



## 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 25 Gästen. Bitte beachten Sie daher die aus wirtschaftlichen Gründen angegebenen Mindestbestimmungen 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](mailto:info@eventgastro-strohbuecker.de) | [www.eventgastro-strohbuecker.de](http://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.

## FINGERFOOD

aufgespießte Kleinigkeiten	4
engerollte Kleinigkeiten	4
mit einem Happen	4
Mini Wraps	5
engerollt mal anders	5
kleine Fleischspezialitäten	6
Canapés gratiniert	6
für den kleinen Hunger um Mitternacht	6
belegte Brötchenhälften	6
Fingerfood-Platten	7

## VORSPEISEN

kalte Vorspeisen	9
Antipasti	9

## SUPPEN

klassische Suppen	10
besondere Suppen	10
vegetarische Suppen	11

## EINTÖPFE

11

## BROT & DIPS

Brötchen	12
Baguettes	12
Dips	12
Buttervariationen	12

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

vom Schwein	13
vom Gefügel	15
vom Rind	16
vom Wild/Lamm	16

## FISCHSPEZIALITÄTEN

17

## SAUCEN

Klassiker	18
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

## SALATE

21

## DESSERTS

Klassiker	23
mit Mascarpone	23
mit Schmand	23
mit Quark	23
Panna Cotta mit ...	23
mit Joghurt	23
fruchtig leicht	24
besondere Empfehlung	24

## SPEZIALITÄTEN | AUFLÄUFE

Klassiker	25
Überbacken	25

## VEGANE SPEISEN

Hauptspeisen	26
Desserts	26

## MENÜEMPFEHLUNGEN

mit einer Fleischsorte	27
mit zwei Fleischsorten	28
mit drei Fleischsorten	30
Besonderes	31
drei Gänge	33

## VOM GRILL

Grillbuffet Westfälisch	34
Grillbuffet Münsterland	34
Grillbuffet Mediterran	35
Grillbuffet Gourmet	35
Grillbuffet Barbecue	36
Grillbuffet Exklusiv	36
Grillbuffet Deluxe	37
Live-Cooking aus dem Spießgrill	38

Inhalts- und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN**

Preise pro Stück

<b>Tomate   Mozzarella   Basilikum</b>	1,30 €
<b>Gouda   Weintraube</b>	0,70 €
<b>Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum</b>	1,40 €
<b>Schweinefilet   Tomate   Mozzarella</b>	2,00 €
<b>Schweinefilet   Weintraube   Mandarine</b>	1,70 €
<b>Hähnchenfilet   Asia Dip</b>	1,70 €
<b>Früchte der Saison</b>	0,80 €

**EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN**

Preise pro Stück

<b>im Teigmantel</b>	
Lachs   Meerrettich   Schmand   Schnittlauch	1,60 €
Serrano-Schinken   Rucola Kräuterfrischkäse	1,50 €
Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	1,50 €
<b>im Speckmantel</b>	
Datteln	1,60 €

**MIT EINEM HAPPEN**

Preise pro Stück

<b>Mini Frikadelle</b>	0,80 €
<b>gefülltes halbes Ei</b> Remouladen-Eigelb-Mousse	0,80 €
<b>Kräcker mit</b> Frischkäse	0,40 €
Lachscreme	0,50 €
<b>Gurkentaler</b> Frischkäse   Lachs   Dill	1,00 €
Avocadomousse   Garnele	1,20 €
<b>Pumpnickeltörtchen mit</b> Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	1,20 €
Frischkäse   Kochschinken   Kirschtomate	1,30 €
<b>Pumpnickeltaler mit</b> Lachs-Käsecreme	1,40 €
Thunfisch-Käsecreme	1,20 €
Avocadomousse   Chillifäden	1,30 €
Avocadomousse   Lachs	1,50 €
<b>Ciabatta</b> Lachscreme	1,80 €
<b>Rauchfleischsäckchen</b> Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Balsamico	1,50 €
<b>gratinierte Baguettescheiben</b> Tomaten   Mozzarella   Basilikum	1,30 €
<b>Süßkartoffeltaler</b> Lachs   Kräuterfrischkäse	2,00 €
<b>Laugenburger</b> Leberkäse   Senf	1,90 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## 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 <b>in Hackfleisch</b>	1,30 €
Hähnchenbrustfilet   Kirschtomate <b>in Zucchini</b>	1,50 €
Gouda   Kochschinken   Ei   Schnittlauch <b>auf Pumpernickel</b>	1,70 €
Gewürzgurke   Remoulade <b>in Roastbeef</b>	2,00 €



Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

Preise pro Stück

<b>Kalbsschnitzel</b> [60 g]	2,30 €
<b>Schweineschnitzel</b> [60 g]	1,50 €
<b>Hähnchenschnitzel</b> [60 g]	1,50 €
<b>gegrillte Hähnchenunterkeule</b>	1,20 €

**FÜR DEN KLEINEN HUNGER  
UM MITTERNACHT**

Preise pro Person

**Käsebrett**

Hartkäse | Weichkäse | Frischkäse

Fruchtdecoration

3,90 €

**Wurstkorb**

Cabanossi | Mettendchen | Schinkenwurst

Pfefferzwerg | Rauchpeitschen

3,50 €

**Schinkenplatte**

Knochenschinken | Kochschinken

Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet]

2,50 €

**Currywurstpfanne**

Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce

Baguette

4,50 €

**CANAPÉS GARNIERT \***

Preise pro Stück

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

**BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN \***

Preise pro Stück

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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## FINGERFOOD-PLATTEN

### Variation I

<b>auf Pumpernickel</b>	18 Stück
Gouda   Kochschinken   Ei   Schnittlauch	
<b>im Teigmantel eingerollt</b>	20 Stück
Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	
<b>aufgespießt</b>	10 Stück
Tomate   Mozzarella   Basilikum	
<b>aufgespießt</b>	20 Stück
Schweinefilet   Weintraube   Mandarine	
<b>Mini-Wraps</b>	18 Stück
Serrano-Schinken   Parmesan Rucola   Frischkäse	
<b>aufgespießt</b>	20 Stück
Hähnchenfilet   Asia Dip	
<b>Süßkartoffeltaler</b>	20 Stück
Lachs   Kräuterfrischkäse	
<b>im Speckmantel eingerollt</b>	20 Stück
Datteln	
.....	245,00 €

### Variation II

<b>aufgespießt</b>	20 Stück
Schweinefilet   Tomate   Mozzarella	
<b>Hähnchenschnitzel [60 g]</b>	15 Stück
<b>Mini Frikadelle</b>	30 Stück
<b>Mini-Wraps</b>	18 Stück
Thunfisch   Gurke   Tomate Eisbergsalat   Käse   Frischkäse	
<b>Laugburger</b>	18 Stück
Leberkäse   Senf	
<b>Mini-Wraps</b>	18 Stück
Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	
.....	170,00 €

### Variation III

<b>Schweineschnitzel [60 g]</b>	15 Stück
<b>aufgespießt</b>	20 Stück
Gouda   Weintraube	
<b>im Teigmantel eingerollt</b>	20 Stück
Lachs   Meerrettich   Schmand   Schnittlauch	
<b>Pumpernickeltörtchen mit</b>	26 Stück
Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	
<b>im Teigmantel eingerollt</b>	20 Stück
Serrano-Schinken   Rucola   Kräuterfrischkäse	
<b>aufgespießt</b>	15 Stück
Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum	
<b>Mini-Wraps</b>	18 Stück
Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	
.....	174,00 €

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.

