



DAS BESONDERE GENIESSEN





INHALT

DAS BESONDERE GENIESSEN

Mit unserer Küche, die unter anderem von unserer hauseigenen Metzgerei beliefert wird, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste am Buffet mit ausgewählten, frisch zubereiten Speisen. Hierbei achten wir besonders auf regionale und saisonale Produkte.

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an leckeren Gerichten für Personenzahlen von 8–3.000 Gästen. Bitte beachten Sie daher die aus wirtschaftlichen Gründen angegebenen Mindestbestellmengen bei der Auswahl Ihrer Speisefolge. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Ihre Bestellung zehn Tage vor Auslieferung bei uns vorliegen muss.

Rufen Sie uns an, mailen Sie uns oder besuchen Sie uns persönlich

STROHBÜCKER EVENTGASTRONOMIE
 Grothues 3 | 48351 Everswinkel
 Tel 02582 991970
 info@eventgastro-strohbuecker.de
 www.eventgastro-strohbuecker.de

ALLES AUS EINER HAND

Wir beliefern Sie zu allen betrieblichen Anlässen und privaten Feiern. Gerne stellen wir Ihnen hierfür ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zusammen.

- Leistungen
- Zelte | Pagoden | Beleuchtung | Bestuhlung
- Heizgeräte | Sanitäre Anlagen
- Getränkeanlagen | Festmaterial
- Getränkeservice
- warme Buffets | kalte Buffets
- Servicepersonal



Änderungen vorbehalten.

FINGERFOOD			
aufgespießte Kleinigkeiten	4		
mit einem Happen	4		
engerollte Kleinigkeiten	4		
engerollt mal anders	5		
Mini Wraps	5		
kleine Fleischspezialitäten	6		
für den kleinen Hunger um Mitternacht	6		
Baguettescheiben garniert	6		
belegte Brötchenhälften	6		
VORSPEISEN			
kalte Vorspeisen	7		
Antipasti	7		
SUPPEN			
klassische Suppen	8		
besondere Suppen	8		
vegetarische Suppen	9		
EINTÖPFE		9	
BROT & DIPS			
Brötchen	10		
Baguettes	10		
Dips	10		
Buttervariationen	10		
FLEISCHSPEZIALITÄTEN			
vom Schwein	11		
vom Gefügel	13		
vom Rind	14		
vom Wild/Lamm	14		
FISCHSPEZIALITÄTEN		15	
SAUCEN			
Klassiker	16		
italienische Saucen	16		
Käse-Saucen	16		
Saucen zum Fisch	16		
fruchtige Saucen	16		
BEILAGEN			
Kartoffeln	17		
Reis	17		
Nudeln	17		
vor Ort frittiert	17		
GEMÜSEBEILAGEN			
Gemüsevariationen klassisch		18	
Überbackenes		18	
Gemüsevariationen aus der Pfanne		18	
SALATE			19
DESSERTS			
Klassiker		21	
mit Mascarpone		21	
mit Schmand		21	
mit Quark		21	
Panna Cotta mit ...		21	
mit Joghurt		21	
fruchtig leicht		22	
besondere Empfehlungen		22	
SPEZIALITÄTEN/AUFLÄUFE			
Klassiker		23	
Überbacken		23	
MENÜEMPFEHLUNGEN			
mit einer Fleischsorte		24	
mit zwei Fleischsorten		25	
mit drei Fleischsorten		27	
Besonderes		28	
drei Gänge		30	
VOM GRILL			
Grillbuffet Westfälisch		32	
Grillbuffet Münsterland		32	
Grillbuffet Mediterran		33	
Grillbuffet Gourmet		33	
Grillbuffet Barbecue		34	
Grillbuffet Exklusiv		34	
Grillbuffet Deluxe		35	
INHALTSSTOFFE			Seite 36

Herausgeber: Strohbücker GmbH – Eventgastronomie
 Fotos: www.fotolia.com
 Layout: Ariane Niehoff (M. A.)
 Druck: WIRmachenDRUCK GmbH

In unserem Betrieb verarbeiten wir eine Vielzahl von guten Zutaten, darunter auch solche, welche als Allergene (Gluten im Weizenmehl, Milch in den verschiedensten Zubereitungen, Gewürze, etc.) gelten, die bei betroffenen Personen Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können. Alle in den angebotenen Speisen bewusst, also rezepturbedingt zugegebenen Allergene, sind dementsprechend ab Seite 36 der Speisekarte klar gekennzeichnet. Wir können aber nicht ganz ausschließen, dass die Allergene kontaminationsbedingt (z.B. durch Mehlstaub) in den angebotenen Gerichten als Spuren enthalten sein können. Als Vorsichtsmaßnahme und aus haftungsrechtlichen Gründen deklarieren wir hier diese eventuell möglichen Allergenspuren.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN	Preise pro Stück	MIT EINEM HAPPEN	Preise pro Stück
Melone Schinken	0,80 €	Mini Frikadelle	0,50 €
Tomate Mozzarella Basilikum	1,10 €	gefülltes halbes Ei	
Gouda Weintraube	0,40 €	Remouladen-Eigelb-Mousse	0,60 €
Tortellini Mozzarella Tomate Basilikum	1,00 €	Kracker mit	
Schweinefilet Tomate Mozzarella	1,50 €	Frischkäse	0,20 €
Schweinefilet Weintraube Mandarine	1,20 €	Räucherforellenmousse	0,30 €
Hähnchenfilet Asia Dip	1,20 €	Lachscreme	0,35 €
Früchte der Saison	0,60 €	Pumpnickeltörtchen mit	
		Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	0,70 €
		Frischkäse Kochschinken Kirschtomate	0,80 €
		Pumpnickeltaler mit	
		Lachs-Käsecreme	1,00€
		Thunfisch-Käsecreme	0,90€
		Ciabatta	
		Lachstatar	1,50 €
		Rauchfleischsäckchen	
		Parmesan Rucola Pinienkerne	1,00 €
		gratinierte Baguettescheiben	
		Tomaten Mozzarella Basilikum	1,00 €

EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN Preise pro Stück**im Teigmantel**

Lachs Meerrettich Schmand Schnittlauch	1,20 €
Lachs Mozzarella Frischkäse Basilikum	1,30 €
Serrano-Schinken Rucola Kräuterfrischkäse	1,10 €

EINGEROLLT MAL ANDERS Preise pro Stück

Paprika Blattspinat Hirtenkäse Gouda in Hackfleisch	0,70 €
Hähnchenbrustfilet Kirschtomate in Zucchini	1,00 €
Gouda Kochschinken Ei Schnittlauch auf Pumpnickel	1,10 €
Lachs Kräuterfrischkäse im Spinat-Teigmantel	1,20 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MINI WRAPS	Preise pro Stück
Serrano-Schinken Parmesan Rucola Frischkäse	1,20 €
Thunfisch Gurke Tomate Eisbergsalat Käse Frischkäse	1,10 €
Putenbrust Gurke Tomate Eisbergsalat Remoulade Frischkäse	1,10 €
Gurke Tomate Eisbergsalat Käse Kräuterfrischkäse	1,00 €



Mindestbestellmengen auf Anfrage

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN	Preise pro Stück	FÜR DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT	Preise pro Stück
Kalbsschnitzel [60 g]	1,90 €	Käsebrett	
Schweineschnitzel [60 g]	1,00 €	Hartkäse Weichkäse Frischkäse Dips	
Hähnchenschnitzel [60 g]	1,20 €	verschiedene Sorten Partybrötchen	3,50 €
gegrillte Hähnchenkeule	0,80 €	Wurstkorb	
		Cabanossi Mettendchen Schinkenwurst	
		Pfefferzwerg Rauchpeitschen	2,50 €
		Schinkenplatte	
		Knochenschinken Kochschinken	
		Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet]	
		Ciabatta Butter	1,80 €
		Currywurstpfanne	
		Rostbratwurst hausgemachte Currysauce	
		Baguette	3,50 €

BAGUETTESCHEIBEN GARNIERT	Preis pro Stück	BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN	Preis pro Stück
Roastbeef	1,70 €	Roastbeef	1,90 €
geräucherter Lachs	1,80 €	geräucherter Lachs	2,00 €
geräuchertes Forellenfilet	1,60 €	geräuchertes Forellenfilet	1,80 €
Käse	1,30 €	Käse	1,00 €
Salami	1,30 €	Salami	1,00 €
Frischwurst	1,30 €	Frischwurst	1,00 €
Braten	1,40 €	Braten	1,10 €
Schinken	1,40 €	Schinken	1,10 €
Putenbrust	1,30 €	Mett	1,40 €
		Putenbrust	1,00 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

Mindestbestellmengen auf Anfrage

KALTE VORSPEISEN	Preise pro Person	ANTIPASTI	Preise pro Person
Honigmelone Serrano-Schinken	2,00 €	ab 10 Personen	
Krabbencocktail im Weckglas		Antipasti Variation I	
Spargel Champignons Mandarinen		gefüllte Peperoni	
Knoblauchsauce	2,20 €	Frischkäse	
Geflügelcocktail im Weckglas		gebratene Paprika	
Hähnchenbrust Spargel Ananas		gebratene Champignons	
Weintraube	2,00 €	Knoblauch	
Fischplatte I		gegrillte Zucchini	
Lachs Forelle	3,50 €	Olivenöl gerösteter Knoblauch	
Fischplatte II		gegrillte Auberginen	
Variationen vom Lachs Forelle Scampi	4,50 €	Olivenöl gerösteter Knoblauch	
Entenbrust		eingelegter Fetakäse	
Blattsalate der Saison Balsamico		getrocknete Tomaten	3,50 €
Crôutons	3,50 €		
Carpaccio		Antipasti Variation II	
[auf Tellern angerichtet, ab 16 Personen]		gefüllte Peperoni	
Rinderfilet Parmesan Rucola		Frischkäse	
Pinienkerne	6,90 €	gefüllte Rispentomaten	
Vitello tonnato [ab 16 Personen]		Frischkäse	
Kalbsfleisch Thunfischsauce Kapern	5,90 €	gebratene Paprika	
Roastbeef		gefüllte Champignons	
Remoulade Rucola Balsamico		Serrano-Schinken Crème fraîche	
Cocktailtomaten Pinienkerne	4,50 €	gebratene Champignons	
Rehrücken an gefüllter Williamsbirne		Knoblauch	
Feldsalat Balsamico Preiselbeeren	5,90 €	eingelegter Fetakäse	
Spargel eingerollt in Kochschinken		gefüllte Zucchini	
[nur in der Saison]	1,50 €	Fetakäse	
		gegrillte Zucchini	
		Olivenöl gerösteter Knoblauch	
		gegrillte Auberginen	
		Olivenöl gerösteter Knoblauch	
		getrocknete Tomaten	4,90 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l

