



Feiern im Maschinenhaus im BernePark

Ebelstraße 25a
46242 Bottrop

Telefon: 0 20 41 / 37 54 - 8 40
Fax: 0 20 41 / 37 54 - 8 42

Email: info@bernepark.de
www.bernepark.de



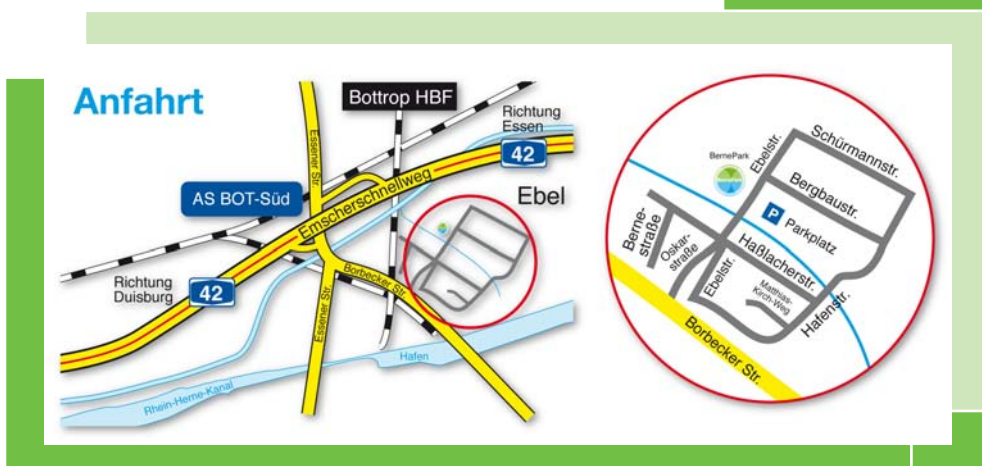
Feiern



Ein unvergesslicher Tag im Maschinenhaus - das Restaurant im BernePark. Ob Geburtstag, Jubiläum oder Silberne Hochzeit - feiern Sie bei uns und genießen den einzigartigen Flair und die märchenhafte Parklandschaft. Eine Location, die eine Verbindung schafft zwischen denkmalgeschützter Industrie und modernem, außergewöhnlichem Catering im stillvollen Ambiente.

Wie wäre es mit einem Sektempfang auf unserer Sonnenterrasse? Von dort können Sie einen herrlichen Blick auf die unzähligen im Sommer blühenden Pflanzen im Senkgarten genießen.

Der Landschaftspark liegt verkehrsgünstig an der A 42, zwischen Essen und Bottrop im Stadtteil Bottrop Ebel.



Feiern im „BERNEPARK“

- Lehnen Sie sich zurück und überlassen Sie uns die Arbeit. Machen Sie uns mit Ihren Vorstellungen und Wünschen vertraut und wir planen mit Ihnen Ihren individuellen Tag. Vom Sektempfang bis hin zum Mitternachtssnack. Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche - das einzigartige Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige exklusive Feierarrangements, Buffets und für einen Sektempfang Fingerfoodkompositionen zusammengestellt.

Sprechen Sie mit:

Frau Helga Gora, Serviceleitung
gora@bernepark.de

0 20 41 / 37 54 - 840

oder

Herr Johannes Lensing, Betriebsleiter
lensing@bernepark.de

0 20 41 / 37 54 - 840



Feiern

im BernePark

FLYING BUFFET UND FINGERFOOD

■ Canapés - Fisch

Gebeizter Lachs mit Meerrettichschaum auf Weißbrot	Stück 2,80 €
Matjestatar mit Wachtelei auf Pumpernickel	Stück 2,50 €
Geräucherte Forelle mit Apfel und Wasabi auf Roggenbrot	Stück 2,80 €

■ Canapés - Fleisch

Roastbeefröllchen mit Auberginencreme gefüllt auf Bauernbrot	Stück 3,00 €
Coppa di Parma mit Feigensenf und Kapern auf Mehrkornbrot	Stück 3,50 €
Jungschweinefilet in der Pfefferkruste auf Zucchini mousse und Bauernbrot	Stück 3,50 €

