

IHRE FEIER IN DER POOL HALL

POOL HALL MÜNSTER | HAFENSTRASSE 64 | 48153 MÜNSTER

WWW.POOL-HALL.DE

☎ 0251-201 76 42

INFO@POOL-HALL.DE

DAS GASTRONOMISCHE BILLARDERLEBNIS

HERZLICH WILLKOMMEN!

Eine gelungene Firmen-Jahresfeier,
ein fröhliches Fest im Kreise der Familie,
ein harmonischer Empfang
mit Freunden und Geschäftspartnern
- gibt es etwas Schöneres?
Damit Sie sich voll und ganz
Ihrem Besuch widmen können,
legen Sie die Organisation in unsere Hände
und lassen Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen.

Ganz gleich, was Sie zum Feiern veranlasst,
- vom Büffet, Menü bis zum Fingerfood -
wir richten uns nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget.

... Und Ihnen bleibt mehr Zeit für das Wesentliche:
Ihre Feier und Ihre Gäste.

Sprechen Sie gern mit unserer Mitarbeiterin
Andrea Reiter
Mobil: 0173 395 61 31
Email: andrea@pool-hall.de



INHALTSVERZEICHNIS

Seite

- 4 SPIELPAUSCHALEN**
- 7 GETRÄNKEPAUSCHALEN UND GETRÄNKE-SPECIALS**
- 10 VERSCHIEDENE BÜFFETVARIATIONEN**
ab 20 Personen
- 22 UNSERE VEGANEN LIEBLINGE**
- 23 POOL HALL-MENÜS**
10-19 Personen
- 27 POOL HALL-PLATTENSERVICE**
6-19 PERSONEN
- 28 Snackplatten für zwischendurch**
ab 6 Personen

"Beim Spiel kann man einen Menschen
in einer Stunde besser kennenlernen,
als im Gespräch in einem Jahr."
Platon

"Wenn ihr gegessen und getrunken habt,
seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter
zu eurem Geschäft."
Goethe

SPIELPAUSCHALEN

Die Spielpauschalen ab 10 Personen

Unsere **Spielpauschalen** sind ideal für alle Arten von Events. Wählen Sie eine Pauschale aus unserem Angebot aus. Gern passen wir diese auch Ihren Wünschen an. Sie können bei uns Billard, Dart, Kicker und Poker spielen.

Minipauschale

(bei einer Belegung von 4 Personen je Gerät)

2,50 €/Person/Std.

Midipauschale

(bei einer Belegung von 4 Personen je Gerät)

Verlängerung/Stunde 2,00 €

8,50 €/Person/4 Std.

Maxipauschale

(ohne Zeitlimit, gilt nicht am Freitag und Samstag)

12,50 €/Person

Maxipauschale Weekend

(ohne Zeitlimit, gilt am Freitag und Samstag)