KLASSISCHE SUPPEN

Preise pro Person

Rindfleischsuppe

Eierstich Blumenkohl Markklößchen Möhren Lauch	0,3 l 2,30 € 0,5 l 3,60 €
---	------------------------------

Hühnersuppe

Hühnerfleisch Eierstich Reis Gemüwestreifen	0,3 l 2,30 € 0,5 l 3,60 €
--	------------------------------

Gulaschsuppe vom Rind

Champignons Paprika	0,3 l 2,90 € 0,5 l 4,00 €
-----------------------	------------------------------

Gulaschsuppe vom Wild

Cremechampignons Pfifferlinge	0,3 l 3,20 € 0,5 l 4,50 €
---------------------------------	------------------------------

Gyrossuppe

Paprika Mais Zwiebeln	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
---------------------------	------------------------------

Käselauchsuppe

Hackfleisch Champignons	0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €
---------------------------	------------------------------

Reitersuppe

Hackfleisch Champignons Paprika Ananas	0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €
---	------------------------------

Pizzasuppe

Hackfleisch Champignons Paprika Tomaten Schmelzkäse	0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €
--	------------------------------

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

BESONDERE SUPPEN

Preise pro Person

Mexikosuppe

Hackfleisch Mais Kidneybohnen Möhren Peperoni	0,3 l 2,50 € 0,5 l 3,50 €
--	------------------------------

Cabanossi Paprikasuppe

Hackfleisch Kidneybohnen Rotwein	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
---------------------------------------	------------------------------

Ajvarsuppe

Hackfleisch Kartoffeln Schmelzkäse Crème fraîche	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
---	------------------------------

Asia-Curry-Suppe

Hähnchen Reis Möhren Schalotten Curry Knoblauch	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
--	------------------------------

mediterrane Kartoffelsuppe

Mettendchen Pesto Paprika Lauch Kasseler Möhren Zwiebeln Knoblauch	0,3 l 3,50 € 0,5 l 4,90 €
---	------------------------------

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l

VEGETARISCHE SUPPEN

Preise pro Person

Süßkartoffelcremesuppe

Möhren Crème fraîche	0,3 l 2,20 € 0,5 l 3,30 €
------------------------	------------------------------

mediterrane Kartoffelsuppe

Paprika Pesto Lauch Möhren Zwiebeln Knoblauch	0,3 l 3,20 € 0,5 l 4,50 €
--	------------------------------

Minestrone

Kartoffeln Gabelspaghetti Möhren Zucchini Staudensellerie Bohnen Tomaten Zwiebeln Knoblauch	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
---	------------------------------

Tomatencremesuppe

Crème fraîche Knoblauch Zwiebeln	0,3 l 2,20 € 0,5 l 3,20 €
--------------------------------------	------------------------------

Zucchini-cremesuppe

Parmesan Knoblauch	0,3 l 2,20 € 0,5 l 3,20 €
----------------------	------------------------------

Spargelcremesuppe

[nur in der Saison]	0,3 l 2,60 € 0,5 l 3,90 €
---------------------	------------------------------

Kürbiscremesuppe

Kartoffeln Zwiebeln [nur in der Saison]	0,3 l 2,20 € 0,5 l 3,20 €
--	------------------------------

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

Grünkohleintopf

Mettendchen Kasseler Kartoffeln [nur in der Saison]	0,5 l 4,90 €
--	--------------

Erbseintopf

Schinkenwurst Kasseler Kartoffeln	0,5 l 4,90 €
---------------------------------------	--------------

Möhreneintopf

Fleischklößchen Kartoffeln	0,5 l 4,90 €
------------------------------	--------------

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).



BRÖTCHEN	Preise pro Stück	BAGUETTE	Preise pro Person
verschiedene Sorten Partybrötchen	0,33 €	Ciabatta	0,28 €
normale Partybrötchen	0,29 €	normales Baguette	0,30 €
verschiedene Sorten Brötchen	0,45 €	verschiedene Sorten Baguette	auf Anfrage
normale Brötchen	0,30 €		



DIPS	Preise pro Person	BUTTERVARIATIONEN	Preis pro Person
Knoblauch	0,50 €	Lachscreme	0,50 €
Tomate-Knoblauch	0,50 €	Kräuterquark	0,50 €
Tzatziki	0,50 €	Sour Cream	0,50 €
Aioli	0,50 €	Kartoffelcreme	0,50 €
Zwiebel	0,50 €		
Frischkäse-Lauch	0,50 €		
Paprika-Feta-Kräuter	0,50 €		
Tomate-Feta	0,50 €	Kräuter Knoblauch Tomate	0,40 €
Salsa	0,50 €		
Avocado	0,50 €		
Honig-Senf	0,50 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

300 g pro Person

VOM SCHWEIN	Preise pro Person		Preise pro Person
Filettopf mit Weißwein abgelöscht in Sauce		panierte Schnitzel	4,90 €
Weißweinrahmsauce Champignons	8,20 €	überbackenes Gyros in Metaxasauce	
Pfefferrahmsauce Paprika	7,90 €	Champignons Paprika	
zart gegartes Schweinefilet in Sauce		Tomaten Käse	5,90 €
Weißweinrahmsauce	7,90 €	Pfannengyros in Metaxasauce	
Champignonrahmsauce	8,10 €	Champignons Paprika Tomaten	5,50 €
Pfefferrahmsauce	7,80 €	Rückenbraten in Sauce	
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce		Bratensauce	4,90 €
Kräuterfarce	8,90 €	Rahmsauce	4,90 €
Schweinefilet an mediterraner Sauce gefüllt mit		gefüllt mit	
Serrano-Schinken getrocknete Tomaten		Broccoli Käse	5,50 €
Blattspinat Frischkäse Käse		Mett Paprika	5,50 €
italienische Kräuter Tomaten	8,90 €	Backobst	5,50 €
Tomaten Mozzarella Basilikum	8,90 €	herzhafter Nackenbraten	
fein Geschnetztes vom Schwein		Bratensauce	4,50 €
Champignonrahmsauce	5,30 €	gefüllt mit	
Schweinerouladen in Rahmsauce		Mett Zwiebel	5,00 €
Kochschinken Käse	5,90 €	Krustenbraten aus dem Schweinerücken	
überbackenes Schnitzel		Bratensauce	4,90 €
Heimat		Rahmsauce	4,90 €
Champignons geschmorte Zwiebeln			
Käse Sahnesauce	6,50 €		
Toskana			
Champignons Tomaten			
Basilikum Mozzarella			
mediterrane Sauce	6,50 €		
Mexiko			
Staudensellerie Mais			
Kidneybohnen Chili Käse			
Salsa-Sauce	6,50 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

Bitte beachten Sie: bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

300 g pro Person

VOM SCHWEIN

Preise pro Person

traditioneller Backschinken aus dem Bräter

Bratensauce 4,70 €

Kasselerrückenbraten

Bratensauce 5,20 €

deftiger Schinkenbraten

Bratensauce 4,70 €

Dicke Schweinerippe

Bratensauce 4,50 €

Mini Haxen

Bratensauce 5,70 €

Senf 5,50 €

Leberkäs

Senf 3,90 €

Frikadellen

Bratensauce 3,50 €

Senf 3,30 €

grobe Bratwurst

Bratensauce 4,70 €

Senf 4,50 €

Nürnberger Bratwurstschnecken

Bratensauce 4,90 €

Senf 4,70 €

Bitte beachten Sie: bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

300 g pro Person

VOM GEFLÜGEL

Preise pro Person

gebratenes Hähnchenbrustfilet

5,00 €

Saucen Empfehlungen

mediterrane Sauce 5,80 €

Pfefferrahmsauce 5,70 €

überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer SauceOliven | Paprika | Tomaten
Peperoni | Käse 5,90 €**fein Geschnetzeltes vom Hähnchen**

in Champignonrahmsauce 5,50 €

Tomatensauce

Lauch | Champignons | Möhren 5,90 €

Ingwersauce

Staudensellerie | Broccoli | Champignons

Paprika | Sojasprossen 5,90 €

Putenbrust

Geflügelrahmsauce 5,60 €

Thai Curry

Hähnchenbrust | Zuckerschoten | Möhren

Zucchini | Paprika | Zwiebeln | Kokosmilch 5,90 €

paniertes GeflügelHähnchenschnitzel Mexiko
mit Tortilla Chips-Panade 5,50 €

Hähnchenschnitzel 5,50 €

Putenschnitzel 5,90 €

Putenröllchen**gefüllt mit**Blattspinat | Paprika | Käse
Tomaten-Ricottasauce 6,20 €Serrano-Schinken | Gorgonzola
Sahnesauce 6,50 €**rosa gebratene Entenbrust**

Orangensauce 9,90 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).