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

..... 194,00 €

**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

**Pumpnickeltörtchen mit** 26 Stück  
Frischkäse | Kochschinken | Kirschtomate

**Gurkentaler** 25 Stück  
Avocadomousse | Garnele

**gefülltes halbes Ei** 20 Stück  
Remouladen-Eigelb-Mousse

..... 178,00 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

## KALTE VORSPEISEN

Preise pro Stück

### Honigmelone | Serrano-Schinken

3,00 €

### Krabbencocktail im Weckglas

Spargel | Champignons | Mandarinen  
Knoblauchsauce

2,90 €

### Geflügelcocktail im Weckglas

Hähnchenbrust | Spargel | Ananas  
Weintraube

2,50 €

### Fischplatte I

Lachs | Forelle

3,90 €

### Fischplatte II

Variationen vom Lachs | Forelle | Scampi

4,90 €

### Entenbrust

Blattsalate der Saison | Balsamico  
Crôutons

3,90 €

### Carpaccio

[auf Tellern angerichtet, ab 16 Personen]

Rinderfilet | Parmesan | Rucola  
Pinienkerne | Balsamico Creme

7,50 €

### Vitello tonnato [ab 16 Personen]

Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern  
Sardellenfilet

6,90 €

### Roastbeef

Remoulade | Rucola | Balsamico  
Cocktailtomaten | Pinienkerne

5,90 €

### Rehrücken an gefüllter Williamsbirne

Feldsalat | Balsamico | Preiselbeeren

5,90 €

### Spargel eingerollt in Kochschinken

[nur in der Saison]

3,90 €

## ANTIPASTI

ab 10 Personen

Preise pro Person

### Antipasti Variation I

gefüllte Peperoni | Frischkäse

gebratene Paprika

gebratener Champignon | Knoblauch

gegrillte Zucchini

Olivenöl | gerösteter Knoblauch

gegrillte Auberginen

Olivenöl | gerösteter Knoblauch

Fetakäse | Paprika | Frühlingszwiebeln

getrocknete Tomate

4,50 €

### Antipasti Variation II

gefüllte Peperoni | Frischkäse

gefüllte Rispentomate | Frischkäse

gebratene Paprika

gefüllter Champignon | Serrano-Schinken

Zwiebel | Knoblauch | Käse

gebratener Champignon | Knoblauch

Fetakäse | Paprika | Frühlingszwiebeln

gefüllte Zucchini | Fetakäse | Schmand

gegrillte Zucchini

Olivenöl | gerösteter Knoblauch

gegrillte Aubergine | Olivenöl

gerösteter Knoblauch

getrocknete Tomate

Oliven

4,90 €

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  
Gemüstreifen

0,5 l 4,50 €

**Gulaschsuppe vom Rind**

Champignons | Paprika | Zwiebeln

0,5 l 4,80 €

**Gulaschsuppe vom Wild**Cremechampignons | Pfifferlinge  
Stockschwämmchen | Rotwein

0,5 l 5,20 €

**Gyrossuppe vom Schwein**

Paprika | Mais | Zwiebeln

0,5 l 4,70 €

**Gyrossuppe vom Geflügel**

Paprika | Mais | Zwiebeln

0,5 l 4,70 €

**Käselauchsuppe**

Hackfleisch | Champignons

0,5 l 4,40 €

**Reitersuppe**Hackfleisch | Champignons  
Paprika | Ananas | Tomaten

0,5 l 4,50 €

**Pizzasuppe**Hackfleisch | Champignons | Paprika  
Tomaten | Schmelzkäse

0,5 l 4,50 €

**BESONDERE SUPPEN**

Preise pro Person

**Mexikosuppe**Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen  
Möhren | Peperoni | Tomaten

0,5 l 4,50 €

**Cabanossi Paprikasuppe**Hackfleisch | Kidneybohnen  
Rotwein | Paprika

0,5 l 4,80 €

**Ajvarsuppe**Hackfleisch | Kartoffeln  
Schmelzkäse | Crème fraîche

0,5 l 4,80 €

**Asia-Curry-Suppe**Hähnchen | Basmati-Reis | Möhren  
Schalotten | Curry | Knoblauch  
Kokosmilch

0,5 l 4,80 €

**mediterrane Kartoffelsuppe**Mettendchen | Pesto | Frischkäse  
Paprika | Lauch | Kasseler  
Möhren | Zwiebeln | Knoblauch

