



## 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 Mindestbestellmengen bei der Auswahl Ihrer Speisefolge. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Ihre Bestellung zehn Tage vor Auslieferung bei uns vorliegen muss. Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen erlauben wir uns, aufgrund erhöhter Personalkosten einen Aufschlag von 10% des Gesamtrechnungsbetrages zu erheben.

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

### STROHBÜCKER EVENTGASTRONOMIE GMBH

Grothues 3 | 48351 Everswinkel | Tel 02582 991970

info@eventgastro-strohbuecker.de | www.eventgastro-strohbuecker.de

### ALLES AUS EINER HAND

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

### Leistungen

Zelte | Pagoden | Beleuchtung | Bestuhlung | Heizgeräte | Sanitäre Anlagen | Getränkeschankanlagen | Festmaterial Getränkeservice | warme & kalte Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

<b>FINGERFOOD</b>			
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		
<b>VORSPEISEN</b>			
kalte Vorspeisen	9		
Antipasti	9		
<b>SUPPEN</b>			
klassische Suppen	10		
besondere Suppen	10		
vegetarische Suppen	11		
<b>EINTÖPFE</b>		11	
<b>BROT &amp; DIPS</b>			
Brötchen	12		
Baguettes	12		
Dips	12		
Buttervariationen	12		
<b>FLEISCHSPEZIALITÄTEN</b>			
vom Schwein	13		
vom Gefügel	15		
vom Rind	16		
vom Wild/Lamm	16		
<b>FISCHSPEZIALITÄTEN</b>		17	
<b>SAUCEN</b>			
Klassiker	18		
italienische Saucen	18		
Käse-Saucen	18		
Saucen zum Fisch	18		
fruchtige Saucen	18		
<b>BEILAGEN</b>			
Kartoffeln	19		
Reis	19		
Nudeln	19		
vor Ort frittiert	19		
<b>GEMÜSEBEILAGEN</b>			
Gemüsevariationen klassisch	20		
Überbackenes	20		
Gemüsevariationen aus der Pfanne	20		
<b>SALATE</b>			21
<b>DESSERTS</b>			
Klassiker			23
mit Mascarpone			23
mit Schmand			23
mit Quark			23
Panna Cotta mit ...			23
mit Joghurt			23
fruchtig leicht			24
besondere Empfehlung			24
<b>SPEZIALITÄTEN   AUFLÄUFE</b>			
Klassiker			25
Überbacken			25
<b>VEGANE SPEISEN</b>			
Hauptspeisen			26
Desserts			26
<b>MENÜEMPFEHLUNGEN</b>			
mit einer Fleischsorte			27
mit zwei Fleischsorten			28
mit drei Fleischsorten			30
Besonderes			31
drei Gänge			33
<b>VOM GRILL</b>			
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

<b>AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN</b>	Preise pro Stück	<b>MIT EINEM HAPPEN</b>	Preise pro Stück
<b>Tomate   Mozzarella   Basilikum</b>	1,40 €	<b>Mini Frikadelle</b>	1,00 €
<b>Gouda   Weintraube</b>	0,90 €	<b>gefülltes halbes Ei</b>	
<b>Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum</b>	1,50 €	Remouladen-Eigelb-Mousse	1,00 €
<b>Schweinefilet   Tomate   Mozzarella</b>	2,10 €	<b>Kräcker mit</b>	
<b>Schweinefilet   Weintraube   Mandarine</b>	1,90 €	Frischkäse	0,50 €
<b>Hähnchenfilet   Asia Dip</b>	1,80 €	Lachscreme	0,60 €
<b>Früchte der Saison</b>	1,00 €	<b>Gurkentaler</b>	
		Frischkäse   Lachs   Dill	1,20 €
		Avocadomousse   Garnele	1,40 €
		<b>Pumpnickeltörtchen mit</b>	
		Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	1,30 €
		Frischkäse   Kochschinken   Kirschtomate	1,40 €
		<b>Pumpnickeltaler mit</b>	
		Lachs-Käsecreme	1,50 €
		Thunfisch-Käsecreme	1,30 €
		Avocadomousse   Chillifäden	1,40 €
		Avocadomousse   Lachs	1,60 €
		<b>Ciabatta</b>	
		Lachscreme	1,90 €
		<b>Rauchfleischsäckchen</b>	
		Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Balsamico	1,70 €
		<b>gratinierte Baguettescheiben</b>	
		Tomaten   Mozzarella   Basilikum	1,40 €
		<b>Süßkartoffeltaler</b>	
		Lachs   Kräuterfrischkäse	2,00 €
		<b>Laugenburger</b>	
		Leberkäse   Senf	2,00 €
<b>EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN</b>	Preise pro Stück		
<b>im Teigmantel</b>			
Lachs   Meerrettich   Schmand   Schnittlauch	1,70 €		
Serrano-Schinken   Rucola Kräuterfrischkäse	1,60 €		
Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	1,60 €		
<b>im Speckmantel</b>			
Datteln	1,70 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>MINI WRAPS</b>	Preise pro Stück
Serrano-Schinken   Parmesan Rucola   Frischkäse	1,70 €
Thunfisch   Gurke   Tomate Eisbergsalat   Käse   Frischkäse	1,60 €
Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	1,60 €
Gurke   Tomate   Eisbergsalat   Käse Kräuterfrischkäse	1,50 €
Lachs   Avocadomousse   Rucola Paprika   Tomate	1,80 €
Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	1,50 €