300 g pro Person

VOM RIND

Preise pro Person

rosa gebratenes Rinderfilet

Pfefferrahmsauce	15,90 €
Kräuterbutter	15,60 €

gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce

Serrano-Schinken getrocknete Tomaten Blattspinat Frischkäse italienische Kräuter Käse Tomaten	19,90 €
---	---------

zart gegarter Tafelspitz in Zwiebelsauce

6,90 €

Rinderbraten

Saucen Empfehlungen	
Bratensauce	6,90 €
Rotweinsauce	6,90 €

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce

Schinkenspeck Zwiebeln Gewürzgurken	7,20 €
---	--------

klassischer Sauerbraten

kräftige Sauce	6,90 €
----------------	--------

Roastbeef *Stroganoff* Art

Paprika Champignons Gewürzgurken	9,90 €
--------------------------------------	--------

fein Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte

Rahmsauce Champignons	8,90 €
Rotweinsauce Paprika	8,80 €

deftiges Gulasch vom Rind

Champignons Paprika	5,90 €
-----------------------	--------

Kalbsbraten

Weißweinrahmsauce	9,90 €
-------------------	--------

fein Geschnetzeltes vom Kalb

Weißweinrahmsauce Champignons	8,50 €
---------------------------------	--------

VOM WILD/LAMM

Preise pro Person

Braten von der Rehkeule an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge Stockschwämmchen	11,90 €
Williamsbirne Preiselbeere	11,70 €

Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge Stockschwämmchen Chremeschampignons	9,90 €
---	--------

zarter Hirschbraten an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge Cremeschampignons	9,90 €
----------------------------------	--------

Braten von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce

Waldpilze der Saison	9,90 €
----------------------	--------

traditionelles Wildgulasch in Rotweinsauce

Waldpilze der Saison	6,90 €
----------------------	--------

Braten von der Lammkeule

Kräuter-Knoblauchsauce	7,50 €
------------------------	--------

Bitte beachten Sie: bei der Zusammenstellung von mehreren Fleischsorten zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

300 g pro Person

VOM FISCH

Preise pro Person

gedünstetes Lachsfilet in Sauce

Saucen Empfehlungen	
Rießling-Safran-Sauce	10,20 €
Dill-Sahnesauce	9,90 €

überbackene Köstlichkeiten

Pangasiusfilet

Oliven Frühlingszwiebeln Tomaten Feta	6,90 €
--	--------

Viktoriabarschfilet

Kochschinken Champignons Zwiebeln Tomaten Mozzarella	8,90 €
---	--------

Garnelen

Blattspinat Tomaten Frühlingszwiebeln Käse	8,50 €
---	--------

auf Anfrage

gebratene Garnelen aus der Gusspfanne
Knoblauch-Dip

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).



KLASSIKER	Preise pro Person	SAUCEN ZUM FISCH	Preise pro Person
Rahmsauce	0,70 €	Riesling-Safran	1,00 €
Champignonrahm	1,00 €	Dill-Sahne	0,70 €
Zigeuner	1,00 €	Senfsauce	0,70 €
Pfefferrahm	0,70 €		
Geflügelrahm	0,70 €	FRUCHTIGE SAUCEN	Preise pro Person
Sauce Hollandaise	0,70 €	Mandarinen-Curry	0,70 €
		Curryfrucht	0,70 €
		Curryrahm	0,50 €
ITALIENISCHE SAUCEN	Preise pro Person		
mediterrane Sauce	0,80 €		
Tomaten-Ricotta	0,80 €		
Tomaten-Mozzarella	0,70 €		
Salsa	0,70 €		
KÄSE-SAUCEN	Preise pro Person		
Gorgonzola	1,00 €		
Paprika-Käse	0,70 €		
Käsesahne	0,70 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).



300 g pro Person

KARTOFFELN	Preise pro Person	REIS	Preise pro Person
Bratkartoffeln [350 g] Schinkenspeck Zwiebeln	2,30 €	Reis	1,70 €
Röstkartoffeln Schinkenspeck Zwiebeln	2,10 €	Naturreis	1,70 €
Salzkartoffeln	1,70 €	Basmati Reis	1,70 €
Schwenkkartoffeln	1,90 €	Reis Mexiko Paprika Tomaten Peperoni Mais	1,90 €
gebratene Kartoffeln Patatas Bravas Chili Knoblauch Tomatensauce	2,20 €	Tomatenreis Fleischtomaten Paprika Knoblauch	1,90 €
Rosmarinkartoffeln mit Schale	1,90 €	Risotto Knoblauch Zwiebeln	1,80 €
Folienkartoffeln Kräuterquark Tzaziki	2,50 € 2,50 €	NUDELN	Preise pro Person
Kartoffelgratin	2,20 €	Fussili	1,70 €
Kartoffelpüree geschmorte Zwiebeln	2,20 €	Bandnudeln	1,70 €
kleine Knödel	2,00 €	Spaghetti	1,70 €
Schupfnudeln	1,80 €	Penne	1,70 €
		Spätzle	1,70 €
auf Anfrage vor Ort frittiert			
Kartoffelspalten	1,70 €		
Rösti	1,70 €		
Kartoffelkroketten	1,70 €		
Herzoginkartoffeln	1,70 €		
Pommes Frites	1,70 €		
Süßkartoffelpommes	1,70 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

Bitte beachten Sie: bei der Zusammenstellung von mehreren Beilagen zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

250 g pro Person

GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH

Preise pro Person

Kaisergemüse

Broccoli | Blumenkohl | Möhren | Butter 1,80 €

Gemüse-VielfaltErbsen | Möhren | Blumenkohl mit Sauce
Hollandaise und Butterbrösel | Broccoli
mit Sauce Hollandaise
Bohnen mit Schinkenspeck 2,20 €**Gemüse in einer Schmandsauce**Paprika | Zucchini | Aubergine
Champignons | Kirschtomaten 2,40 €**Broccoli**

Sauce Hollandaise 2,00 €

Böhnchen im Speckmantel

2,20 €

Bohnen mit Schinkenspeck

1,90 €

Blumenkohl

Sauce Hollandaise | Butterbrösel 2,00 €

RosenkohlBéchamelsauce | Schinkenspeck 2,20 €
Butter | Schinkenspeck 1,90 €**Apfelrotkohl**

2,00 €

KohlrabiBéchamelsauce 2,10 €
Butter 1,90 €**Grünkohl**

Schinkenspeck | Zwiebeln 2,00 €

Wirsing

Béchamelsauce | Schinkenspeck 2,10 €

Wirsing-Möhrengemüse

Béchamelsauce 2,10 €

Sauerkraut

Schinkenspeck | Zwiebeln 2,00 €

geschälter Stangenspargel

[200g, nur zur Spargelzeit] 3,50 €

ÜBERBACKENES

Preise pro Person

Ratatouille

Zucchini | Paprika | Auberginen | Feta 2,30 €

BlattspinatSchinkenspeck | Zwiebeln | Schmand
Knoblauch | Käse 2,00 €**Zucchini und Paprika**

Crème Fraîche | Feta 2,30 €

Broccoli

Béchamelsauce | Käse 2,10 €

Blumenkohl

Béchamelsauce | Käse 2,10 €

gefüllte Ofentomaten

Frischkäse | Chili | Knoblauch 2,30 €

Gemüse MixBéchamelsauce | Blumenkohl | Broccoli
Bohnen | Erbsen | Möhren | 2,20 €**GEMÜSEVARIATIONEN
AUS DER PFANNE**

Preise pro Person

I Zuckerschoten | Champignons | Möhren
Zucchini | Paprika 2,30 €II Auberginen | Kirschtomaten | Zucchini
Paprika | Feta 2,20 €III Champignons | Auberginen
Kirschtomaten | Kohlrabi | Paprika 2,20 €**auf Anfrage****gebratene Champignons**Knoblauch | Zwiebeln
Dip Auswahl

Bitte beachten Sie: bei der Zusammenstellung von mehreren Gemüsebeilagen zum Menü berechnen wir den Durchschnittspreis. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

120 g pro Person

Variationen von Blattsalaten**Blattsalate** der Saison | Sahnedressing 0,60 €**Eisbersalat** | Joghurtdressing 0,60 €**Endiviensalat** | Sahnedressing 0,60 €**Feldsalat**

Balsamico | Crêtons 1,20 €

Rauchfleisch | Parmesanspäne
Balsamico 1,70 €**Rucola**

Tomate | Mozzarella | Balsamico 1,40 €

Serrano-Schinken | Parmesanspäne
Balsamico 1,60 €**mediterraner Gemüsesalat**Paprika | Auberginen | Zucchini
Möhren | Champignons | Balsamico 1,80 €**Rohkost mit zweierlei Dressings**Paprika | Tomaten | Mais | Möhren
Gurken | gelbe Bohnen 1,50 €**Rohkost-Mix in Vinaigrette**

Paprika | Tomaten | Gurken | Mais 1,40 €

Tomate-Mozzarella

Basilikum | Balsamico 1,80 €

BauernsalatPaprika | Oliven | Gurken | Mais | Tomaten
rote Zwiebeln | Feta | Essig-Öl 1,60 €**Bayrischer Salat**Leberkäs | Möhren | Radieschen | Kohlrabi
Frühlingszwiebeln | Gouda | Senf-Dressing 1,20 €**Bayrischer Kartoffelsalat**

Speck | Gewürzgurken | Zwiebeln | Essig-Öl 1,10 €

Tacco SalatHackfleisch | Paprika | Mais | Tomaten
Kidneybohnen | Schmand | Käse 1,40 €**Schichtsalat**gekochter Schinken | Lauch | Ananas
Sellerie | Mais | Ei 1,20 €**Couscous Salat**

Paprika | Tomaten | Gurken | Feta 1,20 €

Gnocchi SalatZucchini | Paprika | Basilikum
Parmesanspäne | Essig-Öl 1,20 €**Tortellini Salat**Balsamico | Kirschtomate | Mozzarella
Frühlingszwiebeln | Essig-Öl 1,20 €**Spaghetti Salat**

Paprika | Kirschtomaten | Peperoni 1,00 €

Nudelsalat**Heimat**
Fleischwurst | Erbsen | Paprika 1,00 €**Athen**
getrocknete Tomaten | Oliven | Feta 1,20 €**Toskana**
Rucola | Pinienkerne | Parmesan
getrocknete Tomaten
Kirschtomaten 1,20 €**California**
Hackfleisch | Zwiebeln | Gouda
Honig-Senfdressing 1,20 €**Glasnudelsalat**Kirschtomaten | Paprika | Möhren
Frühlingszwiebeln 1,20 €**Weißkrautsalat Barbecue**

Weißkohl | Möhren | Zwiebeln 1,20 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

120 g pro Person

Klassischer Krautsalat	auf Anfrage	Kirschtomatensalat	
Reissalat		Frühlingszwiebeln Crôutons	
Thunfisch Paprika		Knoblauch Olivenöl	1,00 €
Frühlingszwiebeln	1,00 €	Gurkensalat	
Erbsen Paprika Mais Kidneybohnen		Essig-Öl	0,80 €
Frühlingszwiebeln Essig-Öl	0,90 €	Dill-Sahnedressing	0,80 €
Käsesalat		Eiersalat	
Gouda Peperoni Kidneybohnen		Spargel Champignons	1,20 €
Zwiebeln Essig-Öl	1,10 €	Kartoffelsalat	
Paprika Käse Salat		Gewürzgurke Ei	1,00 €
Schinkenwurst Frühlingszwiebeln		Waldorfsalat	
Essig-Öl	1,20 €	Sellerie Mandarinen Apfel Walnuss	1,20 €
gelber Bohnensalat		Porreesalat	
Essig-Öl	0,80 €	Apfel Ananas Ei	1,10 €
Sahnedressing	0,80 €	Möhrensalat	
bunter Bohnensalat		Apfel Ananas	0,80 €
Kidneybohnen gelbe Wachsbohnen			
grüne Brechbohnen rote Zwiebeln			
Essig-Öl	1,10 €		
Tomatensalat			
Essig-Öl Schnittlauch	0,80€		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).



