

BOWLING-EVENT

Firmen Veranstaltungen im U.S. FUN Bowling



BOWLING & BUFFET

Hier besteht die Möglichkeit, ein eigenes Buffet zusammenzustellen. Bitte Auswahl ankreuzen - wir passen diese an die gewünschte Personenanzahl an. Bitte bleiben Sie innerhalb eines Buffets.

BUFFET (ab 20 Personen, exklusive Bowling)

East Coast Central Bay Food Magic Big Apple Tex Mex

Winter meets Sunshine Aloha Italian Tex Mex Vegetarian

Burger Buffet - 24 € p.P. (ab 20 Personen, exklusive Bowling)

Hier gibt es vorweg einen American Salad Mix mit Rot-Weißkraut- und Cole Slow Salat. Dazu Romana Salat, bunte Croutons, Tacos und frisches Gemüse. Außerdem Ceasar-, Thousand Island- und Honey Mustard Dressing. Danach werden eigene Burger zusammengestellt. Dabei kann zwischen verschiedenen Buns, Patties, Toppings und Saucen gewählt werden. Dazu gibt es unsere Pommesvariation bestehend aus Süßkartoffeln, Twisters, Riffle und Classic Fries.

Zum Nachtisch gibt es Pancake Rolls mit süßen Toppings und Saucen.

Frühstücksbuffet - 16,90 € p.P. (ab 15 Personen, exklusive Bowling)

Frisch gebackene Bagelwahl mit Bratenaufschnitt, Emmentaler, Räucherlachs, Frischkäse, Tomaten, Gurken, Romanasalat, Erdnusscreme, Butter und Honig. Rührei, kross gebratenem Bacon und Tomaten. Süße Pancakes mit Früchtesalat und Ahornsirup und hausgemachten Brownies. Außerdem gibt es hausgemachte Milchshakes mit Eis der Saison und ein Heißgetränk!

Bitte teilen Sie uns auch mit, in welchem Bowlingbereich (Private, Lounge oder Standard) Sie bowlen möchten und ob Zusatzoptionen gebucht werden sollen.

Firma: _____

Ansprechpartner: _____

Firmenanschrift: _____

Bestätigungs-E-Mail: _____

Telefon / Fax: _____

Personenanzahl: _____

Datum: _____

Uhrzeit Bowling: _____

Uhrzeit Essen: _____

Buchungsformular bitte per Fax an 040 291 209 oder per E-Mail an info@usfun-bowling.de senden

Firmenstempel, Unterschrift

EAST COST – WEST COAST BUFFET (individuell)

Aperitif (alles vom Flying Finger Food s.u.)

Preis p.P.

Dreierlei im Speckmantel von der Pflaume, Dattel und Aprikose am Spieß

€ 3,00

Mit Honig glacierte Gemüsespieße mit Rosmarin-Joghurt Dip

€ 3,50

Cajun Garnelen auf grünem Mojo und Totopochips

€ 4,00

Vorspeisen:

Bunte Wrapauswahl mit Füllungen

€ 3,00

Vegetarisches Salatbuffet

€ 3,00

Amerikanisches Salatbuffet (Cole Slow ect.)

€ 3,00

Verschieden gefüllte Pralinen vom Ei mit bunten Toppings

€ 3,00

Smokey Meatballs am Spieß mit Barbecue Soße

€ 3,00

Variationen vom gebeizten Lachs auf Kräuterpancake

€ 3,50

Gebeizte Lachsröllchen mit Kräuterquark und Honig-Senf Sauce

€ 3,50

Suppen:

„Colored Soup“ Erdnuss-, Tomaten- & Curry Kokossuppe

€ 2,50

Tomatencremesuppe mit Pesto

€ 2,50

Scharf liebliche Curry-Kokos-Suppe

€ 2,50

Kalte Avocadosuppe mit gebratener Garnele im Kürbis

€ 3,00

Hauptgang:

Seelachs mit Minze gefüllt und Speck ummantelt

€ 12,50

Smokey Meatballs in Tomatensud mit Parmesan Haube

€ 8,50

Tranchierter Truthahnbraten mit Limonen Hollandaise und Dips

€ 11,50

Gebackenes Jerkhähnchen auf glacierten Gemüsestreifen

€ 9,50

Mit Honig eingeriebener Schinkenbraten 4 Stunden auf Niedrigtemperatur gegart. Dazu hausgemachte Honig-Senf Sauce