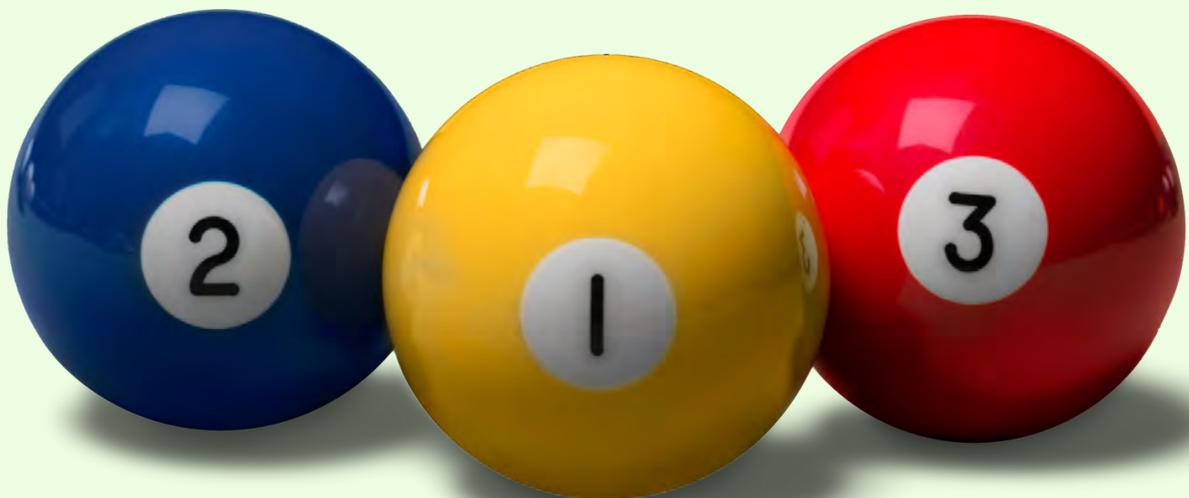
15,50 €/Person

TURNIERPAUSCHALEN

Sie möchten ein Turnier spielen? Wir übernehmen die Durchführung und Organisation für Sie. Sie können bei uns ein Dart-, Kicker- oder Poolturnier spielen. Wir organisieren das Turnier, erstellen Spielpläne und geben Einweisungen in das Spiel.



Turnierbetreuung	25,00 €/Std.
Turnierorganisation	
Ab 15 Personen	50,00 €
Ab 50 Personen	75,00 €
Ab 100 Personen	100,00 €



POKER

**Du brauchst fünf Minuten, um Poker zu lernen,
aber ein ganzes Leben, um es zu beherrschen.
Doyle Brunson, US-Amerikanische Pokerlegende**

**Möchten Sie eine Runde Poker spielen?
Dann mieten Sie einen unserer Pokertische!
Auf Wunsch stellen wir Ihnen einen professionellen Dealer.**

Preise

Pokertisch

(Tischmiete pro Tisch und Stunde, Abrechnung minutenweise)

6,00 €

Dealer

(Pro Stunde, Mindestbuchung 3 Stunden)

18,00 €



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere **Getränkepauschalen** sind ideal für alle Arten von Events.

Wählen Sie eine Pauschale aus unserem Angebot aus.
Gerne passen wir diese auch Ihren Wünschen an.

Die Getränkepauschalen gelten ab 20 Personen und für 4 Stunden.
Wenn Sie eine Getränkepauschale ab 10-19 Personen wünschen,
können wir diese mit einem Aufschlag von 5,00 Euro pro Person
anbieten.

Die Verlängerung der Pauschalen wird nach den dann
noch anwesenden Personen abgerechnet.

Bitte beachten Sie, dass die gewählte Getränkepauschale für die
gesamte Gruppe gilt.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Bei allen Getränkepauschalen erfolgt die Preisangabe pro Person.



Drivers Flat	16,50 €
Alkoholfreie Getränke ohne Cocktails Verlängerung/Stunde 2,50 €	
Drivers Deluxe	20,50 €
Alkoholfreie Getränke mit alkoholfreien Cocktails Verlängerung/Stunde 3,50 €	
Bottle Flat	20,50 €
Beck's-Bottles, Softdrinks, Säfte, Schorlen, Wasser Verlängerung/Stunde 4,00 €	
Bronze Flat	23,50 €
Biere, Softdrinks, Säfte, Schorlen, Wasser Verlängerung/Stunde 4,50 €	
Silver Flat	28,50 €
Biere, Weine, Prosecco, Softdrinks, Säfte, Schorlen, Wasser, Heißgetränke Verlängerung/Stunde 5,50 €	
Gold Flat	34,50 €
wie Silver Flat + alle Spirituosen Verlängerung/Stunde 6,50 €	
Platin Flat	44,50 €
wie Gold Flat + alle Cocktails Verlängerung/Stunde 8,50 €	

GETRÄNKE-SPECIALS

Alle Pitcher/Boote werden mit 2l Filler gereicht.

Jim Beam-Pitcher

Flasche 0,7 | Jim Beam

59,00 €

Wodka-Boot

Flasche 0,7 | Absolut Wodka

52,00 €

Jack Daniel's-Pitcher

Flasche 0,7 | Jack Daniel's

79,00 €

Jägermeister-Pitcher

Flasche 1,0 | Jägermeister

79,00 €

Filler:

Coca Cola, Sprite, Tonic, Energy



POOL HALL-BÜFFET

**Frisch servierte Speisen
aus unserer Küche**

ab 20 Personen

Nach einem spannenden Spiel kommt oft der Hunger. Wir sorgen dafür, dass Ihr kulinarisches Verlangen gestillt wird.

Ob mediterrane Speisen, westfälische Köstlichkeiten, amerikanische Leckerbissen oder leichtes Fingerfood - wir bieten Ihnen ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Büffet. Besonders beliebt sind unsere westfälischen Büffets.

