

Feiern im ZwanzigZehn



ZWANZIG ZEHN

»Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem das Beste!«
– Oscar Wilde –

Hochwertige Zutaten, die wenn möglich Regional bezogen werden, dabei stehen nicht Gütesiegel im Vordergrund sondern Punkte wie artgerechte Haltung oder kurze Liefer- und Produktionswege.

Wir gehen neue Wege, gutes Essen und guter Service, ohne viel Getue drum herum.

Gourmet Buffet

- Carpaccio nach dem Originalrezept aus Harry's Bar in Venedig
- Antipasti von gegrilltem Gemüse 
- Scharfer Couscous mit gegrillten Garnelen
- Caprese Mozzarella
- Papayasalat mit bunten Tomaten 
- Karotten-Ingwer-Suppe 

oder:

- Sauerländer Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen 
- Lendenbraten in Burgundersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffel-Sellerie-Stampf

oder:

- Züricher Geschnetzeltes vom Kalbfleisch mit Pilzen und hausgemachten Kartoffelrösti
- Krosse Perlhuhnbrust mit Gemüsejus und Annakartoffeln

oder:

- Ofenfrischer Salm auf scharfem Paprika-Kartoffel-Gemüse
- Rosmarin Pannacotta mit Feigensauce
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht - Coulis

52,00 Euro pro Person

Italienischer Abend

- Caprese Mozzarella
 - Oktopussalat
 - Auberginengratin 
 - Minestrone
 - Saltimbocca alla romana mit Ricotta - Gnocchi
 - Pasta al sugo d´agnello (Nudeln mit Lamragout)
- oder:
- Presce all´acqua pazza (Fisch in Tomatensugo)
 - Tiramisù
 - Pannacotta mit Orangenlikör-Himbeer-Gelee

42,50 Euro pro Person



70er Jahre Buffet

- Russische Eier (gefüllt mit Eigelb-Mayonnaise-Creme und Ketakaviar)
- Mettigel mit ofenfrischem Kartoffel-Kräuterbrot
- Partyfrikadellchen (kleine Frikadellen mit Gewürzgurkenfächer)
- kleine Schweineschnitzel mit Zitronenfilets
- Gemüsesticks mit Kräuterquark 
- Kleine Reibeplätzchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Schinkenröllchen (gefüllt mit Joghurtmayonnaise und Spargel)
- Gulaschtopf mit kleinen Paprika- und Kartoffelstückchen

oder:

- Rinder- und Schweinebraten mit "Leipziger Allerlei" und Kartoffelgratin
- Wackelpudding 
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Käse-Weintrauben-Spieße

32,50 Euro pro Person

Mittelmeerküche

- Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Vitello Venezia mit Kräuter-Senf-Marinade
- Rosa gebratenes Entrecôte mit Rucola und Parmesan
- Antipasti von gegrilltem Gemüse mit Champignon in Sherry 🍷
- Luftgetrocknete Spezialitäten von Salami und Schinken mit Essiggemüse
- Gemüsesalat mit Thunfisch
- Marinierte schwarze Oliven
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten und Pfefferbutter 🍷
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Gemüse-Kartoffel-Pfanne
- Gebratenes Wildlachsfilet auf Kräuter-Risotto
- Pannacotta mit Beerensauce

32,00 pro Person



Alpenküchen Party

- Kachlsupp (Brühe mit Haxenklein und Gemüse)
- Wiesn Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
- Alm Hütten Breterl (verschiedene rustikale Wurstsorten, Obatzter, Kren, Salatbeilagen und Bauernbrot)
- Laugenbrezel
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischem Gurken-Schmand-Salat
- Semmelknödel mit Waldschwammerlragout 
- Backhendel mit warmen Kartoffelsalat
- Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
- Kaiserschmarrn mit Apfel- und Zwetschgenkompott, karamellisierten Mandeln und Rumrosinen 

38,00 Euro pro Person

Pasta? Basta! Live-Cooking-Buffet

- Bruschetta 
- Tomate Mozzarella
- Ganzer Salm aus dem Ofen mit Fenchel-Orangen-Salat
- Antipasti von gegrilltem Gemüse 
- Vitello tonnato
- ofenfrisches Garnelenfocaccia

