



### DAS BESONDERE GENIESSEN





www.eventgastro-strohbuecker.de



### 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 25 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 Sonnund 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 | Getränkeschankanlagen | Festmaterial Getränkeservice | warme & kalte Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

### **INHALT**

FINGERFOOD		SALATE	21
aufgespießte Kleinigkeiten	4		
eingerollte Kleinigkeiten	4		
mit einem Happen	4	DESSERTS	
Mini Wraps	5	Klassiker	23
eingerollt mal anders	5	mit Mascarpone	23
kleine Fleischspezialitäten	6	mit Schmand	23
Canapés gratiniert	6	mit Quark	23
für den kleinen Hunger um Mitternacht	6	Panna Cotta mit	23
belegte Brötchenhälften	6	mit Joghurt	23
Fingerfood-Platten	7	fruchtig leicht	24
Tingerrood Tratteri	,	besondere Empfehlung	24
VORSPEISEN			
kalte Vorspeisen	9	SPEZIALITÄTEN   AUFLÄUFE	
Antipasti	9	Klassiker	25
	_	Überbacken	25
SUPPEN		VECANE CREICEN	
klassische Suppen	10	VEGANE SPEISEN	
besondere Suppen	10	Hauptspeisen	26
vegetarische Suppen	11	Desserts	26
v		MENÜEMPFEHLUNGEN	
EINTÖPFE	11		27
		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		
buttervariationeri	12	VOM GRILL	
EL ELCCUCREZIAL ITÄTEN		Grillbuffet Westfälisch	34
FLEISCHSPEZIALITÄTEN		Grillbuffet Münsterland	34
vom Schwein	13	Grillbuffet Mediterran	35
vom Gefügel	15	Grillbuffet Gurmet	35
vom Rind	16	Grillbuffet Barbecue	36
vom Wild/Lamm	16	Grillbuffet Exclusiv	36
		Grillbuffet Deluxe	37
FISCHSPEZIALITÄTEN	17	Live-Cooking aus dem Spießgrill	38
<b>SAUCEN</b> Klassiker	18		
italienische Saucen	18		
Käse-Saucen	18		
Saucen zum Fisch			
fruchtige Saucen	18 18		
<b>3</b>			
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.	
Semasevariationen aus der i lättile	20	ard and Lasatzstone emagen sie bitte beini i elsonal.	

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN Preis	e pro Stück	MIT EINEM HAPPEN	Preise pro Stück
Tomate   Mozzarella   Basilikum	1,30 €	Mini Frikadelle	0,80 €
Gouda   Weintraube	0,70 €	gefülltes halbes Ei	
Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum	1,40 €	Remouladen-Eigelb-Mousse	0,80 €
Schweinefilet   Tomate   Mozzarella	2,00€	<b>Kräcker mit</b> Frischkäse	0,40 €
Schweinefilet   Weintraube   Mandarine	1,70 €	Lachscreme	0,50 €
Hähnchenfilet   Asia Dip	1,70 €	Gurkentaler	
Früchte der Saison	0,80€	Frischkäse   Lachs   Dill	1,00 €
		Avocadomousse   Garnele	1,20 €
		Pumpernickeltörtchen mit	1 20 6
		Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate Frischkäse   Kochschinken   Kirschtomate	1,20 € 1,30 €
		' '	1,50 €
		Pumpernickeltaler mit Lachs-Käsecreme	1,40 €
		Thunfisch-Käsecreme	1,20 €
		Avocadomousse   Chillifäden	1,30€
		Avocadomousse   Lachs	1,50 €
EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN Preis	e pro Stück	<b>Ciabatta</b> Lachscreme	1,80 €
im Teigmantel		<b>Rauchfleischsäckchen</b> Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Balsamico	1,50 €
Lachs   Meerrettich   Schmand   Schnittlauch	1,60 €	gratinierte Baguettescheiben	·
Serrano-Schinken   Rucola	,	Tomaten   Mozzarella   Basilikum	1,30 €
Kräuterfrischkäse	1,50 €	Süßkartoffeltaler	
Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	1,50 €	Lachs   Kräuterfrischkäse	2,00€
im Speckmantel		Laugenburger	
Datteln	1,60 €	Leberkäse   Senf	1,90 €