Damit Ihre Mahlzeit Ihren Vorstellungen entspricht, finden Sie hier Beispiele für vollständige Büffet-Angebote, die lediglich als Vorschläge dienen sollen. Sollte ein Gericht fehlen, das Sie jedoch gerne integriert hätten, organisieren wir das gern für Sie.

Selbstverständlich können wir auch ein Büffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen.

Die Preise pro Person variieren je nach Anzahl der ausgewählten Speisen.



POOL HALL-BÜFFET

ab 20 Personen

Der Preis des Büffets variiert je nach der Auswahl an Speisen, die Sie treffen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen aufgrund der sich ändernden Angebotsstruktur nur ungefähre Preisangaben machen können. Selbstverständlich werden wir Ihnen zum Zeitpunkt Ihres Kostenvoranschlags den Preis genau angeben.

Die Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt.

Preis pro Person	Anzahl Vorspeisen	Anzahl Salat/Gemüse	Anzahl Main Dishes	Anzahl Beilagen	Anzahl Dessert
ca. 24,50 €	1	1	1	1	1
ca. 28,50 €	1	1	2	2	1
ca. 32,50 €	2	2	2	2	2

MEDITERRANES BÜFFET

VORSPEISEN

Harira

Würzige marokkanische Suppe aus Linsen, Tomaten und Kichererbsen



Tzatziki mit Pitabrot

Antipastivariationen

Verschiedenes gegrilltes und in Knoblauchöl mariniertes Gemüse



Mozzarellaperlen an Tomaten

aromatisiert mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato nach Art des Hauses

Scheiben vom Rind unter einer Thunfischsoße mit Kapern

Hummus mit Gemüsesticks

Verschiedenes knackiges Gemüse mit einem leckerem Hummus-Dip



MEDITERRANES BÜFFET

SALATE & GEMÜSE

Blattsalat der Saison

mit verschiedenen Dressings

Gegrillter Gemüsesalat

mit Balsamico-Dressing



Bunte Mittelmeergemüsepfanne



BEILAGEN

Rigatoni

gebutterte Röhrennudeln

Mediterranes Kartoffelgratin

mit Tomaten und frischem Rosmarin

Mediterraner Kartoffelsalat

Kartoffelrösti

angerichtet mit Olivenöl und Rosmarin



MEDITERRANES BÜFFET

MAIN DISHES

Hähnchen-Souvlaki

aus mariniertem und gegrilltem Hähnchen in einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Gewürzen



Piccata Milanese

Schnitzelchen mit einer Kräuterpanade an einer Weißweinsauce mit gehackten Tomaten und Champignons



Tortellini in Käse - Sahnesauce

(Vegetarisch)

angerichtet mit Brokkoli und Champignons



Vegane Spaghetti Bolognese

(Vegan)

MEDITERRANES BÜFFET

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu

Stracciatella-Creme

mit Kirschen

Cappuccino-Creme

von der Espresso Bohne

Unser Panna Cotta

mit beschwipsten Kirschen

Mascarpone-Creme

mit Erdbeersauce



WESTFÄLISCHES BÜFFET

VORSPEISEN



Deftige Kartoffelsuppe
mit Mettwursteinlage

Partyfrikadellen
mit verschiedenen Dips

Ziegenkäse
auf Spitzkohl und Apfel gebacken

Westfälischer Kartoffelsalat



SALATE & GEMÜSE

Salatplatte
mit verschiedenen Dressings

Münsterländer Krautsalat
mit Schnittlauch

Bunte Gemüseplatte
Brokkoliröschen, Blumenkohl,
Karottenscheiben, Kaiserschoten



Würziges Rotkohlgemüse

WESTFÄLISCHES BÜFFET



MAIN DISHES

Westfälische Rouladen

in einer kräftigen Sauce gegart

Bürgermeisterbraten

der klassische Rinderschmorbraten

Putenbrust

in Braunbier-Zwiebelsauce

Schnitzelchen

in einer Champignon-Rahmsauce

Selbstgemachter Graved Lachs

in einer Honig-Dill-Sauce

(mit Aufpreis je nach Saisonpreis)