Frische Pasta aus dem Parmesanlaib mit:

- Geschmolzenen Tomaten* 
- Rinderfiletstreifen*
- Maishähnchenbruststreifen*

Frisch aus der Pfanne:

- Gnocchi di ricotta al sugo di salsicce

Dessert:

- Tiramisu 
- Pannacotta mit Beerensauce

24,50 Euro pro Person



Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

GRILLBUFFETS

Genießen Sie unsere tollen Grillbuffets auf Ihrer Gartenparty; mit Fleisch, Fisch oder vegetarischen Spezialitäten. Dazu leckere Beilagen, Salate, Marinaden und Sauce aus eigener Herstellung und frisch für Sie zubereitet.

Grillbuffet I

- Schweinenackensteak*
- Hähnchenbrustspieß*
- Stefans Grillwürstchen*
- Spareribs* (von uns mariniert und vorgegart)
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 🌿
- Nudelsalat "Charlotte" 🌿
- Knackiger Bauernsalat mit Fetakäse
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter
- BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung

21,50 Euro pro Person



Grillbuffet II

- Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum 🌿
- Vitello Tonnato
- Argent. Rib Eye Steak*
- Lammhack-Kofta*
- Jakobsmuschel-Kebab mit Panchetta*
- Hähnchenbrustspieß*
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 🌿
- Tomaten-Oliven-Salat 🌿
- Krautsalat "Chakalaka" 🌿
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter 🌿
- BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung
- Frisches Obst der Saison mit Vanillecreme 🌿

47,50 Euro pro Person

Grillbuffet III

- Lachsfilet-Tataki-Style*
- Stefans Grillwürstchen*
- Lammlachs*
- Duroc Karbonade*
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 🌿
- Nudelsalat "Charlotte" 🌿
- Nizzasalat
- Gemüsesalat mit Thunfisch
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter
- BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung
- Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckgläschen 🌿

39,00 Euro pro Person



Grillbuffet IV

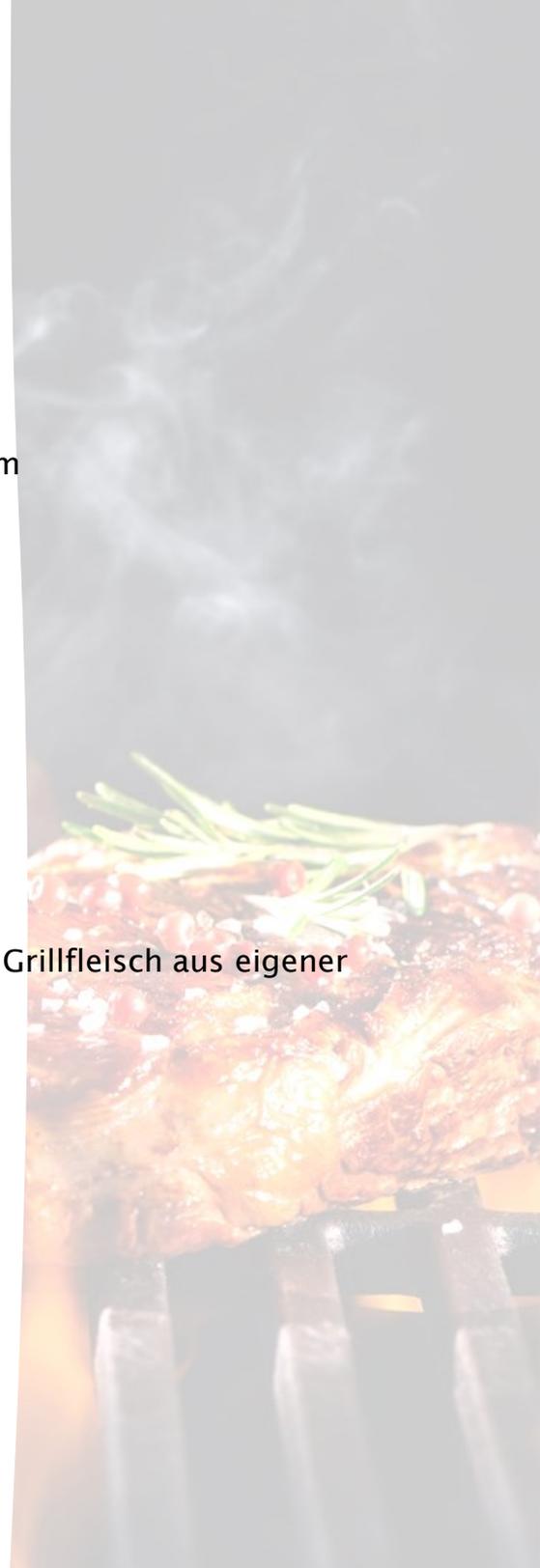
- Antipasti von gegrilltem Gemüse 🍃
- Vitello Venezia mit Senf-Kräuter-Marinade
- Duroc Karbonade*
- Argent. Riy Eye Steak*
- Scampi*
- Spareribs* (von uns mariniert und vorgegart)
- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 🍃
- Würziges Paprika-Mais-Gemüse 🍃
- Tomaten-Oliven-Salat 🍃
- Nizzasalat
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter 🍃
- BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung
- Frisches Obst der Saison mit Vanillecreme 🍃

