



DAS BESONDERE GENIESSEN





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 zubereiteten Speisen. Hierbei achten wir besonders auf regionale und saisonale Produkte.

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an leckeren Gerichten für Personenzahlen ab 15 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. Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen erlauben wir uns, aufgrund erhöhter Personalkosten einen Aufschlag von 10% des Gesamtrechnungsbetrages zu erheben.

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

STROHBÜCKER EVENTGASTRONOMIE GMBH
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 | Getränke-
schankanlagen | Festmaterial Getränkeservice | warme & warme Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

INHALT

FINGERFOOD		SALATE	21
aufgespießte Kleinigkeiten	4		
engerollte Kleinigkeiten	4	DESSERTS	
mit einem Happen	4	Klassiker	23
Mini Wraps	5	mit Mascarpone	23
engerollt mal anders	5	mit Schmand	23
kleine Fleischspezialitäten	6	mit Quark	23
Canpés gratiniert	6	Panna Cotta mit ...	23
für den kleinen Hunger um Mitternacht	6	mit Joghurt	23
belegte Brötchenhälften	6	fruchtig leicht	24
Fingerfood-Platten	7	besondere Empfehlung	24
VORSPEISEN		SPEZIALITÄTEN/AUFLÄUFE	
kalte Vorspeisen	9	Klassiker	25
Antipasti	9	Überbacken	25
SUPPEN		VEGANE SPEISEN	
klassische Suppen	10	Hauptspeisen	26
besondere Suppen	10	Desserts	26
vegetarische Suppen	11	MENÜEMPFEHLUNGEN	
EINTÖPFE	11	mit einer Fleischsorte	27
BROT & DIPS		mit zwei Fleischsorten	28
Brötchen	12	mit drei Fleischsorten	30
Baguettes	12	Besonderes	31
Dips	12	drei Gänge	33
Buttervariationen	12	VOM GRILL	
FLEISCHSPEZIALITÄTEN		Grillbuffet Westfälisch	34
vom Schwein	13	Grillbuffet Münsterland	34
vom Gefügel	15	Grillbuffet Mediterran	35
vom Rind	16	Grillbuffet Gourmet	35
vom Wild/Lamm	16	Grillbuffet Barbecue	36
FISCHSPEZIALITÄTEN	17	Grillbuffet Exklusiv	36
SAUCEN		Grillbuffet Deluxe	37
Klassiker	18	Live-Cooking aus dem Spießgrill	38
italienische Saucen	18		
Käse-Saucen	18		
Saucen zum Fisch	18		
fruchtige Saucen	18		
BEILAGEN			
Kartoffeln	19		
Reis	19		
Nudeln	19		
vor Ort frittiert	19		
GEMÜSEBEILAGEN			
Gemüsevariationen klassisch	20		
Überbackenes	20		
Gemüsevariationen aus der Pfanne	20		

Inhalts- und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN

Preise pro Stück

Tomate Mozzarella Basilikum	1,20 €
Gouda Weintraube	0,60 €
Tortellini Mozzarella Tomate Basilikum	1,10 €
Schweinefilet Tomate Mozzarella	1,80 €
Schweinefilet Weintraube Mandarine	1,50 €
Hähnchenfilet Asia Dip	1,50 €
Früchte der Saison	0,70 €

EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN

Preise pro Stück

im Teigmantel	
Lachs Meerrettich Schmand Schnittlauch	1,50 €
Serrano-Schinken Rucola	
Kräuterfrischkäse	1,40 €
Lachs Kräuterfrischkäse Spinat	1,40 €
im Speckmantel	
Datteln	1,50 €

MIT EINEM HAPPEN

Preise pro Stück

Mini Frikadelle	0,60 €
gefülltes halbes Ei	
Remouladen-Eigelb-Mousse	0,70 €
Kracker mit	
Frischkäse	0,30 €
Lachscreme	0,40 €
Gurkentaler	
Frischkäse Lachs Dill	0,70 €
Avocadomousse Garnele	1,00 €
Pumpernickeltörtchen mit	
Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	1,00 €
Frischkäse Kochschinken Kirschtomate	1,10 €
Pumpernickeltaler mit	
Lachs-Käsecreme	1,30 €
Thunfisch-Käsecreme	1,10 €
Avocadomousse Chillifäden	1,20 €
Avocadomousse Lachs	1,30 €
Ciabatta	
Lachscreme	1,70 €
Rauchfleischsäckchen	
Parmesan Rucola Pinienkerne Balsamico	1,30 €
gratinierte Baguettescheiben	
Tomaten Mozzarella Basilikum	1,10 €
Süßkartoffeltaler	
Lachs Kräuterfrischkäse	2,00 €
Laugenburger	
Leberkäse Senf	1,80 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MINI WRAPS

Preise pro Stück

Serrano-Schinken Parmesan	
Rucola Frischkäse	1,50 €
Thunfisch Gurke Tomate	
Eisbergsalat Käse Frischkäse	1,40 €
Putenbrust Gurke Tomate Eisbergsalat	
Remoulade Kräuterfrischkäse	1,40 €
Gurke Tomate Eisbergsalat Käse	
Kräuterfrischkäse	1,30 €
Lachs Avocadomousse Rucola	
Paprika Tomate	1,60 €
Möhre Paprika Mais Kidneybohnen	
Eisbergsalat Salsasauce Frischkäse Käse	1,30 €

