

Feiern. Geniessen. Gemeinsam Erleben.

Bankettmappe 2026 / 2027

Individuelle Menüs & Buffets
Getränkepauschalen · Bowling & Entertainment

Private Feiern bis 200 Personen
Firmenevents · Geburtstage · Hochzeiten · Weihnachtsfeiern

Berry Bowling Center GmbH · Friedberg

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Die schönsten Momente teilt man.

Ein festlich gedeckter Tisch. Menschen, die Ihnen wichtig sind.
Gute Gespräche, gemeinsames Lachen und das Gefühl, heute einfach genießen zu dürfen.

Im Berry Bowling Center Friedberg schaffen wir den Rahmen dafür. Beginnen Sie mit einem gemeinsamen Essen, stoßen Sie auf Ihren Anlass an und machen Sie beim Bowling aus Kollegen ein Team oder aus einer Familienfeier einen Abend voller gemeinsamer Erlebnisse.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder Weihnachtsfest: Ihre Feier darf so sein, wie Sie sie sich wünschen – entspannt, festlich oder ausgelassen. Mit individuell abgestimmten Menüs und Buffets, passenden Getränken und persönlicher Planung gestalten wir mit Ihnen einen Abend, der zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Freuen Sie sich aufs Gastgebersein.
Und darauf, selbst mitzufeiern.

Ihre Möglichkeiten

Individuelle Menüs und Buffets
Getränkepauschalen mit und ohne Alkohol
Vegetarische und vegane Alternativen sowie Halal-Speisen
Bowling und Entertainment
Persönliche Planung und Abstimmung

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Beispielmenüs 1–3

Drei fest definierte Menüideen als Grundlage für Ihre Veranstaltung.

Menü 1 • Berry Burger

33,90 € p. P.

Vorspeise: Bauernsalat, dazu Baguettebrot
Hauptgang: Cheeseburger mit 180 g Beef oder Vegi Burger zum Selbstbauen – inklusive Saucen, Salat, halal Bacon, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Käse; dazu Pommes frites
Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2 • Klassisch & Herzhaft

40,90 € p. P.

Vorspeise: Winterliche Kürbiscremesuppe mit Kernöl, dazu Baguette
Hauptgang: Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeer-Dip und Zitrone oder Sellerieschnitzel; dazu gebuttertes Marktgemüse und Pommes frites oder Herzoginkartoffeln
Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 3 • Festlich

45,90 € p. P.

Vorspeise: Winterliche Kürbiscremesuppe mit Kernöl, dazu Baguette
Hauptgang: Geschmorte Entenbrust mit gebratenem Rosenkohl oder gebuttertem Marktgemüse; dazu Kartoffelgratin oder Herzoginkartoffeln
Vegetarische Alternative: Geschmorte Kohlroulade mit Sonnenblumenhack
Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Mousse au Chocolat

Alle drei Menüs können nach Gästezahl, Anlass und gewünschten Komponenten individuell angepasst werden.

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Vielfalt für Ihre Feier

Weitere Gerichte für individuelle Menüs und Buffets

Vorspeisen

Tom Kha Gai – Cremige Kokosmilchsuppe mit Ingwer, Zitronengras und aromatischen Kräutern – wahlweise mit gegrilltem Hähnchen oder Garnelen.

Garlic Butter Prawns – Gebratene Garnelen in aromatischer Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und knusprigem Röstbrot.

Original Caesar Salad – Romanasalat mit cremigem Caesar-Dressing, Croûtons und Parmesan.

Thai Crunch Salad – Blattsalat mit Edamame, Avocado, knackigem Gemüse, eingelegten roten Zwiebeln, Chinakohl und Chili-Limetten-Dressing.

Japanese Cucumber Salad – Gurke nach japanischer Art mit Teriyaki-Sauce, Ingwer, Koriander und geröstetem Sesam.

Grillspezialitäten

Prime Filet Steak – 250 g Rohgewicht, mit Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade.

Atlantic Salmon – Gegrilltes Lachsfilet mit Zitrone und Chimichurri.

