



Pauschalangebote
für
feierliche Anlässe
& *Partyservice*

Fabrikhof 9-10 • 27749 Delmenhorst • Tel. 04221-39 80 292



www.el-mariachi-delmenhorst.eu

Feierliche Anlässe

Ob Hochzeit oder Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsfeier ... im kleinen oder großen Rahmen: Das El Mariachi-Team steht Ihnen gerne als kompetenter Partner zur Seite, damit Ihre persönliche Feier oder Firmenveranstaltung zu einem vollen Erfolg wird. Insgesamt bieten wir 180 Sitzplätze verteilt auf zwei voneinander getrennte Restaurants. Der große Saal verfügt über 115 Plätze, der kleine Saal bietet für 65 Gäste Platz.

Wir organisieren und planen gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung. Dabei stehen für uns Ihre persönlichen Wünsche und Erwartungen, die Sie an Ihre Veranstaltung haben, im Mittelpunkt.

Gerne laden wir Sie zu uns ins Restaurant ein, um mit Ihnen...

- den Veranstaltungsablauf zu besprechen
- Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl zu beraten
- die Dekoration auf Ihren Anlass abzustimmen
- das Rahmenprogramm zu planen
- Ihnen unsere Räumlichkeiten – im Restaurant sowie unsere herrliche Terrasse – vorzustellen
- das Tischkonzept zu planen



Wir unterbreiten Ihnen gerne, individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt, ein persönliches Angebot. Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Sie.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge für Sie aufgeführt:

Buffetvorschläge (ab 30 Personen):

*Die folgenden Buffetvorschläge sind Beispiele und können beliebig verändert werden.
Gerne ergänzen oder verkleinern wir Ihr Wunsch-Buffer nach
Ihren individuellen Vorstellungen.*

Buffet Nr. 1:

Kalte Speisen: marinierte Paprika und Zucchini, mit Frischkäse gefüllte Champignons, Bunte Käseauswahl, geb. Feta-Käse

Salatbuffet: bunte Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat und Geflügelsalat mit zweierlei Dressing

Warme Speisen: zarte Hähnchenbrustfilets mit Blattspinat gefüllt, Schweinefiletmedaillons mit Tomate, Basilikum und Mozzarella überbacken, Tilapiafilet an bunten Gemüsestreifen

Beilagen: kleine gebackene Rosmarinkartoffeln und gelbe Bandnudeln

Saucen: leichte Tomaten-Basilikumsauce & Zitronensauce

Preis pro Person € 23,00



Buffet Nr. 2:

Vorspeisen & Fingerfood: gegrillte Gemüsespieße der Saison, Datteln im Schinkenmantel, Erdbeer-Mozzarella-Spieße mit Balsamicocreme und Basilikum, hausgemachte Minifrikadellen mit Curry-Ingwer-Dip

Suppe: Kürbiscremesuppe

Salate: Gurkensalat mit Jalapeños und Minze, Paprika-Feta-Oliven-Salat, Couscoussalat mit Rosinen, Kichererbsen, getrockneter Tomate und Minze

Warme Speisen: Lachsfilets und Rotbarschfilets auf mediterranem Gemüse mit Weißwein-Olivenölsud, zarte Poulardenbrüste vom Grill mit Möhren-Walnußfüllung, Schweinsteaks mit Obst überbacken

Beilagen: Kartoffelgratin, Bandnudeln und gelber Reis

Saucen: Curry-Mango-Sauce, Weißweinsauce

Dessert: hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person € 28,50



Buffet Nr. 3:

Vorspeisen: gegrillte Paprika und Zucchini, Auberginenröllchen mit Schafskäse, Garnelenspieße, Schinkenröllchen mit Pesto, Hähnchenspieße mit Erdnußsauce, Melone mit Seranoschinken

Suppe: Möhren-Ingwer-Suppe mit Chili

Salatbuffet: Tomaten-Gurkensalat mit roten Zwiebeln, hausgemachter Krautsalat mit roten Zwiebeln, Geflügelsalat mit Pfirsich und Mandeln, Rucola und Radiccio mit Pinienkernen

Warme Speisen: Lammkoteletts auf Frühlingsgemüse, Zanderfilets auf Blattspinat, Gambas mit frischen Knoblauch und frischen Kräutern

Beilagen: Kräuterreis & Rosmarinkartoffeln

Saucen: Weißwein-Sahnesauce, Thymianjus

Dessert: Mascarponecreme mit frischem Obst

Preis pro Person € 36,50

Buffet Nr. 4:

Vorspeisen: Tomaten-Mozzarella-Spieße, getrocknete Pflaumen im Speckmantel, eingelegte Paprika und Oliven, gegrillte Auberginen und Zucchini, Melone mit Schinken

Salate: Blattsalate, Salatmix von roten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse, Karotten-Orangensalat, Champignon-Lauchsalat