€ 12,50

Gebratener Lachs mit Erdnusskruste

€ 13,50

Im Bananenblatt gedünsteter Lachs mit Sojasauce, Wasabi und Merrettich

€ 12,00

„Pulled Pork“ 18 Stunden gegarter Schweinenacken

€ 12,50

Chili aus Habanero Schoten mit hausgebackenem Maisbrot

€ 10,50

Vegetarisch

Preis p.P

Scharf marinierte Kichererbsen im Pancakemantel mit Tomaten-Relish	€ 5,00	<input type="checkbox"/>
Überbackene Süßkartoffeln mit Käsesauce	€ 6,50	<input type="checkbox"/>
Ofenkartoffel mit Gemüse Jambalaya und Käse gratiniert	€ 5,00	<input type="checkbox"/>
Parmesan Auberginen Schnitzel mit Barbecue Tomaten und Kräuterquark	€ 6,00	<input type="checkbox"/>
Süßkartoffelmousse mit Pilzrisotto, Grilltomatenkrone, gebackenen Auberginenecken und Parmesan- und Totopochip	€ 6,50	<input type="checkbox"/>
Curry von der Süßkartoffel und geröstetem Blumenkohl im Tacoschwanenschälchen mit pikanter Tomaten Salsa	€ 6,50	<input type="checkbox"/>

Beilagen- und Gemüsevariationen

Je € 2,50

<input type="checkbox"/> Geraspelte Bratkartoffeln mit Kräuter Tapenade	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Erdnussspätzle
<input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bunte Tagliatellenester
<input type="checkbox"/> Eingewürzter Dreifarbenreis	
<input type="checkbox"/> Römische Nocken	
<input type="checkbox"/> Röstkartoffel	
<input type="checkbox"/> Gratinierte Polentataler	
<input type="checkbox"/> Geröstete Knoblauch Rosmarin Kartoffelecken	
<input type="checkbox"/> Auswahl unterschiedlicher Pommes	

Je € 3,00

<input type="checkbox"/> In Speck umanteltes Dreierlei aus Dattel, Aprikose und Pflaume	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gemüse Jambalaya (Röstgemüse)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Bohnenbündchen im Speckmantel	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Karamellisierte Orangen Karottenblümchen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Grilltomatenkronen	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vierrerlei vom bunten Gemüseemousse	<input type="checkbox"/>

Dessert

Bunte Quarkklöße mit süßem Fruchtkompott	€ 3,00	<input type="checkbox"/>
Schokoladenmousse hell/dunkel scharf und süß	€ 3,00	<input type="checkbox"/>
Schokoladen Panna Cotta	€ 2,50	<input type="checkbox"/>
Karamellisierte Ananas am Spieß	€ 3,00	<input type="checkbox"/>
Frisches Obst aufgeschnitten am Spieß mit Schokoladen und Vanillesauce	€ 3,50	<input type="checkbox"/>
Geeiste Honig-Rosmarin Creme	€ 2,50	<input type="checkbox"/>
Brownie Tower mit süßen Chips und Fruchtdekor	€ 3,00	<input type="checkbox"/>
Symphonie von Ananas und Apfel im Ausbackteig mit aufgeschäumter Vanillesauce	€ 3,50	<input type="checkbox"/>
„Hauptia“ Polynesischer Kokosreispudding	€ 2,50	<input type="checkbox"/>
Tequila Glibber Pudding	€ 2,50	<input type="checkbox"/>

CENTRAL BAY

BUFFET

Vorspeisen

Amerikanisches Salatbuffet mit verschiedenen zusammengesetzten Salatspezialitäten (Cole Slaw ect.)

Kürbis Creme Brûlée mit süß scharfem Chutney und frittierten Wildkräutern

Dreierlei im Speckmantel von der Pflaume, Dattel und Aprikose am Spieß

Suppe

„Colored Soup“ Erdnusssuppe küsst Tomaten- und Curry Kokossuppe

Hauptgang

Gebackenes Jerkhähnchen auf glacierten Gemüsestreifen

Gebratenes Lachsfilet mit einer Haube aus rotem und grünem Mojo

Duett von der bunten Röstkartoffel

Bunte Tagliatellenester

Jambalaya vom frischen Marktgemüse

Karamellisierte Orangen Karottenblümchen

Dessert

Schokoladenmousse hell/ dunkel scharf und süß

Süße California Rolls

Symphonie von Ananas und Apfel im Ausbackteig mit aufgeschäumter Vanillesauce

Preis p. P: 32 Euro

FOOD MAGIC

BUFFET

Vorspeisen

Vegetarisches Salatbuffet

Gefüllte Lachsrollchen vom hausgebeizten Lachs mit Kräuterquark und Honig-Senf Sauce

Verschieden gefüllte Pralinen vom Ei mit bunten Toppings

Hauptgang

Mit Honig eingeriebener Schinkenbraten 4 Stunden auf Niedrigtemperatur gegart für das maximale saftige Erlebnis, dazu unsere hauseigene Honig-Senf Sauce