<b>EINGEROLLT MAL ANDERS</b>	Preise pro Stück
Paprika   Blattspinat   Fetakäse   Gouda <b>in Hackfleisch</b>	1,40 €
Hähnchenbrustfilet   Kirschtomate <b>in Zucchini</b>	1,60 €
Gouda   Kochschinken   Ei   Schnittlauch <b>auf Pumpnickel</b>	1,80 €
Gewürzgurke   Remoulade <b>in Roastbeef</b>	2,20 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

## KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Preise pro Stück

<b>Kalbsschnitzel</b> [60 g]	2,50 €
<b>Schweineschnitzel</b> [60 g]	1,90 €
<b>Hähnchenschnitzel</b> [60 g]	2,00 €
<b>gegrillte Hähnchenunterkeule</b>	1,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER  
UM MITTERNACHT

Preise pro Person

<b>Käse Brett</b> Hartkäse   Weichkäse   Frischkäse Fruchtdекoration	3,90 €
<b>Wurstkorb</b> Cabanossi   Mettendchen   Schinkenwurst Pfefferzwerg   Rauchpeitschen	3,90 €
<b>Schinkenplatte</b> Knochenschinken   Kochschinken Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet]	2,90 €
<b>Currywurstpfanne</b> Rostbratwurst   hausgemachte Currysauce Baguette	4,50 €

## CANAPÉS GARNIERT \*

Preise pro Stück

<b>Roastbeef</b>	2,20 €
<b>geräucherter Lachs</b>	2,40 €
<b>geräuchertes Forellenfilet</b>	2,20 €
<b>Käse</b>	1,80 €
<b>Salami</b>	1,80 €
<b>Frischwurst</b>	1,80 €
<b>Braten</b>	1,90 €
<b>Schinken</b>	1,90 €
<b>Putenbrust</b>	1,80 €

## BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN \*

Preise pro Stück

<b>Roastbeef</b>	2,50 €
<b>geräucherter Lachs</b>	2,60 €
<b>geräuchertes Forellenfilet</b>	2,40 €
<b>Käse</b>	1,50 €
<b>Salami</b>	1,50 €
<b>Frischwurst</b>	1,50 €
<b>Braten</b>	1,60 €
<b>Schinken</b>	1,70 €
<b>Mett</b>	2,00 €
<b>Putenbrust</b>	1,50 €

\*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## FINGERFOOD-PLATTEN

## Variation I

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

257,00 €

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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## Variation II

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

193,00 €

## Variation III

<b>Schweineschnitzel</b> [60 g]	15 Stück
<b>aufgespießt</b> Gouda   Weintraube	20 Stück
<b>im Teigmantel eingerollt</b> 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
<b>aufgespießt</b> Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum	15 Stück
<b>Mini-Wraps</b> Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	18 Stück

197,00 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**Variation IV**

**aufgespießt** 25 Stück  
Früchte der Saison

**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

.....  
211,00 €

**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

.....  
199,00 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**KALTE VORSPEISEN**