Warme Speisen: Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Ziegenkäse, Rumpsteaks an mediterranem Gemüse, Schweinefilet, Riesengarnelen

Beilagen: Kartoffelgratin, gebackene Kartoffeln, Penne

Saucen: Gorgonzolasauce, Pfeffersauce & Aioli

Dessert: Italienische Käseauswahl, Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 39,00

Buffet Nr. 5:

Vorspeisen: verschiedene Tapas bestehend aus: Brot mit Aioli, grüne und schwarze Oliven mit Paprikawürfeln, Basilikum und Knoblauch mariniert, gegrillte Champignons mit frischen Kräutern und Balsamicocreme, mit Hähnchen und Spinat gefüllte Tortillas (Quesadillas)

Suppe: feuriges Chili con Carne

Salate: ein bunter Salatmix mit zweierlei Dressing

Warme Speisen: mit Geflügel gefüllte Burritos, marinierte Putensteaks auf Sommergemüse, Fajita Ternera (mexikanisches Geschnetzeltes mit versch. Dips und Tortillas)

Beilagen: mexikanischer Reis & Kartoffelspalten

Saucen: Aioli

Dessert: Salate vom frischen Obst & verschiedene Cremes

Preis pro Person € 28,90



Mitternachtsangebot:

Wenn Sie eine Pauschale bei uns buchen, bei der Sie um Mitternacht noch einen Snack bzw. ein kaltes Buffet wünschen, berechnen wir Ihnen dies wie folgt:

Canapés (5 Stk. pro Person) € 9,50 pro Person

Kaltes Buffet (nach Absprache) € 15,00 pro Person

Canapés:

Vorschlag 1 (7 Canapés pro Person) belegt mit:

- luftgetrockneter Mettwurst
- herzhaftem Landschinken
- Hackepeter
- Freilandeiern
- Lachs sowie
- diversen Käsesorten

Preis pro Person € 13,50

Vorschlag 2 (7 Canapés pro Person) belegt mit:

- luftgetrockneter Mettwurst
- herzhaftem Lachsschinken
- Hackepeter
- Freilandeiern
- fangfrischen Nordseekrabben
- Lachs
- Putenbrustfilet sowie
- diversen Käsesorten

Preis pro Person € 18,50

Fingerfoodvariationen:

Ideal für Empfänge, Präsentationen, Tagungen usw. Wir bereiten Ihnen ein kreatives Fingerfood-Bufferet oder auch Platten für Ihre Veranstaltung (ab 10 Personen):

Vorschlag 1:

- gegrillte Champignons und Zucchini
- Geflügelcocktail mit Pfirsich und Mandeln im Glas serviert
- Datteln im Schinkenmantel, Minifrikadellen mit Curry-Ingwer-Dip
- gegrillte Gemüsespieße der Saison
- Schinkenröllchen mit Pesto
- Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln

Preis pro Person € 14,90

Vorschlag 2:

- getrocknete Pflaumen im Schinkenmantel
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Käse-Weintrauben-Spieße
- Auberginenröllchen mit Schafskäse
- Garnelenspieße mit einer leichten Joghurt-Kräuter-Sauce zum Dippen
- Krautsalat mit roten Zwiebeln
- Champignons gefüllt mit Frischkäse und Chili con Carne

Preis pro Person € 15,90

Kaffeetafel:

Für Gesellschaften bieten wir Kuchen- und Tortenarrangements, auch außerhalb unserer Öffnungszeiten, an:

ARRANGEMENT 1

Ein Stück Kuchen oder Torte, mit Schlagsahne und Kaffee oder Tee

Preis pro Person € 6,50

ARRANGEMENT 2

Ein Stück Kuchen oder Torte und ein Stück Butterkuchen mit Schlagsahne und Kaffee oder Tee

Preis pro Person € 8,50

ARRANGEMENT 3 (ab 40 Personen)

Ein Kuchenbüfett mit verschiedensten Kuchen und Torten, Schlagsahne, Kaffee oder Tee

Preis pro Person € 9,90



Zur Information:

Unser Service für Sie:

Gerne kümmern wir uns in Ihrem Auftrag um die passende Musik, sei es um einen Dj, eine Band oder einen Zauberer.

Preise für Musiker/DJ's:

Für Musiker, die am Buffet teilnehmen, berechnen wir pauschal € 35,00.

Dies schließt auch die Getränke mit ein, die in Ihrer Pauschale enthalten sind.

Preise für Kinder:

Kinder bis 5 Jahre sind grundsätzlich frei! Für Kinder von 6 bis einschließlich 11 Jahren wird der halbe Preis berechnet. Kinder ab 12 Jahren werden voll berechnet

Getränkepauschalen:

Alle Pauschalen sind für einen Zeitraum von max. 6 Stunden gültig!

Die Verlängerung der Pauschale ist gegen Aufpreis möglich.

Die aufgeführten Getränke der Pauschalen können auch gerne gegen andere Getränke getauscht werden.



