



Fingerfood

Angebot 1 Fingerfood-Buffer

- Hähnchenspieß „Yakitoori“
- Mini-Spieß „Caprese“
- Garnelen-Spieß im Tempura-Teig
- Party-Frikadelle
- Mini-Quiche m. Lauch, Schmand & Speck
- Mini-Bruschetta
- Blätterteig-Käse-Happen
- Kokoscreme im Miniglas
- Ananas filiert m. Schokolade

10 Teile p. P.

22,50 € p.P.

Angebot 2 Exklusives Fingerfood-Buffer

- Indischer Grünkernsalat aus dem Weckgläschen
- Saté-Spießchen
- Honigmelone m. Serranoschinken
- Tramezzini-Röllchen m. ital. Landschinken
- Black-Tiger-Prawn im Kartoffelmantel m. Mango-Dip
- Lachsmousse auf Pumpernickel
- Backpflaume im Speckmantel
- Mini-Spieß „Caprese“
- Mini-Wraps in der Assiette
- Blätterteigkissen
- Roastbeefröllchen delikat gefüllt

15 Teile p. P.

29,90 € p.P.

Angebot 3 Fingerfood Rustikal

- Miniröggelchen m. Zwiebelmett
- Partymettwürstchen
- Minifrikadellen auf Kartoffelsalat
- gespickte Teigröllchen m. Knochenschinken
- Minischnitzel
- Käse-Spießchen m. Weintrauben
- Pumpernickel-Frischkäse-Taler
- Datteln im Speckmantel

8 Teile p. P.

21,50 € p.P.



Canapées*

• Echter Lachs	5,20 €
• Camembert	4,90 €
• Forellenfilet	5,20 €
• Roastbeef	4,60 €
• Matjes	3,70 €
• Mett	3,70 €
• Geflügel & Früchte	3,70 €
• Schinkenröllchen	2,90 €
• Schweinemedaille	2,90 €
• Schwarzwälder Schinken	2,90 €
• Kasseler & Farmersalat	2,90 €
• Käse & Früchte	2,90 €
• Tiefseeshrimps	8,90 €
• 1/2 belegte Brötchen m. Käse, Wurst oder Schinken	2,80 €
• 1/2 belegte Brötchen m. Räucherlachs	4,90 €
• 1/2 Mehrkornbrötchen m. Käse, Wurst oder Schinken	3,20 €
• Handschnittchen m. Käse, Wurst oder Schinken	2,60 €

* Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte

Unser Angebot für den großen Empfang

50 Canapées belegt m.:

Geflügel, Schinkenröllchen, Kasseler, Schwarzwälder Schinken, Roastbeef, Käse, echtem Lachs, Forellenfilet, Camembert & Schweinebraten

183,00 €



Salate

• Balkansalat	18,90 €
• Bohnensalat	11,90 €
• Brokkoli-Schinken-Salat	19,20 €
• Bunter Salat m. Dressing	5,20 €
• Couscous-Salat, orientalisches	21,20 €
• Eiersalat	15,40 €
• Farmersalat	17,95 €
• Fleischsalat	19,20 €
• Geflügelsalat	23,95 €
• Grünkernsalat	19,20 €
• Hirtensalat m. Schafskäse	19,20 €
• Kartoffelsalat klassisch	13,20 €
• Kartoffelsalat bayrisch	15,60 €
• Krautsalat Essig/Öl	10,90 €
• Krautsalat in Sahne	11,95 €
• Melonen-Gurken-Salat	17,95 €
• Möhren-Weißkraut-Salat	15,60 €
• Nudelsalat italienisch	17,95 €
• Nudelsalat vegetarisch	17,95 €
• Rustikaler Salat	16,80 €
• Sechskornsalat	21,60 €
• Toskanasalat	17,95 €
• Waldorfsalat	19,20 €