KLASSIKER	Preise pro Person	MIT SCHMAND	Preise pro Person
Westfälische Stippmilch		Waldfruchtcreme	1,90 €
Schokoraspel	1,70 €	Himbeer-Schokoladencreme	1,90 €
Herrencreme		Himbeercreme	
Rum	2,00 €	Mandelblätter	1,90 €
Spaghetticreme			
weiße Schokoraspel Erdbeersauce	2,00 €	MIT QUARK	Preise pro Person
Dunkles Mousse au chocolat	2,20 €		
Götterspeise [rot gelb grün]		Rote Beeren Creme	
Vanillesauce	1,50 €	Schokoraspel	1,90 €
Eierlikör	1,50 €	Quarkspeise	
Rote Grütze		Früchte	2,00 €
Vanillesauce	1,90 €	einfache Quarkspeise	1,50 €
Welfenspeise			
Weinschaum	1,90 €	PANNA COTTA MIT	Preise pro Person
Rotweincreme	1,90 €		
Schokoladencreme		Himbeermousse	2,00 €
Vanillesauce	1,70 €	Erdbeermousse	2,00 €
Vanillecreme		Früchten der Saison	2,20 €
Himbeermousse	1,80 €	Erdbeeren [nur in der Saison]	2,40 €
Karamellcreme	1,70 €		
		MIT JOGHURT	Preise pro Person
MIT MASCARPONE	Preise pro Person		
		Zitronencreme	2,00 €
Kirschcreme	2,00 €	Limettencreme	2,00 €
Orangencreme	2,00 €	Traubencreme	2,00 €
Himbeercreme	2,00 €	Pfirsichcreme	2,00 €
Brombeercreme	2,00 €		
Cappuccino Mousse	2,20 €		
Baileyscreme			
Sauerkirschen	2,00 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

**FRUCHTIG LEICHT**

Preise pro Person

Früchtesalat	2,40 €
Obst sortiert Früchte der Saison	2,40 €
Bayrischer Obssalat Nektarinen Bananen Äpfel Schmand	2,40 €
Erdbeeren [nur in der Saison]	2,60 €

BESONDERE EMPFEHLUNG

Preise pro Person

After Eight Creme	2,20 €
Nuss-Nougatceme	2,00 €
Bayrische Creme Zimt	2,00 €
Creme Canaria Joghurt Limetten Bananen Avocados	2,00 €
Tiramisu Amaretto [ab 12 Personen]	2,40 €

Bei Kuchen- oder Kleingebäck-Wünschen sprechen Sie uns gerne jederzeit an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine Mindestbestellmenge von 8 Personen je Sorte vorsehen.

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

500 g pro Person

KLASSIKER

Preise pro Person

Paella Hähnchenbrust Fischfilet Garnelen Muscheln Reis	9,90 €
Chili con Carne Hackfleisch Mais Kidneybohnen	6,50 €
Hackfleisch Reis Pfanne Mexiko Hackfleisch Kidneybohnen Mais Chilischoten Schmand Frühlingszwiebeln	6,50 €
Nudelpfanne Asia Hähnchenbrust Sojasprossen Frühlingszwiebeln Zuckerschoten Paprika Champignons	6,90 €
Asiatische Nudelpfanne vegetarisch Sojasprossen Frühlingszwiebeln Zuckerschoten Paprika Champignons Möhren	4,90 €
Spaghetti Bolognese Tomatensauce Hackfleisch	4,90 €
Spaghetti mit Garnelen Parmesan Pesto Zwiebeln Olivenöl Knoblauch	6,50 €
Spaghetti mit Kirschtomaten Parmesan Pinienkerne Basilikum Pesto Rosso Knoblauch	4,90 €
Penne Pfanne Toskana Hähnchenbrust Zucchini Möhren Champignons Paprika Tomaten	6,50 €
Tortellini Sahnesauce Kochschinken Champignons Broccoli	5,00 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

ÜBERBACKEN

Preise pro Person

Gyros Auflauf Makkaroni Paprika Mais Zwiebeln Käse	6,90 €
klassische Lasagne Tomatensauce Hackfleisch Käse	5,90 €
Gemüselasagne Sahnesauce Erbsen Möhren Broccoli Blumenkohl Bohnen Käse	4,80 €
Lasagne mit Lachs Spinat Béchamelsauce Käse	7,90 €
Canneloni Tomatensauce Gemüsekäsefüllung	5,90 €
Tortellini Kochschinken Champignons Broccoli Käse Sahnesauce	5,50 €

ab 8 Personen

MIT EINER FLEISCHSORTE

Preise pro Person

Rinderbraten in kräftiger Bratensauce

Salzkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
..... 10,80 €

zart gegarter Tafelspitz in Zwiebelsauce

Salzkartoffeln
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
..... 9,80 €

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce

kleine Knödel
Apfelrotkohl
..... 11,20 €

deftiges Gulasch vom Rind

Fussili
Eisbergsalat in Joghurtdressing
..... 8,80 €

Roastbeef Stroganoff Art

Spätzle
Feldsalat | Balsamico
..... 14,00 €

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahm- und Zigeunersauce

Kartoffelgratin
Blumenkohl und Broccoli
mit Sauce Hollandaise
..... 10,10 €

zart gegartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Schwenkkartoffeln
Gemüse in einer Schmandsauce
..... 12,40 €

fein Geschnitztes vom Schwein in Champignonrahmsauce

Bandnudeln
Rohkost-Mix in Vinaigrette
..... 9,80 €

traditioneller Backschinken aus dem Bräter in Bratensauce

Röstkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
Broccoli mit Sauce Hollandaise
süßer Abschluss: Kirschcreme
..... 10,90 €

Mini Haxen in kräftiger Bratensauce

Kartoffelpüree
Sauerkraut
..... 9,90 €

Kasselerrückenbraten in Bratensauce

Bratkartoffeln | Grünkohl
..... 9,50 €

deftiger Schinkenbraten in Bratensauce

Schwenkkartoffeln
Blumenkohl mit Butterbrösel
überbackener Broccoli
süßer Abschluss: Spaghetticreme
..... 10,65 €

rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce

Schwenkkartoffeln
Wirsing-Möhrengemüse
..... 13,90 €

überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce

Penne-Nudeln
Gemüsevariation III aus der Pfanne
..... 9,80 €

Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce

Rosmarinkartoffeln
überbackener Blattspinat
mediterraner Gemüsesalat
..... 11,90 €

Braten von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce mit Waldpilzen

kleine Knödel
Apfelrotkohl
süßer Abschluss: Herrencreme mit Rum
..... 15,90 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

ab 16 Personen

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Rahmsauce

Kartoffelgratin | kleine Knödel
Kohlrabi in Béchamelsauce
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Apfelrotkohl
süßer Abschluss: Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum
..... 12,65 €

Rinderbraten in Bratensauce fein Geschnitztes vom Hähnchen in Ingwersahnesauce

Salzkartoffeln | Reis
Bohnen mit Schinkenspeck
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
süßer Abschluss: Limettencreme
Orangencreme
..... 13,10 €

zart gegartes Schweinefilet in Champignonrahmsauce Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten- Ricottasauce

Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Gemüsevariation I aus der Pfanne
Rohkost mit zweierlei Dressings
süßer Abschluss: Waldfruchtcreme
..... 15,15 €

Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce gedünstetes Lachsfilet in Dill-Sahnesauce

Bandnudeln | Schwenkkartoffeln
Broccoli mit Mandelblättern
überbackener Blattspinat
süßer Abschluss: Himbeercreme
mit Mandelblättern
..... 15,15 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

Schweinerouladen gefüllt mit Kochschinken und Käse in Rahmsauce Hähnchenbrustfilet mit mediterraner Sauce

Bandnudeln | Rosmarinkartoffeln
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
süßer Abschluss: Panna Cotta
mit Früchten der Saison
..... 13,35 €

traditioneller Backschinken aus dem Bräter in kräftiger Sauce fein Geschnitztes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce

Reis | Bratkartoffeln
Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise
und Butterbrösel
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
süßer Abschluss: Schokoladencreme mit
Vanillesauce | Himbeercreme mit Mandelblättern
..... 11,95 €

Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Bratensauce Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken und Gorgonzola in Sahnesauce

Röstkartoffeln
Kaisergemüse
süßer Abschluss: Herrencreme mit Rum
..... 12,20 €

herzhafter Nackenbraten vom Schwein in Bratensauce Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Röstkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
überbackener Broccoli
süßer Abschluss: Vanillecreme
mit Himbeermousse
..... 11,90 €

ab 16 Personen

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

Dicke Schweinerippe in Bratensauce grobe Bratwurst mit Bratensauce

Schwenkkartoffeln

Grünkohl

süßer Abschluss: Schokoladencreme
mit Vanillesauce

10,70 €

Mini Haxen mit Bratensauce traditioneller Backschinken aus dem Bräter in kräftiger Sauce