Preise pro Stück

**Honigmelone | Serrano-Schinken**

3,50 €

**Krabbencocktail im Weckglas**  
Spargel | Champignons | Mandarinen  
Knoblauchsauce

3,00 €

**Geflügelcocktail im Weckglas**

Hähnchenbrust | Spargel | Ananas  
Weintraube

2,80 €

**Fischplatte I**

Lachs | Forelle

4,50 €

**Fischplatte II**

Variationen vom Lachs | Forelle | Scampi

5,50 €

**Entenbrust**

Blattsalate der Saison | Balsamico  
Crôutons

4,50 €

**Carpaccio**

[auf Tellern angerichtet, ab 16 Personen]

Rinderfilet | Parmesan | Rucola  
Pinienkerne | Balsamico Creme

7,90 €

**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**

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

4,90 €

**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

5,50 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

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

**KLASSISCHE SUPPEN**

Preise pro Person

**Rindfleischsuppe**Eierstich | Blumenkohl  
Markklößchen | Möhren | Lauch

0,5 l 4,50 €

**Hühnersuppe**Hühnerfleisch | Eierstich | Reis  
Gemüwestreifen

0,5 l 4,50 €

**Gulaschsuppe vom Rind**

Champignons | Paprika | Zwiebeln

0,5 l 4,80 €

**Gulaschsuppe vom Wild**Cremeschampignons | 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 €

**Zucchini-cremesuppe**

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.



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



<b>DIPS</b>	Preise pro Person		
<b>Knoblauch</b>	0,60 €	<b>Lachscreme</b>	0,60 €
<b>Tomate-Knoblauch</b>	0,60 €	<b>Kräuterquark</b>	0,60 €
<b>Tzatziki</b>	0,60 €	<b>Sour Cream</b>	0,60 €
<b>Aioli</b>	0,60 €	<b>Kartoffelcreme</b>	0,60 €
<b>Zwiebel</b>	0,60 €	<b>Obatzter</b>	0,60 €
<b>Frischkäse-Lauch</b>	0,60 €		
<b>Paprika-Feta-Kräuter</b>	0,60 €		
<b>Tomate-Feta</b>	0,60 €	<b>BUTTERVARIATIONEN</b>	Preise pro Person
<b>Salsa</b>	0,60 €		
<b>Avocado</b>	0,60 €	<b>Kräuter   Knoblauch   Tomate</b>	0,50 €
<b>Honig-Senf</b>	0,60 €		

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## VOM SCHWEIN

### Filettopf mit Weißwein abgelöscht

Weißweinrahmsauce | Champignons  
Pfefferahmsauce | Paprika

### Schweinefilet

Weißweinrahmsauce  
Champignonrahmsauce  
Pfefferahmsauce

### 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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## VOM SCHWEIN