Suppen*

- Rinderkraftbrühe m. Einlage 5,90 €
- Hühnersuppe m. Einlage 5,90 €
- Käsesuppe m. Hackfleisch 5,90 €
- Zwiebelsuppe 4,90 €
- Brokkolicremesuppe m. Pfifferlingen 5,80 €
- Ungarische Gulaschsuppe
- ...halb/halb 5,90 €
- ...m. Rindfleisch 6,50 €
- Gyrossuppe 5,90 €
- Chili con Carne, pikant 5,90 €
- Tomatencremesuppe nach englischer Art, mild 5,90 €
- Kartoffelsuppe m. Lachsstreifen 6,50 €
- Mexikanische Pfeffersuppe 5,90 €
- Lauchcremesuppe 4,90 €
- Spargelcremesuppe 5,90 €
- Orangen-Karotten-Cremesuppe 5,90 €
- Kürbiscremesuppe m. Shrimps 6,50 €
- Erbsensuppe m. Fleischeinlage 5,90 €
- Linsensuppe m. Fleischeinlage 5,90 €
- Frühlingseintopf m. frischem Gemüse 5,20 €

als weitere Fleischeinlage empfehlen wir:

- Westfälisch geräucherte Mettenden 1,90 €
- Wiener Würstchen 1,90 €

* 300 ml pro Person

Brot & Käse

- Käseplatte 8,20 € p.P.
- Brotkorb 2,90 € p.P.
- Bunter Brotkorb m. Butter 4,10 € p.P.
- Käseigel Hawaii 29,60 €
- Käseigel klein 21,20 €
- Mettigel ab 1 kg 23,80 €



Fleisch- & Wurstplatten

Bunte Bratenplatte:

Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, Pastete, Salami, garniert m. Spargel, Champignons & mixed Pickles 13,90 € p.P.

Rustikale Bauernplatte:

Schmalz, roher Schinken, Dauerwurst, Mettwurst, Mettigel, hausmacher Wurst, auf Wunsch auch Frischwurst 13,40 € p.P.

Schinkenplatte:

m. rohem & gekochtem Schinken 13,40 € p.P.

Geflügelplatte:

m. Entenbrustfilet, gefülltes Hähnchenfilet, geräucherte Pute, Hähnchenmedaillon, Putenfilet 14,90 € p.P.

Aus Neptuns Reich

Standard-Fischplatte:

Gourmet-Räucherlachs, pochierter Lachs, Forelle, Matjes, Sahnemeerrettich & Senfsoße 14,90 € p.P.

Schwedische Fischplatte:

Gourmet-Räucherlachs, geräucherte Regenbogenforelle, pochierter Lachs, Matjesfilet auf Gurken, Tomaten gefüllt m. Krabben, Eier gefüllt m. Kaviar, Zwiebelmakrelen m. Wachtelei, Senfsoße & Meerrettichsoße 13,40 € p.P.



Kalte Buffets

Buffet „Dolche Vita“ m. Süsspchen

- Garnelenspieße auf frischer Ananas, Datteln im Speckmantel, gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato, Melonenschiffchen m. Parmaschinken, Hähnchenspieße "Yakitoori", Caprese-Spieße m. Balsamico-Creme sowie Zucchini-schiffchen gefüllt m. Schafskäse
- Salate: italienischer Pastasalat & griechischer Bauernsalat
- Suppenergänzung: Süsspchen von Strauchtomaten m. frischem Basilikum oder Orangen-Karotten-Cremesuppe
- Brotkorb m. italienischem Ciabattabrot & Paprikamousse
- Dessert: Mascarponecreme m. Apfel-Himbeer-Salat & Cappuccinomousse

27,10 € p.P.

Buffet „Standard“

- Kalte Fleischplatte: rosa gebratene Schweinefiletmedaillons m. verschiedenen Soßen, kleine Schweineschnitzel m. exotischen Früchten, Hähnchenfilet in Mandelhülle, Kasseler m. Farmersalat sowie Partyfrikadellen
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Salate: Kartoffel- oder Nudelsalat sowie Frühlingssalat m. Lauch, Mandarinen & Äpfel
- Dessert: Mousse au Chocolat & rote Grütze m. Vanillesoße
- Dessert: Mascarponecreme m. Apfel-Himbeer-Salat & Cappuccinomousse

22,10 € p.P.



