

Menü I – ab 10 Personen –

Lauch-Rahm-Suppe mit Crème fraîche

Schweinebraten mit Rahmsauce,

Speckbohnen und Bratkartoffeln

Reibekuchen mit süßem Preiselbeerschmand

€ 21,90

Menü II – ab 10 Personen –

klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Nudeln

gebratenes Putensteak auf Champignons in Rahm
mit Kroketten und einem kleinen Salatteller

frischer Obstsalat mit Grappa mariniert und Sahnehaube

€ 21,90

Menü III – ab 10 Personen –

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

im ganzen gebratenes Schweinefilet auf Cognac-Pfeffersauce
mit knackigem Gemüse und Kartoffel-Röstlinchen

Pana Cotta mit Dessertkirschen

€ 23,50

Menü IV – ab 10 Personen -

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Sahne

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Frucht-Curry-Soße
mit Wildreis und kleinem Salat

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 23,50

Menü V – ab 10 Personen –

Hühnerkraftbrühe mit zartem Hähnchenbrustfilet,
Gemüestreifen und Nudeln

Schweinemedallions auf brauner Pfeffersoße

mit knackigem Gemüse und Bratkartoffeln

Apfelscheiben im Bierteig gebacken auf Vanillesoße mit Vanilleeis

€ 24,50

Bei allen Menüs servieren wir die Vorspeisensuppe in Terrinen, Hauptgang und Dessert als
Tellergericht

Konfirmationsmenü

Hühnerkraftbrühe mit zartem Hähnchenbrustfilet,
Gemüestreifen und Nudeln

Rinderbraten und Schweinebraten auf pikanter Rahmsoße

mit knackigem Gemüse und Butterkartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

€ 21.50

Snackarrangements

Kalte Kleinigkeiten

- Kanapees aus Baguette, Zwiebelbrot, Mehrkornbrot, Kartoffelbrot und Pumpernickeltalern mit Butter und Frischkäse verschieden belegt
- frisches Baguette, Partybrötchen und Pumpernickeltaller, dazu
- Butter
- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Kräuterschmand mit Frühlingszwiebeln
- verschiedene Wurstsorten
- verschiedene Käsesorten
- Mozzarella auf Tomatenscheibe mit frischem Basilikum und Pestosoße
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dillsoße
- Garnelen in Knoblauchsoße
- Shrimps in Dill-Cocktailcreme
- gebratene Hähnchenbrustscheiben mit Currycreme

- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen und Salatcreme
- Knochenschinken auf Honigmelone
- gebratener Schweinelachs mit Senfcreme
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Remoulade

Warme Kleinigkeiten

- Hähnchenspieß mit Mango-Chutney
- Schweinefiletspieß mit Paprikasoße
- kleines Rindertournedo mit Kräuterbutter
- gebratene Scampi mit Knoblauchdip
- Riesen-Wedges mit Knoblauchschand
- kleine Folienkartoffel mit Kräuterschand
- kleine Folienkartoffel mit Shrimps in Cocktailsoße
- pikante Gulaschsuppe
- Tomatensuppe mit Sahnehaube
- sämige Kartoffelsuppe mit Croutons

Vorspeisen

- geräucherter Norweger Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen an einer Salatbeilage
- geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne an Salaten der Saison mit ofenfrischem Baguette
- Grönlandshrimps in Cocktailsoße mit ofenfrischem Baguette
- westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone und ofenfrischem Baguette
- Mozzarella auf Strauchtomaten-Scheiben mit Olivenöl, Balsamicoessig, frischem Basilikum und ofenfrischem Baguette
- Champignonköpfe und Cherrytomaten mit Frischkäse gefüllt in Olivenöl eingelegt auf frischem Salat
- Rucolasalat mit frisch geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Suppen

- Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln
- klare Hühnerkraftbrühe mit zartem Hähnchenbrustfilet, Gemüsestreifen und Reis
- Lauch-Creme-Suppe mit Crème fraîche
- Broccolirahmsuppe mit gerösteten Mandelblättchen und Sahne
- Tomatensuppe mit Sahnehaube
- Champignon-Rahm-Suppe mit Schnittlauch
- pikante Gulaschsuppe

