

# Bankett-Mappe

*Hier bin ich Gast - hier kehr ich ein!*

Backumer Straße 416 · 45701 Herten

Telefon: 0 23 66 - 44 19

[info@bauer-suedfeld.de](mailto:info@bauer-suedfeld.de) · [www.bauer-suedfeld.de](http://www.bauer-suedfeld.de)

[facebook.com/bauersuedfeld/](https://facebook.com/bauersuedfeld/) · [instagram.com/bauersuedfeld/](https://instagram.com/bauersuedfeld/)

2025



Verehrte Gäste,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse an unserem Haus und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten Feierlichkeiten oder betrieblichen Festen auf dem Hof Südfeld.

Unser Restaurant „Bauer Südfeld“, die Eventscheune und der Veranstaltungsraum „Pferdestall“ eignen sich hervorragend, um Ihre Gäste gebührend zu empfangen. Ob festlich, erholsam oder spektakulär – unser Team betreut Sie gerne in unseren Räumlichkeiten bei Ihrer Hochzeit oder Familienfeier, Ihrer Konferenz oder Ihrem Betriebsfest.

Anbei finden Sie unsere liebevoll ausgesuchten Kreationen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen und unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Neben unseren Buffetvorschlägen, stehen wir Ihnen selbstverständlich auch für die Gestaltung eines individuellen Buffets zur Verfügung. Hinsichtlich vegetarischer oder veganer Gerichte oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten berät Sie unser Team gerne vor Ort.

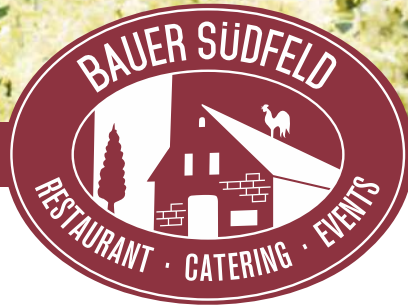
Wir freuen uns sehr, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche beraten zu dürfen. Für Fragen, Auskünfte oder Reservierungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich, telefonisch oder per email zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – seien Sie „Gast auf Ihrer eigenen Feier“!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste  
Ihre

*Familie Südfeld*

und das Team von Bauer Südfeld!



# Sektempfang

Zum Auftakt Ihrer Festivität heißen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Sektempfang „Herzlich Willkommen“.

## Empfang Classic

- Riesling-Sekt (Hausmarke, trocken)
- Sekt - Orange
- Orangensaft
- Hugo
- Aperol Sprizz
- Erdbeer-Secco
- alkoholfreier Sekt
- Veltins Pilsener „Stößchen“
- Maisels Weißbier „Stößchen“ (0,2 l Glas)

3,90 € / 0,1 Glas

## Empfang Premium

1 Gläschen Sekt (Hausmarke, trocken), dazu eine Snack-Auswahl (3 Stück / Person) des Hauses, serviert durch unser Servicepersonal.

13,70 € / p. Pers.



# Zum Empfang

## Carrée Brot – festlich garniert

- geräuchertes Forellenfilet
- norwegischer Räucherlachs
- westfälischer Schinken
- Tranchen vom Schweinefilet
- rose gebratenes Roastbeef
- französischer Weichkäse
- Schnittkäse

3,50 € / Stück

## Kleine Sünden

Die süße Fingerfood-Alternative – serviert als Flying Buffet

- Butter-Streusel vom Backblech 2,20 € / Stück
- Brownies & Blondies 1,40 € / Stück
- kleine fruchtige Plunderteilchen 2,80 € / Stück
- Mini-Berliner 1,90 € / Stück
- Mini-Schaumpralinen 0,80 € / Stück



# Sushi

## Soulfood-Sushi-Buffer

Individuell zusammenstellen:

