Buffet Baltrum 250 gr. Fleisch	pro Person 35,90 Euro*
Buffet Baltrum 350 gr. Fleisch	pro Person 38,90 Euro*

Warme Speisen

- Schmorbraten vom Rind mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln
- Putenmedaillons mit Schnittlauchrahm, Brokkoli und Röstitaler
- Gemüsefrikadelle mit veganem Möhrengemüse

Dessert

- Panna Cotta mit Erdbeeren
- Grießpudding mit Sauerkirschkompott

Kalte Speisen

- Caesar Salat mit gehacktem Ei, Parmesan und Frenchdressing
- Cole Slaw mit BBQ Hähnchenstreifen
- Graved Lachs auf Chicoree-Mandarinen-Salat
- Partybrötchen mit Schnittlauchquark

Buffet Sylt

AB 15 PERSONEN

Buffet Sylt 250 gr. Fleisch	pro Person 37,90 Euro*
Buffet Sylt 350 gr. Fleisch	pro Person 39,90 Euro*

Warme Speisen

- Gekrätertes Schweinefilet in Rotweinsauce
- Speckbohnen mit Kartoffelauflauf
- Putenmedaillons mit Schnittlauchrahm, Brokkoli und Röstitaler
- Linsenbratlinge auf veganem Lauchgemüse

Dessert

- Orangenquarkspeise mit Crumble
- Mousse au Chocolat

Kalte Speisen

- Couscoussalat mit getrockneten Früchten und gerösteten Cashewkernen
- Salat von Lauch, Trauben und Preiselbeere in Kräuterschmand
- Büffelmozzarella mit Salat von Cherrytomaten in Pesto Verde
- Karamellisierter Gemüsesalat mit Granatapfelwürfeln und Scheiben von der Hähnchenbrust
- Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit Remoulade
- Kräuterciabatta mit Creme von getrockneten Tomaten

In der Vorweihnachtszeit ist Essen a la carte nicht möglich.

*inkl. 7 % gesetzl. MwSt.

Stand Januar 2026 - 1

Buffet Hafen

AB 15 PERSONEN

PRO PERSON 31,90 Euro*

Warme Speisen

- Currywurst
- Nudeln mit Bolognese (vegan)
- Country Potatoe
- Putenschnitzel natur
- Knusper-Schnitzel paniert
- Veggieburger auf Nachfrage

Kalte Speisen

- Nudelsalat
- Remoulade
- Kartoffelsalat
- Knoblauch Baguette
- Bruschetta
- Gemüsefrikadellen / Partyfrikadellen

Dessert

- Mandarinen Quark
- Schokoladenpudding mit Vanille-Soße

Buffet Blankenese

AB 15 PERSONEN

PRO PERSON 36,90 Euro*

Warme Speisen

- Rotkohl
- Bratensauce
- Kartoffelgratin
- Putenschnitzel natur
- Röstkartoffeln (Drillinge)
- Veggieburger auf Nachfrage
- Chili sin Carne (vegan)
- Schweinenacken mit Röstzwiebeln und Pilzen

Kalte Speisen

- Baguette
- Butter-Rosetten
- Gurkensalat mit Joghurt
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich
- Gemüsefrikadellen / Partyfrikadellen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Dessert

- Mousse au Chocolat mit Vanille-Spoße
- Mascarpone-Creme mit Fruchtmouse

In der Vorweihnachtszeit ist Essen a la carte nicht möglich.

*inkl. 7 % gesetzl. MwSt.

Stand Januar 2026 - 1

Schnittchen

NACH WAHL BELEGT

Schnittchen mit Fisch pro Stück 2,50 Euro

Lachs
Forelle
Graved Lachs
Makrele

Schnittchen mit Aufschnitt pro Stück 1,80 Euro

Salami mit Pfefferrand
Putenbrust
Roastbeef
Fleischsalat
Kasseler
Lachsschinken
Zwiebelmett
Hähnchenbrust

Schnittchen mit Käse pro Stück 1,80 Euro

Brie
Edamer
Butterkäse
Bavaria Blue
Bavaria Pfeffer
Gouda
Leerdamer
Camembert
Philadelphia
Philadelphia mit Kräutern

Tellergerichte

(BIS MAX. 20 PERSONEN)

Alle Tellergerichte sind von **November bis Januar**
nach vorheriger telefonischer Voranmeldung zu bestellen.

Grünkohl
mit Kohlwurst, Kasseler,
Schweinebacke und Bratkartoffeln
1 Malteser

Pro Person 17,90 Euro
Pro Person satt 22,50 Euro

Große 330 g Rinderroulade
mit Apfelrotkohl, Bratensauce
und Salzkartoffeln

Pro Person 18,90 Euro