Gemüseschnitzel

auf einer deftigen Senf-Tomatensauce

WESTFÄLISCHES BÜFFET

BEILAGEN



Kartoffelgratin

Westfälischer Kartoffelsalat

Butterspätzle

Kartoffelrösti



Röstkartoffeln

mit Speck und Zwiebeln

DESSERTS

Westfälische Apfelplätzchen

mit Kirschen

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Herrencreme

mit Schokoladenraspeln



AMERICAN BÜFFET

VORSPEISEN

Chili con/sin Carne

die spicy-deftige Suppe



Tortillachips

mit verschiedenen homemade Dips

Kürbissuppe

mit Ingwer und Kokosmilch



SALATE & GEMÜSE

Grüner Salat mit Kräutern

und American Dressing

Coleslaw

amerikanischer Krautsalat

Baked Beans

Gebackene Bohnen mit Honig mariniert



AMERICAN BÜFFET

MAIN DISHES

Pulled Pork

der amerikanische Klassiker



Brisket

würziges Rindfleischgericht
slow gegart

Würzige Westernpfanne

mit Hack & Bohnen



BBQ Jackfruit

(Vegetarisch & Vegan)

BEILAGEN

Baked Potatoes

mit Sour Creme

Süßkartoffelpüree

Kartoffelwedges

mit verschiedenen Dips



AMERICAN MENÜ

Coleslaw

Knackiger, hausgemachter
amerikanischer Krautsalat

Pulled Pork

Der amerikanische Klassiker
Langsam gegartes Schweinefleisch,
zart und saftig



BBQ Jackfruit

Saftige, rauchige Jackfruit, in BBQ-
Sauce mariniert



Ofenkartoffel

Ofenkartoffel, serviert mit cremiger
Sour Cream

Süßkartoffelpüree

Cremiges aromatisches Püree aus
Süßkartoffeln



Dessert

American Cheesecake
Cremig, fluffig und lecker

AMERICAN BÜFFET

DESSERTS

American Cheesecake

homemade



Key Lime Pie

das erfrischend saure Dessert



Strawberry Cream Dessert

cremig und fruchtig

Brownies

die schokoladige Versuchung





VEGANE LECKEREIEN

Neben vielen vegetarischen Speisen können Sie auch vegane Speisen wählen. Hier finden Sie einige Vorschläge.

VORSPEISE

No Chicken Nuggets

Knusprige Nuggets

Exotische Kürbissuppe

mit einem Hauch Ingwer und Kokos

DESSERTS

Schoko-Mousse

mit Bananen angerichtet

Obstliches Schichtdessert

Pflanzliche Vanillecreme mit einer Obstvariation

MAIN DISHES

Knackige Salatplatte

mit gebratenen Champignons

No Chicken-Reisgericht

Gebratener Reis mit Gemüse und No Chicken-Streifen

Gemüse Curry

an Mandelsauce

Veggie Pfanne

mit Tomaten, gegrillten Champignons, Zwiebeln, Paprika und hauseigener Sauce

Pool Hall-Menü

10-19 Personen

26,50 - 29,50 € p.P.

Entdecken Sie unsere neuen Menüvariationen!

Wir freuen uns, Ihnen unsere neue Menükarte vorzustellen.

Mit unseren Neuheiten wollen wir sicherzustellen, dass nicht nur große Gruppen, sondern auch kleinere Gesellschaften die Vielfalt unserer Küche genießen können. Unsere frisch hinzugefügten Menüoptionen bieten Ihnen eine breite Palette.

Passen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen an und Variationen sprechen Sie gern mit uns ab.

Bitte bedenken Sie, dass Ihr gewähltes Menü für die gesamte Gruppe gilt. Natürlich werden vegetarische/vegane Wünsche zusätzlich berücksichtigt.



MEDITERRANES MENÜ

Wählen Sie jeweils
ein Produkt
pro Kategorie



Vorspeisen

- Ziegenstrudel auf einem gemischten Salat
- Tapas mit Champignons, Tomaten, Datteln und Ziegenkäse
- Bunte Brotplatte mit Olivenöl, Aijoli, Hummus und Tomatendip

Gemüse

- Ratatouille
- Italienisches Karottengemüse
- Mediterrane Brokkolipfanne

Main Dishes

- Hähnchen in mediterraner Kräutersauce
- Lammgulasch mit Tomaten
- Gebratene Auberginen in Tomate

Beilagen

- Rigatoni in einer Basilikum-Tomatensauce
- Gnocchipfanne
- Gemüserisotto

Desserts

- Chocolate Sky Dessert
- Tiramisu nach Art des Hauses
- Panna Cotta auf Fruchtspiegel