EINGEROLLT MAL ANDERS

Preise pro Stück

Paprika Blattspinat Fetakäse Gouda	
in Hackfleisch	1,00 €
Hähnchenbrustfilet Kirschtomate	
in Zucchini	1,30 €
Gouda Kochschinken Ei Schnittlauch	
auf Pumpernickel	1,50 €
Gewürzgurke Remoulade	
in Roastbeef	1,80 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Preise pro Stück

Kalbsschnitzel [60 g]	2,20 €
Schweineschnitzel [60 g]	1,30 €
Hähnchenschnitzel [60 g]	1,40 €
gegrillte Hähnchenunterkeule	1,00 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER
UM MITTERNACHT

Preise pro Person

Käse Brett Hartkäse Weichkäse Frischkäse Fruchtdекoration	3,50 €
Wurstkorb Cabanossi Mettendchen Schinkenwurst Pfefferzwerg Rauchpeitschen	3,00 €
Schinkenplatte Knochenschinken Kochschinken Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet]	2,20 €
Currywurstpfanne Rostbratwurst hausgemachte Currysauce Baguette	4,50 €

CANAPÉS GARNIERT *

Preise pro Stück

Roastbeef	2,00 €
geräucherter Lachs	2,20 €
geräuchertes Forellenfilet	2,00 €
Käse	1,60 €
Salami	1,60 €
Frischwurst	1,60 €
Braten	1,70 €
Schinken	1,70 €
Putenbrust	1,60 €

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN *

Preise pro Stück

Roastbeef	2,30 €
geräucherter Lachs	2,40 €
geräuchertes Forellenfilet	2,20 €
Käse	1,30 €
Salami	1,30 €
Frischwurst	1,30 €
Braten	1,40 €
Schinken	1,50 €
Mett	1,80 €
Putenbrust	1,30 €

*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

FINGERFOOD-PLATTEN

Variation I

auf Pumpernickel Gouda Kochschinken Ei Schnittlauch	18 Stück
im Teigmantel eingerollt Lachs Kräuterfrischkäse Spinat	20 Stück
aufgespießt Tomate Mozzarella Basilikum	10 Stück
aufgespießt Schweinefilet Weintraube Mandarine	20 Stück
Mini-Wraps Serrano-Schinken Parmesan Rucola Frischkäse	18 Stück
aufgespießt Hähnchenfilet Asia Dip	20 Stück
Süßkartoffeltaler Lachs Kräuterfrischkäse	20 Stück
im Speckmantel eingerollt Datteln	20 Stück
	225,00 €

Wählen Sie ganz einfach eine oder mehrere aus fünf von uns zusammengestellten Platten aus. Gerne beraten wir Sie hinsichtlich der benötigten Mengen.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Variation II

aufgespießt Schweinefilet Tomate Mozzarella	20 Stück
Hähnchenschnitzel [60 g]	15 Stück
Mini Frikadelle	30 Stück
Mini-Wraps Thunfisch Gurke Tomate Eisbergsalat Käse Frischkäse	18 Stück
Laugenburger Leberkäse Senf	18 Stück
Mini-Wraps Möhre Paprika Mais Kidneybohnen Eisbergsalat Salsasauce Frischkäse Käse	18 Stück
	155,00 €

Variation III

Schweineschnitzel [60 g]	15 Stück
aufgespießt Gouda Weintraube	20 Stück
im Teigmantel eingerollt Lachs Meerrettich Schmand Schnittlauch	20 Stück
Pumpernickeltörtchen mit Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	26 Stück
im Teigmantel eingerollt Serrano-Schinken Rucola Kräuterfrischkäse	20 Stück
aufgespießt Tortellini Mozzarella Tomate Basilikum	15 Stück
Mini-Wraps Putenbrust Gurke Tomate Eisbergsalat Remoulade Kräuterfrischkäse	18 Stück
	155,00 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage



Variation IV		
aufgespießt	25 Stück	
Melone Schinken		
Mini-Wraps	18 Stück	
Möhre Paprika Mais Kidneybohnen Eisbergsalat Salsasauce Frischkäse Käse		
Gurkentaler	25 Stück	
Frischkäse Lachs Dill		
in Roastbeef eingerollt	20 Stück	
Gewürzgurke Remoulade		
Gratinierte Baguettescheiben	25 Stück	
Tomaten Mozzarella Basilikum		
Kalbsschnitzel [60 g]	20 Stück	
.....	170,00 €	
Variation V		
Rauchfleischsäckchen	20 Stück	
Parmesan Rucola Pinienkerne Balsamico		
in Zucchini eingerollt	20 Stück	
Hähnchenbrustfilet Kirschtomate		
in Hackfleisch eingerollt	30 Stück	
Paprika Blattspinat Fetakäse Gouda		
Pumpernickeltörtchen mit	26 Stück	
Frischkäse Kochschinken Kirschtomate		
Gurkentaler	25 Stück	
Avocadomousse Garnele		
gefülltes halbes Ei	20 Stück	
Remouladen-Eigelb-Mousse		
.....	150,00 €	

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l | Bestellung ab 7,5 l je Sorte