**Backschinken**

Bratensauce

**Kasselerrückenbraten**

Bratensauce

**Schinkenbraten**

Bratensauce

**Dicke Schweinerippe**

Bratensauce

**Mini Haxen**

Bratensauce

Senf

**Leberkäse**

Senf

**Frikadellen**

Bratensauce

Senf

**grobe Bratwurst**

Bratensauce

Senf

**Nürnberger Bratwurstschnecken**

Bratensauce

Senf

**Currywurstpfanne**

Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



## VOM GEFLÜGEL

**Hähnchenbrustfilet**

mediterrane Sauce

Pfefferrahmsauce

**überbackenes Hähnchenbrustfilet  
in pikanter italienischer Sauce**

Oliven | Paprika | Tomaten | Peperoni | Käse

**Geschnetzeltes vom Hähnchen**

in Champignonrahmsauce

Tomatensauce

Lauch | Champignons | Möhren

Ingwer-Sahnesauce

Staudensellerie | Brokkoli | Champignons

Paprika | Sojasprossen

**Hähnchengyros in Metaxasauce**

Champignons | Paprika | Tomaten

**überbackenes Hähnchengyros  
in Metaxasauce**

Champignons | Paprika | Tomaten | Käse

**Putenbrust**

Geflügelrahmsauce

**Thai Curry**

Hähnchenbrust | Zuckerschoten | Möhren

Zucchini | Paprika | Zwiebeln | Kokosmilch

Knoblauch

**paniertes Geflügel**

Hähnchenschnitzel Mexiko

mit Tortilla Chips-Panade

Hähnchenschnitzel

Putenschnitzel

**Putenröllchen****gefüllt mit**

Blattspinat | Paprika | Käse

Tomaten-Ricottasauce

Serrano-Schinken | Gorgonzola

Gorgonzola-Sahnesauce

**rosa gebratene Entenbrust**

Orangensauce





## VOM RIND

### rosa gebratenes Rinderfilet

Pfefferrahmsauce  
Kräuterbutter

### gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce

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

### Tafelspitz in Zwiebelsauce

### Rinderbraten

Bratensauce  
Rotweinsauce

### Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce

Schinkenspeck | Zwiebeln | Gewürzgurken

### klassischer Sauerbraten

kräftige Sauce

### Roastbeef *Stroganoff Art*

Paprika | Champignons | Gewürzgurken

### Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte

Rahmsauce | Champignons  
Rotweinsauce | Paprika

### Gulasch vom Rind

Champignons | Paprika | Zwiebeln

### Kalbsbraten

Weißweinrahmsauce

### Geschnetzeltes vom Kalb

Weißweinrahmsauce | Champignons

## VOM WILD/LAMM

### Braten von der Rehkeule an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Stockschwämmchen  
Williamsbirne | Preiselbeere

### Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Stockschwämmchen  
Cremechampignons

### Hirschbraten an Rotweinrahmsauce

Pfifferlinge | Cremechampignons

### Braten von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce

Waldpilze der Saison

### Wildgulasch in Rotweinsauce

Waldpilze der Saison

### Braten von der Lammkeule

Kräuter-Knoblauchsauce

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## VOM FISCH

### Lachsfilet

Riesling-Safran-Sauce  
Dill-Sahne-Sauce

### überbackene Köstlichkeiten

#### Pangasiusfilet

Oliven | Frühlingszwiebeln | Tomaten  
Feta

#### Viktoriabarschfilet

Kochschinken | Champignons  
Zwiebeln | Tomaten | Mozzarella

#### Garnelen

Blattspinat | Tomaten  
Frühlingszwiebeln | Käse

auf Anfrage

### gebratene Garnelen aus der Gusspfanne

Knoblauch-Dip



ERSTKLASSIG  
FEIERN

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



## KLASSIKER

Rahmsauce  
 Champignonrahmsauce  
 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**

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## REIS

**Reis**

**Naturreis**

**Basmati Reis**

**Reis Mexiko**  
 Paprika | Tomaten | Peperoni | Mais

**Tomatenreis**  
 Fleischtomaten | Paprika | Knoblauch

## NUDELN

**Fussili**

**Bandnudeln**

**Spaghetti**

**Penne**

**Spätzle**

## GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH

**Kaisergemüse**

Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Butter

**Gemüse-Vielfalt**

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

**Gemüse in einer Schmandsauce**

Paprika | Zucchini | Aubergine  
Champignons | Kirschtomaten

**Brokkoli**

Sauce Hollandaise

**Böhnchen im Speckmantel****Bohnen mit Schinkenwürfel****Blumenkohl**

Sauce Hollandaise | Butterbrösel

**Rosenkohl**

Béchamelsauce | Schinkenwürfel  
Butter | Schinkenwürfel

**Apfelrotkohl****Kohlrabi**

Béchamelsauce  
Butter

**Grünkohl**

Schinkenwürfel | Zwiebeln

**Wirsing**

Béchamelsauce | Schinkenwürfel

**Wirsing-Möhrengemüse**

Béchamelsauce

**Sauerkraut**

Schinkenwürfel | Zwiebeln

**geschälter Stangenspargel**

[200g, nur zur Spargelzeit]

## ÜBERBACKENES

**Ratatouille**

Zucchini | Paprika | Auberginen | Feta

**Blattspinat**

Schinkenwürfel | Zwiebeln | Schmand  
Knoblauch | Käse

**Zucchini und Paprika**

Crème Fraîche | Feta

**Brokkoli**

Béchamelsauce | Käse

**Blumenkohl**

Béchamelsauce | Käse

**gefüllte Ofentomaten**

Frischkäse | Chillli | Knoblauch

**Gemüse Mix**

Béchamelsauce | Blumenkohl | Brokkoli  
Bohnen | Erbsen | Möhren |

## GEMÜSEVARIATIONEN

## AUS DER PFANNE

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

**gebratene Champignons**

Knoblauch | Zwiebeln  
Dip Auswahl

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## 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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