WESTFÄLISCHES MENÜ



Wählen Sie jeweils
pro Kategorie
ein Produkt

Vorspeisen

- Kartoffelsuppe nach westfälischer Art
- Westfälischer Feldsalat mit Croutons
- Linsensalat auf rheinische Art

Gemüse

- Würziges Rotkohlgemüse
- Westfälische Rosenkohlpfanne
- Der beliebte westfälische Grünkohl

Main Dishes

- Westfälischer Pfefferpotthast (Deftige Gulaschpfanne)
- Schnitzel nach Art des Hauses
- Gefüllte Paprika mit Kichererbsen

Beilagen

- Butterspätzle
- Röstinchen
- Kartoffel-Wirsing-Stampf

Desserts

- Westfälische Herrencreme
- Apfelplätzchen auf rheinische Art
- Pumpernickel-Tiramisu

AMERIKANISCHES MENÜ

Wählen Sie jeweils
ein Produkt
pro Kategorie



Vorspeisen

- Tortillachips mit homemade Dips
- Deviled Eggs - gefüllte Eier
- Chili con/sin Carne

Gemüse

- Baked Beans - Gebackene Bohnen
- Cole Slaw- der amerikanische Klassiker
- Grüne Bohnenmandeline (Bohnengemüse mit gerösteten Mandeln)

Main Dishes

- Pulled Pork nach Art des Hauses
- Brisket - slow gegartes Rindfleischgericht
- BBQ Jackfruit

Beilagen

- Süßkartoffelstampf
- Backkartoffel mit Sour Creme
- Wedges

Desserts

- American Cheesecake
- Key Lime Pie
- Strawberry Cream Dessert

UNSER POOL HALL-PLATTENSERVICE FÜR DIE KLEINE FEIER

6-19 Personen

SCHNITZEL

Vom Schweinelachs oder Hähnchen

Ein beliebtes Angebot sind unsere Pool Hall-Platten.

Sie können die Fleischsorten gemischt wählen. Auch eine vegetarische/vegane Variante ist verfügbar.

Preis je 2 Stück/Person 18,50 €

Preis je 3 Stück/Person 22,50 €

Wir servieren Ihnen dazu einen Blattsalat der Saison.

Zu den Schnitzeln geben wir unsere frisch zubereiteten Saucen:

Champignon-Rahm-Sauce mit frischen Pilzen und fruchtige Paprika-Tomatensauce

Sie wählen 2 Beilagen wie Pommes, Wedges, Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin.



FÜR ZWISCHENDURCH ZUM SNACKEN

ab 6 Personen

SNACKPLATTEN

Tortilla-Chips Platte

- Tortilla-Chips
mit unseren leckeren Dips

Pro Person 3,00 €



Vorspeisenplatte Supreme

- Tortilla-Chips
mit unseren leckeren Dips
- belegte Palas (Minipizzen)

Pro Person 4,00 €



Vorspeisenplatte Deluxe

- Tortilla-Chips
- NoChicken Nuggets
mit unseren leckeren Dips
- belegte Palas (Minipizzen)

Pro Person 5,00 €



ZUM SCHLUSS

Wir hoffen,
wir haben mit unserem Einblick in unser Angebot
Ihr Interesse geweckt und freuen uns, von Ihnen zu hören.

Kombinieren Sie unsere Themenvorschläge nach Belieben
mit den gewünschten Buffets, Getränkepauschalen und Spielvarianten und
kreieren Sie so **Ihr ganz spezielles Event**.

Auf Wunsch vereinbaren wir einen Komplettpreis für die Veranstaltung.



DAS GASTRONOMISCHE BILLARDERLEBNIS

Alle Preisangaben erfolgten inkl. MwSt.

Die verwendeten Fotos sind als Beispiele zu verstehen und sind sowohl eigene als auch Bilder aus canva.com

Das Gesetz verpflichtet uns Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben.

Die Zubereitung der Produkte erfolgt in unserem Hause unter größter Sorgfalt.

Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, werden gekennzeichnet und Ihnen bei konkreter Produktwahl zugestellt.

Weitere Informationen über die Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

POOL HALL MÜNSTER | HAFENSTRASSE 64 | 48153 MÜNSTER

WWW.POOL-HALL.DE

0251-201 76 42

INFO@POOL-HALL.DE