<b>Blue-Collection</b>	wählen Sie 2 Sorten	3 Teile pro Person	<b>12,50 EUR</b>
<b>Green-Collection</b>	wählen Sie 3 Sorten	5 Teile pro Person	<b>20,50 EUR</b>
<b>Red-Collection</b>	wählen Sie 4 Sorten	7 Teile pro Person	<b>24,00 EUR</b>

### Die Klassiker

Lachs-Maki	Garnelen-Maki	Gurken-Maki
Paprika-Maki	Avocado-Maki	Lachs-Nigiri
Tuna-Nigiri	Avocado-Nigiri	Flamed Lachs-Nigiri
Flamed Tuna-Nigiri	Avocado-Nigiri	Gurken-Nigiri
Paprika-Nigiri	Rettich-Nigiri	Tofu-Nigiri

### Spezialrollen

<b>Veggi Voyeur</b>	Tofu / Gurke / Paprika / Avocado / grüner Spargel
<b>Moby Dick</b>	gekochte Tuna Creme / Wasabi Mayo / Salat
<b>Rock'n'Roller</b>	Lachs / Lauchzwiebel / Gurke / Frischkäse
<b>Black Bonsai Royal</b>	geflamter Lachs / Teriyaki / Avocado / Kaviar
<b>Philly</b>	Lachs / Frischkäse / Gurke / Avocado / Sesam

Unser Sushi-Buffer eignet sich perfekt als Alternative zu einem klassischen Canapés-Empfang, als Ergänzung zu ihrem Buffet oder als besonderer Mitternachtssnack.

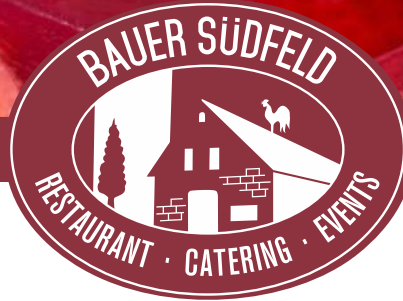
## Live Sushi Theke zusätzlich zum Soulfood-Sushi-Buffer

2 Stunden live Sushi-Koch vor Ort inkl. Equipment

zzgl. zu Ihrer Buffetauswahl

ab 85 Personen werden 2 Sushi-Köche gebucht

pro Sushi-Koch 290,00 EUR



# Hochzeitstorte

Lassen Sie sich Ihre Hochzeitstorte nach Ihren individuellen Vorstellungen von unserer Partnerkonditorei erstellen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese mit einem Tischfeuerwerk aus Fontänen und Wunderkerzen.

Gerne können Sie auch Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen

Servicepauschale Hochzeitstorte

4,00 € / p. Pers.

# Kaffeetafel

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen ein außergewöhnliches Angebot an frischen Kuchen vom Backblech, zubereitet nach traditionellen Rezepten wie zu Omas Zeiten. Unsere Kuchen werden mit den besten Zutaten und viel Liebe zubereitet und mit Schlagsahne serviert, wie zum Beispiel:

- Apfel-Streuselkuchen
- Donauwelle
- Bienenstich
- Käsekuchen
- Mohn-Streusel
- Erdbeerboden (zur Saison)
- Käse-Mandarinen-Kuchen
- Kirsch-Streusel
- Pflaumenkuchen (zur Saison)

Während der Kaffeetafel reichen wir frisch gebrühten Filterkaffee, heiße Schokolade und ausgewählte Teesorten - soviel Sie mögen.

15,50 € / p. Pers.

Die Kaffeetafel ergänzen wir gerne um hausgemachte Torten. Alle Torten können auf Wunsch auch alkoholfrei hergestellt werden.

18,50 € / p. Pers.