**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 Bohnen | Paprika | Mais  
rote Zwiebeln | Essig-Öl

**Tomatensalat**

Essig-Öl | Schnittlauch

**Kirschtomatensalat**

Frühlingszwiebeln | Croutons  
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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

**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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

### KLASSIKER

#### Chili con Carne

Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen

#### Hackfleisch Reis Pfanne Mexiko

Hackfleisch | Kidneybohnen | Mais  
Chilischoten | Schmand | Frühlingszwiebeln

#### Nudelpfanne Asia

Hähnchenbrust | Sojasprossen  
Frühlingszwiebeln | Zuckerschoten  
Paprika | Champignons

#### Asiatische Nudelpfanne vegetarisch

Sojasprossen | Frühlingszwiebeln  
Zuckerschoten | Paprika | Champignons  
Möhren

#### Spaghetti Bolognese

Tomatensauce | Hackfleisch

#### Spaghetti mit Garnelen

Parmesan | Pesto | Zwiebeln  
Olivenöl | Knoblauch

#### Spaghetti mit Kirschtomaten

Parmesan | Pinienkerne | Basilikum  
Pesto Rosso | Knoblauch

#### Penne Pfanne Toskana

Hähnchenbrust | Zucchini | Möhren  
Champignons | Paprika | Tomaten

#### Tortellini

Sahnesauce | Kochschinken  
Champignons | Brokkoli

#### Mediterrane Nudelpfanne

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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

### ÜBERBACKEN

#### Gyros Auflauf

Makkaroni | Paprika | Mais  
Zwiebeln | Käse

#### klassische Lasagne

Tomatensauce | Hackfleisch | Käse

#### Gemüselasagne

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

#### Lasagne mit Lachs

Spinat | Béchamelsauce | Käse

#### Cannelloni

Tomatensauce | Gemüsekäsefüllung

#### Tortellini

Kochschinken | Champignons  
Brokkoli | Käse | Sahnesauce

#### Enchilada

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



## HAUPTSPEISEN

**Käselauchsuppe**

Veganes Hackfleisch | Lauch | Zwiebeln

**Linsen Süßkartoffel Eintopf**Paprika | Zwiebeln  
Knoblauch | Ingwer | Koriander**Chili**Veganes Hack | Paprika | Kidneybohnen  
Mais | Prinzessbohnen | Tomaten  
Zwiebeln | Knoblauch | Mandelmus**Spaghetti Tofubolognese**Tomaten | Möhren | Lauch  
Sellerie | Knoblauch | Zwiebeln  
Pinienkerne | Rotwein**Gemüse Kokos Curry mit Basmatireis**Möhren | Paprika | Zuckerschoten  
Mungobohnensprossen | Ingwer  
Knoblauch | Zwiebeln | Koriander

## DESSERTS

**Himbeercreme**

Kokosmilch | Grieß | Zitrone

**Panna Cotta mit Himberrmousse**

Mandelmilch

**Panna Cotta mit Erdbeermousse**

Mandelmilch

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



## MIT EINER FLEISCHSORTE

Preise pro Person

**Rinderbraten in Bratensauce**Salzkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
..... 14,40 €**Tafelspitz in Zwiebelsauce**Salzkartoffeln  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing  
..... 14,80 €**Rinderrouladen in Bratensauce**kleine Knödel  
Apfelrotkohl  
..... 15,30 €**Gulasch vom Rind**Fussili  
Eisbergsalat in Joghurtdressing  
..... 12,80 €**Roastbeef Stroganoff Art**Spätzle  
Feldsalat | Balsamico | Croutons  
..... 18,00 €**Schnitzel vom Schwein  
mit Champignonrahmsauce**Kartoffelgratin  
Blumenkohl und Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise  
..... 14,00 €**Schweinefilet in Champignonrahmsauce**Schwenkkartoffeln  
Gemüse in einer Schmandsauce  
..... 15,10 €**Geschnetzeltes vom Schwein  
in Champignonrahmsauce**Bandnudeln  
Rohkost-Mix in Vinaigrette  
..... 13,60 €**Backschinken in Bratensauce**Röstkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
Kirschcreme  
..... 15,40 €**Mini Haxen mit Bratensauce**Kartoffelpüree  
Sauerkraut  
..... 12,90 €**Kasselerrückenbraten in Bratensauce**Bratkartoffeln | Grünkohl  
..... 13,00 €**Schinkenbraten in Bratensauce**Schwenkkartoffeln  
überbackener Brokkoli  
Spaghetticreme  
..... 14,70 €**rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce**Schwenkkartoffeln  
Wirsing-Möhrengemüse  
..... 16,80 €**überbackenes Hähnchenbrustfilet**in pikanter italienischer Sauce  
Penne-Nudeln  
Gemüsevariation III aus der Pfanne  
..... 13,90 €**Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat,  
Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce**Rosmarinkartoffeln  
überbackener Blattspinat  
mediterrane Gemüsesalat  
..... 15,60 €**Braten von der Wildschweinkeule  
in Rotweinsauce mit Waldpilzen**kleine Knödel  
Apfelrotkohl  
Herrencreme mit Rum  
..... 19,00 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## 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