KLASSISCHE SUPPEN

Preise pro Person

Rindfleischsuppe

Eierstich | Blumenkohl
Markklößchen | Möhren | Lauch
0,5 l 4,50 €

Hühnersuppe

Hühnerfleisch | Eierstich | Reis
Gemüwestreifen
0,5 l 4,50 €

Gulaschsuppe vom Rind

Champignons | Paprika | Zwiebeln
0,5 l 4,50 €

Gulaschsuppe vom Wild

Cremechampignons | Pfifferlinge
Stockschwämmchen | Rotwein
0,5 l 4,90 €

Gyrossuppe vom Schwein

Paprika | Mais | Zwiebeln
0,5 l 4,50 €

Gyrossuppe vom Geflügel

Paprika | Mais | Zwiebeln
0,5 l 4,50 €

Käselauchsuppe

Hackfleisch | Champignons
0,5 l 4,20 €

Reitersuppe

Hackfleisch | Champignons
Paprika | Ananas | Tomaten
0,5 l 4,20 €

Pizzasuppe

Hackfleisch | Champignons | Paprika
Tomaten | Schmelzkäse
0,5 l 4,20 €

BESONDERE SUPPEN

Preise pro Person

Mexikosuppe

Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen
Möhren | Peperoni | Tomaten
0,5 l 4,20 €

Cabanossi Paprikasuppe

Hackfleisch | Kidneybohnen
Rotwein | Paprika
0,5 l 4,50 €

Ajvarsuppe

Hackfleisch | Kartoffeln
Schmelzkäse | Crème fraîche
0,5 l 4,50 €

Asia-Curry-Suppe

Hähnchen | Basmati-Reis | Möhren
Schalotten | Curry | Knoblauch
Kokosmilch
0,5 l 4,50 €

mediterrane Kartoffelsuppe

Mettendchen | Pesto | Frischkäse
Paprika | Lauch | Kasseler
Möhren | Zwiebeln | Knoblauch
0,5 l 4,90 €

VEGETARISCHE SUPPEN

Preise pro Person

Süßkartoffelcremesuppe

Möhren | Crème fraîche | Ingwer
0,5 l 3,90 €

mediterrane Kartoffelsuppe

Paprika | Pesto | Lauch | Möhren
Zwiebeln | Knoblauch | Frischkäse
0,5 l 4,80 €

Minestrone

Kartoffeln | Gabelspaghetti | Möhren
Zucchini | Staudensellerie | Bohnen
Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Pesto
0,5 l 4,50 €

Tomatencremesuppe

Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln
0,5 l 3,90 €

Zucchini-cremesuppe

Parmesan | Knoblauch
0,5 l 3,90 €

Spargelcremesuppe

[nur in der Saison]
0,5 l 4,50 €

Kürbiscremesuppe

Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch
[nur in der Saison]
0,5 l 3,90 €

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l | Bestellung ab 7,5 l je Sorte

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

Grünkohleintopf

Mettendchen | Kasseler | Kartoffeln
[nur in der Saison]
0,5 l 5,50 €

Erbseintopf

Schinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln
Mettendchen | Möhren | Lauch
0,5 l 5,50 €

Möhreneintopf

Fleischklößchen | Kartoffeln
Lauch | Zwiebeln
0,5 l 5,50 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



BRÖTCHEN	Preise pro Stück	BAGUETTE	Preise pro Stück
verschiedene Sorten Partybrötchen	0,40 €	Ciabatta	2,00 €
normale Partybrötchen	0,33 €	normales Baguette	2,00 €
verschiedene Sorten Brötchen	0,58 €	verschiedene Sorten Baguette	auf Anfrage
normale Brötchen	0,39 €		
Laugen-Minis	0,30 €		
Salz Sesam Käse			



DIPS	Preise 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 €	Obatzter	0,50 €
Frischkäse-Lauch	0,50 €		
Paprika-Feta-Kräuter	0,50 €		
Tomate-Feta	0,50 €	BUTTERVARIATIONEN	Preise pro Person
Salsa	0,50 €		
Avocado	0,50 €	Kräuter Knoblauch Tomate	0,40 €
Honig-Senf	0,50 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

VOM SCHWEIN	
Filettopf mit Weißwein abgelöscht	panierte Schnitzel
Weißweinrahmsauce Champignons	überbackenes Gyros in Metaxasauce
Pfefferrahmsauce Paprika	Champignons Paprika
Schweinefilet	Tomaten Käse
Weißweinrahmsauce	
Champignonrahmsauce	Pfannengyros in Metaxasauce
Pfefferrahmsauce	Champignons Paprika Tomaten
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce	Rückenbraten
	Bratensauce
	Rahmsauce
Schweinefilet an mediterraner Sauce	gefüllt mit
gefüllt mit	Brokkoli Käse
Serrano-Schinken getrocknete Tomaten	Mett Paprika
Blattspinat Frischkäse Käse	Backobst
italienische Kräuter Tomaten	
Tomaten Mozzarella Basilikum	Nackenbraten
	Bratensauce
Geschnetzeltes vom Schwein	gefüllt mit
Champignonrahmsauce	Mett Zwiebel
Schweinerouladen in Rahmsauce	
Kochschinken Käse	Krustenbraten aus dem Schweinerücken
	Bratensauce
Schnitzelauflauf	Rahmsauce
Heimat	
Champignons geschmorte Zwiebeln	
Käse Sahnesauce	
Toskana	
Champignons Tomaten	
Basilikum Mozzarella	
mediterrane Sauce	
Mexiko	
Staudensellerie Mais	
Kidneybohnen Chili Käse	
Salsa-Sauce	