42,50 Euro pro Person

Grillbuffet V

- Tomate Mozzarella mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Vitello Venezia mit Senf-Kräuter-Marinade
- Schweinelachsröllchen mit Kräuterfüllung*
- Rindfleischröllchen mit getr. Tomaten gefüllt*
- Wildlachswürfel mit Currypanade*
- Gemüsespieße mit Kräuteröl*
- bunter Linsensalat mit Petersilienpesto
- Nizza Salat
- Kartoffel-Kräuterbrot mit Tomaten- und Pfefferbutter
- BBQ-Sauce, Senf, Kräuterbutter und Marianden für Ihr Grillfleisch aus eigener Herstellung
- Frischer Obstsalat im Weckgläschen 🍌
- Pannacotta mit Beerensauce

32,50 Euro pro Person



Tapas & Co. Grillbuffet

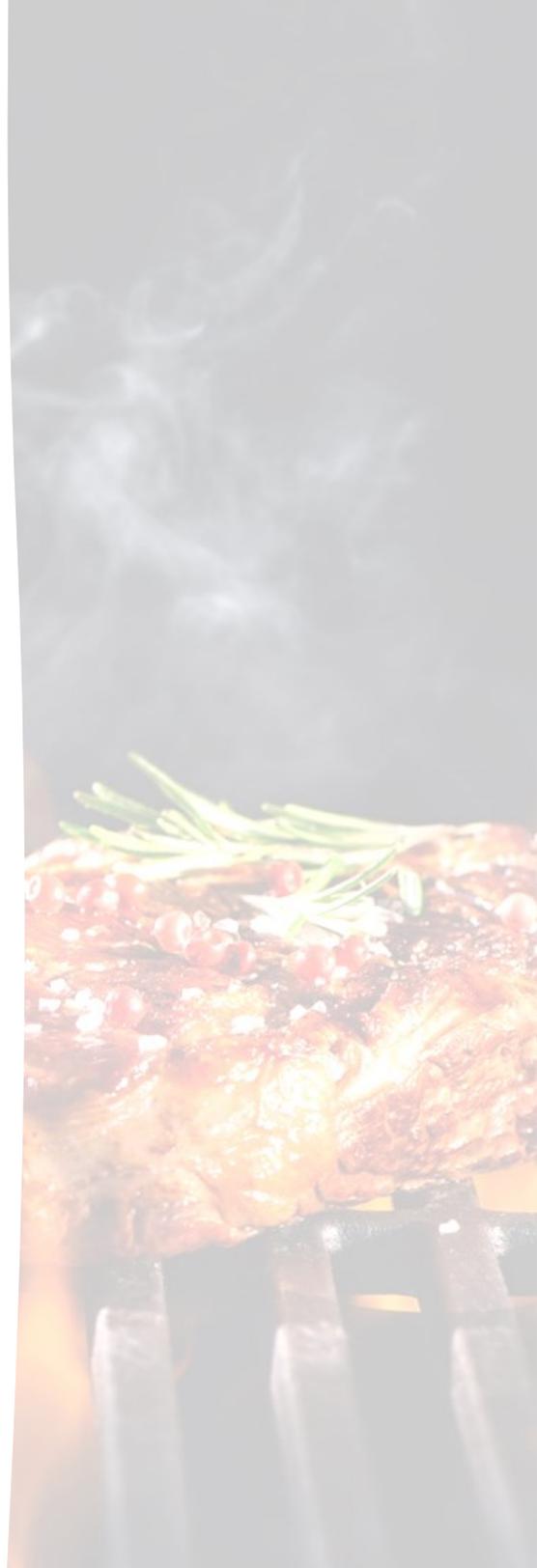
- Kanarische Kartoffeln mit Mojo verde und Tomatenmojo 
- Pimientos de Padrón* 
- Maiskolben** mit Tomaten-Aioli und Petersilien-Crostini 
- Datteln im Speckmantel*
- Gamba al ajillo (Garnelen in Knoblauch)*
- Albandigos in Tomatensauce*
- Chorizo-Quiche mit Pinienkern-Vinaigrette
- Blutwurst-Tapas
- Spanisches Olivenöl-Brot 
- Queso fresco con oregano (Frischkäse mit Oregano) 
- Piriñaca (Salat aus Tomaten und Paprika) 
- Gefüllte Calamari* mit katalanischer Aioli
- Champignon in Sherry* 
- Crema Catalana - Katalanische Nachspeise 