Selbstverständlich können Sie unsere Torten auch einzeln in 12er-Einteilung bestellen:

- Erdbeer-Vanilletorte
- Schoko-Sahne-Torte
- Käse-Sahne-Torte
- Himbeer-Käse-Sahne-Torte
- Schwarzwälder Kirsch-Torte
- Marzipantorte



# Getränke

Stifts Gourmet Mineralwasser	0,25 l	2,80 €	0,7 l	7,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi			0,33 l	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale			0,2 l	3,00 €
Fruchtsaftschorlen			0,33 l	3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft			0,2 l	3,00 €
Veltins vom Fass			0,3 l	3,80 €
Radler, Alster, Krefelder, Pils-Schuss			0,3 l	3,80 €
Maisel's Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)			0,5 l	4,90 €
Bayreuther Aktien Landbier, Bayreuther Zwick'l Kellerbier			0,5 l	4,90 €
Frankenheim Alt, Vita Malz, Veltins Alkoholfrei, Radler Alkoholfrei			0,33 l	3,60 €
Riesling Sekt trocken			0,1 l	3,90 €
Wein			0,2 l	ab 7,50 €
Diverse Spirituosen			0,02 l	ab 2,50 €
Longdrinks				ab 7,00 €
Kukki® Cocktails			0,275 l	8,00 €
Tasse Kaffee Crema				3,00 €
Pott Filterkaffee				3,00 €
Pott Kafee Hag				3,00 €
Espresso				2,60 €
Cappuccino				3,80 €
Milchkaffee				4,60 €
Latte Macchiato				4,60 €
Heiße Schokolade				3,80 €
Tee				3,00 €

## Getränke-Pauschale:

Unsere Getränkepauschale\* beinhaltet alkoholfreie Getränke, Fass- und Flaschenbier, Sekt, drei Sorten Wein (rot, rosé, weiß) abgestimmt auf Ihre Speisenauswahl, Heißgetränke, sowie drei Spirituosen nach Wahl von unserer Getränkekarte.

\* zzgl. Kukki® Cocktails 7,00 €/ 0,275 l

Kinder bis 5 Jahre: ohne Berechnung · Kinder (6-12 Jahre): 1/2 Preis



# Chill & Grill (ab 30 Personen)

## Vorspeisen

ofenfrisches Sauerteig- und Steinofenbaguette · hausgemachte Kräuterbutter und Steakbutter  
BBQ Coleslaw mit Weißkohl, Karotten, Paprika und schwarzem Sesam  
Bauernsalat mit Hirtenkäse, Tomate, Paprika und Gurke in leichter Vinaigrette  
Nudelsalat mit Pesto und getrockneten Tomaten

## Frisch vom Grill & aus dem Smoker

deftige Rostbratwurst · curry-mariniertes Hähnchenbrustfilet  
würziger Schweinenacken · Pulled Turkey

## Burger-Station

100 % Rindfleisch Patty · Brioche Burger Bun  
Blattsalat · Tomaten · Gurke · rote Zwiebeln · Käse · Burger Sauce

## Saucen & Dips

Steak-Sauce · Ketchup & Senf · Mango Relish · Spicy Paprika Sauce

## Beilagen

Mini-Ofenkartoffel · mediterranes Grillgemüse

## Dessert

Obstsalat mit Kokos und Vanillesauce · Irish Coffee Crème · Carte D'or® Eiscreme





# BBQ Bauer Südfeld *(ab 30 Personen)*

## Vorspeisen

Gazpacho – geeiste Gemüsesuppe im Gläschen  
Gemüsesticks von Paprika, Gurke und Karotten mit Hummus  
Paprikacrème und Rote Beete Dip · ofenfrisches Sauerteig- und Steinofenbaguette  
hausgemachte Kräuter- und Steakbutter  
rustikaler Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Rauke  
Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto · gefüllte Antipastiauswahl & mariniertes Gemüse  
marinierte Honigmelone mit Minze und krossem Speck

## Frisch vom Grill & aus dem Smoker

Rostbratwurst · curry-mariniertes Hähnchenbrustfilet  
rosa Hüftsteak vom Rind · Pulled Porc aus der Schweineschulter  
Lammspießchen in würziger Marinade  
Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Zitronenbutter, in der Folie gegart

## Saucen & Dips

BBQ-Sauce · Ketchup & Senf · Aioli · Mango Relish · Spicy Paprika Sauce

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln · Kartoffelgratin · gegrilltes Gemüse