MINI WRAPS	Preise pro Stück
Serrano-Schinken   Parmesan Rucola   Frischkäse	1,60 €
Thunfisch   Gurke   Tomate Eisbergsalat   Käse   Frischkäse	1,50 €
Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	1,50 €
Gurke   Tomate   Eisbergsalat   Käse Kräuterfrischkäse	1,40 €
Lachs   Avocadomousse   Rucola Paprika   Tomate	1,70 €
Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	1,40 €

EINGEROLLT MAL ANDERS	Preise pro Stück
Paprika   Blattspinat   Fetakäse   Gouda in Hackfleisch	1,30 €
Hähnchenbrustfilet   Kirschtomate in Zucchini	1,50 €
Gouda   Kochschinken   Ei   Schnittlauch auf Pumpernickel	1,70 €
Gewürzgurke   Remoulade in Roastbeef	2,00€



KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN	Preise pro Stück	FÜR DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT	Preise pro Person
Kalbsschnitzel [60 g]	2,30 €		
Schweineschnitzel [60 g]	1,50 €	<b>Käsebrett</b> Hartkäse   Weichkäse   Frischkäse	
Hähnchenschnitzel [60 g]	1,50 €	Fruchtdekoration	3,90 €
gegrillte Hähnchenunterkeule	1,20 €	<b>Wurstkorb</b> Cabanossi   Mettendchen   Schinkenwurst Pfefferzwerge   Rauchpeitschen	3,50 €
		<b>Schinkenplatte</b> Knochenschinken   Kochschinken Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet]	2,50€
		<b>Currywurstpfanne</b> Rostbratwurst   hausgemachte Currysauce Baguette	4,50 €

CANAPÉS GARNIERT*	Preise pro Stück	BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN*	Preise pro Stück
Roastbeef	2,00€	Roastbeef	2,30 €
geräucherter Lachs	2,20 €	geräuchterter Lachs	2,40 €
geräuchertes Forellenfilet	2,00€	geräuchertes Forellenfilet	2,20 €
Käse	1,60 €	Käse	1,30 €
Salami	1,60 €	Salami	1,30 €
Frischwurst	1,60 €	Frischwurst	1,30 €
Braten	1,70 €	Braten	1,40 €
Schinken	1,70 €	Schinken	1,50 €
Putenbrust	1,60 €	Mett	1,80 €
		Putenbrust	1,30 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

#### **FINGERFOOD-PLATTEN**

Variation I		Variation II	
<b>auf Pumpernickel</b> Gouda   Kochschinken   Ei   Schnittlauch	18 Stück	<pre>aufgespießt Schweinefilet   Tomate   Mozzarella</pre>	20 Stück
im Teigmantel eingerollt		Hähnchenschnitzel [60 g]	15 Stück
Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	20 Stück	Mini Frikadelle	30 Stück
aufgespießt Tomate   Mozzarella   Basilikum	10 Stück	<b>Mini-Wraps</b> Thunfisch   Gurke   Tomate	18 Stück
<b>aufgespießt</b> Schweinefilet   Weintraube   Mandarine	20 Stück	Eisbergsalat   Käse   Frischkäse  Laugenburger	18 Stück
Mini-Wraps	18 Stück	Leberkäse   Senf	10 Stack
Serrano-Schinken   Parmesan Rucola   Frischkäse		<b>Mini-Wraps</b> Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen	18 Stück
<b>aufgespießt</b> Hähnchenfilet   Asia Dip	20 Stück	Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	
Süßkartoffeltaler Lachs   Kräuterfrischkäse	20 Stück		170,00€
<b>im Speckmantel eingerollt</b> Datteln	20 Stück	Variation III	
Jacon		Schweineschnitzel [60 g]	15 Stück
	245,00€	<b>aufgespießt</b> Gouda   Weintraube	20 Stück
		im Teigmantel eingerollt Lachs   Meerrettich   Schmand   Schnittlauch	20 Stück
		<b>Pumpernickeltörtchen mit</b> Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	26 Stück
		<b>im Teigmantel eingerollt</b> Serrano-Schinken   Rucola   Kräuterfrischkäse	20 Stück
		aufgespießt Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum	15 Stück
Wählen Sie ganz einfach eine oder mehrere		<b>Mini-Wraps</b> Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	18 Stück
uns zusammengestellten Platten aus. Gerne b hinsichtlich der benötigten Mengen.	eraten wir Sie		174,00 €