„Panfisch mal anders“ Gebratenes Lachsdüett unter einer Erdnussskruste

„Munchskins“ Schiffchen von der Ofenkartoffel mit Gemüse Jambalaya und Käse gratiniert

Hausgemachte Erdnussspätzle

Rosmarinkartoffeln

Bohnenbündchen im Speckmantel

Dessert

Frisches Obst am Spieß mit Schokoladen und Vanillesauce

„Colored Pancakes“ mit süßen Saucen & in Minzläuterzucker mariniertem Obst

Preis p. P.: 31 Euro

ITALIEN

BUFFET

Vorspeisen

Mit Honig glacierte Gemüsespieße mit Rosmarin-Joghurt Dip

Vegetarisches Salatbuffet

Suppe

Tomatencremesuppe mit Pesto verfeinert

Hauptgang

Smokey Meatballs in Tomatensud gegart mit Parmesanhaube

Seelachs mit Minze gefüllt und Speck ummantelt

Parmesan Auberginen Schnitzel mit Barbecue Tomaten und Kräuterquark

Grilltomatenkronen

Römische Nocken

Bunte Tagliatellenester

Dessert

Schokoladen Panna Cotta

Geeiste Honig-Rosmarin Creme

Frisches Obst am Spieß mit Schokoladen und Vanillesauce

Preis p. P.: 29 Euro

BIG APPLE

BUFFET

Vorspeisen

Amerikanisches Salatbuffet mit verschiedenen zusammengesetzten Salatspezialitäten (Cole Slaw ect.)

Variationen vom gebeizten Lachs auf pikantem Kräuter Pancake

Smokey Meatballs mit Barbecue Sauce

Bunte Wrapauswahl mit Füllungen jeden Geschmacks

Suppe

Kürbissuppe mit gebackenen Wildkräutern

Hauptgang

Tranchierter Truthahnbraten mit Limonen Hollandaise und unserem best of der hausgemachten Dips

Scharf marinierte Kichererbsen im bunten Pancakemantel mit Tomaten-Relish

Dreierlei im Speckmantel von der Pflaume, Dattel und Aprikose

Geröstete Knoblauch Rosmarin Kartoffelecken

Dessert

Bratapfel im Nussmantel mit aromatisiertem Zimtstangenstil

Brownie Tower mit süßen Chips und Fruchtdekor zum Foodart Schaustück drapiert

Preis p. P.: 31 Euro

ALOHA

BUFFET

Vorspeisen

Vegetarisches Salatbuffet

„Pupus“ Hawaiianische Vorspeisenquintett aus eingelegtem Kürbis, Taro Chips, gebackenen Hähnchenunterflügel, gebackener Banane, in Kokosmilch gegarte Hähnchen Yakitori Spieße und süß scharfe Dips.

Hauptgang

„Pulled Pork“ 18 Stunden gegarter Schweinenacken mit Honig Barbecue Saucen Marinade

Im Bananenblatt gedünsteter Lachs mit Sojasauce, Wasabi und frischen Meerrettich

„Hash Browns“ geraspelte Bratkartoffeln mit Kräuter Tappende

Gewürzter Dreifarbenreis „Rainbow Style“

In Bierteig gebackene Zwiebelringe

Dessert

Karamellisierte Ananas am Spieß

„Hauptia“ Polynesischer Kokosreispudding

In Zimtmilch eingelegte und kross gebratene French Toasts mit Bananenmousse und Ahornsirup

Preis p. P.: 27 Euro

TEX MEX

BUFFET

Vorspeisen

Vegetarisches Salatbuffet

Cajun Garnelen auf grünem Mojo

„Pico de Gallo“ und Guacamole mit Totopochips

Suppe

Curry-Kokos-Suppe

Hauptgang

Chili mit hausgebackenem Maisbrot (mit habanero Schoten)

Mit Pesto & Kokosnussmilch aromatisierte Hähnchenbrust (sous-vide gegart)

Süßkartoffel Curry mit geröstetem Blumenkohl im Tacoschwanenschälchen

Viererlei vom bunten Gemüse mousse

Gratinierte Polenta Taler

Dessert

Schokoladenmousse hell/ dunkel scharf und süß

Tequila Wackelpudding

Preis p. P.: 30 Euro

WINTER MEETS SUNSHINE

(buchbar 1.11. – 28.02.)

BUFFET

Vorspeisen

Amerikanisches Salatbuffet mit verschiedenen zusammengesetzten Salatspezialitäten (Cole Slaw ect.)