0,5 l 4,90 €



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

## VEGETARISCHE SUPPEN

Preise pro Person

### Süßkartoffelcremesuppe

Möhren | Crème fraîche | Ingwer

0,5 l 4,30 €

### 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 4,20 €

### Zucchinicremesuppe

Parmesan | Knoblauch

0,5 l 4,20 €

### Spargelcremesuppe

[nur in der Saison]

0,5 l 4,60 €

### Kürbiscremesuppe

Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch  
[nur in der Saison]

0,5 l 4,20 €

## HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

### Grünkohleintopf

Mettendchen | Kasseler | Kartoffeln  
[nur in der Saison]

0,5 l 6,50 €

### Erbseintopf

Schinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln  
Mettendchen | Möhren | Lauch

0,5 l 5,90 €

### Möhreneintopf

Fleischklößchen | Kartoffeln  
Lauch | Zwiebeln

0,5 l 5,90 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



**BRÖTCHEN**

Preise pro Stück

verschiedene Sorten Partybrötchen	0,45 €
normale Partybrötchen	0,35 €
verschiedene Sorten Brötchen	0,60 €
normale Brötchen	0,42 €
<b>Laugen-Minis</b> Salz   Sesam   Käse	0,30 €

**BAGUETTE**

Preise pro Stück

<b>Ciabatta</b>	2,50 €
<b>normales Baguette</b>	2,50 €
<b>verschiedene Sorten Baguette</b>	auf Anfrage

**DIPS**

Preise pro Person

<b>Knoblauch</b>	0,50 €
<b>Tomate-Knoblauch</b>	0,50 €
<b>Tzatziki</b>	0,50 €
<b>Aioli</b>	0,50 €
<b>Zwiebel</b>	0,50 €
<b>Frischkäse-Lauch</b>	0,50 €
<b>Paprika-Feta-Kräuter</b>	0,50 €
<b>Tomate-Feta</b>	0,50 €
<b>Salsa</b>	0,50 €
<b>Avocado</b>	0,50 €
<b>Honig-Senf</b>	0,50 €

<b>Lachscreme</b>	0,50 €
<b>Kräuterquark</b>	0,50 €
<b>Sour Cream</b>	0,50 €
<b>Kartoffelcreme</b>	0,50 €
<b>Obatzter</b>	0,50 €

**BUTTERVARIATIONEN**

Preise pro Person

<b>Kräuter   Knoblauch   Tomate</b>	0,40 €
-------------------------------------	--------

## 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

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



## 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



ERSTKLASSIG  
FEIERN

auf Anfrage

### gebratene Garnelen aus der Gusspfanne

Knoblauch-Dip

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



**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

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**

## 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 | 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

Joghurdressing

### Endiviensalat

Sahnedressing

### Feldsalat

Balsamico | Croutons

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



## 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



## 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  
Rucola | 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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



## MIT EINER FLEISCHSORTE

Preise pro Person

### Rinderbraten in Bratensauce

Salzkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
..... 13,20 €

### Tafelspitz in Zwiebelsauce

Salzkartoffeln  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing  
..... 13,50 €

### Rinderrouladen in Bratensauce

kleine Knödel  
Apfelrotkohl  
..... 14,10 €

### Gulasch vom Rind

Fussili  
Eisbergsalat in Joghurtdressing  
..... 11,50 €

### Roastbeef Stroganoff Art

Spätzle  
Feldsalat | Balsamico | Crôutons  
..... 16,90 €

### Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin  
Blumenkohl und Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise  
..... 12,80 €

### Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Schwenkkartoffeln  
Gemüse in einer Schmandsauce  
..... 13,90 €

### Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce

Bandnudeln  
Rohkost-Mix in Vinaigrette  
..... 12,50 €

### Backschinken in Bratensauce

Röstkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
Kirschcreme  
..... 14,10 €