52,00 Euro pro Person

BBQ-Grillbuffet

- Gemüsechips mit Fleur de Sel* 
- Avocado mit Romanesko-Sauce*
- Naan Brot 
- Gamba nach amerikanischer Art*
- Bruschetta 
- Maishähnchen mit Pastinaken und Waldpilzen*
- Presca Iberico Saltimbocca*
- Zander mit Chorizo und Aubergine*
- Chicorée mit Kaffee* 
- Gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln* 
- Tomatensauce* 
- Pfannkuchen mit Apfel und Calvados* 
- Ananas vom Grillspieß mit Wermut* 

57,00 Euro pro Person





Getränke nach Verbrauch

Auf die Getränke bieten wir einen Rabatt von 20% auf die Preise unserer Getränkekarte an.

Getränkepauschale I.

...folgende Getränke sind inklusiv:

- - Bier vom Fass
- - Flaschenbier
- - alkoholfreie Getränke
- - Kaffee und Tee
- - offenen Weine (Getränkekarte)

28,00 Euro pro Person

Getränkepauschale II.

...alle Getränke aus unserem Sortiment sind inklusiv

54,00 Euro pro Person

Für Feiern im Restaurant ZwanzigZehn setzen wir einen Mindestumsatz von 2.500 Euro an. Dieser kann sich aus Speisen und Getränken zusammensetzen. Nicht eingerechnet werden sonstige Dienstleistungen wie besondere Deko, zusätzliches Equipment, oder Alleinunterhalter etc.

Wir berechnen keine Raummiete!

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage (Anruf genügt: **0 23 72 / 555 15 65**).

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge als Impressionsgeber. Diese stellen eine erste Momentaufnahme dar. Preise einer Veranstaltung sind immer erst nach einem persönlichen Gespräch genauer kalkulierbar. Frei nach dem Motto:

"Was kostet ein Auto?"

Diese Frage kann man auch erst beantworten, wenn man weiß, wie viele Sie kaufen möchten und in welcher Ausstattung diese geliefert werden sollen.

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

MENUSERVICE

...genießen Sie köstliche Speisen in mehreren Gängen!

Sie sind eine Gruppe von 8 bis 20 Personen und möchten etwas besonderes genießen?

Wir bieten Ihnen die unterschiedlichsten Menus an, serviert im schönen Ambiente unseres Restaurants. Die Tafel ist festlich gedeckt und unser Team wird Ihnen ein unvergessliches Erlebnis servieren.