Bunte Wrapauswahl mit Füllungen

Kürbis Creme Brûlée mit süßem Chutney und Kräuterbouquet

Suppe

Unsere Wintersuppe küsst unsere Sommersuppe, ein geschmackvolles Duett von der Kürbissuppe und der Curry-Kokos-Suppe

Hauptgang

Traditioneller Weihnachtsschinken und in Honig gegrillter Truthahnbraten mit vielen unserer hauseigenen Saucen und Limonen Hollandaise

Überbackene Süßkartoffeln mit Cheesy-Sauce und gebackenen Wildkräutern

In Speck umanteltes Dreierlei aus Dattel, Aprikose und Pflaume

Rosmarinkartoffeln

Dreierlei von buntem Gemüse mousse

Dessert

Unser Quarkduett: Winterkloß trifft auf Sommerkloß, Sommerkompott trifft auf Winterkompott

„Colored Pancakes“ mit süßen Saucen und in Minzläuterzucker mariniertes Obst

Preis p. P.: 29 Euro

VEGETARIAN

BUFFET

Salate (wählt 7 Salate Eurer Wahl)

Cole Slow Salat	<input type="checkbox"/>	Rotkohl Orangen Salat	<input type="checkbox"/>	Pesto Champignons	<input type="checkbox"/>
Kichererbsensalat	<input type="checkbox"/>	Bunter Linsensalat	<input type="checkbox"/>	Rauken Nudelsalat	<input type="checkbox"/>
Erdnussalat	<input type="checkbox"/>	Fenchel Traubensalat	<input type="checkbox"/>	Eingelegter Kaktussalat	<input type="checkbox"/>
Gurkensalat mit Joghurt	<input type="checkbox"/>	Grillgemüsesalat	<input type="checkbox"/>	Bohnensalat	<input type="checkbox"/>
Gerösteter Blumenkohlsalat	<input type="checkbox"/>	Tomatisierter Bulgursalat	<input type="checkbox"/>	Rübchen Salat	<input type="checkbox"/>
Couscous Rote Bete Salat	<input type="checkbox"/>	Karotten-Orangen-Minz- Ingwer-Salat	<input type="checkbox"/>		

Suppe

Kalte Avocadosuppe mit gebratenen in Honig glacierten Gemüsespießen

Hauptgang

Scharf marinierte Kichererbsen im bunten Pancakemantel mit Tomaten-Relish

Überbackene Süßkartoffeln mit Cheesy-Sauce und gebackenen Wildkräutern

Schiffchen von der Ofenkartoffel mit Gemüse Jambalaya und Käse gratiniert

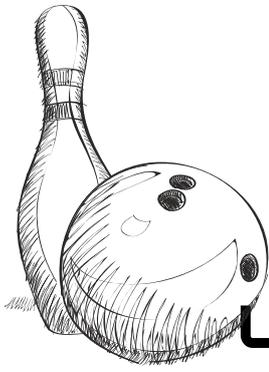
Curry von der Süßkartoffel und geröstetem Blumenkohl im Tacoschwanenschälchen mit pikanter Tomaten Salsa

Dessert

„Unser Quark Duett“ bunte Quarkklöße treffen auf Fruchtkompott.

„Colored Pancakes“ mit süßen Saucen und in Minzläuterzucker mariniertem Obst

Preis p. P.: 27 Euro



OPTIONALEN ZUSATZBUCHUNGEN UND BOWLING BEREICH

ZUSATZ-ANGEBOTE

Anzahl

TURNIERMODUS (ab 18 Personen) 3,50 €

Die Teilnehmer Ihres Events treten im sportlichen Wettkampf gegeneinander an. Wir werten für Sie die Spielergebnisse aus, die Spiele, die von allen Spielern beendet wurden. Sie entscheiden, ob eine Teamwertung oder Einzelwertung gewünscht wird (Preis pro Person).

Bitte auswählen:

EINZELWERTUNG

Anzahl

TEAMWERTUNG

MEDAILLE (mit individueller Gravur z.B. Firmenname) 20,00 €

MEDAILLE PLATZ 1 - 3 15,00 €

POKAL (mit individueller Gravur z.B. Firmenname - Platz 1 - 3)* 210,00 €

*Müssen min. 14 Tage vorher bestellt und ausgewählt werden

SEKTEMPFANG 3,80 € p.P

GETRÄNKEPAUSCHALE

(die Pauschale umfasst alle Softgetränke, Bier, Hauswein und Heißgetränke)

2 Stunden pro Person 24,00 €

3 Stunden pro Person 28,00 €

4 Stunden pro Person 32,00 €

BOWLING BEREICH

Private Bowling

Lounge Bowling

Standard Bowling