Gerichte vom Schwein

- Schweinefilet im ganzen gebraten auf Champignonrahmsoße
- gebratene ,Schweinerückensteaks auf Senf-Rahm-Soße
- Schweinemedallions auf Orangen-Pfeffer-Soße
- Schweinerücken am Stück gebraten auf Cassis-Soße
- Schweinebraten in Burgundersoße
- Schweinebraten auf Malzbier-Soße
- deftiger Spießbraten gefüllt mit Senf und Zwiebeln
- Kasselerbraten in Rahmsoße
- Backschinken mit Malzbier-Soße

Gerichte Vom Rind

- Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
- zarter Rinderbraten auf Rahmsoße
- saftiger Tafelspitz mit Meerrettich-Soße
- Roastbeefbraten in Rotweinsauce mit Champignonköpfen
- Rinderlende am Stück gebraten auf Champignon-Rahm-Soße

Gerichte vom Geflügel

- Gebratene Hähnchenbrust auf Champignon-Rahm-Soße mit frischen Kräutern
- gebratene Hähnchenbrust auf Frucht-Curry-Soße
- gebackene Poulardenbrust auf Tomatenragout
- Putenbrust gefüllt mit Broccoli auf Sahnese

Gerichte vom Fisch

- Seeteufel in Butter gebraten auf Limettensauce
- Lachsfilet auf Schnittlauchsoße
- Forellenfilet auf frischem Gemüse mit Butter im Pergament gebacken
- Rotbarschfilet im Weinteig gebacken auf Shrimps-Hummer-Soße
- Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Tomaten-Zucchini-Ragout

Vegetarische Gerichte

- Gemüsegratin
- knackiges Gemüse mit Kräutern, Käsesauce und Gouda überbacken
- Kartoffelauflauf mit Tomaten und Lauch mit frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
- Kartoffel-Röstlinchen mit Kräuterschmand

Gemüse

- Speckbohnen
- Grillgemüse
- Rosenkohl
- Apfelrotkohl
- Erbsen und Möhren
- Broccoliröschen mit Mandelbutter
- gebratene Zucchini-scheiben
- Blumenkohlröschen mit Butterbrösel
- Rahmwirsing

Beilagen

- Kartoffel-Käse-Rösti Ecken
- Reibekuchen
- Röstinchen
- Butterkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Lyoner Kartoffeln
- geröstete Kartoffelwürfel in Rosmarinbutter
- Kartoffelgratin
- knusprige Wedges
- Pommes frites
- Kartoffel-Kroketten
- Wildreis

Dessert

- ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanilleeis oder Vanillesoße
- weisses Mousse au chocolate
- dunkles Mousse au chocolate
- Joghurtcreme mit frischen Früchten
- heiße Himbeeren mit Vanilleeis
- Eisbecher mit frischen Früchten
- frischer Obstsalat mit Grappa mariniert
- hausgemachtes Tiramisu
- Creme brûlée mit Rohrzucker karamelisiert an einer Fruchtsoße
- Käsebrett mit frischen Früchten

Nachspeisen mit Eis sind nicht für ein Buffet geeignet

Westfälisches Buffet – ab 30 Personen –

aus dem Suppentopf

westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Speck

fangfrisch aus dem Netz

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße

aus Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken, Schinkenröllchen mit Spargelspitzen und Salatcreme, Pfefferbeißer, gefüllte Eier, kleine hausgemachte Frikadellen

bis dass der Tisch sich biegt

gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Champignon-Rahm-Soße

zarter Schweinebraten in Rahmsoße

Kaisergemüse, Speckbohnen

Bratkartoffeln, Röstinchen, Kroketten

aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und frisches Baguette im Brotkorb

zum Schluss

Vanille-Sahnepudding mit Schokosoße

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 33,50

Schlemmer Buffet – ab 35 Personen -

aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und Nudeln

fangfrisch aus dem Netz

geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dill-Soße

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Grönlandshrimps in Cocktailsoße

aus der Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone

Geflügelsalat mit Ananas

gefüllte Eier mit Kaviar

in Olivenöl eingelegtes mediterranes Gemüse mit Frischkäse gefüllt

bis das der Tisch sich biegt

Schweinefilet auf Champignon-Rahm-Soße

Roastbeefbraten mit Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet auf Frucht-Curry-Soße

Zanderfilet auf Kräutersauce

Mandelbroccoli, Erbsen und Karotten, Blumenkohl

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedene Dressings

frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Baguette im Brotkorb

zum Schluss

großes Käsebrett mit frischen Früchten

weisses Mousse au chocolate

frischer Obstsalat mit Grappa mariniert

Preis pro Person

€ 38,50