■ Canapés - kein Fisch - kein Fleisch

Ziegenkäse mit Schalotten-Traubenkonfit auf Pumpernickel	Stück 2,50 €
Tortenbrie mit Preisselbeer-Birnenkompott auf Roggenbrot	Stück 2,50 €
Roquefortcreme mit Apfel-Walnusskompott auf Bauernbrot	Stück 3,50 €



Feiern

Flying Buffet und Fingerfood

FLYING BUFFET UND FINGERFOOD

■ Auf Happy Spoons

Gebratenes Lammfilet
auf Ratatouillesalat mit
Lavendeldip

Stück 3,00 €

Bratkartoffelsalat
mit Flusskrebse und
Hähnchenbrust

Stück 3,50 €

Entenbrust in Altbiergelee
mit Patrönchensalat in
Himbeervinaigrette

Stück 3,50 €

■ Wraps

mit Truthahnbrust
und Ananas-Currychutney

Stück 2,00 €

mit hausgebeiztem Lachs
und Senapsauce

Stück 2,50 €

mit Roastbeef,
Sauce Rouille und
Röstzwiebeln

Stück 2,00 €

mit Parmaschinken,
Ruccola und Kräutercreme

Stück 2,00 €

mit Sprossen,
Weißkohl und Chilisalsa

Stück 2,00 €

mit Büsumer Krabben,
Schnittlauch und
Limonendip

Stück 2,50 €



Feiern

Flying Buffet und Fingerfood



Feiern

Ruhrgebiets- typisches Buffet

RUHRGEBIETSTYPISCHES BUFFET

■ Suppe serviert

Westfälische Pfefferpothastsuppe

■ Kalte Speisen

Hausgemachte Schweinskopfsülze

Blutwurstterrine

Marinierte Ochsenbrust mit
Essiggemüse

Heringstopf „Hausfrauen Art“

Bauernbrot, Brötchen und Butter

■ Warme Speisen

Dicke Bohnen mit Kasseler Rippenspeer

Sauerbraten mit Rosinen

Kartoffelstampf mit Äpfeln und Panhas

■ Beilagen

Rotkohl, Schnibbelbohnen, Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

■ Salate

Kartoffelsalat, Apfel-Sellerie-Salat

Blattsalate mit zweierlei Dressing

■ Dessert

Stippmilch mit Beerenfrüchten

Herrencreme

20,00 € pro Person



Feiern

Italienisches Buffet

ITALIENISCHES BUFFET

■ Vorspeisen

Große Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Tacchino Tonnato -
gebratene Putenbrust in Thunfischsauce

Insalata Caprese -
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Antipasti Gemüse gegrillt und gefüllt

Parmaschinken mit Galiamelone

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta

Frischkäse und Süßrahmbutter

■ Hauptgerichte

Doradenfilet in Tomaten-Basilikumsugo
und Linguini

Ligurisches Knoblauch-Zitronen-
hähnchen mit Tomaten, Zucchini,
Kartoffeln und Rosmarin

■ Dessert

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Tiramisu

Käse

Italienische Käseauswahl

29,00 € pro Person



Feiern

Fein- schmecker- buffet

FEINSCHMECKERBUFFET

■ Vorspeisen

Große Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

St. Petersfisch mit Kerbelcreme und einem Salat von Pilzen und Schalotten

Schweinefilet in der Pfefferkruste mit Rauke, Schnittlauchschmand und Preiselbeeren

Crevettensalat mit Ananas, grünem Spargel, Steinchampignons und Limonen-Pinienkerndressing

Scheiben aus der gebratenen Kalbshüfte mit Gemüsevinaigrette

Seeteufelfilet in Sesam mit einem Salat von Zucchini und frischen Kräutern

■ Hauptgerichte

Geschmorte Barbarieentenbrust mit Zwergorangensauce, gebratenem Romanesco und Rahmtortellini

Roastbeef am Stück gebraten - vor den Gästen tranchiert - mit Rotwein-Schalottensauce, Bohnen Panaché und Bäckerinnenkartoffeln