Variation IV	
aufgespießt Melone   Schinken	25 Stück
<b>Mini-Wraps</b> Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	18 Stück
<b>Gurkentaler</b> Frischkäse   Lachs   Dill	25 Stück
in Roastbeef eingerollt Gewürzgurke   Remoulade	20 Stück
Gratinierte Baguettescheiben Tomaten   Mozzarella   Basilikum	25 Stück
Kalbsschnitzel [60 g]	20 Stück
	194,00 €
Variation V	
Rauchfleischsäckchen Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Balsamico	20 Stück
in Zucchini eingerollt Hähnchenbrustfilet   Kirschtomate	20 Stück
in Hackfleisch eingerollt Paprika   Blattspinat   Fetakäse   Gouda	30 Stück
<b>Pumpernickeltörtchen mit</b> Frischkäse   Kochschinken   Kirschtomate	26 Stück
<b>Gurkentaler</b> Avocadomousse   Garnele	25 Stück
<b>gefülltes halbes Ei</b> Remouladen-Eigelb-Mousse	20 Stück
	178,00 €

KALTE VORSPEISEN	Preise pro Stück	ANTIPASTI ab 10 Personen	Preise pro Person
Honigmelone   Serrano-Schinken	3,00 €		
Krabbencocktail im Weckglas		Antipasti Variation I	
Spargel   Champignons   Mandarinen		gefüllte Peperoni   Frischkäse	
Knoblauchsauce	2,90 €	gebratene Paprika	
<b>Geflügelcocktail im Weckglas</b> Hähnchenbrust   Spargel   Ananas		gebratener Champignon   Knoblauch	
Weintraube	2,50 €	gegrillte Zucchini Olivenöl   gerösteter Knoblauch	
Fischplatte I Lachs   Forelle	3,90 €	gegrillte Auberginen Olivenöl   gerösteter Knoblauch	
Fischplatte II  Variationen vom Lachs   Forelle   Scampi	4,90 €	Fetakäse   Paprika   Frühlingszwiebeln	
<b>Entenbrust</b> Blattsalate der Saison   Balsamico Crôutons	3,90 €	getrocknete Tomate	4,50 €
Carpaccio		Antipasti Variation II	
[auf Tellern angerichtet, ab 16 Personen]		gefüllte Peperoni   Frischkäse	
Rinderfilet   Parmesan   Rucola Pinienkerne   Balsamico Creme	7,50 €	gefüllte Rispentomate   Frischkäse	
Vitello tonnato [ab 16 Personen]	7,30 C	gebratene Paprika	
Kalbsfleisch   Thunfischsauce   Kapern Sardellenfilet	6,90 €	gefüllter Champignon   Serrano-Schinken Zwiebel   Knoblauch   Käse	
Roastbeef		gebratener Champignon   Knoblauch	
Remoulade   Rucola   Balsamico	F 00 £	Fetakäse   Paprika   Frühlingszwiebeln	
Cocktailtomaten   Pinienkerne	5,90 €	gefüllte Zucchini   Fetakäse   Schmand	
<b>Rehrücken an gefüllter Williamsbirne</b> Feldsalat   Balsamico   Preiselbeeren	5,90 €	gegrillte Zucchini	
Spargel eingerollt in Kochschinken		Olivenöl   gerösteter Knoblauch	
[nur in der Saison]	3,90 €	gegrillte Aubergine   Olivenöl gerösteter Knoblauch	
		getrocknete Tomate	
		Oliven	4,90 €