Kalte Buffets m. Fisch & Käse

Buffet „Le Gourmet“

- Gourmet-Fischplatte: echter norwegischer Räucherlachs & Preiselbeersahnemeerrettich, pochiertes Lachs m. Knoblauchsoße, Bachforellenfilet, Matjesröllchen, Makrelenfilet, Tomaten gefüllt m. Crevetten & Cocktailsoße, Remouladeneier m. Kaviar
- Kalte Gourmet-Fleischplatte: feine Pastete Nouvelle Cuisine, Entenbrust Bi Garde, Hähnchenfilet gefüllt m. Blattspinat, Poulardenbrust gefüllt m. grünem Spargel & Frischkäse, Schweinefilet im Blätterteig, kleine Rinderfiletsteaks
- Käseplatte m. internationalem Käsespezialitäten & Weintrauben
- Backgenüsse im Weidenkorb m. Butterrose
- Salate: zur Auswahl (siehe Salate)
- Dessert aus dem Miniglas zur Auswahl (siehe Desserts)

31,95 € p.P.

Ohne Fischplatte: 29,60 € p.P.

Buffet „Feinschmecker“

- Fischplatte: norwegischer Räucherlachs & Regenbogenforelle, garniert m. Preiselbeersahnemeerrettich, Kaviar & Zitronensterne
- Fleischplatte: Hähnchenbrustfilet auf Ananasscheibe, Schweineschnitzel, Honigmelone m. Farmersalat, Kasseler m. Pfirsichen, Senfsoße, Frikadelle m. Gurke & Burgunderbraten
- Käseplatte m. internationalem Käsespezialitäten & Weintrauben
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Salate: zur Auswahl (siehe Salate)
- Dessert zur Auswahl (siehe Desserts)

30,70 € p.P.



Rustikale kalte Buffets

Buffet „Polterabend“

- Kalte Fleischplatte: Schweineschnitzel auf Waldorfsalat, Putenschnitzel, Frikadelle, Burgunderbraten, Schinkenröllchen, Party-Mettwürstchen
- Herzhafte Gulaschsuppe halb/halb
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

24,70 € p.P.

M. Käse 25,90 € p.P.

Buffet „Munkmarsch“

- Gabelrollmöpfe, pikante Frikadellen m. Senf, kleine Lummerschnitzel, Pfeffersoße, Hähnchenkeule, Schweinebraten, Roastbeef, Pute in Mandelhülle, Balkansalat
- Rustikale Käseplatte
- Brot: Bauernbrotkorb m. Butter & Griebenschmalz
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Desserts: nach Auswahl (siehe Desserts)

24,70 € p.P.

Buffet „Klassisch“

- Kalte Fleischplatte: Schweinefiletmedaillons m. Lebermuscreme, Putenschnitzel, Honigmelone m. Edelschinken, Kasseler m. Ananas & Mandarinen, Frikadellenschiffchen, Schinkenröllchen
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Tomate Mozzarella m. Basilikum
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

22,60 € p.P.

m. zusätzlich einer Suppe 23,75 € p.P.



Kalt-Warme Buffets

Buffet „Das Traditionelle“

- Fischplatte: Forellenfilet m. Sahnemeerrettich, echtem norwegischen Räucherlachs sowie pochierten Lachs
- kalte Fleischplatte: Pute in Mandelhülle, Roastbeef medium m. Waldorfsalat, Lummerbraten m. Brokkoli, Partyschnitzel, Partyschnitzel, Burgunderbraten, Frikadellenschiffchen
- Warm: Geschnetzeltes Züricher Art, Spätzle & Kaisergemüse
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

26,20 € p.P.

Ohne Fischplatte 23,75 € p.P.

Buffet „Allseits Beliebt“

- Fischplatte: geräucherter & pochiertes Lachs, Forellenfilets, Sahnemeerrettich & Crevetten
- kalte Fleischplatte: m. Roastbeef, Schweinerücken gefüllt m. Mett & Brokkoli, Burgunderbraten, Partyschnitzel & Frikadellenschiffchen
- Warm: gekräutertes Hähnchenfilet m. Balsamico-Soße, gebratene Babykartoffeln & Ratouille-Gemüse
- Käseplatte: internationale Käsespezialitäten oder Tomate Mozzarella
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

29,95 € p.P.

Ohne Fischplatte 27,35 € p.P.