Chimichurri Chicken – Hähnchenbrust mit Zitronen-Chimichurri, Petersilienpesto, Tomaten und Zitrone.

Vegan Cauliflower Steak – Geröstetes Blumenkohlsteak mit Chimichurri, Mandeln, Rosinen und Kapern-Crunch.

Signature Mains

Butter Chicken Royale – Zartes Murg Makhni in cremiger Butter-Tomatensauce mit Gewürzen, Ingwer und Koriander, dazu Kurkuma-Reis.

Crispy Thai Tilapia – Knusprig frittiertes Tilapia mit aromatischer Thai-Marinade, dazu Kurkuma-Reis.

Berry Power Bowl – Edamame, Avocado, knackiges Gemüse, Kimchi und Erdnuss-Dressing – wahlweise mit gegrilltem Hähnchen, Rind oder Garnelen.

Pasta – Triangoli mit getrockneter Tomate und Schafskäse in rotem Pesto, Rucola und Parmesan.

Rinds-Currywurst – neu interpretiert – Rindswurst in fruchtiger Currysauce mit Honig, Limone, Wassermelone, Ingwer und Purple Curry; dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Korean Fried Chicken – Knusprige Chicken Tenders mit Ahornsirup, Chili, Koriander, Apfel und geröstetem Sesam.

Berry Burger Collection

Berry Smoke – Pulled Beef mit Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Aioli, Gewürzgurken und geröstetem Brioche-Bun.

Berry Brisket – Zwölf Stunden gegartes Beef Brisket mit Cheddar, BBQ-Glaze, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Brioche-Bun.

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Ihr Buffet. Nach Ihrem Geschmack.

Stellen Sie aus unserer Auswahl Ihr persönliches Buffet zusammen.
Wir unterstützen Sie dabei, die passenden Gerichte für Ihren Anlass und Ihre Gäste auszuwählen.

Vorspeisen

- Krabbencocktail
- Antipasti-Platten
- Original Caesar Salad mit Kräuter-Croûtons
- Winterliche Hokkaidokürbis-Cremesuppe mit Kürbiskernöl
- Bunter Gartensalat mit Joghurt-, Balsamico- oder Granatapfel-Dressing
- Baguettebrot mit Guacamole, Aioli und Frischkäsecreme
- Bauernsalat
- Fingerfood-Platten

Hauptgerichte

- Winterliche Gänsebrust oder Gänsekeule an Gänsejus
- Geschmorte Rinderroulade in Jus
- Geschmorte Entenkeule oder Entenbrust an Entenjus
- Gedämpftes Lachsfilet an Dillsauce
- Geschmorte Putenkeule an Geflügeljus
- Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Geflügeljus
- Gebratene Riesengarnelen
- Wildgulasch

Vegane Hauptgerichte

- Geschmorte vegane Kohlroulade mit Sonnenblumenhack
- Vegane Gemüsebowl mit Sonnenblumenhack
- Safranrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Wildkräutersalat

Gemüsebeilagen

- Apfelrotkohl
- Gebuttertes Kaisergemüse
- Vanille-Rahmkohlrabi
- Gebratener Rosenkohl
- Ratatouille-Gemüse
- Gedämpfter Blumenkohl
- Gedämpfter Brokkoli

Sättigungsbeilagen

- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Spätzle
- Butterkartoffeln
- Kroketten
- Pommes frites
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Penne mit Tomatensauce oder Bolognese
- Kartoffelpüree

Kindergerichte

- Pasta Napoli
- Kinder-Wienerschnitzel
- Chicken Nuggets mit Pommes frites

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Hausgemachte Panna Cotta mit Winterpflaumenkompott
- Eisbecher
- Kuchenauswahl
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Individuelle Menüs: Aus diesen Buffet- und Berry-Kitchen-Gerichten können auch persönliche 3-Gang- oder 4-Gang-Menüs zusammengestellt werden.

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Buffets für Ihre Feier

Individuell zusammengestellt. Gemeinsam genießen.