Kartoffelgratin | Kartoffelpüree | Sauerkraut
Rosenkohl in Béchamelsauce

süßer Abschluss: Bayrische Creme mit Zimt
bayrischer Obstsalat mit Schmand

12,20 €

Hähnchenschnitzel mit Mandarinen- Currysauce Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Spätzle
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise
und Butterbrösel

10,70 €

zarter Hirschbraten an Rotweinsauce mit Pfifferlingen

Hähnchenbrustfilet mit Käsesahnesauce

kleine Knödel | Schupfnudeln
Apfelrotkohl | überbackener Blattspinat

süßer Abschluss: Zitronencreme

14,20 €

Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce Filettopf vom Schwein mit Paprika und Pfefferrahmsauce

Schwenkkartoffeln | Schupfnudeln
Gemüsevariation I aus der Pfanne
Feldsalat in Balsamico mit Crôutons
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

süßer Abschluss: Spaghetticreme

17,05 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).



ab 24 Personen

MIT DREI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

Rinderrouladen in herzhafter Bratenrahmsauce zart gegartes Schweinefilet in Weißweinsauce überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce

Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise und
Butterbrösel | Apfelrotkohl
Rucola mit Tomaten, Mozzarella
und Balsamico

süßer Abschluss: Herrencreme mit Rum
Pfirsichcreme

15,30 €

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Weißweinrahmsauce zart gegartes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce gefüllte Putenröllchen mit Serrano-Schinken und Gorgonzola in Sahnesauce

Schwenkkartoffeln | Spätzle
überbackene Ofentomaten
Gemüse in einer Schmandsauce
Rohkost mit zweierlei Dressings

süßer Abschluss: Spaghetticreme
Traubencreme

16,35 €

gedünstetes Lachsfilet in Riebling-Safransauce Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce mit Kräuterfarce

kleine Knödel | Bandnudeln
Schwenkkartoffeln
überbackener Blattspinat | Apfelrotkohl
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Rohkost mit zweierlei Dressings

süßer Abschluss: Brombeercreme
Cappuccino Mousse

17,30 €

Rinderbraten in Bratensauce Schweineschnitzel mit Zigeunersauce Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise
und Butterbrösel
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

süßer Abschluss: Quarkcreme mit
roten Beeren | dunkles Mousse au Chocolat

14,15 €

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Bratensauce fein Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle
Gemüse-Vielfalt an Sauce Hollandaise und
Butterbrösel

süßer Abschluss: Himbeercreme mit
Mandelblättern | Zitronencreme

13,00 €

rosa gebratenes Rinderfilet an Pfefferrahmsauce Braten von der Rehkeule mit Pfifferlingen an Rotweinsauce rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce

kleine Knödel | Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Bohnen mit Schinkenspeck
Wirsing-Möhrengemüse | Apfelrotkohl
Rucola mit Tomate, Mozzarella und Balsamico
Rohkost mit zweierlei Dressings

süßer Abschluss: Rotweincreme
Brombeercreme mit Mascarpone

22,25 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).

ab 60 Personen

BESONDERES

Preise pro Person

SCHNITZEL THEATER

überbackenes Schnitzel vom Schwein

Heimat Sahnesauce | Champignons
geschmorte Zwiebeln | Käse

Toskana Champignons | Tomaten
Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce

panierte Schnitzel vom Schwein mit Pfefferrahmsauce und Zigeunersauce

Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce

Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin | Fussili

Rohkost-Mix in Essig-Öl

Möhrensalat mit Apfel und Ananas

Blattsalate der Saison in Sahnedressing

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

verschiedene Sorten Partybrötchen

12,45 €

PFANNEN SPEKTAKEL

Gyros in Metaxasauce

Hackfleisch Reis Pfanne Mexiko

asiatische Nudelpfanne vegetarisch

Krautsalat | Rohkost-Mix in Vinaigrette

Baguette und Partybrötchen mit dreierlei Dips
und Butter Variationen

Front Cooking [vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet]

Ab 100 Personen 11,00 €

Ab 80 Personen 11,50 €

Ab 60 Personen 12,00 €

ohne Front Cooking 9,50 €

**Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt.
(mit Geschirr 19 %).**

SPANIEN TRIFFT ASIEN

Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce

Thai Curry

Patatas Bravas | Basmati Reis

Gemüsevariation II aus der Pfanne

Kirschtomatensalat

Glasnudelsalat

12,65 €

GRIECHENLAND TRIFFT ITALIEN

überbackene Schnitzel vom Schwein

Toskana Champignons | Tomaten
Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce

überbackenes Pfannengyros in Metaxasauce

Spaghetti | Tomatenreis

Gemüsevariation III aus der Pfanne

Krautsalat | Bauernsalat in Essig-Öl

Baguette

süßer Abschluss: Panna Cotta mit
Erdbeermousse | Traubencreme

14,15 €

BAYERN GAUDI

Mini Haxen mit Bratensauce und Senf traditioneller Backschinken aus dem Bräter in kräftiger Sauce

Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln

Schwenkkartoffeln | Spätzle

Sauerkraut | Apfelrotkohl

Endiviensalat in Sahnesauce

Krautsalat mit Essig-Öl

süßer Abschluss: Bayrische Creme mit Zimt
bayrischer Obstsalat mit Schmand

13,20 €

REIBEKUCHEN FRONT COOKING

Vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet

Reibekuchen mit

Lachs und Kräuterschmand

westfälischem Schnippelschinken und Schmand

grobem, hausgemachtem Apfelmus

Preis auf Anfrage

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).



ab 60 Personen

ab 35 Personen

DREI GÄNGE

Preise pro Person

Vorspeise

Entenbrust
Blattsalate der Saison
Balsamico | Crôutons

Hauptspeise

zart gegartes Schweinefilet
gefüllt mit Tomaten | Mozzarella | Basilikum
mediterrane Sauce
gedünstetes Lachsfilet in Rießling-Safransauce
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken
Broccoli mit Sauce Hollandaise
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rohkost mit zweierlei Dressings

süßer Abschluss

Pfirsichcreme | Spaghetticreme

20,45 €

Vorspeise

Antipasti Variation II
dazu Baguette

Hauptspeise

Rinderfilet gefüllt mit Serrano-Schinken, Tomaten,
Blattspinat und Frischkäse in mediterraner Sauce
zart gegartes Schweinefilet in
Champignonrahmsauce
gefüllte Putenröllchen an Tomaten-Ricottasauce
Bandnudeln | Schwenkkartoffeln | Reis
Gemüsevariation I aus der Pfanne
überbackene Ofentomaten
mediterraner Gemüsesalat
Rohkost mit zweierlei Dressings

süßer Abschluss

Kirschcreme | Tiramisu mit Amaretto

25,50 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).



ab 35 Personen

Vorspeise

klassische Rindfleischsuppe

Hauptspeise

Rinderrouladen in Bratensauce
Schnitzel vom Schwein mit
Champignonrahm- und Zigeunersauce
überbackenes Hähnchenbrustfilet in einer pikan-
ten italienischen Sauce
Salzkartoffeln | Kartoffelgratin | Spätzle
Rosenkohl mit Schinkenspeck | Apfelrotkohl
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Rohkost-Mix in Vinaigrette
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

süßer Abschluss

Herrencreme mit Rum | Waldfruchtcreme

16,80 €

Vorspeise

Fischplatte II
dazu Baguette

Hauptspeise

überbackene Garnelen mit Blattspinat
und Tomaten
Filettopf vom Schwein mit Paprika
in Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln | Schwenkkartoffeln
Bandnudeln
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise
und Butterbrösel
Rohkost mit zweierlei Dressings
Feldsalat mit Balsamico und Crôutons

süßer Abschluss

Dunkle Mousse au Chocolat
Zitronencreme

21,05 €

Alle Preise gelten zzgl. 7 % gesetzlicher MwSt. (mit Geschirr 19 %).

ab 35 Personen

GRILLBUFFET WESTFÄLISCH Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Nackensteaks | Rückensteaks | Hähnchenbrustfilet
Schweinebauch
Nürnberger Bratwurstschnecken | Rostbratwurst

Salate

Nudelsalat | Kartoffelsalat
Krautsalat | Porreesalat
Rohkost Mix in Vinaigrette
gelber Bohnensalat in Sahnedressing

Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Knoblauch | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl an Grillsaucen

ab 120 Personen	11,90 €
ab 80 Personen	12,50 €
ab 60 Personen	12,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

GRILLBUFFET MÜNSTERLAND Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Nackensteaks | Rückensteaks | Hähnchenbrustfilet
Filetspieße vom Schwein | Grillfackeln
Hackfleischspieße
Käsegriller
Gemüsespieße

warme Beilagen

Schwenkkartoffeln aus der Gußpfanne

Salate

mediterraner Gemüsesalat
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Rohkost mit zweierlei Dressing
Eiersalat | Tortellinisalat in Balsamico
Schichtsalat | Kartoffelsalat | Tacco Salat

Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Knoblauch | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl an Grillsaucen

ab 120 Personen	14,90 €
ab 80 Personen	15,50 €
ab 60 Personen	15,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

Alle Preise gelten zzgl. 19 % gesetzlicher MwSt.

ab 35 Personen

GRILLBUFFET MEDITERRAN Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Rinderhüftsteaks | Wellenspieße vom Schwein
Hähnchenbrustfilet
Garnelenspieße
Gemüsespieße

warme Beilagen

Patatas Bravas | Rosmarinkartoffeln
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken
gefüllte Ofentomaten
Frischkäse | Chili | Knoblauch

Salate

Kirschtomatensalat | mediterraner Gemüsesalat
Nudelsalat Toskana

Brot & Dips

verschiedene Sorten Baguettes
Kräuterbutter
Dips
Aioli | Guacamole | Feta-Tomaten-Frischkäse
Auswahl an Grillsaucen

ab 120 Personen	17,90 €
ab 80 Personen	18,50 €
ab 60 Personen	18,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