Getränkeauswahl I

Softdrinks:	Cola etc, Wasser, Apfelsaft & Orangensaft
Biere:	Bier vom Faß, alkoholfreies Bier & Malzbier
Weine:	Rioja rot & weiss
Kurze:	Tequila gold & silber, Hierbas
Longdrinks:	3 Longdrinks nach Wahl aus unserer Karte

Preis pro Person € 24,50

Getränkeauswahl II

Softdrinks:	Cola etc, Wasser, Apfelsaft & Orangensaft
Biere:	Bier vom Faß, alkoholfreies Bier & Malzbier, Weizen
Weine:	Rioja rot, weiss & rosé
Kurze:	Tequila gold & silber, Hierbas, Ramazzotti, Jägermeister, Fernet Branca
Longdrinks:	3 Longdrinks nach Wahl aus unserer Karte
Kaffeespezialitäten:	Kaffee

Preis pro Person € 28,50



Getränkeauswahl III

Softdrinks:	Cola etc, Wasser, Apfelsaft & Orangensaft
Biere:	Bier vom Faß, alkoholfreies Bier & Malzbier, Weizen & Weizen alkoholfrei
Weine:	Rioja rot, weiss & rosé, Sekt
Kurze:	Tequila gold & silber, Hierbas, Ramazzotti, Jägermeister, Fernet Branca
Longdrinks:	3 Longdrinks nach Wahl aus unserer Karte
Cocktails:	2 Cocktails nach Wahl aus unserer Karte
Kaffeespezialitäten:	Kaffee, Cappuccino & Espresso

Preis pro Person € 35,00



Partyservice:

Für unsere Gäste, die lieber im privaten Rahmen feiern möchten, bieten wir einen Rundum-Partyservice an. Wir liefern Ihnen nahezu unser komplettes Angebot in gewohnter Qualität nach Hause. Wir kommen zu Ihnen, bauen auf und natürlich auch sauber wieder ab.

Denn Sie sollten Zeit für Ihre Gäste haben.

Einige Vorschläge haben wir nachfolgend für Sie aufgeführt.

Unser Fingerfood-Buffer (ab 10 Personen):

Dieses Buffet wird auf Platten angerichtet und geliefert und umfasst Quesadillas (geb. Tortillas), Mozzarella-Sticks, gebackene Chilis (rot & grün), Zwiebelringe, Hackbällchen, panierte Shrimps, Chicken Wings, Kartoffelecken, Aioli, Guacamole und Salat.

Preis pro Person € 9,90

Unser kleines mexikanisches Buffet (ab 10 Personen):

Vorspeisen: Brot mit Aioli, eingelegte u. geröstete Paprika, Champignons und Zucchini, Quesadillas (geb. Tortillas)

Salate: Geflügelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat und Bohnensalat

Hauptspeisen: Schweinemedallions, pikant gewürzt, mit Shrimps und Sauce, mit Brandy abgeschmeckt, Fajita con Pollo (mex. Geschnetzeltes mit Tortillas und Dips), Beilagen

Dessert: Flan de Vanilla (Vanillepudding mit Karamellsauce) oder Kaffeemousse mit geraspelter Schokolade

Preis pro Person € 18,90





Unser großes mexikanisches Buffet (ab 25 Personen):

Vorspeisen: Tapas-Buffet mit allerlei Leckereien

Salate: Blattsalate, Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat

Hauptspeisen: Burrito con Pollo (mit Hähnchen und Gemüse gefüllte Tortillas), Fajita con Pollo (mexikanisches Geschnetzeltes mit Tortillas und Dips, Schweinefleisch-Spieße, Fischfilet an pikantem Gemüse, Beilagen

Dessert: Gebackene Bananen an Schokosauce & versch. Cremes und Pudding

Preis pro Person € 26,90

Sofern Ihnen von unseren Buffet-Angeboten keines zusagt, erstellen wir gerne einen Buffetvorschlag individuell nach Ihren Wünschen.

Lieferbedingungen: Wir liefern ab einem Bestellwert von 100,- € kostenlos in Delmenhorst und Ganderkesee. Wir möchten Sie bitten, Bestellungen für Wochenenden nach Möglichkeit 7 Tage vor dem Liefertermin aufzugeben. Änderungen der bestellten Speisen/ Personenanzahl können bis maximal 2 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

Zusatzleistungen:

Geschirr und Besteck

1,50 € p. P.

Geschirr/Besteck reinigen

1,00 € p. P.

Gläser 1,00 € p. P.

Gerne bieten wir Ihnen auch die Lieferung von Getränken an oder mixen Ihnen Ihre Lieblingscocktails in Ihrer Location.

Alle weiteren Leistungen wie Dekorationen, Musik, Tische, Bierzeltgarnituren usw. bieten wir Ihnen auf Anfrage an.



Wir freuen uns auf Sie!