Auswahl	Classic	Premium	Deluxe
Vorspeisen	1	2	3
Hauptgänge nach Wahl	1	2	3
Sättigungsbeilagen	1	2	3
Gemüsebeilagen	1	2	3
Desserts	1	2	2
Preis pro Person	ab **49,90 €**	ab **59,90 €**	ab **69,90 €**

Alle Hauptgänge sind frei wählbar – auch vegetarisch.

Ihr individuelles Angebot

Der endgültige Buffetpreis wird anhand Ihrer Komponentenauswahl und der aktuellen Einkaufspreise individuell kalkuliert.

Menü oder Buffet

Menüs sind für Veranstaltungen bis 30 Personen möglich.
Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Weitere Beispielmenüs

Aus der Berry Kitchen Auswahl können zahlreiche individuelle Menüs entstehen.

Menü 4 • Signature Steak

56,90 € p. P.

Vorspeise: Original Caesar Salad

Hauptgang: Rinderfilet Surf and Turf mit Riesengarnele, Kräuterbutter und Zwiebelmarmelade, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Dessert: Mousse au Chocolat

Menü 5 • Asian Inspired

38,90 € p. P.

Vorspeise: Tom Kha Gai mit gegrilltem Hähnchen

Hauptgang: Butter Chicken Royale mit Kurkuma-Reis und saisonalem Gemüse

Dessert: Panna Cotta mit Winterpflaumenkompott

Menü 6 • Grill & Sea

51,90 € p. P.

Vorspeise: Thai Crunch Salad

Hauptgang: Atlantic Salmon mit Zitrone und Chimichurri, dazu Kartoffelgratin und Brokkoli

Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 7 • Berry Brisket

47,90 € p. P.

Vorspeise: Antipasti-Platte und Baguette mit Dips

Hauptgang: Berry Brisket mit Cheddar und BBQ-Glaze, dazu Pommes frites und saisonales Gemüse

Dessert: Mousse au Chocolat

KITCHEN
Fine food. Honest taste.

Ihre Feier. So individuell wie Sie.

Gemeinsam essen, lachen, spielen und feiern – gestalten Sie mit uns einen Abend, der zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Gemeinsam mehr Erleben

Bowling, Steeldart oder Billard: Verbinden Sie gutes Essen mit gemeinsamen Erlebnissen und kleinen Herausforderungen, die Ihre Gäste zusammenbringen.

Ihr Raum für Ideen und gemeinsame Zeit

Ob Tagung, Tagesmeeting, Seminar, Präsentation oder private Feier: Unser separater, vom übrigen Geschehen abgetrennter Bereich bietet Platz für bis zu 25 Personen.
Zwei Fernseher können für Präsentationen genutzt werden. Für Unterhaltung sorgen PlayStation, Nintendo Switch und Karaoke.
Verbinden Sie konzentriertes Arbeiten mit einem gemeinsamen Essen und lassen Sie den Tag auf Wunsch beim Bowling, Steeldart oder Billard ausklingen.

Ihre Musik. Ihr Abend.

Auf Wunsch organisieren wir einen DJ für Ihre Feier. Unsere Musikanlage ist dafür ausgelegt – vom entspannten Hintergrundsound zum Essen bis zur Partystimmung am Abend.

Platz für Ihre Ideen

Besondere Dekoration, ein Motto, persönliche Überraschungen oder eigene Programmpunkte: Erzählen Sie uns von Ihren Wünschen. Die Umsetzung planen wir gemeinsam nach individueller Absprache.

Getränke nach Ihren Wünschen

Für geschlossene Gesellschaften sind individuelle Getränkepauschalen möglich – mit alkoholfreien Getränken, Bier, Wein oder ausgewählten Cocktails.
Auswahl und Dauer stimmen wir persönlich mit Ihnen ab.

Erzählen Sie uns von Ihrer Feier.

Nennen Sie uns Ihren Anlass, Wunschtermin und die ungefähre Gästezahl.
Gemeinsam gestalten wir den passenden Rahmen.

Berry Bowling Center GmbH
Dieselstraße 1 · 61169 Friedberg (Hessen)
Telefon: +49 6031 7915831
E-Mail: kontakt@berry-friedberg.de
Web: berrybowling.de