Westfälisches Menü

- Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs, Forellenmousse und Honig-Senf-Sauce
- Wildkraftbrühe mit altem Sherry
- Kalbsröllchen mit Steinpilzen gefüllt auf Blattspinat, feiner Gemüsesauce und Kartoffelstampf
- Apfelküchlein mit Sauerrahmeis und Zimtkrokant

56,00 Euro pro Person

Alpenmenü

- 'Alpen Bretterl' mit rustikalern Wurstsorten, Obatzter, Kren, Salatbeilage und frischem Bauernbrot
- Kaspressknödelsuppe
- 'Alpenschmankerl' mit Backhendel und lauwarmen Kartoffelsalat; Semmelknödel mit Waldschwammerlragout und Schweinsbraten in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
- Kaiserschmarrn mit Apfel- und Zwetschgenkompott, karamellisierten Mandeln und Rumrosinen

55,00 Euro pro Person

Frühlingsmenü (buchbar von April bis Mai)

- Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, gebackenen Ziegenkäsepralinen und Croûtons
- Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Portweinsauce, Lauchzwiebel-Kartoffelstampf, Romaneskoröschen und frischem Stangenspargel (inkl. Nachservice)
- oder: Sous Vide gegarter Kabeljau mit geschäumter Kräuterbutter, Limetten-Kartoffelstampf, frischem Blattspinat und Stangenspargel (inkl. Nachservice)
- Dessertrilogie mit Mousse au chocolat, Erdbeersalat und Pannacotta

56,00 Euro pro Person

Gourmetmenü

- Flusskrebsschaumsuppe mit Rouille und Lauchstroh
- Geschmorte Kalbsbäckchen und gebratene Gänseleber auf Steckrübenpüree, Minibroccoli und Trüffel
- Vanille-Mascarpone-Mousse im Mangomantel mit rosa Grapefruit

71,00 Euro pro Person

Sauerländer Menü

- Sauerländer Potthucke mit Lauchragout und mendener Wildschinken
- Sauerländer Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotchips
- Sauerländer Senfkrüstchen vom Kalbsrücken mit gebratenen Pilzen, pochiertem Ei und Wildkräutersalat
- Quarktimal auf roter Grütze mit gerösteten Zwiebackstreuseln