### **SUPPEN**

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

KLASSISCHE SUPPEN	Preise pro Person	BESONDERE SUPPEN	Preise pro Person
Rindfleischsuppe Eierstich   Blumenkohl Markklößchen   Möhren   Lauch	0,5∣ 4,50€	Mexikosuppe Hackfleisch   Mais   Kidneybohnen Möhren   Peperoni   Tomaten	0,5∣ 4,50€
<b>Hühnersuppe</b> Hühnerfleisch   Eierstich   Reis Gemüsestreifen	0,5   4,50 €	<b>Cabanossi Paprikasuppe</b> Hackfleisch   Kidneybohnen Rotwein   Paprika	0,5 l 4,80 €
<b>Gulaschsuppe vom Rind</b> Champignons   Paprika   Zwiebeln	0,5   4,80 €	<b>Ajvarsuppe</b> Hackfleisch   Kartoffeln Schmelzkäse   Crème fraîche	0,5∣ 4,80€
<b>Gulaschsuppe vom Wild</b> Cremechampignons   Pfifferlinge Stockschwämmchen   Rotwein	0,5   5,20 €	Asia-Curry-Suppe Hähnchen   Basmati-Reis   Möhren	0,31 1,00 €
<b>Gyrossuppe vom Schwein</b> Paprika   Mais   Zwiebeln	0,5 l 4,70 €	Schalotten   Curry   Knoblauch Kokosmilch	0,5 l 4,80 €
<b>Gyrossuppe vom Geflügel</b> Paprika   Mais   Zwiebeln	0,5∣ 4,70€	mediterrane Kartoffelsuppe Mettendchen   Pesto   Frischkäse Paprika   Lauch   Kasseler	
<b>Käselauchsuppe</b> Hackfleisch   Champignons	0,5 l 4,40 €	Möhren   Zwiebeln   Knoblauch	0,5 l 4,90 €
<b>Reitersuppe</b> Hackfleisch   Champignons Paprika   Ananas   Tomaten	0,5   4,50 €		
Pizzasuppe			

0,5 | 4,50 €



Hackfleisch | Champignons | Paprika

Tomaten | Schmelzkäse

# SUPPEN **EINTÖPFE**

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

VEGETARISCHE SUPPEN	Preise p	oro Person
<b>Süßkartoffelcremesuppe</b> Möhren   Crème fraîche   Ingwer	0,5 l	4,30€
mediterrane Kartoffelsuppe Paprika   Pesto   Lauch   Möhren Zwiebeln   Knoblauch   Frischkäse	0,5	4,80 €
Minestrone Kartoffeln   Gabelspaghetti   Möhren Zucchini   Staudensellerie   Bohnen Tomaten   Zwiebeln   Knoblauch   Pesto	0,5 l	4,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> Crème fraîche   Knoblauch   Zwiebeln	0,5	4,20 €
<b>Zucchinicremesuppe</b> Parmesan   Knoblauch	0,5 l	4,20 €
<b>Spargelcremesuppe</b> [nur in der Saison]	0,5 l	4,60 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> Kartoffeln   Zwiebeln   Lauch [nur in der Saison]	0,5	4,20 €

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE ———	Preise pro Person
<b>Grünkohleintopf</b> Mettendchen   Kasseler   Kartoffeln [nur in der Saison]	0,5∣ 6,50€
<b>Erbseneintopf</b> Schinkenwurst   Kasseler   Kartoffeln Mettendchen   Möhren   Lauch	0,5∣ 5,90€
Möhreneintopf Fleischklößchen   Kartoffeln Lauch   Zwiebeln	0,5∣ 5,90€



BRÖTCHEN	Preise pro Stück	BAGUETTE	Preise pro Stück
verschiedene Sorten Partybrötchen	0,45 €	Ciabatta	2,50 €
normale Partybrötchen	0,35€	normales Baguette	2,50 €
verschiedene Sorten Brötchen	0,60 €	verschiedene Sorten Baguette	auf Anfrage
normale Brötchen	0,42 €		
<b>Laugen-Minis</b> Salz   Sesam   Käse	0,30 €		