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

VOM SCHWEIN

Backschinken

Bratensauce

Kasselerrückenbraten

Bratensauce

Schinkenbraten

Bratensauce

Dicke Schweinerippe

Bratensauce

Mini Haxen

Bratensauce

Senf

Leberkäse

Senf

Frikadellen

Bratensauce

Senf

grobe Bratwurst

Bratensauce

Senf

Nürnberger Bratwurstschnecken

Bratensauce

Senf

Currywurstpfanne

Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet

mediterrane Sauce

Pfefferrahmsauce

**überbackenes Hähnchenbrustfilet
in pikanter italienischer Sauce**

Oliven | Paprika | Tomaten | Peperoni | Käse

Geschnetzeltes vom Hähnchen

in Champignonrahmsauce

Tomatensauce

Lauch | Champignons | Möhren

Ingwer-Sahnesauce

Staudensellerie | Brokkoli | Champignons

Paprika | Sojasprossen

Hähnchengyros in Metaxasauce

Champignons | Paprika | Tomaten

**überbackenes Hähnchengyros
in Metaxasauce**

Champignons | Paprika | Tomaten | Käse

Putenbrust

Geflügelrahmsauce

Thai Curry

Hähnchenbrust | Zuckerschoten | Möhren

Zucchini | Paprika | Zwiebeln | Kokosmilch

Knoblauch

paniertes Geflügel

Hähnchenschnitzel Mexiko

mit Tortilla Chips-Panade

Hähnchenschnitzel

Putenschnitzel

Putenröllchen**gefüllt mit**

Blattspinat | Paprika | Käse

Tomaten-Ricottasauce

Serrano-Schinken | Gorgonzola

Gorgonzola-Sahnesauce

rosa gebratene Entenbrust

Orangensauce



VOM RIND

rosa gebratenes Rinderfilet

Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter

gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce

Serrano-Schinken | getrocknete Tomaten
Blattspinat | Frischkäse | italienische Kräuter
Käse | Tomaten

Tafelspitz in Zwiebelsauce**Rinderbraten**

Bratensauce
Rotweinsauce

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce

Schinkenspeck | Zwiebeln | Gewürzgurken

klassischer Sauerbraten

kräftige Sauce

Roastbeef *Stroganoff Art*

Paprika | Champignons | Gewürzgurken

Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte

Rahmsauce | Champignons
Rotweinsauce | Paprika

Gulasch vom Rind

Champignons | Paprika | Zwiebeln

Kalbsbraten

Weißweinrahmsauce

Geschnetzeltes vom Kalb

Weißweinrahmsauce | Champignons

VOM WILD/LAMM

Braten von der Rehkeule an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Stockschwämmchen
Williamsbirne | Preiselbeere

Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Stockschwämmchen
Cremechampignons

Hirschbraten an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Cremechampignons

**Braten von der Wildschweinkeule
an Rotweinsauce**

Waldpilze der Saison

Wildgulasch in Rotweinsauce

Waldpilze der Saison

Braten von der Lammkeule

Kräuter-Knoblauchsauce

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

VOM FISCH

Lachsfilet

Riesling-Safran-Sauce
Dill-Sahne-Sauce

überbackene Köstlichkeiten**Pangasiusfilet**

Oliven | Frühlingszwiebeln | Tomaten
Feta

Viktoriabarschfilet

Kochschinken | Champignons
Zwiebeln | Tomaten | Mozzarella

Garnelen

Blattspinat | Tomaten
Frühlingszwiebeln | Käse

auf Anfrage

gebratene Garnelen aus der Gusspfanne

Knoblauch-Dip



ERSTKLASSIG
FEIERN

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



KLASSIKER

- Rahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Zigeunersauce
- Pfefferrahmsauce
- Geflügelrahmsauce
- Weißweinrahmsauce
- Sauce Hollandaise

ITALIENISCHE SAUCEN

- Mediterrane Sauce
- Tomaten-Ricotta-Sauce
- Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Salsasauce

KÄSE SAUCEN

- Gorgonzolasauce
- Paprika-Käse-Sauce
- Käse-Sahne-Sauce

SAUCEN ZUM FISCH

- Riesling-Safran-Sauce
- Dill-Sahne-Sauce
- Senfsauce

FRUCHTIGE SAUCEN

- Mandarinen-Curry-Sauce
- Curryfruchtsauce
- Curryrahmsauce

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



KARTOFFELN

- Bratkartoffeln** [350 g]
Schinkenwürfel | Zwiebeln
- Röstkartoffeln**
Schinkenwürfel | Zwiebeln
- Salzkartoffeln**
- Schwenkkartoffeln**
- gebratene Kartoffeln**
Chili | Knoblauch | Tomatensauce
- Rosmarinkartoffeln**
mit Schale
- Folienkartoffeln**
Kräuterquark
Tzatziki
- Kartoffelgratin**
- Kartoffelpüree**
geschmorte Zwiebeln
- kleine Knödel**
- Schupfnudeln**
- Gnocchi**

auf Anfrage vor Ort frittiert

- Kartoffelspalten**
- Rösti**
- Kartoffelkroketten**
- Herzoginkartoffeln**
- Pommes Frites**
- Süßkartoffelpommes**

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

REIS

- Reis**
- Naturreis**
- Basmati Reis**
- Reis Mexiko**
Paprika | Tomaten | Peperoni | Mais
- Tomatenreis**
Fleischtomaten | Paprika | Knoblauch

NUDELN

- Fussili**
- Bandnudeln**
- Spaghetti**
- Penne**
- Spätzle**

GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH

Kaisergemüse
Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Butter

Gemüse-Vielfalt
Erbsen | Möhren | Blumenkohl mit Sauce
Hollandaise und Butterbrösel | Brokkoli
mit Sauce Hollandaise
Bohnen mit Schinkenwürfel

Gemüse in einer Schmandsauce
Paprika | Zucchini | Aubergine
Champignons | Kirschtomaten