Alle Preise gelten zzgl. 19 % gesetzlicher MwSt.**GRILLBUFFET GOURMET** Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Rehwildsteaks | Lachssteaks
Nackensteaks | Rückensteaks
Wildbratwurstschnecken
Schweinerouladenspieße
Hähnchenbrustfilet
Gemüsespieße

warme Beilagen

Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und
Schinkenspeck

Salate

Waldorfsalat | Gnocchi Salat | Bauernsalat
Nudelsalat Toskana | Kirschtomatensalat
Eiersalat

Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Knoblauch | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl an Grillsaucen

ab 120 Personen	15,90 €
ab 80 Personen	16,50 €
ab 60 Personen	16,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

ab 35 Personen

GRILLBUFFET BARBECUE

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill

Spareribs
 Rindfleisch Patties | Geflügel Patties
 Gemüse Patties
 Hamburgerbrötchen zum Belegen mit
 Zwiebeln | Röstzwiebeln | Eisbergsalat
 Tomaten | Gurken | Scheibenkäse | Bacon
 Hamburgersauce | BBQ Sauce | Curryketchup
 Mayonnaise

Beilagen

Wedges | Pommes frites vor Ort frittiert

Salate

Nudelsalat California | Weißkrautsalat Barbecue
 Kirschtomatensalat | Käsesalat

ab 120 Personen	12,90 €
ab 80 Personen	13,50 €
ab 60 Personen	13,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

**GRILLBUFFET EXCLUSIV**

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | argentinische Rindersteaks
 Schweinefiletspieße
 Schweinerouladenspieße
 Hähnchenbrustfiletspieße
 Lachssteaks in Folie gegart | Garnelenspieße

warme Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Gemüsevariation
 aus der Gußpfanne

Salate

mediterraner Gemüsesalat | Spaghetti Salat
 Tacco Salat | Porreesalat | Kartoffelsalat
 Tomate Mozzarella mit Basilikum

Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen
 verschiedene Sorten Baguettes
 Butter Variationen
 Kräuter | Knoblauch | Tomate
 Dips
 Knoblauch | Salsa | Lauch
 Auswahl von Grillsaucen

süßer Abschluss

Spaghetticreme | Zitronencreme

ab 120 Personen	19,50 €
ab 80 Personen	20,50 €
ab 60 Personen	20,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

Alle Preise gelten zzgl. 19 % gesetzlicher MwSt.

ab 35 Personen

GRILLBUFFET DELUXE

Preise pro Person

Fingerfood zum Empfang

Eingerollt in Gouda
 Kochschinken | Ei | Schnittlauch
 auf Pumpernickel
 Eingerollt im Teigmantel
 Lachs | Spinat | Kräuterfrischkäse
 Eingerollt im Teigmantel
 Serrano-Schinken | Rucola | Kräuterfrischkäse
 Aufgespießt
 Melone | Schinken

Vorspeise Antipasti II

dazu Ciabatta

Spezialitäten vom Grill

Argentinisches Roastbeef | Lammkotelett
 Nackensteaks
 Schweinefiletspieße | Schweinerouladenspieße
 Hähnchenbrustfilet
 Lachssteaks in Folie | Garnelenspieße

warme Beilagen

Schwenkkartoffeln |
 Gemüsevariation II aus der Gußpfanne

Salate

Nudelsalat Toskana | Gnocchi Salat | Eiersalat
 Porreesalat | Tacco Salat
 Rohkost mit zweierlei Dressings
 Tomate Mozzarella mit Basilikum

Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen
 verschiedene Sorten Baguettes
 Butter Variationen
 Kräuter | Knoblauch | Tomate
 Dips
 Knoblauch | Salsa | Lauch
 Auswahl von Grillsaucen

süßer Abschluss

Panna Cotta mit Obst der Saison | Quarkcreme
 mit roten Beeren und Schokoraspel

ab 120 Personen	27,90 €
ab 80 Personen	28,50 €
ab 60 Personen	28,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister und Grillzubehör.

Alle Preise gelten zzgl. 19 % gesetzlicher MwSt.

Allergene

- A glutenhaltig
 B Krebstiere
 C eihaltig
 D fischhaltig
 E enthält Erdnuss
 F milchhaltig (einschließlich Laktose)
 G enthält Nüsse
 kann Spuren von Nüssen
 enthalten, z. B. auch Haselnussaroma/
 Bittermandelaroma
 H Gewürze (Sellerie)
 H1 Gewürze (Senf)
 I enthält Sesam
 K schwefelhaltig
 L enthält Lupinen
 M enthält Weichtiere
 N sojahaltig

Zuordnung der Zusatzstoffe und Zutaten

- 1 mit Phosphat (Stabilisatoren)
 2 mit Geschmacksverstärker (Glutamat)
 3 mit Antioxidationsmittel
 (E 385 Ascorbinsäure)
 4 mit Konservierungsstoffen
 (konserviert mit Benzoesäure, Sorbinsäure)
 5 Coffein
 6 alkoholhaltig
 7 mit Farbstoff
 8 mit Süßungsmittel (Süßstoffe)
 9 mit kakaohaltiger Fettglasur
 10 geschwefelt (Schwefeloxid, Sulfide, Essig)
 11 genetisch verändert
 12 gewachst (Überzugsmittel)
 13 geschwärzt (Eisensalz)
 14 Milcheiweiß
 15 Eiklar
 16 Stärke
 17 Sojaeiweiß
 18 enthält eine Phenylalaninquelle
 (Joghurt, Senf, Ketchup)
 19 mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz
 20 Schale nicht zum Verzehr geeignet
 (Zitrusfrüchte)
 21 kann bei übermäßigem Verzehr
 abführend wirken
 22 Mayonnaise
 (Mindestfettgehalt von unter 50%)
 23 Mayonnaise (Mindestfettgehalt von 70%)
 24 Schinken-Ersatz, aus Schinkenteilen
 zusammengesetzt

Alle in den angebotenen Speisen rezepturbedingten Allergene sind in den nachfolgenden Seiten klar gekennzeichnet. Wir können nicht ganz ausschließen, dass die Allergene zum Beispiel durch Mehlstaub als Spuren enthalten sein können.

FINGERFOOD

aufgespießte Kleinigkeiten

Melone Schinken	19
Tomate Mozzarella Basilikum	F, 3, 10, 14,
Gouda Weintraube	F, 14
Tortellini Mozzarella Tomate Basilikum	A, C, F, G, 4, 24,
Schweinefilet Tomate Mozzarella	F, 14
Schweinefilet Weintraube Mandarine	8, 15
Hähnchenfilet Asia Dip	H, H1, F, 3, 10, 16, 8, Früchte der Saison

mit einem Happen

Mini Frikadelle	A, C, H, 10,
gefülltes halbes Ei Remouladen-Eigelb- Mousse	C, F, H1, 3, 4, 10, 16, 23
Kräcker Frischkäse	A, F
Kräcker Räucherforellenmousse	A, C, N, G, F, D, 8, 14, 17, 20, 24
Kräcker Lachscreme	A, C, N, G, 8, F, 3, D, 14, 20
Pumpnickeltörtchen Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	A, C, J, N, E, G, E, F, 10
Pumpnickeltörtchen Frischkäse Kochschinken Kirschtomate	A, C, J, N, E, G, E, F, H, H1, 10, 19, 24
Pumpnickeltaler Lachs-Käsecreme	A, D, N, F, I, 1, 4, 8, 14
Pumpnickeltaler Tunfisch-Käsecreme	A, D, N, F, I, 1, 4, 8, 14
Ciabatta Lachstatar	A, D, F, N, C, 3, 14, 16, 18
Rauchfleischsäckchen Parmesan Rucola Pinienkerne	E, G, F, 10, 14
gratinierte Baguettescheiben Tomaten Mozzarella Basilikum	A, F, 14, 16

Mini Wraps

Serrano-Schinken Parmesan Rucola Frischkäse	A, F, 15
Thunfisch Gurke Tomate Eisbergsalat Käse	A, F, D
Putenbrust Gurke Tomate Eisbergsalat Remoulade	A, F, H1, C, 3, 10
Gurke Tomate Eisbergsalat Käse	A, F

eingerollte Kleinigkeiten

Im Teigmantel	
Lachs Meerrettich Schmand Schnittlauch	A, C, F, D, 3, 10, 14
Lachs Mozzarella Frischkäse Basilikum	A, C, F, D, 10, 14
Serrano-Schinken Rucola Kräuterfrischkäse	A, C, F, 14

eingerollt mal anders

Paprika Blattspinat Hirtenkäse	
Gouda in Hackfleisch	A, C, H, H1, F, N, 2, 10, 14, 16
Hähnchenbrustfilet Kirschtomaten in Zucchini	H, 2
Gouda Kochschinken Ei Schnittlauch auf Pumpnickel	A, F, C, 10, 14, 24
Lachs Kräuterfrischkäse im Spinat-Teigmantel	C, A, F, D, 10, 14

kleine Fleischspezialitäten

Kalbsschnitzel	A, F, 14, 15
Schweineschnitzel	A, C, F, 14
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14
gegrillte Hähnchenkeule	10, 16

für den kleinen Hunger um Mitternacht

Käsebrett	
Hartkäse Weichkäse Frischkäse	F, 3, 10, 14, 16
Wurstkorb	
Cabanossi Mettendchen Schinkenwurst	
Pfefferzwerg Rauchpeitschen	H, H1
Schinkenplatte	
Knochenschinken Kochschinken Kernschinken (geräuchert luftgetrocknet)	24
Currywurstpfanne Rostbratwurst	
hausgemachte Currysauce	A, H, H1, F, 1, 2, 3, 8, 10, 14, 16