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 €		

#### **VOM SCHWEIN**

#### Filettopf mit Weißwein abgelöscht

Weißweinrahmsauce | Champignons Pfefferrahmsauce | Paprika

#### Schweinefilet

Weißweinrahmsauce Champignonrahmsauce Pfefferrahmsauce

### Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce

### Schweinefilet an mediterraner Sauce gefüllt mit

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

#### **Geschnetzeltes vom Schwein**

Champignonrahmsauce

#### Schweinerouladen in Rahmsauce

Kochschinken | Käse

#### Schnitzelauflauf

#### Heimat

Champignons | geschmorte Zwiebeln Käse | Sahnesauce

#### Toskana

Champignons | Tomaten Basilikum | Mozzarella mediterrane Sauce

#### Mexiko

Staudensellerie | Mais Kidneybohnen | Chili | Käse Salsa-Sauce

#### panierte Schnitzel

#### überbackenes Gyros in Metaxasauce

Champignons | Paprika Tomaten | Käse

#### Pfannengyros in Metaxasauce

Champignons | Paprika | Tomaten

#### Rückenbraten

Bratensauce Rahmsauce **gefüllt mit** 

Brokkoli | Käse Mett | Paprika Backobst

#### Nackenbraten

Bratensauce

**gefüllt mit** Mett | Zwiebel

#### Krustenbraten aus dem Schweinerücken

Bratensauce Rahmsauce

#### **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



#### **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 I Paprika I Tomaten

### überbackenes Hähnchengyros in Metaxasauce

Champignons I Paprika I Tomaten I 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

#### **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





### **SAUCEN**

#### **KLASSIKER**

Rahmsauce

Champignonrahmsauce

**Paprikasauce** 

**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



#### **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

**REIS** 

Reis

**Naturreis** 

**Basmati Reis** 

**Reis Mexiko** 

Paprika | Tomaten | Peperoni | Mais

**Tomatenreis** 

Fleischtomaten | Paprika | Knoblauch

**NUDELN** 

Fussili

**Bandnudeln** 

Spaghetti

**Penne** 

Spätzle

### **GEMÜSEBEILAGEN**

#### **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**

Créme Fraîche | Feta

#### Brokkoli

Béchamelsauce | Käse

#### Blumenkohl

Béchamelsauce | Käse

#### gefüllte Ofentomaten

Frischkäse | Chilli | 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 | Crôutons

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

#### Ather

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

#### Käsesalat

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

Feta | Frühlingszwiebeln | 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



KLASSIKER	MIT SCHMAND
Westfälische Stippmilch Schokoraspel	Waldfruchtcreme Himbeer-Schokoladencreme
<b>Herrencreme</b> Rum	<b>Himbeercreme</b> Mandelblätter
<b>Spaghetticreme</b> weiße Schokoraspel   Erdbeersauce	
<b>Dunkles Mousse au Chocolat</b>	MIT QUARK
Rote Grütze Vanillesauce Welfenspeise	Rote Beeren Creme Schokoraspel
Weinschaum Schokoladencreme	<b>Quarkspeise</b> Früchte
Vanillesauce  Vanillecreme  Himbeermousse	Stracciatella Creme
Karamellcreme	PANNA COTTA MIT
MIT MASCARPONE	Himbeermousse
	Erdbeermousse
Kirschcreme	Früchten der Saison
Orangencreme	Erdbeeren [nur in der Saison]
Himbeercreme	Mangomousse
Brombeercreme	
Cappuccino Mousse	MIT JOGHURT
<b>Baileyscreme</b> Sauerkirschen	Zitronen Mousse Limetten Mousse
	rimerran Monsse