Brokkoli
Sauce Hollandaise

Böhnchen im Speckmantel

Bohnen mit Schinkenwürfel

Blumenkohl
Sauce Hollandaise | Butterbrösel

Rosenkohl
Béchamelsauce | Schinkenwürfel
Butter | Schinkenwürfel

Apfelrotkohl

Kohlrabi
Béchamelsauce
Butter

Grünkohl
Schinkenwürfel | Zwiebeln

Wirsing
Béchamelsauce | Schinkenwürfel

Wirsing-Möhrengemüse
Béchamelsauce

Sauerkraut
Schinkenwürfel | Zwiebeln

geschälter Stangenspargel
[200g, nur zur Spargelzeit]

ÜBERBACKENES

Ratatouille
Zucchini | Paprika | Auberginen | Feta

Blattspinat
Schinkenwürfel | Zwiebeln | Schmand
Knoblauch | Käse

Zucchini und Paprika
Crème Fraîche | Feta

Brokkoli
Béchamelsauce | Käse

Blumenkohl
Béchamelsauce | Käse

gefüllte Ofentomaten
Frischkäse | Chillli | Knoblauch

Gemüse Mix
Béchamelsauce | Blumenkohl | Brokkoli
Bohnen | Erbsen | Möhren |

GEMÜSEVARIATIONEN
AUS DER PFANNE

- I Zuckerschoten | Champignons | Möhren
 Zucchini | Paprika
- II Auberginen | Kirschtomaten | Zucchini
 Paprika | Feta
- III Champignons | Auberginen
 Kirschtomaten | Kohlrabi | Paprika

gebratene Champignons
Knoblauch | Zwiebeln
Dip Auswahl

SALAT VARIATIONEN

Blattsalate der Saison
Sahnedressing

Eisbersalat
Joghurtdressing

Endiviensalat
Sahnedressing

Feldsalat
Balsamico | Crêutons
Rauchfleisch | Parmesanspäne | Balsamico

Rucola
Tomate | Mozzarella | Balsamico
Serrano-Schinken | Parmesanspäne | Balsamico

mediterraner Gemüsesalat
Paprika | Auberginen | Zucchini
Möhren | Champignons | Balsamico

Rohkost mit zweierlei Dressings
Paprika | Tomaten | Mais | Möhren
Gurken | gelbe Bohnen

Rohkost-Mix in Vinaigrette
Paprika | Tomaten | Gurken | Mais

Tomate-Mozzarella
Basilikum | Balsamico

Bauernsalat
Paprika | Oliven | Gurken | Tomaten
rote Zwiebeln | Feta | Essig-Öl

Bayrischer Salat
Leberkäse | Möhren | Radieschen | Kohlrabi
Frühlingszwiebeln | Gouda | Senf-Dressing

Bayrischer Kartoffelsalat
Schinkenwürfel | Gewürzgurken
Zwiebeln | Essig-Öl

Tacco Salat
Hackfleisch | Paprika | Mais | Tomaten
Kidneybohnen | Schmand | Gouda
Gurken | Tortilla-Chips

Schichtsalat
gekochter Schinken | Lauch | Ananas
Sellerie | Mais | Eier

Couscous Salat
Paprika | Tomaten | Gurken | Feta

Tortellini Salat
Balsamico | Kirschtomaten | Mozzarella
Frühlingszwiebeln | Essig-Öl

Spaghetti Salat
Paprika | Kirschtomaten | Peperoni

Nudelsalat
Heimat
Fleischwurst | Erbsen | Paprika
Athen
getrocknete Tomaten | Oliven | Feta
Toskana
Rucola | Pinienkerne | Parmesan
getrocknete Tomaten | Kirschtomaten
California
Hackfleisch | Zwiebeln | Gouda
Honig-Senfdressing

Glasnudelsalat
Kirschtomaten | Paprika | Möhren
Frühlingszwiebeln

Weißkrautsalat Barbecue
Weißkohl | Möhren | Zwiebeln

klassischer Krautsalat

Reissalat

Thunfisch | Paprika
Frühlingszwiebeln
Erbsen | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Feta | Frühlingszwiebeln | Essig-Öl

Käsesalat

Gouda | Peperoni | Kidneybohnen
Mais | Paprika | Zwiebeln | Essig-Öl

Paprika Käse Salat

Schinkenwurst | Frühlingszwiebeln
Essig-Öl

gelber Bohnensalat

Essig-Öl
Sahnedressing

bunter Bohnensalat

Kidneybohnen | gelbe Wachsbohnen
grüne Brechbohnen | Paprika | Mais
rote Zwiebeln | Essig-Öl

Tomatensalat

Essig-Öl | Schnittlauch

Kirschtomatensalat

Frühlingszwiebeln | Crôutons
Knoblauch | Olivenöl

Gurkensalat

Essig-Öl
Dill-Sahnedressing

Eiersalat

Spargel | Champignons

Kartoffelsalat

Gewürzgurken | Eier

Waldorfsalat

Sellerie | Mandarinen | Apfel | Walnuss

Porreesalat

Apfel | Ananas | Eier

Möhrensalat

Apfel | Ananas

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



KLASSIKER

Westfälische Stippmilch

Schokoraspel

Herrencreme

Rum

Spaghetticreme

weiße Schokoraspel | Erdbeersauce

Dunkles Mousse au Chocolat

Rote Grütze

Vanillesauce

Welfenspeise

Weinschaum

Schokoladencreme

Vanillesauce

Vanillecreme

Himbeermousse

Karamellcreme

MIT MASCARPONE

Kirschcreme

Orangencreme

Himbeercreme

Brombeercreme

Cappuccino Mousse

Baileyscreme

Sauerkirschen

MIT SCHMAND

Waldfruchtcreme

Himbeer-Schokoladencreme

Himbeercreme

Mandelblätter

MIT QUARK

Rote Beeren Creme

Schokoraspel

Quarkspeise

Früchte

Stracciatella Creme

PANNA COTTA MIT

Himbeermousse

Erdbeermousse

Früchten der Saison

Erdbeeren [nur in der Saison]