Rotbarbenfilet aus dem Ofen mit gelber Paprikasauce, Gemüse der Saison und Reis

■ Dessert

Cappuccinomousse mit gebratenen Aprikosen

Creme von Himbeeren und Mohn mit weißem Schokoladenparfait

Rohmilchkäse vom Brett

49,00 € pro Person



Feiern

Bayerisches Buffet

BAYERISCHES BUFFET

■ Kalte Vorspeisen

Große Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Münchener Wurstsalat
in Zwiebelvinaigrette

Bayerischer Kartoffelsalat
mit Speck und Salatgurke

Kalter Braten und Schweinskopfsülze
mit Essiggemüse und Schnittlauch-
remoulade

Starnberger Rauchforellenfilets
mit Sahnemeerrettich

Bauernbrot und Laugenbretzel
mit gesalzener Fassbutter

■ Warme Gerichte

Münchener Weißwürstl und Nürnberger
Rostbratwürste mit süßem & scharfem
Senf

Original bayerischer Leberkäse
mit hausgemachten Kartoffelsahne-
püree

■ Dessert

Bayerische Haselnusscreme
mit Zwetschgenröster

Auflauf vom Hefezopf
mit Äpfeln, Mandeln und Vanillesauce

25,00 € pro Person

VEGETARISCHES BUFFET

■ Vorspeisen

Bauer mit Sumak und Fladenbrot-
croutons
Bulgursalat mit Limone und Minze
Gefüllte Weinblätter
Falafel mit Tomatenrelish
Karotten-Linsensalat
Reisnudelterrinen mit Koriander

■ Warme Gerichte

Scharfe Kürbissuppe mit Ingwer und
gerösteten Kürbiskernen
Überbackene Kartoffelnocken
mit Blattspinat
Tomaten-Auberginengratin
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse
Kartoffel-Paprikaragout
mit schwarzen Oliven

■ Dessert

Wassermelone
Gebackene Äpfel mit Dörrobst
Joghurt mit Obst

22,00 € pro Person



Feiern

Vegetarisches Buffet



Feiern

Mediterranes Buffet

MEDITERRANES BUFFET

■ Suppe serviert

Minestrone mit Knoblauchcroutons und Pesto

■ Vorspeisen

Große Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Vitello al Pesto Genovese -
Kalbfleisch mit Pesto Genovese und Parmesan

Schweinefiletplättchen in Pfeffer-Knoblauchmarinade mit einem Salat von Oliven und Lauch

Tapas -
Essigzwiebeln, Pimientos, Oliven, gefüllte Pepperoni, Pflaumen im Speckmantel und Sardinen

Seranoschinken mit
Tomaten-Schalotten-Salsa

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
Frischkäse und Süßrahmbutter

■ Hauptgerichte

Variation von Mittelmeerbischen auf
Zucchini-Tomatengemüse

Jungschweinefilet-Medaillons mit Salbei,
Parmaschinken, Pomodorie secchi und
Parmesan überbacken

Kalbshüfte Venezia in Gremulatasauce

Dazu servieren wir

Kartoffel-Paprikaragout, Penne Rigate
mit getrockneten Tomaten und Basilikum,
Gemüserisotto

■ Dessert

Crema Catalana mit Mandelparfait

Bitterschokoladenmousse mit Amaretto

Italienische und spanische Käseauswahl

39,00 € pro Person

KAFFEE & KUCHEN

- Überraschen Sie Ihre Gäste mit selbstgemachten Leckereien. Sie backen Ihre festlichen Lieblingsskuchen und Torten und bringen Ihr Kuchenbuffet mit.

Sie möchten lieber dem Konditor Ihrer Wahl das Backen und Gestalten überlassen? Lassen Sie seinen süßen Traum bei uns anliefern. Wir stellen für Sie auch gerne den Kontakt zu dem Konditor unseres Vertrauens her.

Wir sorgen für den Rund-um-Service und stellen Ihnen das festliche Kaffee-Geschirr und unser Personal zur Verfügung.