Traubencreme

Pfirsichcreme



#### 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

### SPEZIALITÄTEN AUFLÄUFE

#### **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 I Paprika | getrocknete Tomaten Rucola I rotes Pesto

#### 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



MIT EINER FLEISCHSORTE ————	Preise pro Person	<b>Backschinken in Bratensauce</b> Röstkartoffeln Böhnchen im Speckmantel	
Rinderbraten in Bratensauce Salzkartoffeln		Kirschcreme 	14,10 €
Böhnchen im Speckmantel	13,20 €	<b>Mini Haxen mit Bratensauce</b> Kartoffelpüree	
<b>Tafelspitz in Zwiebelsauce</b> Salzkartoffeln		Sauerkraut	11,70 €
Blattsalate der Saison in Sahnedressir		Kasselerrückenbraten in Bratensauce Bratkartoffeln   Grünkohl	
Rinderrouladen in Bratensauce kleine Knödel			11,80€
Apfelrotkohl 	14,10 €	<b>Schinkenbraten in Bratensauce</b> Schwenkkartoffeln überbackener Brokkoli	
Gulasch vom Rind Fussili		Spaghetticreme	13,40 €
Eisbergsalat in Joghurtdressing	11,50 €	rosa gebratene Entenbrust an Orangensau Schwenkkartoffeln	ce
<b>Roastbeef Stroganoff Art</b> Spätzle		Wirsing-Möhrengemüse	15,60 €
Feldsalat   Balsamico I Crôutons	16,90 €	<b>überbackenes Hähnchenbrustfilet</b> in pikanter italienischer Sauce Penne-Nudeln	
Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce Kartoffelgratin		Gemüsevariation III aus der Pfanne	12,70€
Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise	12.80 €	Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce	
Schweinefilet in Champignonrahmsat Schwenkkartoffeln Gemüse in einer Schmandsauce		Rosmarinkartoffeln überbackener Blattspinat mediterraner Gemüsesalat	14,40 €
	13,90 €	Braten von der Wildschweinkeule	
Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce Bandnudeln		<b>in Rotweinsauce mit Waldpilzen</b> kleine Knödel Apfelrotkohl	
Rohkost-Mix in Vinaigrette	12,50€	Herrencreme mit Rum	17,70 €

#### **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	15,55 €
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	
	16,35€
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	
	17,60 €
Filettopf vom Schwein mit Champignons	
in Weißweinrahmsauce	
Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce	
Bandnudeln   Schwenkkartoffeln	
Brokkoli mit Mandelbättern	
überbackener Blattspinat Himbeercreme mit Mandelblättern	
ווווווווסכבולוכוווכ ווווג ועומוועכוווומנוכווו	

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	
	5 £
	<i>J</i> (
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	
	5 €
	5 (
Krustenbraten aus dem Schweinerücken	
in Bratensauce	
Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken	
und Gorgonzola in Sahnesauce	
Röstkartoffeln	
Kaisergemüse Cookies-Trauben-Creme	
	0 <i>E</i>
	U E
Nackenbraten vom Schwein	
in Bratensauce	
Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce	
Röstkartoffeln	

Böhnchen im Speckmantel überbackener Brokkoli

Vanillecreme mit Himbeermousse

#### MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

### Dicke Schweinerippe in Bratensauce grobe Bratwurst mit Bratensauce

Schwenkkartoffeln

Grünkohl

Schokoladencreme mit Vanillesauce

..... 13,20 €

#### Mini Haxen mit Bratensauce Backschinken in Bratensauce

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

14,65 €

### Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce Schweineschnitzel

#### mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Spätzle Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise und Butterbrösel

..... 13,40 €

### Hirschbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen

#### Hähnchenbrustfilet mit Käse-Sahne-Sauce

kleine Knödel | Schupfnudeln Apfelrotkohl | überbackener Blattspinat Zitronenmousse

..... 17,30 €

#### 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

..... 19,10 €



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

...... 18,10 €

#### 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
18,60 €

#### Lachsfilet in Riesling-Safransauce Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce mit Kräuterfarce

#### Rinderbraten in Bratensauce Schweineschnitzel mit Paprikasauce Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce

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

#### 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

..... 23,95 €

ab 30 Personen

#### **BESONDERES**

Preise pro Person

#### **SCHNITZEL THEATER**

#### Schnitzelauflauf

**Heimat** Sahnesauce | Champignons geschmorte Zwiebeln | Käse **Toskana** Champignons | Tomaten Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce

#### panierte Schnitzel vom Schwein mit Pfefferrahmsauce und Paprikasauce 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 ..... 14,80 €

#### **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]

ohne Front Cooking ...... 10,70 €

#### **SPANIEN TRIFFT ASIEN**

Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce **Thai Curry** 

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

> > 14,60 €

#### **GRIECHENLAND TRIFFT ITALIEN** Schnitzelauflauf

Toskana Champignons | Tomaten Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce

#### überbackenes Pfannengyros in Metaxasauce

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

17,85€

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

\_\_\_\_\_16,60 €

#### **REIBEKUCHEN FRONT COOKING**

Vor Ort in einer Gußpfanne zurbereitet

#### Reibekuchen mit

Lachs und Kräuterschmand
westfälischem Schnippelschinken und Schmand
hausgemachtem Apfelkompott
......auf Anfrage



ab 30 Personen

DREI GÄNGE	Preise pro Person		
Vorspeise		Vorspeise	
Entenbrust	C ^ 1	klassische Rindfleischsuppe	
Blattsalate der Saison I Balsamico	Croutons	Harrington	
Hauntenoico		Hauptspeise Rinderrouladen in Bratensauce	
Hauptspeise Schweinefilet gefüllt mit		Schnitzel vom Schwein mit	
Tomaten   Mozzarella   Basilikum		Champignonrahm- und Paprikasauce	
an mediterraner Sauce		überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter	
Lachsfilet in Riesling-Safransauce		italienischer Sauce	
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahm:	sauce	Salzkartoffeln   Kartoffelgratin   Spätzle	
Schwenkkartoffeln   Bandnudeln	saace	Rosenkohl mit Schinkenspeck   Apfelrotkohl	
Rosmarinkartoffeln		Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	
Zucchini und Paprika mit Feta überk	nacken	Rohkost-Mix in Vinaigrette	
Brokkoli mit Sauce Hollandaise	Jucken	Blattsalate der Saison in Sahnedressing	
Tomate-Mozzarella mit Basilikum		platesulate del salson in salinearessing	
Rohkost mit zweierlei Dressings		Dessert	
<u>g.</u>		Herrencreme mit Rum	
Dessert		Waldfruchtcreme	
Raffaellocreme			20,30 €
Panna Cotta mit Mangomousse			
	22,55€		
		Vorspeise	
		Fischplatte II dazu Baguette	
Vorspeise			
Antipasti Variation II dazu Baguette		Hauptspeise	
		überbackene Garnelen mit Blattspinat	
Hauptspeise		und Tomaten	
Rinderfilet gefüllt mit Serrano-Schin	ken,	Filettopf vom Schwein mit Paprika	
getrocknete Tomaten,		in Pfefferrahmsauce	
Blattspinat und Frischkäse an medit		Rinderbraten in Rotweinsauce	
Schweinefilet in Champignonrahms		Rosmarinkartoffeln   Schwenkkartoffeln	
gefüllte Putenröllchen an Tomaten-		Bandnudeln	
Bandnudeln   Schwenkkartoffeln   F	Reis	Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise	
Gemüsevariation I aus der Pfanne		und Butterbrösel	
überbackene Ofentomaten		Rohkost mit zweierlei Dressings	
mediterraner Gemüsesalat		Feldsalat mit Balsamico und Crôutons	
Rohkost mit zweierlei Dressings		D	
Description		Dessert Character	
Dessert		Dunkle Mousse au Chocolat	
Spaghetticreme		Zitronenmousse	22 70 6
Tiramisu mit Amaretto	20 2F <i>C</i>		∠3,/U €

28,25 €

34

#### **VOM GRILL**

#### GRILLBUFFET WESTFÄLISCH

Preise pro Person

#### GRILLBUFFET MÜNSTERLAND

Preise pro Person

#### Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | Rückensteaks | Hähnchenbrustfilet Schweinebauch Nürnberger Bratwurstschnecken | Rostbratwurst

#### Salate

Nudelsalat Heimat | 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

a	b 1	20	Personen		13,50	€
a	b	80	Personen		15,00	€
a	b	60	Personen		16,50	€
u	nter	60	Personen	Preis auf	Anfrag	je

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

#### 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	16,50 €
ab	80 Personen	18,00€
ab	60 Personen	19,50 €
unte	er 60 Personen	Preis auf Anfrage

#### **GRILLBUFFET MEDITERRAN**

Preise pro Person

#### **GRILLBUFFET GOURMET**

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	20,90 €
ab	80 Personen	22,50 €
ab	60 Personen	24,50 €
unte	r 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