65,00 Euro pro Person

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

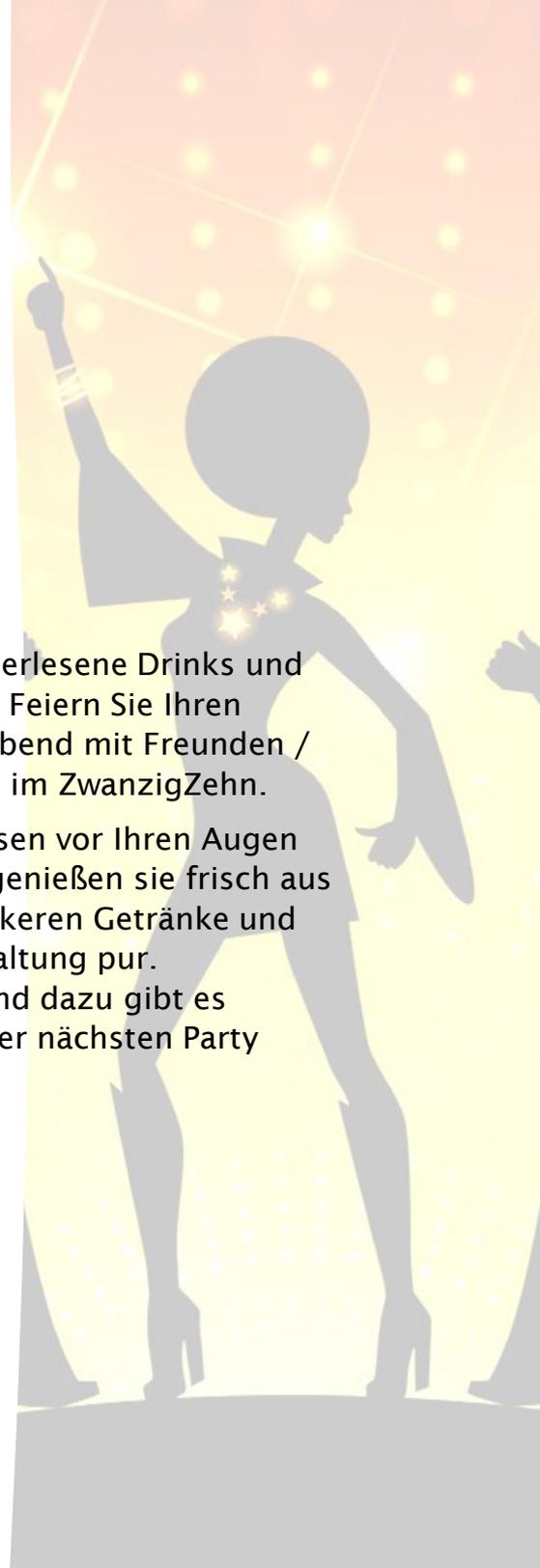
Küchenparty

...die besten Partys finden immer in der Küche statt!

Unsere KÜCHENPARTYS verbinden einzigartige Speisen, erlesene Drinks und auf Wunsch Live-Musik in entspannter Partyatmosphäre. Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit oder einfach einen schönen Abend mit Freunden / Kollegen im einzigartigen Ambiente unserer Kochschule im ZwanzigZehn.

Stefan Lunkenheimer bereitet verschiedene leckere Speisen vor Ihren Augen frisch zu, manches hat er bereits vorbereitet, manches genießen sie frisch aus der Pfanne. Es ist eine lockere Stimmung, mit Musik, leckeren Getränken und das ganze unkompliziert und leger. Genuss und Unterhaltung pur.

Lebensfreude, das ist die Stimmung so eines Abends. Und dazu gibt es natürlich die heißen Tipps vom Profikoch, die Sie bei Ihrer nächsten Party selber umsetzen können.



...beef it Party

- Bunter Linsensalat 
- Caprese Mozzarella Salat
- Tabouleh mit Garnelen
- Scharfer Möhrensalat
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Vitello tonnato
- Kartoffel-Vollkornbrot und Lunkibaguette mit Tomaten und Pfefferbutter
- Ofenfrisches Oliven- und Tomatenfocaccia 

Frisch aus dem Beefer:

- Iberico Schweinebäckchen
- Black Angus Entrecôte
- Asia Meatballs (Kalbfleisch-Garnelen-Bouletten)
- Lachs-Tataki-Style
- Ki-Roy Hähnchenbrustfilet

Beilagen und Saucen:

- Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream 
- BBQ-Sauce
- Meerrettichjoghurt
- Mangochutney

Dessertbuffet:

- Crème brûlée
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht-Coulis 
- Rosmarin-Pannacotta mit Feigensauce

75,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränkepauschale I.



Alpenküchen Party

- Kachlsupp (Brühe mit Haxenklein und Gemüse)
- Wiesn Salat mit gratiniertem Ziegenkäse
- Alm Hütten Breterl (verschiedene rustikale Wurstsorten, Obatzter, Kren, Salatbeilagen und Bauernbrot)
- Laugenbrezel
- Allgäuer Käsespätzle* mit Röstzwiebeln und frischem Gurken-Schmand-Salat
- Semmelknödel* mit Waldschwammerlragout 
- Backhendel mit warmen Kartoffelsalat
- Schweinshaxe mit Bayrisch Kraut und Kartoffelkloß
- Kaiserschmarrn* mit Apfel- und Zwetschgenkompott, karamellisierten Mandeln und Rumrosinen 

63,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränkepauschale I.