Baguettescheiben garniert & belegte Brötchenhälften

Roastbeef	A, F, C, H, H1, 22
geräucherter Lachs	A, D, F, 20, 16
geräuchertes Forellenfilet	A, D, F, 20, 16
Käse	A, F, 14, 22
Salami	A, F, H1, 3, 4, 8, 19
Frischwurst	A, H1, H, F, 3, 4, 7, 16, 19
Braten	A, F, H, H1, 16, 19
Schinken	A, F, H, H1, 16
Putenbrust	A, F, H, H1, C, 10, 3, 16, 19, 10, 22
Mett	A, H1, H, F, 19

VORSPEISEN

Honigmelone Serrano-Schinken	
Krabbencocktail	B, F, M, 3, 4, 14, 22
Geflügelcocktail	F, 8, 14, 22
Fischplatte I	
Fischplatte II	A, C, D, N, M, 1, 2, 3, 7, 8, 14, 20
Entenbrust	A, G, H1, 10
Carpaccio	F, G, 10, 14
Vitello tonnato	C, D, F, H, 4, 6, 10, 14, 22
Roastbeef mit Remoulade	F, H, H1, 4, 14, 16, 23
Rehrücken an gefüllter Williamsbirne	H, H1, 3, 10, 16
Spargel eingerollt in Kochschinken	H, H1, F, 4, 14, 22, 24

Antipasti

gefüllte Peperoni mit Frischkäse	F, 1, 14, 16
gefüllte Rispentomaten mit Frischkäse	F, 1, 14, 16
gebratene Paprika	
gefüllte Champignons Serrano-Schinken Crème fraîche	F, 14
gebratene Champignons mit Knoblauch	
ingelegter Fetakäse	F, 10, 14, 16
Zucchini gefüllt mit Fetakäse	F, N, 14
gegrillte Zucchini Olivenöl gerösteter Knoblauch	
gegrillte Auberginen Olivenöl gerösteter Knoblauch	
getrocknete Tomaten	10

SUPPEN & EINTÖPFE

klassische Suppen

Rindfleischsuppe	A, N, C, F, H, H1, G, 2, 14, 16
Hühnersuppe	A, C, H, F, 2, 8
Gulaschsuppe vom Rind	A, C, F, G, H, H1, N, 2, 14, 16
Gulaschsuppe vom Wild	A, C, F, G, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
Gyrossuppe	A, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Käselauchsuppe	A, C, F, H, H1, N, 1, 2, 14, 16
Reitersuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 3, 10, 14, 16
Pizzasuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 3, 14

besondere Suppen

Mexikosuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 3, 16
Cabanossi Paprikasuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 10, 14
Ajvarsuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 10, 14, 16
Asia-Curry- Suppe	A, G, I, N, H, H1, 2, 1, 3, 8, 16
mediterrane Kartoffelsuppe	A, C, F, G, H, H1, N, 14, 16, 19, 24

vegetarische Suppen

Süßkartoffelcremesuppe	A, F, H, H1, N, 2, 14, 16
mediterrane Kartoffelsuppe	A, C, F, G, H1, N, 14, 16, 19
Minestrone	A, C, H, H1, N, 2, 16
Tomatencremesuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Zucchini-cremesuppe	A, F, H1, H, 14, 16
Spargelcremesuppe	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Kürbiscremesuppe	A, F, H, H1, N, 14, 16
Grünkohleintopf	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 19, 24
Erbseneintopf	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 19, 24
Möhreneintopf	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 19

BROT & DIPS

Brötchen

verschiedene Sorten Partybrötchen	A, F, I, N
normale Partybrötchen	A, I, N
verschiedene Sorten Brötchen	A, C, E, F, G, I, N, 16
normale Brötchen	A, I, N

Baguette

verschiedene Sorten Baguette	A, C, F, G, H, I, N
normales Baguette	A, 16
Ciabatta	A, C, N, 16

Dips

Knoblauch	F, 14
Tomate-Knoblauch	F, 14, 10

Tzatziki	F, 14
Aioli	C, F, H1, 10, 14, 16, 22
Zwiebel	A, C, F, H, H1, N, 14, 16
Frischkäse-Lauch	F, H, 2, 8, 14, 16
Paprika-Feta- Kräuter	F, 14
Tomate-Feta	F, 10, 14
Salsa	F, H, 10, 14, 16
Avocado	F, 14
Honig-Senf	F, H1, 10, 14, 18
Lachscreme	D, F, 4, 14
Kräuterquark	F, 14
Sour Crème	F, 14
Kartoffelcreme	F, 14

Buttervariationen

Kräuter Knoblauch Tomate	F, G, 14, 16
------------------------------	--------------

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

vom Schwein

Filettopf Weißweinsauce Champignons	A, F, N, 1, 6, 10, 14
Filettopf Paprika Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 1, 2, 3, 6, 10, 14, 16
zart gegartes Schweinefilet	
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce	A, C, F, I, N, 1, 2, 14, 16, 19
Schweinefilet an mediterrane Sauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
gefüllt mit	
Serrano-Schinken getrocknete Tomaten Blattspinat Frischkäse	
italienische Kräuter Käse Tomaten	F, 14
Tomate Mozzarella Basilikum	F, 14
fein Geschnetzeltes vom Schwein	
Champignonrahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Schweinerouladen in Rahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 24
überbackenes Schnitzel	
Heimat	A, C, F, G, H, H1, N, 14, 16
Toskana	A, F, H, H1, 3, 10, 14, 16
Mexiko	A, F, H, 10, 14
panierte Schnitzel	A, C, F, 14
überbackenes Pfannengyros in Metaxasauce	F, H, 6, 14, 16
Pfannengyros in Metaxasauce	F, H, 6, 14, 16
Rückenbraten Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Rückenbraten Rahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
gefüllt mit	
Broccoli Käse	F, 14
Mett Paprika	H, H1
Backobst	10
herzhafter Nackenbraten Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
gefüllt mit	
Mett Zwiebel	H, H1
Krustenbraten Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Krustenbraten Rahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
traditioneller Backschinken aus dem Bräter Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Kasselerrückenbraten Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
deftiger Schinkenbraten Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Dicke Schweinerippe Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Mini Haxen Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Mini Haxen Senf	H, H1
Leberkäse Senf	H, H1
Frikadellen Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Frikadellen Senf	H, H1
grobe Bratwurst Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Grobe Bratwurst Senf	H, H1
Nürnberger Bratwurstschnecke Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Nürnberger Bratwurstschnecken Senf	H, H1

vom Geflügel

gebratenes Hähnchenbrustfilet	2
gratiniertes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce	F, H, 3, 8, 10, 16
fein Geschnetzeltes vom Hähnchen	
Champignonrahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Tomatensauce	A, F, 6, 14
Ingwersauce	A, F, H, 2, 14
Putenbrust Geflügelrahmsauce	A, F, H, H1, 2, 14, 16
Thai Curry	A, C, G, 2, 10, 16
paniertes Geflügel	
Hähnchenschnitzel Mexiko mit Tortilla Chips-Panade	C, H, 3, 8, 10, 16
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14
Putenschnitzel	A, C, F, 14
Putenröllchen gefüllt mit	
Blattspinat Paprika Käse Tomaten-Ricottasauce	A, F, G, N, 14
Serrano-Schinken Gorgonzola Sahnesauce	A, F, H, H1, 14, 16
rosa gebratene Entenbrust Orangensauce	A, F, H, N, 2, 6, 14

vom Rind	
rosa gebratenes Rinderfilet Pfefferrahm	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Rosa gebratenes Rinderfilet Kräuterbutter	F, 14
gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16,
zart gegarter Tafelspitz in Zwiebelsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 16, 24
Rinderbraten Bratensauce	A,C,F,G,H,H1,N,2,16
Rinderbraten Rotweinsauce	A, C, F, G, H, H1, N, 2, 16, 6
Rinderrouladen in herzhaft Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16, 24
klassischer Sauerbraten kräftige Sauce	A, C, H, H1, N, 2, 10, 16
Roastbeef Stroganoff Art	A, C, F, H, H1, N, 10, 2, 14, 16
fein Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte	
Rahmsauce Champignons	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
Rotweinsauce Paprika	A, C, F, H, H1, N, 6, 14, 16
deftiges Gulasch vom Rind	A, C, F, H, H1, N, 16
Kalbsbraten Weißweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
fein Geschnetzeltes vom Kalb	
Weißweinsauce Champignons	A, C, F, H, H1, N, 6, 14, 16

vom Wild/Lamm	
Braten von der Rehkeule an Rotweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
Ragout vom Reh in Rotweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
zarter Hirschbraten an Rotweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
Braten von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
traditionelles Wildgulasch in Rotweinsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
Braten von der Lammkeule Kräuter-Knoblauchsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16

FISCHSPEZIALITÄTEN

gedünstetes Lachsfilet Rießling-Safran- Sauce	A, D, F, H, N, 2, 6, 14, 16
gedünstetes Lachsfilet Dill-Sahnesauce	A, D, F, H, H1, N, 14, 16
überbackene Köstlichkeiten	
Pangasiusfilet	D, F, 14
Viktoriabarschfilet	D, F, H, H1, 14, 24
Garnelen	B, C, D, F, H, H1, N, 2, 6, 14, 16
gebratene Garnelen	B, D

SAUCEN

Klassiker	
Champignonrahm	F, 10, 14, 16
Zigeuner	F, 10, 14, 16
Pfefferrahm	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Bratensauce	A, C, H, H1, N, 2, 16
Rahmsauce	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
Geflügelrahmsauce	A, F, H, H1, 16
Sauce Hollandaise	A, C, F, H, 14

italienische Saucen

mediterrane Sauce	A, C, F, H, H1, 2, 14, 16
Tomaten-Ricotta	A, C, F, G, H, H1, 2, 10, 14, 16
Tomaten-Mozzarella	A, F, 14, 16
Salsa	A, F, H, 10, 14, 16

Käse-Saucen

Gorgonzola	A, C, F, H, H1, 2, 14, 16
Paprika-Käse	A, C, F, H, H1, 14, 16, 17
Käsesahne	A, C, F, H, H1, 14, 16, 17