Buffet „Vom Feinsten“

- Fischplatte: Räucherlachs & pochierter Lachs m. Kräutersoße, Forellenfilet, Makrelenfilet, gegrillte Garnele m. Kräutern
- kalte Fleischplatte: m. Hähnchenfilet, Schweinefilet in Blätterteig, Brokkolibraten, Entenbrust Bi Garde, Melonenschiffchen m. Edelschinken, Kalbsbraten m. Gemüse, Schnitzel, Roastbeef medium, Pfeffersoße & Poularde gefüllt m. grünem Spargel
- Warm: Schweinelendchen &/oder Rinderfiletsteak m. Cognac-Pfeffersoße, gekräuterten Champignons; Grilltomate; Gemüseauswahl & Kartoffelgratin
- Käseplatte: internationale Käsespezialitäten oder Tomate Mozzarella
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb m. Dip
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

37,90 € p.P.

Ohne Fischplatte 34,35 € p.P.

Rustikales Buffet „Westfalen“

- Rustikale Bauernplatte m. verschiedenen Wurstspezialitäten, Mettigeln aus Schinkenmett & Zwiebeln, Partyfrikadellen m. Gürkchen, 1/2 Hähnchenkeule
- Warm: Rindergulasch m. Apfelrotkohl & Kartoffelklößen
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb m. Griebenschmalz
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

25,95 € p.P.



Rustikales Buffet „Münsterland“

- Kalt: Musterländer Wurstspezialitäten m. Leber- & Blutwurst, Mettenden, Fleischwurst & weitere, gegrillte Hähnchenkeulen, kleine Frikadellen, Schinkenspezialitäten
- Warm: herzhafter Krustenbraten m. Kartoffelgratin & Sauerkraut
- Käseplatte m. internationalem Käsespezialitäten
- Brot: Backgenüsse im Weidenkorb m. Griebenschmalz
- Salat: nach Auswahl (siehe Salate)
- Dessert: nach Auswahl (siehe Desserts)

25,95 € p.P.



Delikatessen & Ergänzungen für kalte Buffets

Vom Schwein

1. Schinkenröllchen m. Spargel	2,70 € p.P.
2. Kasslerscheibe m. Ananas & Mandarinen	1,90 € p.P.
3. Kasslerscheibe m. Farmersalat	1,90 € p.P.
4. Schweinemedailon	3,20 € p.P.
5. Schweinefilet in Spinat-Blätterteig	3,60 € p.P.
6. Schweineschnitzel Bombay	2,40 € p.P.
7. Frikadelle m. Gurkenschnitzchen	1,60 € p.P.
8. Gefülltes Schweinefilet	3,80 € p.P.
9. Schweinerücken auf Waldorfsalat	2,80 € p.P.
10. Zwiebelrollbraten	1,60 € p.P.
11. Pfefferrollbraten	1,60 € p.P.
12. Brokkolibraten	1,80 € p.P.
13. italienischer Lauchbraten	1,80 € p.P.
14. Allgäuer Käsebraten	1,80 € p.P.
15. Jägerbraten m. Champignons	1,80 € p.P.
16. Burgunderbraten	1,50 € p.P.
17. Schweinefilet gefüllt m. Pfifferlingen	3,40 € p.P.

Vom Geflügel

18. Hähnchenkeule	3,80 € p.P.
19. Putenschnitzel	3,20 € p.P.
20. Hähnchenmedailon	3,20 € p.P.
21. Poulardenbrust gefüllt m. Blattspinat	3,80 € p.P.
22. Poulardenbrust gefüllt m. grünem Spargel & Frischkäse	3,80 € p.P.
23. Flugentenbrust	3,80 € p.P.

Vom Rind

24. Rinderfilet Wellington	4,90 € p.P.
25. Rinderfilet m. Krabben	5,60 € p.P.
26. Roastbeefröllchen m. Waldorfsalat	3,20 € p.P.
27. Tournedos m. Pfirsichen	4,90 € p.P.
28. Roastbeef m. Kräuterremoulade	2,60 € p.P.
29. Rinderfilet gefüllt m. Pfifferlingen	5,60 € p.P.