Mangomousse

MIT JOGHURT

Zitronen Mousse

Limetten Mousse

Traubencreme

Pfirsichcreme

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



FRUCHTIG LEICHT

Früchtesalat

Obst sortiert

Früchte der Saison

Bayrischer Obstsalat

Birnen | Weintrauben | Bananen
Äpfel | Schmand

Erdbeeren [nur in der Saison]

BESONDERE EMPFEHLUNG

After Eight Creme

Bayrische Creme

Zimt
Vanille
Himbeermousse

Raffaellocreme

Himbeeren

Cookies-Trauben-Creme

Milchschnittencreme

Tiramisu [ab 10 Personen]

Amaretto

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

KLASSIKER

Chili con Carne

Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen

Hackfleisch Reis Pfanne Mexiko

Hackfleisch | Kidneybohnen | Mais
Chilischoten | Schmand | Frühlingszwiebeln

Nudelpfanne Asia

Hähnchenbrust | Sojasprossen
Frühlingszwiebeln | Zuckerschoten
Paprika | Champignons

Asiatische Nudelpfanne vegetarisch

Sojasprossen | Frühlingszwiebeln
Zuckerschoten | Paprika | Champignons
Möhren

Spaghetti Bolognese

Tomatensauce | Hackfleisch

Spaghetti mit Garnelen

Parmesan | Pesto | Zwiebeln
Olivenöl | Knoblauch

Spaghetti mit Kirschtomaten

Parmesan | Pinienkerne | Basilikum
Pesto Rosso | Knoblauch

Penne Pfanne Toskana

Hähnchenbrust | Zucchini | Möhren
Champignons | Paprika | Tomaten

Tortellini

Sahnesauce | Kochschinken
Champignons | Brokkoli

Mediterrane Nudelpfanne

schwarze Oliven | Zuckerschoten
Zucchini | Paprika | getrocknete Tomaten
Ruccola | rotes Pesto

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

ÜBERBACKEN

Gyros Auflauf

Makkaroni | Paprika | Mais
Zwiebeln | Käse

klassische Lasagne

Tomatensauce | Hackfleisch | Käse

Gemüselasagne

Sahnesauce | Erbsen | Möhren | Brokkoli
Blumenkohl | Bohnen | Käse

Lasagne mit Lachs

Spinat | Béchamelsauce | Käse

Cannelloni

Tomatensauce | Gemüsekäsefüllung

Tortellini

Kochschinken | Champignons
Brokkoli | Käse | Sahnesauce

Enchilada

Zucchini | Paprika | Auberginen
Tomaten | Käse | Mais | Kidneybohnen
Knoblauch | Zwiebeln



HAUPTSPEISEN

Käselauchsuppe
Veganes Hackfleisch | Lauch | Zwiebeln

Linsen Süßkartoffel Eintopf
Paprika | Zwiebeln
Knoblauch | Ingwer | Koriander

Chili
Veganes Hack | Paprika | Kidneybohnen
Mais | Prinzessbohnen | Tomaten
Zwiebeln | Knoblauch | Mandelmus

Spaghetti Tofubolognese
Tomaten | Möhren | Lauch
Sellerie | Knoblauch | Zwiebeln
Pinienkerne | Rotwein

Gemüse Kokos Curry mit Basmatireis
Möhren | Paprika | Zuckerschoten
Mungobohnensprossen | Ingwer
Knoblauch | Zwiebeln | Koriander

DESSERTS

Himbeercreme
Kokosmilch | Grieß | Zitrone

Panna Cotta mit Himberrmousse
Mandelmilch

Panna Cotta mit Erdbeermousse
Mandelmilch

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



ab 15 Personen

MIT EINER FLEISCHSORTE Preise pro Person

Rinderbraten in Bratensauce
Salzkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
..... 12,20 €

Tafelspitz in Zwiebelsauce
Salzkartoffeln
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
..... 12,90 €

Rinderrouladen in Bratensauce
kleine Knödel
Apfelrotkohl
..... 13,10 €

Gulasch vom Rind
Fussili
Eisbergsalat in Joghurtdressing
..... 10,90 €

Roastbeef Stroganoff Art
Spätzle
Feldsalat | Balsamico | Croutons
..... 15,70 €

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin
Blumenkohl und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise
..... 12,00 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Schwenkkartoffeln
Gemüse in einer Schmandsauce
..... 13,40 €

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce
Bandnudeln
Rohkost-Mix in Vinaigrette
..... 11,70 €

Backschinken in Bratensauce
Röstkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
Kirschcreme
..... 12,50 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Kartoffelpüree
Sauerkraut
..... 10,90 €

Kasselerrückenbraten in Bratensauce
Bratkartoffeln | Grünkohl
..... 11,10 €

Schinkenbraten in Bratensauce
Schwenkkartoffeln
überbackener Brokkoli
Spaghetticreme
..... 12,30 €

rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce
Schwenkkartoffeln
Wirsing-Möhrengemüse
..... 15,10 €

überbackenes Hähnchenbrustfilet
in pikanter italienischer Sauce
Penne-Nudeln
Gemüsevariation III aus der Pfanne
..... 12,00 €

Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce
Rosmarinkartoffeln
überbackener Blattspinat
mediterraner Gemüsesalat
..... 13,70 €

Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen
kleine Knödel
Apfelrotkohl
Herrencreme mit Rum
..... 17,20 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

ab 20 Personen

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Rahmsauce

Kartoffelgratin | kleine Knödel
Kohlrabi in Béchamelsauce
Apfelrotkohl
Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum

14,60 €

Rinderbraten in Bratensauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Ingwer-Sahne-Sauce

Salzkartoffeln | Reis
Bohnen mit Schinkenspeck
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Limettenmousse
Orangencreme

15,50 €

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

Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Gemüsevariation I aus der Pfanne
Rohkost mit zweierlei Dressings
Waldfruchtcreme
Milchschnittencreme

17,00 €

Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce

Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce

Bandnudeln | Schwenkkartoffeln
Brokkoli mit Mandelbättern
überbackener Blattspinat
Himbeercreme mit Mandelblättern

16,25 €

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

Bandnudeln | Rosmarinkartoffeln
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Panna Cotta mit Früchten der Saison

14,70 €

Backschinken in Bratensauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce

Reis | Bratkartoffeln
Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Butterbrösel
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Schokoladencreme mit Vanillesauce
Raffaellocreme

13,50 €

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

Röstkartoffeln
Kaisergemüse
Cookies-Trauben-Creme

14,15 €

Nackenbraten vom Schwein in Bratensauce

Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Röstkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
überbackener Brokkoli
Vanillecreme mit Himbeermousse

13,80 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

ab 20 Personen

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

Dicke Schweinerippe in Bratensauce
grobe Bratwurst mit Bratensauce

Schwenkkartoffeln
Grünkohl
Schokoladencreme mit Vanillesauce

12,00 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Backschinken in Bratensauce

Kartoffelgratin | Kartoffelpüree | Sauerkraut
Rosenkohl in Béchamelsauce
Bayrische Creme mit Vanille
Bayrischer Obstsalat mit Schmand

13,50 €

Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Spätzle
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise und Butterbrösel

12,50 €

Hirschbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen
Hähnchenbrustfilet mit Käse-Sahne-Sauce

kleine Knödel | Schupfnudeln
Apfelrotkohl | überbackener Blattspinat
Zitronenmousse

16,50 €

Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce
Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce

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

19,05 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



ab 30 Personen

MIT DREI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

**Rinderrouladen in herzhafter Bratenrahmsauce
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
Herrencreme mit Rum
Raffaellocreme

17,20 €

**Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons
in Weißweinrahmsauce
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
gefüllte Putenröllchen mit Serrano-Schinken
und Gorgonzola in Gorgonzolasauce**

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

17,90 €

**Lachsfilet in Riesling-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
Cookies-Trauben-Creme
Panna Cotta mit Erdbeermousse

18,55 €

**Rinderbraten in Bratensauce
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce**

Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise
und Butterbrösel
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Quarkcreme mit roten Beeren
dunkles Mousse au Chocolat

16,15 €

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

Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle
Gemüse-Vielfalt an Sauce Hollandaise und
Butterbrösel
Himbeercreme mit Mandelblättern
Zitronenmousse

14,95 €

**rosa gebratenes Rinderfilet
an Pfefferrahmsauce
Braten von der Rehkeule mit Pfifferlingen
in 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
Brombeercreme
Cappuccino Mousse

22,70 €

ab 30 Personen

BESONDERES

Preise pro Person

**SCHNITZEL THEATER
Schnitzelauf**

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

14,30 €

**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 11,90 €

Ab 80 Personen 12,50 €

Ab 60 Personen 13,20 €

ohne Front Cooking 10,00 €

**SPANIEN TRIFFT ASIEN
Filettopf vom Schwein mit Paprika
in Pfefferrahmsauce
Thai Curry**

Patatas Bravas | Basmati Reis
Gemüsevariation II aus der Pfanne
Kirschtomatensalat
Glasnudelsalat

13,90 €

**GRIECHENLAND TRIFFT ITALIEN
Schnitzelauf
Toskana** Champignons | Tomaten
Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce
überbackenes Pfannengyros in Metaxasauce

Spaghetti | Tomatenreis
Gemüsevariation III aus der Pfanne
Krautsalat | Bauernsalat in Essig-Öl
Baguette
Panna Cotta mit Erdbeermousse
Traubencreme

17,10 €

ab 30 Personen

BAYERN GAUDI

Mini Haxen mit Bratensauce und Senf
Backschinken in Bratensauce
Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln
Schwenkkartoffeln | Spätzle
Sauerkraut | Apfelrotkohl
Endiviensalat in Sahnesauce
Krautsalat mit Essig-Öl
Bayrische Creme mit Zimt
Bayrischer Obstsalat mit Schmand
..... 15,30 €

REIBEKUCHEN FRONT COOKING

Vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet
Reibekuchen mit
Lachs und Kräuterschmand
westfälischem Schnippelschinken und Schmand
hausgemachtem Apfelkompott
..... auf Anfrage

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



ab 30 Personen

DREI GÄNGE

Preise pro Person

Vorspeise

Entenbrust
Blattsalate der Saison | Balsamico | Crôutons

Hauptspeise

Schweinefilet gefüllt mit
Tomaten | Mozzarella | Basilikum
an mediterraner Sauce
Lachsfilet in Riesling-Safransauce
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken
Brokkoli mit Sauce Hollandaise
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rohkost mit zweierlei Dressings