## Dessert

Schokoladen Mousse mit Chocolate Chips · Panna Cotta mit Fruchttopping · Softeis aus dem Cornettomat



# Buffet Mediterran *(ab 30 Personen)*

Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum  
- auf Wunsch vorab am Tisch serviert -

## Vorspeisen/Antipasti

italienisches Landbrot · mediterrane Grillgemüsecrème & Limetten-Knoblauch Dip  
Tomate-Mozzarella Salat mit Kräuterpesto · gefüllte Antipastiauswahl & gegrilltes Gemüse  
Bulgursalat mit Paprika, Zucchini und Frühlingslauch  
italienischer Bohnensalat mit roten Zwiebeln & Tomaten in Kräuterdressing  
gebackener Schafskäse mit Oliven und Tomaten  
vitello tonnato mit Thunfischsauce, Sardellen & Kapern

## Hauptspeisen

Medaillons von der Rinderhüfte mit Salbei-Jus und Baconcrumble  
Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensugo  
Duett von Doraden- & roter Meerbarbenfilet aus dem Ofen mit Oliven, Kapern & Tomaten

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln · Pasta mit Gartengemüse und geschmolzenen Tomaten  
Kartoffelgratin mit Artischocken und Lauch  
mediterranes Grillgemüse

## Dessert

Spanisches Mandelküchlein · Pfirsich Melba Crème · Crème Brûlée



# Traumhochzeit *(ab 30 Personen)*

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Marktgemüse, Eierstich & Markklößchen  
- auf Wunsch vorab am Tisch serviert -

## Vorspeisen

Gemügesticks von Gurke, Paprika & Karotten · Hummus, Schalotten- & Grillgemüsecreme  
ofenfrisches Sauerteig- & Steinofenbaguette · hausgemachte Kräuter- & Steakbutter  
rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebel-Chutney · Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikumpesto  
vitello tonnato mit Thunfischsauce, Sardellen & Kapern  
Räucherlachs Wrap mit Frischkäsedip und Rauke · Quiche mit Kräuterquark, Oliven und Paprika

## Hauptspeisen

Medaillons vom Schwein und Rind an bunter Pfeffersauce  
knusprige Maispouardenbrust mit Thymian-Jus  
Steinbeißerfilet mit Kräutern in Safransauce

## für Sie am Buffet frisch zubereitet

Risotto aus dem Wok mit Waldpilzen und Parmesan

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln · sahnige Kartoffelgratin · Gemüsequartett mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten & Schwarzwurzel

## Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten · Mousse Duett im Gläschen · Pistaziencreme



# Buffet Rusticus *(ab 30 Personen)*

Rinderbouillon mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsejulienne  
- auf Wunsch am Tisch serviert -

## Vorspeisen

ofenfrisches Sauerteig- & Steinofenbaguette · hausgemachte Kräuterbutter & Obazda  
Bauernsülze mit Remoulade  
klarer Gurkensalat mit Dillspitzen  
Matjestatar auf westfälischen Pumpernickel-Talern  
Herrensalat mit Rindfleisch, Paprika und Gewürzgurke

## Hauptspeisen

geschmorte Schweinebäckchen in Portwein-Jus  
Coq au vin - geschmorter Hahn mit Rotwein, Karotten und Champignons -  
Kabeljaufilet in Senf-Kräutersauce

## Beilagen

pfannenfrische Bratkartoffeln · sahniges Kartoffelgratin · Butterspätzle  
Linsen mit Marktgemüse und Balsamico · Bergmannsspargel in Rahm mit Kräutern

## Dessert

Apfel-Crumble mit Vanillesauce · Bananenpudding mit Sahne und Schokosplitter  
Rhabarbercrème mit Vanille und Erdbeertopping



