

dpsg-jugendbildungsstätte

haus sankt georg

Die Jugendbildungsstätte
des Diözesanverbandes Aachen
der Deutschen Pfadfinderschaft
Sankt Georg

- Warme Buffets
- Kalte Buffets
- Grillbuffets
- Lunchpakete
- belegte Brote und Brötchen



>>> entdecken



>>> erleben



>>> genießen



www.haussanktgeorg.de





Warme Buffets

Frühjahr Buffet

23,00 € pro Person

- Honigmelone mit rohem Schinken und Baguettescheiben
- Schweinerückensteaks im Knuspermantel dazu weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
- Hähnchenbrustfilet mit Kohlrabistiften in Kräutersoße und Herzoginnenkartoffeln
- Vanillepudding mit Erdbeeren
- Rhabarberkompott mit Zitronen-Joghurtsoße

Herbst Buffet

22,50 € pro Person

- Kürbiscremesuppe mit Baguettescheiben
- Rindergulasch mit Rosenkohl und Spätzle
- Schweinefilet mit Waldpilzsoße und Risotto
- Möhrensalat, Weißkrautsalat, Schnittbohnsensalat
- Weißweincreme mit Walnuss-Krokant
- Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Winter Buffet

19,50 € pro Person

- Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage
- Rinderrouladen mit Soße, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
- Kräuternacknbraten vom Schwein mit Feigensoße, dazu eine gemischte Gemüseplatte und Kartoffelgratin
- Bratapfel mit Marzipansoße
- Herrencreme

*1 Den Aufschnitt beziehen wir von einer regionalen Metzgerei.

*2 Bei Regenwetter werden die Speisen in der Küche zubereitet und das Grillbuffet kann im Speisesaal eingenommen werden.

Kalte Buffets



Rustikales Buffet

13,50 € pro Person

- Partyfrikadellen, Würstchenspieße mit Senfdip
- klassischer Kartoffelsalat
- Linsensalat
- Blätterteigschnecken mit vegetarischer und Fleischfüllung
- Baguettescheiben mit Kräuterbutter
- Milchreis mit Sauerkirschen

Mediterranes Buffet

13,00 € pro Person

- Hähnchenbruststreifen in Knusperpanade mit Süß-Sauer-Dip
- Datteln im Speckmantel
- Tomaten–Mozzarella–Spieße
- mediterraner Nudelsalat
- Couscoussalat
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Mousse au Chocolate

Belegte Brote und Brötchen ^{*1}



Auswahl an Roggen-, Weizen- und Mehrkornbrötchen/ -brot mit Salat, Ei, Gurke und Tomate. 1/2 belegtes Brötchen oder Schnittchen belegt mit:

pro Person

- | | |
|----------------------|---------------|
| • Gouda | 1,50 € |
| • Kräuterkäse | 1,50 € |
| • Camembert | 1,50 € |
| • roher Schinken | 2,00 € |
| • gekochter Schinken | 2,00 € |
| • Salami | 2,00 € |
| • Schinkenwurst | 2,00 € |

Grillbuffets^{*2}



Kleines Grillbuffet

7,00 € pro Person

- eine Grillwurst
- ein gemischter Blattsalat
- Stangenbrot, Kräuterbutter, Senf, Ketchup
- *für Vegetarier:* eine vegetarische Grillwurst

Großes Grillbuffet

10,00 € pro Person

- eine Grillwurst, ein Puten - oder Schweinesteak
- ein Nudelsalat, ein gemischter Blattsalat
- Stangenbrot, Kräuterbutter, Senf, Ketchup
- *für Vegetarier:* eine vegetarische Grillwurst, ein Gemüse-Spieß

Stockbrotteig

0,50 € pro Person

Für eine gemütliche Runde am Lagerfeuer, bieten wir Ihnen Stockbrotteig an. Diesen können Sie mit selbst-gesammelten Stöcken über dem Lagerfeuer backen.

Kein passendes Buffet gefunden?!

Selbstverständlich können Sie auch Ihr ganz persönliches Buffet aus verschiedenen Komponenten zusammenstellen. Die Auswahl dazu finden Sie in einem separaten Flyer.

Vegetarisch, Vegan, Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten?!

Sie oder ihre Gäste essen kein Fleisch, ernähren sich vegan oder haben Lebensmittelunverträglichkeiten? Unser geschultes Fachpersonal bereitet Ihnen individuell eine Alternative zu.

Diese werden zu jedem Buffet kostenfrei gestellt.

Alle Preise verstehen sich ohne die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Lunchpakete

Kleines Lunchpaket

5,00 € pro Person

- ein selber belegtes Brötchen mit Belag nach Wahl
- ein Stück Obst
- eine Bifi, ein Mini-Babybel, ein Bio-Waffelgebäck
- 0,5l Bio-Mineralwasser

Großes Lunchpaket

10,00 € pro Person

- zwei selber belegte Brötchen mit Belag nach Wahl
- zwei Stücke Obst
- eine Bifi, zwei Mini-Babybel, zwei Bio-Waffelgebäck, fairtrade Bananen Chips
- 0,5l Bio-Mineralwasser, 0,2l fair-trade Orangensaft

Um die Umwelt zu schonen werden die Speisen in einer Papiertüte verpackt.



Organisatorisches



*Für Buchungen oder Fragen melden Sie sich bei uns,
wir beraten Sie gerne!*

Ihr Haus Sankt Georg Team

dpsg-jugendbildungsstätte

haus sankt georg



Kerstin Nick

Gästebetreuung

Telefon: 0 24 34/ 98 12 31

Email: haus@dpsg-ac.de

Inga Heuvelmann

Küchenleitung

Telefon: 0 24 34/ 98 12 32

Email: i.heuvelmann@dpsg-ac.de

Mit allen Sinnen...

»»» ...entdecken

»»» ...erleben

»»» ...genießen



Jugendbildungsstätte Haus St. Georg

Mühltalweg 7-11

41844 Wegberg

Telefon: 02434- 98 12 31

Telefax: 02434- 98 12 37

haus@dpsg-ac.de

www.haussanktgeorg.de