Konditorei

Hüftgold Süße Sünde

Benno-Joachim Hendrysiak

Beethovenstraße 39

45657 Recklinghausen

0 23 61/ 297 33

0172 6721249

info@hueftgold-suesse-suende.com

www.hueftgold-suesse-suende.com



Feiern

Kaffee & Kuchen

VORSPEISEN

Hausgemachter, warm geräucherter
Stremellachs auf Pinienlauchsalat
und schwedischer Senf-Dillsauce

8,00 €

Salat von gebratenen Auberginen und
Zucchini mit Tilapiafilet und Bärlauch-
pesto, dazu Parmesangebäck

10,00 €

Jungschweinefilet in der Pfefferkruste
auf Pimentomousse mit Salatbouquet

8,00 €

Rosa Crevetten mit Ananas, Champig-
nons und frischen Kräutern in Cocktail-
sauce

9,00 €

Terrine von Brokkoli, Möhren, Blumen-
kohl und frischen Kräutern mit grüner
Sauce und Salatbouquet (vegetarisch)

7,00 €

Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto,
Flaschenkürbissalat und Parmesan

12,00 €

Variation von Blattsalaten mit Paprika,
Gurken und Tomaten in unserem Haus-
dressing (vegetarisch)

6,00 €



Feiern

Vorspeisen

SUPPEN

Meerrettichsuppe mit Tafelspitz und Preisselbeeren	5,50 €
Kalbschwanzessenz mit Gemüseperlen	7,50 €
Kartoffelschaumsüppchen mit Speck und Croutons	5,00 €
Ebeler Festtagssuppe mit Flädle, Eier- stich, Markklößchen, Gemüsewürfeln und frischen Kräutern	6,00 €
Tomatencremsuppe mit Ginsahne	5,00 €
Geeiste Suppen	
Geeistes Süppchen von Gurken, Wal- nüssen, Dill und Bärlauch	5,00 €
Kalte Tomatenconsommé mit Olivenschmand	7,00 €



Feiern

Suppen

ZWISCHENGERICHTE

Praline von der Wachtel auf Romanesco-
püree mit Trüffelsauce und einem Gebäck
von schwarzen Johannisbeeren

14,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut
mit hausgemachter Blutwurst, Malzbier-
und Weißweinsauce

12,00 €

Gebratene Lachsschnitte mit Safran-
und Pommerysenfsauce mit Blattspinat

11,00 €

Zucchinischiffchen und Scampi in
Krustentier-Estragonsauce

13,00 €

Pilze der Saison
(Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen, Schafs-
pilze, ...) mit frischen Kräutern in
Armagnacrahmsauce (vegetarisch)

9,00 €

Crevettenragout mit Gemüse und
Hummersauce im Blätterteigpastetchen

10,00 €



Feiern

Zwischengerichte

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet, Schweinefilet und Kalsbfilet im Lauchmantel, dazu Pfefferrahmsauce, Gemüse im Nest und Gratinkartoffeln

22,00 €

Gebratene Brust vom Freilandhuhn in der Mandelkruste mit Safran-Limonensauce, Romanesco und Basmatireis

17,00 €

Mit Parmaschinken, Mozzarella, Ruccola, und Salbei gebratenes Jungschweinefilet auf einer Sauce von Pomodori secchi und Oliven, dazu Linguini und Zucchini-Gemüse

18,00 €

Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit Rotwein-Schalottensauce, Bohnen im Speckmantel und Zwiebelbratkartoffeln

21,00 €

Rinderfilet Wellington mit Portweinsauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

25,00 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingkraut mit hausgemachter Blutwurst, Thymian-croustons, Speckwürfel, Malzbier- und Weißweinsauce und Stampfkartoffeln

22,00 €

Gebratene Lachsschnitte in Safran- und Pommerysenfsauce mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

19,00 €

Pilze der Saison
(Steinpilze, Pfifferlinge, Maronen, Schafspilze, ...) mit frischen Kräutern und Gnocchi in Armagnacrahmsauce (vegetarisch)

15,00 €



Feiern

Hauptgerichte

DESSERT

Crème brûlée mit Mangoeis	6,00 €
Stracciatellamousse auf Mangosauce mit Früchten	5,00 €
Grand-Manier-Eisbömbchen mit Schokoladensauce	7,00 €
Mousse au Chocolat auf Fruchtmalerei mit Krokanteis	6,50 €
Mousse von Passionsfrüchten und Mascapone mit Himbeersorbet	7,00 €
Rote Grütze mit Crème Chantilly	5,00 €



Feiern

Dessert