Saucen zu Fisch

Riesling-Safran	A, D, F, H, N, 2, 6, 14, 16
Dill-Sahne	A, D, F, H, H1, N, 14, 16
Senfsauce	F, 14, H1, 10, A, N, 16

fruchtige Saucen

Mandarinen-Curry	A, C, F, H, H1, 2, 14, 16
Curryfrucht	A, F, H, H1, 1, 3, 14, 16
Curryrahm	A, F, H, H1, 1, 14, 16
Weißweinsauce	A, F, N, 1, 6, 10, 14

GEMÜSEBEILAGEN

Gemüsevariationen klassisch

Kaisergemüse	F, H, N, 14, 16
Gemüse-Vielfalt	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 19
Gemüsepfanne mit Schmandsauce	F, H, N, 14, 16
Broccoli Sauce Hollandaise	A, C, F, H, 14
Böhnchen im Speckmantel	F, 14, 19

Bohnen mit Schinkenspeck	F, 14, 19
Blumenkohl Sauce Hollandaise	A, C, F, H, N, 14
Blumenkohl Butterbrösel	A, F, N, 14
Rosenkohl Béchamelsauce Schinkenspeck	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 19
Rosenkohl Butter Schinkenspeck	F, H, H1, N, 14, 19
Apfelrotkohl	10
Kohlrabi Béchamelsauce	F, 14
Kohlrabi Butter	A, C, F, H, H1, N, 2, 14
Grünkohl	F, 14
Wirsing	A, F, H, H1, N, 14, 15, 17
Wirsing-Möhrengemüse	A, F, H, H1, N, 14, 15, 17
Sauerkraut	H, H1, 10
geschälter Stangenspargel	

Überbackenes

Ratatouille	F, H, N, 14, 16
Blattspinat	A, C, F, H, H1, N, 14, 16
Zucchini und Paprika	A, F, H, N, 2, 14, 16
Broccoli	A, C, F, H, H1, N, 14, 16
Blumenkohl	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16
gefüllte Ofentomaten	A, F, 14
Gemüse Mix	A, F, 14

Gemüsevariationen aus der Pfanne

I Zuckerschoten Champignons Möhren Zucchini Paprika	16
II Aubergine Kirschtomaten Zucchini Paprika Feta	F, 14, 16
III Champignons Auberginen Kirschtomaten Kohlrabi Paprika	16
gebratene Champignons	

BEILAGEN

Kartoffeln

Bratkartoffeln kann Spuren enthalten von	A, C, N, F, H, H1, I, 19
Röstkartoffeln kann Spuren enthalten von	A, C, N, F, H, H1, I, 19
Salzkartoffeln	
Schwenkkartoffeln kann Spuren enthalten von	A, C, N, F, H, H1, I, 19
gebratene Kartoffeln Patatas Bravas	F, 10, 16
Rosmarinkartoffeln	
Folienkartoffeln Kräuterquark	F, 14
Folienkartoffeln Tzaziki	F, 14
Kartoffelgratin	C, F, 14
Kartoffelpüree	F, 14
kleine Knödel	A, C, F, H1, 3, 7, 14
Schupfnudeln	A, C
Kartoffelspalten	A, 16
Rösti	A, 16
Kartoffelkroketten	A, 16
Herzoginkartoffeln	C, F, 14, 1
Süßkartoffelpommes	1, 16

Reis

Reis	
Naturreis	
Basmati Reis	
Reis Mexiko	A, F, H, 8, 10, 14
Tomatenreis	A, C, F, H, H1, 2, 16
Risotto	F, N, 2, 3, 6, 14

Nudeln

Fussili	A, C
Bandnudeln	A, C
Spaghetti	A, C
Penne	A, C
Spätzle	A, C

SALATE

Blattsalate der Saison Sahnedressing	F, 10, 14
Eisbersalat Joghurtdressing	F, 14
Endiviensalat Sahnedressing	F, 10, 14
Feldsalat Balsamico Crêutons	A, 10, 16
Feldsalat Rauchfleisch Parmesanspäne Balsamico	A, F, 10, 14, 16, 19
Rucola Tomate Mozzarella Balsamico	F, 10, 14, 16
Rucola Serrano-Schinken Parmesanspäne Balsamico	A, F, 10, 14, 16, 19
mediterraner Gemüsesalat	10
Rohkost mit zweierlei Dressings	A, C, F, H, H1, N, 3, 10, 14, 16

Rohkost-Mix in Vinaigrette	A, C, H, H1, N, 3, 10, 16
Tomate-Mozzarella	F, 10, 14, 16
Bauernsalat	A, C, F, H, H1, N, 3, 10, 14, 16
Bayrischer Salat	F, H, H1, N, 3, 10, 14
Bayrischer Kartoffelsalat	H, H1, 10, 19
Tacco Salat	A, F, H, 10, 14, 16
Schichtsalat	C, F, H, H1, N, 7, 10, 14, 22, 24
Couscous Salat	C, F, H, H1, N, 2, 4, 14, 16
Gnocchi Salat	A, C, F, H, H1, L, N, 2, 10, 14, 15, 16
Tortellini Salat	A, C, F, 10, 14, 16
Spaghetti Salat	F, N, 7, 10, 14, 16, 22
Nudelsalat	
Heimat	A, C, F, N, 7, 14, 16, 22
Athen	A, F, 10, 14
Toskana	F, G, H1, 10, 14, 16
California	A, C, N, 7, 8, 10, 16
Glasnudelsalat	A, C, 10, 16
Weißkrautsalat Barbecue	A, C, F, H, 10, 16, 22
Klassischer Krautsalat	3, 10
Reissalat Tunfisch Paprika Frühlingszwiebeln	C, D, F, N, 7, 14, 16, 22
Reissalat Erbsen Paprika Mais Kidneybohnen Frühlingszwiebeln	F, 10, 14
Käsesalat	C, F, H1, I, N, 4, 10, 14, 16
Paprika Käse Salat	A, C, F, H, H1, N, 3, 14, 16,
gelber Bohnensalat Essig-Öl	A, C, F, H, H1, N, 3, 10
gelber Bohnensalat Sahnedressing	F, N, 7, 10, 14
bunter Bohnensalat	F, H, 3, 10, 14, 16
Tomatensalat	A, C, 16
Kirschtomatensalat	A, C, 10, 16
Gurkensalat Essig-Öl	A, C, N, 3, 10
Gurkensalat Dill-Sahnedressing	A, C, F, N, 3, 10, 14
Eiersalat	C, F, N, 7, 14, 16, 22
Kartoffelsalat	C, F, H, N, 7, 14, 16, 22
Waldorfsalat	C, F, G, H, N, 7, 10, 14, 16, 22
Porreesalat	C, F, H, H1, N, 7, 10, 14, 22
Möhrensalat	3

DESSERTS

Klassiker

Westfälische Stippmilch	F, G, 9, 14
Herrencreme	A, C, F, G, N, 6, 14, 16
Spaghetticreme	A, F, 14
dunkles Mousse au chocolat	A, C, F, G, 14, 15
Götterspeise [rot gelb grün] Vanillesauce	A, C, F, G, 7, 10, 14, 15, 16
Götterspeise [rot gelb grün] Eierlikör	A, C, F, G, 6, 7, 10, 14, 15, 16
Rote Grütze	A, C, F, G, N, 14, 16
Welfenspeise	C, F, G, 6, 14, 16
Rotweincreme	F, 6, 10, 14
Schokoladencreme	A, C, F, G, N, 14, 16
Vanillecreme	A, C, F, G, N, 14, 16
Karamellcreme	A, C, F, G, N, 14, 16

mit Mascarpone

Kirschcreme	F, 14
Orangencreme	F, 14, 20
Himbeercreme	F, 14
Brombeercreme	F, 14
Cappuccino Mousse	F, 5, 10, 14, 15
Baileyscreme	F, 6, 7, 14

mit Schmand

Waldfruchtcreme	F, G, 14
Himbeer-Schokoladencreme	F, 9, 14
Himbeercreme	F, G, 14

mit Quark

Creme mit roten Beeren	G, F, 7, 8, 9, 14, 16
Quarkspeise mit Früchten	F, 14
einfache Quarkspeise	F, 14

Panna Cotta mit

Himbeermousse	F, 10, 14
Erdbeermousse	F, 10, 14
Früchten der Saison	F, 10, 14
Erdbeeren	F, 10, 14

mit Joghurt

Zitronencreme	F, 14, 18, 20
Limettencreme	F, 14, 18, 20
Traubencreme	F, 14, 18
Pfirsichcreme	F, 14, 16, 18

fruchtig leicht

Früchtesalat	
Obst sortiert	
Bayrischer Obstsalat	F, 14
Erdbeeren	

besondere Empfehlung

After Eight Creme	A, F, 3, 14
Nuss-Nougatceme	A, F, G, N, 14
Bayrische Crème	C, F, 10, 14, 15,
Creme Canaria	F, 14, 18, 20
Tiramisu	A, C, F, G, 5, 6, 10, 14, 15, 25

SPEZIALITÄTEN & AUFLÄUFE

Klassiker

Paella	D, M, 2, 20
Chili con Carne	C, F, H, H1, N, 2, 3, 10, 16
Hackfleisch Reis Pfanne Mexiko	C, F, H, H1, N, 10, 14, 16
Nudelpfanne Asia	A, C, F, H, H1, N, 2, 10, 14, 15, 16
Asiatische Nudelpfanne vegetarisch	A, C, F, H, H1, N, 12, 14, 15, 16
Spaghetti Bolognese	A, C, F, H, 14, 16, 18
Spaghetti mit Garnelen	A, D, F, G, M, 10, 14, 15
Spaghetti mit Kirschtomaten	A, F, G, 10, 14, 15
Penne Pfanne Toskana	A, C, F, G, H, H1, N, 10, 14, 16
Tortellini	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 24

Überbacken

Gyros Auflauf	A, F, H, 14, 16
klassische Lasagne	A, C, F, H, H1, N, 14, 16
Gemüselasagne	A, C, F, H, N, 2, 14
Lasagne mit Lachs	A, C, D, F, H, H1, L, N, 14
Canneloni	A, C, F, H, 14
Tortellini	A, C, F, H, H1, N, 2, 14, 16, 24