#### 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	18,50 €
ab	80 Personen	19,90 €
ab	60 Personen	21,50 €
unte	er 60 Personen	Preis auf Anfrage

#### **GRILLBUFFET BARBECUE**

Preise pro Person

#### **GRILLBUFFET EXCLUSIV**

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	13,90 €
ab	80 Personen	15,50 €
ab	60 Personen	16,90 €
unte	r 60 Personen	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

#### 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	22,90 €
ab	80 Personen	24,50 €
ab	60 Personen	25,90 €
unte	er 60 Personen	Preis auf Anfrage

#### **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

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	32,90 €
ab	80 Personen	34,90 €
ab	60 Personen	35,90 €
unte	er 60 Personen	Preis auf Anfrage



### **VOM GRILL**

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	14,90 €
ab	80 Personen	16,90 €
ab	60 Personen	18.90 €

#### Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt

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

ab	120 Personen	15,90 €
ab	80 Personen	17,90 €
ab	60 Personen	19,90 €

#### Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt

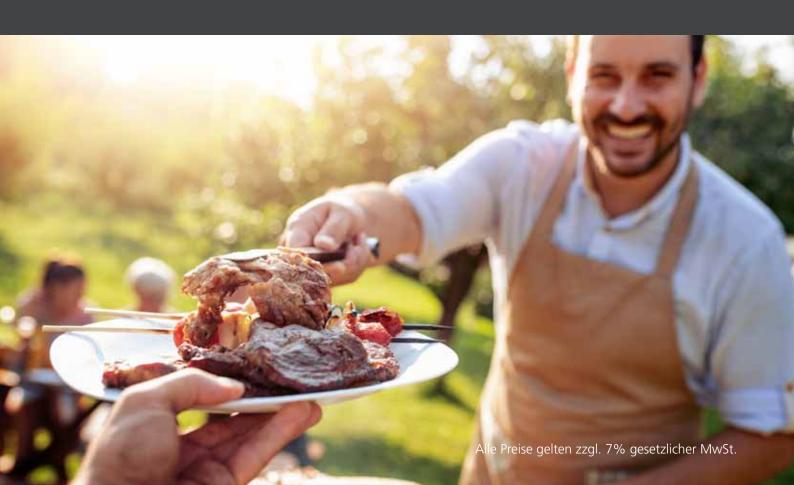
Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce Baguette

ab	120 Personen	13,50 €
ab	80 Personen	15,50 €
ab	60 Personen	16,90 €

#### Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt

Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel | Apfelrotkohl

ab	120 Personen	15,50 €
ab	80 Personen	17,50€
ab	60 Personen	19.50 €



ab 60 Personen

### Spanferkel im Ganzen | Gyrosrollbraten frisch vor Ort gegrillt

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

ab	120 Personen	16,50 €
ab	80 Personen	18,50 €
ab	60 Personen	19.90 €

### Biergartenschweinebraten | Roastbeefrolle frisch vor Ort gegrillt

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

ab	120 Personen	19,90 €
ab	80 Personen	21,90 €
ab	60 Personen	23.90 €

### Spießbraten | Lammkeule frisch vor Ort gegrillt

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

ab	120 Personen	 17,50 €
ab	80 Personen	 19,50 €
ab	60 Personen	 20.90 €

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

### Roastbeefrolle | Krustenbraten vom Schweinerücken frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat Tomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab	120 Personen	1	18,50€
ab	80 Personen		20,50€
ab	60 Personen	2	21,90 €

### Hähnchen | Schweinshaxen frisch vor Ort gegrillt

Dunkle Bratensauce Kartoffelpüree | Sauerkraut

ab	120 Personen	13,90 €
ab	80 Personen	15,50 €
ab	60 Personen	16,90 €

## Backschinken Putenrollbraten aus der Oberkeule mit Brät frisch vor Ort gegrillt

Frische Petersilie | Geflügelrahmsauce Meerettichcreme Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne Bandnudeln | Krautsalat

Gemüsepfanne

(Champignons/Möhren/Zucchini/Paprika/Zuckerschoten)

ab	120 Personen 1	14,90 €
ab	80 Personen 1	16,90€
ab	60 Personen 1	18,90€