70er Jahre Party

- russische Eier (gefüllt mit Eigelb-Mayonnaise-Creme und Ketakaviar)
- Mettigel mit ofenfrischem Kartoffel-Kräuterbrot
- Partyfrikadellchen (kleine Frikadellen mit Gewürzgurkenfächer)
- kleine Schweineschnitzel mit Zitronenfilets*
- Gemüsesticks mit Kräuterquark 
- gefüllte Tomaten
- Nudel- und Kartoffelsalat
- Toast Hawaii*
- Pumpernickeltürmchen
- kleine Reibplätzchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich*
- Schinkenröllchen (gefüllt mit Joghurtmayonnaise und Spargel)
- Gulaschtopf mit kleinen Paprika- und Kartoffelstückchen
- Rinder- und Schweinebraten mit "Leipziger Allerlei" und Kartoffelgratin
- Wackelpudding
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne 
- Käse-Weintrauben-Spieße
- 'Kalter Hund'

62,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränkepauschale I.



Italienischer Abend

- Bruschetta 🍋
- Parmigiana di melanzane (Auberginengratin)
- Caprese Mozzarella Salat
- Polpi in insalata (Oktopussalat)
- Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Vitello tonnato
- ofenfrisches Oliven- und Tomatenfocaccia

Pasta aus dem Parmesanlaib* mit:

- Geschmolzenen Tomaten*
- Gegrillten Gamba*
- Rinderfiletstreifen*
- Maishähnchenbruststreifen*

Frisch aus der Pfanne:

- Gnocchi di ricotta al sugo di salsicce

Dessertbuffet:

- Crostata con mandorle e ricotta (Mandelkuchen mit Ricotta) und Vanillesahne
- Pannacotta mit Beerensauce

72,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränkepauschale I.



Küchen-Brunch

- Große Auswahl an Frisch- und Schnittkäsen, Schinken, Salami und Wurstprodukten
- Rauchfischspezialitäten mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
- Müsli- und Cerealien-Auswahl mit frischer Milch und Joghurt
- Vier verschiedene selbstgemachte Marmeladen 🍋
- Frisch zubereitetes Rührei, Omelett, krosser Speck und Nürnberger Würstchen*
- Brotkorb mit verschiedenen Broten, Brötchen und Croissants
- Chanteloup-Melone mit Parmaschinken
- Selbstgemachte Antipasti von gegrilltem Gemüse
- Carpaccio nach dem Originalrezept aus Harry's Bar in Venedig
- Scharfer Couscoussalat mit Garnelen
- Kalbsfilet im Parmaschinkenmantel, Portweinsauce, Fingermöhren und Trüffel-Kartoffelstampf
- Curry-Wildlachsfilet* mit asiatischem Bratgemüse und Kokosreis
- Orangen Ingwer Crème brûlée 🍋
- Mousse au chocolat mit Passionsfrucht - Coulis 🍋
- Pannacotta mit Erdbeersauce

62,00 Euro pro Person*

inkl. Service, Speisen und Getränkepauschale I.

*Frisch während der Party zubereitet

°Die Pauschale gilt für die Dauer von 6 Stunden



Für Feiern in unseren Kochschulräumen setzen wir einen **Mindestumsatz** von **1.900 Euro** an. Dieser kann sich aus Speisen und Getränken zusammensetzen. Nicht eingerechnet werden sonstige Dienstleistungen wie besondere Deko, zusätzliches Equipment, oder Alleinunterhalter etc.

Wir berechnen keine Raummiete!

Alle Preise verstehen sich Brutto inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot zusammen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage (Anruf genügt: **0 23 72 / 555 15 65**).

Bitte betrachten Sie unsere Vorschläge als Impressionsgeber. Diese stellen eine erste Momentaufnahme dar. Preise einer Veranstaltung sind immer erst nach einem persönlichen Gespräch genauer kalkulierbar. Frei nach dem Motto:

"Was kostet ein Auto?"

Diese Frage kann man auch erst beantworten, wenn man weiß, wie viele Sie kaufen möchten und in welcher Ausstattung diese geliefert werden sollen.

Notizen

A series of 12 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light gray and extend across the width of the page.

ZWANZIG ZEHN

RESTAURANT • CATERING • SERVICE • KOCH UND SCHULE

Koch & Schule GmbH
Platanenallee 14 | 58675 Hemer

info@restaurant-zwanzigzehn.de
0 23 72 - 555 15 65