# Vegan

## Vorspeisen

mediterrane Minestrone mit reichlich Gemüse und Nüdelchen  
Räuchertofu mit roten Zwiebeln und Gemüse scharf mariniert  
Ochsenherztomaten hauchdünn geschnitten mit Melone und Kräuteröl

## Hauptspeisen

Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen und Kurkuma  
Farfalle mit veganer Bolognese und veganem Mozzarella  
vegane Bratwurst (Basis Erbsenprotein) vom Grill  
bunter Gemüsespieß

## Dessert

Kokos Panna Cotta mit Agar Agar gebunden, dazu Fruchttoppings

## Mitternachts Snack

vegane Currywurst mit Baguette  
hausgemachtes Chilli sin Carne – mittelscharf · mit Ciabatta



# Mitternachtssnack

## Flying Currywurst

Das Beste aus'm (Ruhr)Pott: hausgemachte Currywurst, fruchtig und feurig, dazu Stangenbaguette

5,70 € / Portion

## Aus dem Suppenkessel

Herzhafter Gulaschsuppe mit reichlich Einlage

7,70 € / Portion

## Bauernvesper

Mettendchen, Frikadellen & kleine Schnitzelecken, Südfeld's hausgemachte Kräuterbutter und gutes Landbrot

9,90 € / Portion

## Vom Käsebrett

internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck garniert - dazu Landbrot, Butter & Feigensenf

11,50 € / Portion



# Preisliste

Chill & Grill Buffet	55,90 € pro Person*
Barbeque Buffet	69,00 € pro Person*
Buffet Rusticus	54,00 € pro Person*
Buffet Mediterran	64,50 € pro Person*
Buffet Traumhochzeit	69,00 € pro Person*

Gerne erstellen wir auch ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen.  
Sprechen Sie uns an !

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Buffetangebote z.B. zur Gänse- und Wildsaison.

Getränkepauschale 6 Stunden	46,00 € pro Person*
Getränkepauschale Open End	59,90 € pro Person*

\* Kinder bis 5 Jahre: ohne Berechnung · Kinder (6-12 Jahre): ½ Preis  
Dienstleister wie DJ, Fotograf etc.: ½ Preis



# Equipment

*Gerne stellen wir zusätzlich...*

- |                                |                 |                   |              |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|--------------|
| · Stuhlhusse - Stretch<br>weiß | 3,90 € / Stück  | · L.O.V.E Letters | 179,00 €     |
| · Stoffserviette               | 1,90 € / Stück  | · Candybar        | ab 4,50 p.P. |
| · Silberleuchter, 5-armig      | 10,00 € / Stück |                   |              |
| · Menükarten                   | 5,50 € / Stück  |                   |              |

Wir sind auch gerne behilflich bei anderen Dienstleistern wie Floristik, Trauredner/in, Sänger/in, Fotograf/in, Fotobox etc.





# Räumlichkeiten

## Restaurant & Bauernhofcafé

Im stilvoll eingerichteten Restaurant bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit für einige Stunden zu verweilen. Genießen Sie die anheimelnde Atmosphäre bei Kerzenschein am knisternden Kamin. Für Ihre Familien - oder Firmenfeier mit bis zu 75 Personen bietet unser Restaurant den idealen Rahmen. Der offene Kamin, die handgeschmiedeten Kerzenleuchter und der mediterrane Charme des Restaurants werden Sie begeistern und Ihre Familienfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

## Unser Biergarten

Was kann es Schöneres geben als bei lauem Sommerlüftchen in unserem rustikalem Biergarten mit Blick auf die umliegenden Felder der Ried die Seele baumeln zu lassen? Bei uns sitzen Sie windgeschützt inmitten der Natur - umgeben von Feldern, Wald und Wiesen.