Themenbuffets

„Großer Brunch“

- Fischplatte: m. Räucherlachs, Gabelrollmöpsen & Forellenfilet
- Rustikale Aufschnittplatte m. westfälischen Wurstspezialitäten
- Internationale Käsespezialitäten garniert m. Früchten
- Tomate-Mozzarella, Honigmelone m. Edelschinken sowie Feta-Quark
- Weiteres: versch. Brot- & Brötchenspezialitäten im Weidenkorb m. Butterrose, Konfitüren & Honig, original Schweizer Birchermüsli
- Salate: Lauchsalat, bayrischer Kartoffelsalat
- Warmes: Spargelcremesuppe oder mexikanische Pfeffersuppe, Rührei m. Schnittlauch & Nürnberger Würstchen, Filetgeschnetzeltes m. Lauch-Paprika-Gemüse sowie grünem Pfeffer & Kartoffelgratin oder Putenragout in Curry-Früchte-Rahm, Knöpfe & Kaisergemüse
- Dessert: Obstsalat m. bayrischer Rahmcreme & Topfenpalatschinken

31,95 € p.P.

„Bayrisch“

- Schmankerl warm & kalt: Weißwürste & Leberkäse, kleine Party Schnitzel, Frikadellenschiffchen & Mettenden, dazu süßer Senf
- Vorspeise: Flädlesuppe oder Brättnockerlsuppe oder Leberknödel-Suppe
- Auswahl warmer Teil:
 - 1) Deftiger Röstzwiebelbraten m. gebratenen Babykartoffeln & Rahmwirsing
 - 2) Schaufelebraten m. Honig-Senfkruste, Malzbier-Kümmelsoße, Weinkraut & heißen Speckkartoffeln
 - 3) Hirschgulasch in Preiselbeer-Pfifferlingsoße, Semmelknödel & Blaukraut
 - 4) Mini-Haxe m. Apfelkraut & Stampfkartoffeln
- Weiteres: bayrischer Kartoffelsalat, rustikaler Salat & Weißkrautsalat
- Käseplatte: m. verschiedenen Käsespezialitäten & Weintrauben
- Brotkorb m. Brezeln & Partysemmeln
- Dessert: Erdbeercreme m. Minzsoße, bayrische Creme, Rahmtopfen m. Sauerkirschen

29,60 € p.P.

Ohne Suppe 25,95 € p.P.



„Italienisch“

- Kalte Auswahl: Antipasti eingelegt in feinem Olivenöl, Vitello Tonnato, Honigmelone m. Parmaschinken, pochierter Lachs m. Knoblauchcreme, Tomate-Mozzarella m. Basilikum
- Auswahl warmer Teil:
 - 1) Penne m. Rinderfiletstreifen & Pfifferlingen in einer Kräuter-Mascarpone-Soße
 - 2) Putenfilet gefüllt m. grünem Spargel & Frischkäse m. Marsala-Soße
 - 3) Gekrätertes Hähnchenfilet m. einer Kräuter-Sahnesoße
 - 4) Piccata Milanese in Parmesan-Ei-Hülle m. einer Tomaten-Basilikum-Soße
- Beilagen: Garnierte Kartoffeln, Fettuccini, Rosmarinkartoffeln, & italienische Gemüsepfanne
- Brot: Brotkorb m. italienischem Ciabattabrot & Grissini-Stangen
- Salatauswahl: Rucola-Salat, frischer gemischter Salat m. Balsamico-Dressing, Salat von Paprika Mais & Zucchini, Melonen-Gurken-Salat, Frühlingssalat m. Lauch & Mandarinen
- Dessertauswahl: frischer Obstsalat m. Maraschino, Trüffelcreme, Cappuccinomousse, Zabaionecreme, Stracciatellacreme oder Tiramisu

29,95 € p.P.

„Mediterran“

- Vorspeisen: mediterrane Schinken- & Wurstspezialitäten m. Parma- & Serranoschinken sowie spanischer Landsalami (Chorizo) & Cabanossi vom Holzbrett dazu Honigmelonen & Galliermelonenspalten, verschiedene Gemüse eingelegt in feinem Olivenöl, getrocknete Tomaten sowie marinierte Feta-Käse Würfel dazu Oliven
- Warme Vorspeisen: frische Erbsenschaumsuppe m. Minze
- Auswahl warmer Teil:
 - 1) Maispoularde m. Orangensoße
 - 2) Limandes-Filet m. mediterranen Kräutern gebraten, dazu Schalotten-Prosecco-Rahmsoße
 - 3) kleine Lammkoteletts m. Rosmarinjus
 - 4) geschnetztes vom Rinderfilet in Paprika-Pfeffer-Rahm
- Warme Beilagen: gegrillte Kräuterkartoffeln, Bandnudeln fein abgestimmt m. Knoblauchöl, mediterrane Gemüsepfanne & glacierte Honigmöhren
- Salate: bunte Salatplatte m. zweierlei Dressing
- Stangenbrot m. Avocado-Mousse & Aioli
- Dessert: Creme Catalan m. Krokantkruste, Obstsalat aus der Wassermelone m. Mascarponecreme sowie Schokoladen-Panajota

29,95 € p.P.