Dessert

Raffaellocreme
Panna Cotta mit Mangomousse
..... 21,90 €

Vorspeise

Antipasti Variation II dazu Baguette

Hauptspeise

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

Dessert

Spaghetticreme
Tiramisu mit Amaretto
..... 26,80 €

Vorspeise

klassische Rindfleischsuppe

Hauptspeise

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

Dessert

Herrencreme mit Rum
Waldfruchtcreme
..... 19,95 €

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

Dessert

Dunkle Mousse au Chocolat
Zitronenmousse
..... 22,70 €

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 12,90 €
ab 80 Personen 14,50 €
ab 60 Personen 15,90 €
unter 60 Personen Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft 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

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 15,90 €
ab 80 Personen 17,50 €
ab 60 Personen 18,90 €
unter 60 Personen Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

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 19,90 €
ab 80 Personen 21,50 €
ab 60 Personen 23,50 €
unter 60 Personen Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

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 | Schichtsalat | 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 17,50 €
ab 80 Personen 18,90 €
ab 60 Personen 20,50 €
unter 60 Personen Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

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

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

GRILLBUFFET EXCLUSIV

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | Rindersteaks
Filetspieße vom Schwein | Schweinerouladenspieße
Hähnchenbrustfiletspieße
Lachssteaks | Garnelenspieße

warme Beilagen

Rosmarinkartoffeln | Gemüsevariation aus der Pfanne

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

Dessert

Spaghetticreme | Cookies-Trauben-Creme

ab 120 Personen	21,90 €
ab 80 Personen	23,50 €
ab 60 Personen	24,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

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
Filetspieße vom Schwein | Schweinerouladenspieße
Hähnchenbrustfilet
Lachssteaks | Garnelenspieße

warme Beilagen

Schwenkkartoffeln
Gemüsevariation II aus der Gußpfanne

Salate

Nudelsalat Toskana | Kartoffelsalat | 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

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermousse | Herrencreme

ab 120 Personen	31,90 €
ab 80 Personen	33,90 €
ab 60 Personen	34,90 €
unter 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.



Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

ab 60 Personen

LIVE-COOKING DER BESONDEREN ART

Frisch, vor Ort auf einem Spießgrill zubereitet und von Fleischermeistern fachgerecht zugeschnitten und portioniert.

Spanferkel frisch vor Ort gegrillt

Bratensauce | Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne
Baguette

ab 120 Personen	13,90 €
ab 80 Personen	15,90 €
ab 60 Personen	17,90 €

Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Rosmarinkartoffeln
Krautsalat | gemischter Salat in Öl/Essig-Dressing
Baguette

ab 120 Personen	14,90 €
ab 80 Personen	16,90 €
ab 60 Personen	18,90 €

Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt

Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce
Baguette

ab 120 Personen	12,50 €
ab 80 Personen	14,50 €
ab 60 Personen	15,90 €

Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt

Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel | Apfelrotkohl

ab 120 Personen	14,50 €
ab 80 Personen	16,50 €
ab 60 Personen	18,50 €



Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

ab 60 Personen

Spanferkel im Ganzen | Gyrosrollbraten
frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Bauernsalat | Krautsalat
Kartoffelspalten | Pfannengemüse
Knoblauch-Dip | Cocktailsauce | Baguette

ab 120 Personen	15,50 €
ab 80 Personen	17,50 €
ab 60 Personen	18,90 €

Biergartenschweinebraten | Roastbeefrolle
frisch vor Ort gegrillt

Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel
Schwenkkartoffeln
Kaisergemüse (Brokkoli/Blumenkohl/Möhren/Butter)
Krautsalat | Baguette

ab 120 Personen	18,90 €
ab 80 Personen	20,90 €
ab 60 Personen	22,90 €

Spießbraten | Lammkeule
frisch vor Ort gegrillt

Rahmsauce | Rosmarinkartoffeln mit Schale
Gemischter Rohkostsalat in Öl/Essig
Gurkensalat | Krautsalat
Gemischte Partybrötchen

ab 120 Personen	16,50 €
ab 80 Personen	18,50 €
ab 60 Personen	19,90 €

Roastbeefrolle | Krustenbraten vom Schweinerücken
frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat
Tomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab 120 Personen	17,50 €
ab 80 Personen	19,50 €
ab 60 Personen	20,90 €

Hähnchen | Schweinshaxen
frisch vor Ort gegrillt

Dunkle Bratensauce
Kartoffelpüree | Sauerkraut

ab 120 Personen	12,90 €
ab 80 Personen	14,50 €
ab 60 Personen	15,90 €

Backschinken
Putenrollbraten aus der Oberkeule mit Brät
frisch vor Ort gegrillt

Frische Petersilie | Geflügelrahmsauce
Meerrettichcreme
Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne
Bandnudeln | Krautsalat
Gemüsepfanne
(Champignons/Möhren/Zucchini/Paprika/Zuckerschoten)

ab 120 Personen	13,90 €
ab 80 Personen	15,90 €
ab 60 Personen	17,90 €

Alle Menüpreise sind ab 60 Personen inklusive Fleischermeister bzw. Servicekraft gerechnet. Alle Menüvariationen sind Ihren Wünschen entsprechend änderbar. Personenzahlen unter 60 Personen auf Anfrage.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



ERSTKLASSIG FEIERN

www.eventgastro-strohbuecker.de

Grothues 3 | 48351 Everswinkel | Tel. 02582 991970 | Fax 02582 9919718 | info@eventgastro-strohbuecker.de