## Unser Veranstaltungsraum "Pferdestall"

Unsere neue Veranstaltungslocation bietet Platz für bis zu 80 Personen, zuzüglich großer Tanzfläche, eigenem abgetrennten Buffetbereich, sowie einem exklusiven Außenbereich für Ihre Gäste. Die neue Eventlocation ist vollklimatisiert und mit modernen Luftfilteranlagen ausgestattet. Ein Mix aus edlem ländlichem Ambiente - liebevoll und rustikal möbliert - kombiniert mit modernster Licht- und Tontechnik. Die Raummiete beträgt 500,-€.

## Paddock

50 wunderschöne neu angelegte und sonnige Außenplätze bietet der neue „Auslauf“ des Pferdestalls. Zum Empfang, zu Kaffee & Kuchen oder aber als abendliche Lounge lässt es sich hier umrahmt von einer schattenspendenden Hainbuchenhecke gemütlich verweilen.

## Die Event-Scheune

Unsere Scheune ist eine originelle Partylocation mit rustikalem Charme, die Sie ebenfalls jederzeit für Ihr unvergessliches Event buchen können. Je nach Raumkonzept wartet die ehemalige Tenne mit 70 bis 200 Plätzen für Sie und Ihre Gäste auf. Die Raummiete beträgt 500,- €.

## Die Sonnenterrasse

Besonders zur warmen Jahreszeit lädt unsere weitläufige Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Wer ein schattiges Plätzchen bevorzugt findet unter den Sonnenschirmen auf dem beliebten Hofmittelpunkt seinen Platz. Genießen Sie das bunte Treiben auf unserem Bauernhof bei feinst-westfälischer Küche, kühlen Getränken oder zur Kaffeezeit. Die „kleinen Gäste“ können sich unterdessen nach Herzenslust auf dem hofeigenen Abenteuer-Spielplatz austoben.



# Freie Trauung

Was kann es schöneres geben als eine richtige Landhochzeit auf dem Bauernhof umgeben von Feldern und Wiesen? Für Ihre Traumhochzeit in idyllischer Natur bieten wir Ihnen ländliche Romantik und ein außergewöhnliches Ambiente.

Eine Landhochzeit ist perfekt für eine Trauung unter freiem Himmel - genießen Sie die frische Luft, die Natur und die Ruhe. Unvergesslich wird Ihr "JA!-Wort" in unserem von Wildblumen umgebenen Garten, oder auf dem Feld nach der Ernte an einem warmen Sommertag.

In lauen Sommernächten lässt es sich bei uns bis spät in die Nacht feiern. In kleinem Kreis oder in großem Stil, an klassisch weiß gedeckten Tischen oder unter blauem Himmel - der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt...

Unser kreatives Bankett-Team steht Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat bei der Planung Ihrer Hochzeit im Grünen zur Seite.

ab 10,00 € / Person



# Frühstück / Brunch

## Frühstücksbuffet - für einen guten Start in den Tag

- ofenfrische Brötchen, Croissants, Schwarzbrot & Hausbrot
- Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme
- vegetarischer Brotaufstrich
- Müsli, Cerealien, Joghurt, Fruchtjoghurt, Quark & frischer Obstsalat
- cremiger Frischkäse & internationale Käseauswahl
- Pancakes mit Sirup
- Hausmacher Wurstspezialitäten
- Westfälische Schinkenvarianten
- Frisch- und Dauerwurst
- Tomate-Mozzarella
- Frühstücksmett mit Zwiebeln
- hausgemachter Fleisch- und Eiersalat
- Lachsplatte & Sahne-Meerrettich
- Rohkost mit Dips
- knuspriger Bacon
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- gebratene Champignons
- gekochte Eier, Spiegeleier & frisches Rührei
- frisch gepresster Orangensaft
- Fruchtsaft
- Filterkaffee, Tee und Kakao soviel Sie mögen

26,50 € / p. Pers.

## Brunch

Möchten Sie länger genießen? Brunchen Sie über Mittag. Das Genießerfrühstücksbuffet wird am Mittag um einen Hauptgang mit korrespondierenden Beilagen ergänzt - gerne mit Salatplatte oder Suppe vorab und Dessert hinterher.

Sprechen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

45,00 € / p. Pers.