Ohne Suppe 28,75 € p.P.



„Amerikanisch“

- Kalter Teil: knusprige Chickenwings m. Dip, Minipizzen Hawaii sowie Roastbeefröllchen
- Warmer Teil: ganzer Riesenputer m. Orangensoße oder Schweinebraten m. Honigkruste & dunkler Bratensoße
- Warme Beilagen: Kartoffelwedges & Ofenkartoffeln m. Sourcream, Paprika-Mais-Gemüse sowie grüne Bohnen m. Speck
- Salate: Coleslaw-Salat (Weißkraut m. Möhren) sowie bunter gemischter Salat m. Kidneybohnen & geriebenem Käse
- Brot: Brotkorb m. Partybrötchen m. Kräuterbutter oder Dip
- Dessert: Vanillepudding m. Obstsalat sowie Schokodonuts

27,20 € p.P.

„Karibisch“

- Vorspeise: karibische Geflügelcremesuppe sowie Reispfanne "Trinidad" m. Shrimps, Lachs, Erbsen & Ananas
- Auswahl warmer Teil:
 - 1) Schinkenbraten "Havanna" m. Pfeffersoße
 - 2) Putenbrust "Karibik" m. Curry-Früchtesoße
 - 3) Schweinefilet "Santo Domingo" m. heller Champignonsoße
 - 4) Rinderragout "Barbados" m. Lauch & Paprika in Rotweinssoße
- Warme Beilagen: grüne & gelbe Bandnudeln, Kartoffelgratin, glacierte Zuckerschoten & Ratatouillegemüse
- Salate: Melonen-Gurken-Salat m. Joghurt-Dressing sowie Lauchsalat m. Ananas & Mandarinen
- Käseigel auf der Ananas
- Brot: Brotkorb m. Ciabattabrot
- Dessert: Schokoladenmousse m. Jamaika-Rum sowie karibischer Obstsalat m. Kokoscreme

28,50 € p.P.



„Fleischlos Glücklich“

- Kalte Vorspeisen-Leckereien, bestehend aus: Tomate m. Mozzarella & frischem Basilikum, Blätterteigkissen gefüllt m. Thunfisch & Käse, verschiedene Antipasti eingelegt in feinem Olivenöl, Petit-Fours von Pumpernickel & Gouda, pochiertes Lachs m. Knoblauchcreme
- Warmer Teil: Cannelloni gefüllt m. Ricotta & Blattspinat, Feines Gemüseragout m. einer Wildreismischung dazu eine bunte Salatbowle m. Croutons, Joghurt- & Balsamico-Dressing sowie Hirtensalat m. Schafskäse Brotkorb m. ofenfrischem Ciabattabrot & Kräuterquark
- Desserts: Vanillequark m. Sauerkirschen sowie dunkles Mousse au Chocolat

alternativ zum Fisch können vegetarische Mini-Wraps angeboten werden

28,70 € p.P.

„Geburtstagsbuffet“

- Fischspezialitäten: pochiertes & geräucherter Lachs, dazu Cocktailsauce & Sahne-Meerrettich, Bachforellenfilets, Pfeffermakrele & Matjes
- Fleischspezialitäten: Schinkenröllchen, kleine Partyschnitzel, Minifrikadellen, geräucherte Mettenden sowie Putenfilets in Mandelhülle
- Warmer Teil: Herzhafter Röstzwiebelbraten m. kleinen Babykartoffeln & Speckbohnen, Geschnetzeltes von der Pute in Champignon-Kräuterrahm m. Butterspätzle & Kaisergemüse
- Salatergänzung: m. fruchtigem Lauchsalat & Möhren-Weißkraut-Salat
- Brot: Brotkorb m. kleinen Partysemmeln & Baguettebrot
- Käseigel m. Weintrauben
- Desserts: feine Herrencreme, rote Grütze m. Vanillesoße & fruchtige Limonen-Joghurt-Creme

29,95 € p.P.