### Mini Haxen mit Bratensauce

Kartoffelpüree  
Sauerkraut  
..... 11,70 €

### Kasselerrückenbraten in Bratensauce

Bratkartoffeln | Grünkohl  
..... 11,80 €

### Schinkenbraten in Bratensauce

Schwenkkartoffeln  
überbackener Brokkoli  
Spaghetticreme  
..... 13,40 €

### rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce

Schwenkkartoffeln  
Wirsing-Möhrengemüse  
..... 15,60 €

### überbackenes Hähnchenbrustfilet

in pikanter italienischer Sauce  
Penne-Nudeln  
Gemüsevariation III aus der Pfanne  
..... 12,70 €

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

Rosmarinkartoffeln  
überbackener Blattspinat  
mediterraner Gemüsesalat  
..... 14,40 €

### Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen

kleine Knödel  
Apfelrotkohl  
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

..... 16,80 €

### 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

..... 15,55 €

### 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

..... 15,95 €

### Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Bratensauce

#### Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken und Gorgonzola in Sahnesauce

Röstkartoffeln  
Kaisergemüse  
Cookies-Trauben-Creme

..... 14,90 €

### Nackenbraten vom Schwein in Bratensauce

#### Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Röstkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
überbackener Brokkoli  
Vanillecreme mit Himbeermousse

..... 14,85 €

## 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 Weißweinsauce

#### 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 €

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

..... 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

kleine Knödel | Bandnudeln  
Schwenkkartoffeln  
überbackener Blattspinat | Apfelrotkohl  
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
Rohkost mit zweierlei Dressings  
Cookies-Trauben-Creme  
Panna Cotta mit Erdbeermousse

..... 19,30 €

### Rinderbraten in Bratensauce Schweineschnitzel mit Paprikasauce 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

..... 17,35 €

### 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

..... 16,05 €

### 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

#### Schnitzelauf

**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]

Ab 100 Personen ..... 12,60 €

Ab 80 Personen ..... 13,20 €

Ab 60 Personen ..... 13,90 €

**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

#### 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

17,85 €

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 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  
..... 22,55 €

### 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  
..... 28,25 €

### Vorspeise

klassische Rindfleischsuppe

### Hauptspeise

Rinderrouladen in Bratensauce  
Schnitzel vom Schwein mit  
Champignonrahm- und Paprikasauce  
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  
..... 20,30 €

### 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  
..... 23,70 €

**GRILLBUFFET WESTFÄLISCH**

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

ab 120 Personen .....	13,50 €
ab 80 Personen .....	15,00 €
ab 60 Personen .....	16,50 €
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 .....	16,50 €
ab 80 Personen .....	18,00 €
ab 60 Personen .....	19,50 €
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 ..... 20,90 €  
ab 80 Personen ..... 22,50 €  
ab 60 Personen ..... 24,50 €  
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 ..... 18,50 €  
ab 80 Personen ..... 19,90 €  
ab 60 Personen ..... 21,50 €  
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 .....	13,90 €
ab 80 Personen .....	15,50 €
ab 60 Personen .....	16,90 €
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 .....	22,90 €
ab 80 Personen .....	24,50 €
ab 60 Personen .....	25,90 €
unter 60 Personen .....	Preis auf Anfrage

Preise inklusive Grillmeister, Servicekraft und Grillzubehör.

## 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 €
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 .....	14,90 €
ab 80 Personen .....	16,90 €
ab 60 Personen .....	18,90 €

**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**

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 €

**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 €



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 .....	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 €

## Roastbeefrolle | Krustenbraten vom Schweinerücken frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat  
Tomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab 120 Personen .....	18,50 €
ab 80 Personen .....	20,50 €
ab 60 Personen .....	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  
Meerrettichcreme  
Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne  
Bandnudeln | Krautsalat  
Gemüsepfanne  
(Champignons/Möhren/Zucchini/Paprika/Zuckerschoten)

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

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](http://www.eventgastro-strohbuecker.de)

Grothues 3 | 48351 Everswinkel | Tel. 02582 991970 | Fax 02582 9919718 | [info@eventgastro-strohbuecker.de](mailto:info@eventgastro-strohbuecker.de)