Ohne Fisch 27,60 € p.P.



„Das besondere Hochzeitsbuffet“

- kalte Vorspeisenauswahl:
 - 1) Röllchen von feinem Roastbeef gefüllt m. Waldorfsalat, Caprese-Spieße m. Minitomate, Mozzarellakugeln & Basilikum
 - 2) Antipasti gefüllt m. Frischkäse, Mini-Wraps, kleine Frikadellenschiffchen & Lummerschnitzel dazu Barbecue-Dip
 - 3) Melonenschiffchen von Honigmelone & Parmaschinken, Scampi auf Ananas
- Warmer Teil zur Auswahl:
 - 1) Medaillons vom Schweinefilet m. Sauce Choron dazu Schupfnudeln
 - 2) geschnetztes von der Pute in Champignon-Kräuterrahm dazu Butterspätzle
 - 3) feiner Rinderbraten m. Rotweinsauce dazu Kartoffelgratin
 - 4) pochierter Lachs m. Zitronen-Butter-Soße & Babykartoffeln
... dazu eine feine Gemüseauswahl auch m. Stangenspargel & Sauce Hollandaise sowie Blattspinat leicht abgestimmt m. Knoblauch
- Salatergänzungen: Frühlingsalat m. Lauch, Mandarine & Ei, Hirtensalat m. Schafskäse sowie Möhren-Weißkraut-Salat
- Brotkorb: m. kleinen Party Brötchen, ofenfrischen Ciabattabrot & Zwiebelbaguette dazu eine Butterrose & Kräuter-Dip
- Käseauswahl m. feinen Käsespezialitäten & Weintrauben
- Desserts: Bunter Obstsalat aus der Wassermelone m. Vanillesoße, Schwarzwälder Kirschcreme sowie Baileyscreme

36,70 € p.P.



Menüvorschläge

„Menüvorschlag 1“

- Suppe: Kraftbrühe m. Markklößchen
- Hauptgang: Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Schwein m. Butterspätzle & Salat
- Dessert: Nusscreme m. Vanillesoße

24,75 € p.P.

„Menüvorschlag 2“

- Suppe: Champignoncremesuppe
- Hauptgang: Schweizer Zwiebelbraten in der Soße geschmort m. Champignons & Schinkenstreifen dazu Kartoffelgratin & Gemüsebeilage
- Dessert: Rote Grütze m. Vanillesoße

24,75 € p.P.

„Menüvorschlag 3“

- Suppe: Kraftbrühe imperial m. Eierstich & Gemüse
- Hauptgang: Hochzeitsbraten Rinder- & Schweinebraten m. Burgunder-Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln & Gemüseplatte
- Dessert: Herrencreme m. Honigkirschen

25,90 € p.P.

„Menüvorschlag 4“

- Suppe: Blumenkohlcremesuppe m. Schinkenstreifen
- Hauptgang: Rinderrouladen m. Rotweinsauce, Klößen & Apfelrotkohl
- Dessert: Bayrische Rahmcreme

25,90 € p.P.

„Menüvorschlag 5“

- Suppe: Brokkolicremesuppe
- Hauptgang: Gekrätertes Hähnchenfilet m. Choronsauce, Rosmarinkartoffeln & Gemüseplatte
- Dessert: Stracciatellacreme

25,90 € p.P.



„Menüvorschlag 6“

- Suppe: Orangen-Karotten-Cremesuppe
- Hauptgang: Schweinefilet auf Blattspinat m. Cognac-Rahmsoße & Gratin
- Dessert: Cappuccinomousse

25,20 € p.P.

„Menüvorschlag 7“

- Suppe: Tomatencremesuppe m. Gin
- Hauptgang: Rinderfilet in Kräuter-Pfefferkruste m. Sauce Café de Paris, gebratene Babykartoffeln & Gemüseauswahl
- Dessert: Schwarzwälderkirschcreme

34,70 € p.P.



Alle Angaben ohne Gewähr, Irrtümer & eventuelle Preisänderungen oder Änderungen vorbehalten.

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, wenden Sie sich gerne an unser Personal.

RS Gastro GmbH
Zum Pleßbach 50
45549 Sprockhövel
0163 / 30 54 56 7
info@schwalbe-catering.de