16,90 €

### 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

17,80 €

### 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

19,00 €

### Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce

#### Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce

Bandnudeln | Schwenkkartoffeln  
Brokkoli mit Mandelbättern  
überbackener Blattspinat  
Himbeercreme mit Mandelblättern

18,10 €

### 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

17,00 €

### 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

17,40 €

### Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Bratensauce

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

Röstkartoffeln  
Kaisergemüse  
Cookies-Trauben-Creme

16,20 €

### Nackenbraten vom Schwein in Bratensauce

#### Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Röstkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
überbackener Brokkoli  
Vanillecreme mit Himbeermousse

16,20 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

## MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

### Dicke Schweinerippe in Bratensauce grobe Bratwurst mit Bratensauce

Schwenkkartoffeln  
Grünkohl  
Schokoladencreme mit Vanillesauce

14,50 €

### Mini Haxen mit Bratensauce Backschinken in Bratensauce

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

15,95 €

### Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Spätzle  
Gemüse-Vielfalt mit Sauce Hollandaise  
und Butterbrösel

14,60 €

### Hirschbraten in Rotweinsauce mit Pfifferlingen

#### Hähnchenbrustfilet mit Käse-Sahne-Sauce

kleine Knödel | Schupfnudeln  
Apfelrotkohl | überbackener Blattspinat  
Zitronenmousse

18,60 €

### Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce

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

20,50 €

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

19,50 €

### 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

20,00 €

### 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

20,70 €

### 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

18,80 €

### 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

17,40 €

### 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

25,40 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

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

16,00 €

### 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 ..... 13,90 €

Ab 80 Personen ..... 14,50 €

Ab 60 Personen ..... 15,20 €

ohne Front Cooking ..... 11,90 €

### SPANIEN TRIFFT ASIEN

#### Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce

#### Thai Curry

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

15,90 €

### GRIECHENLAND TRIFFT ITALIEN

#### Schnitzelauf

**Toskana** Champignons | Tomaten  
Basilikum | Mozzarella | mediterrane Sauce

#### überbackenes Pfannengyros in Metaxasauce

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

19,30 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



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

..... 18,00 €

**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

..... 23,90 €

**Vorspeise**

Antipasti Variation II dazu Baguette

**Hauptspeise**

Rinderfilet gefüllt mit Serrano-Schinken,

getrocknete Tomaten,

Blattspinat und Frischkäse an mediterraner Sauce

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

gefüllte Putenröllchen an Tomaten-Ricottasauce

Bandnudeln | Schwenkkartoffeln | Reis

Gemüsevariation I aus der Pfanne

überbackene Ofentomaten

mediterraner Gemüsesalat

Rohkost mit zweierlei Dressings

**Dessert**

Spaghetticreme

Tiramisu mit Amaretto

..... 29,70 €

**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

..... 21,70 €

**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

..... 25,10 €

**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 60 Personen ..... 13,00 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

**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 60 Personen ..... 15,00 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

**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 60 Personen ..... 19,90 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

**GRILLBUFFET GOURMET**

Preise pro Person

**Spezialitäten vom Grill**

Rehwildsteaks | Lachssteaks  
Nackensteaks | Rückensteaks  
Wildbratwurstschnecken  
Schweinerouladenspieße  
Hähnchenbrustfilet  
Gemüsespieße

**warme Beilagen**

Röstkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln und Schinkenspeck

**Salate**

Waldorfsalat | 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 60 Personen ..... 17,50 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

**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 60 Personen ..... 13,00 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

**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 60 Personen ..... 21,90 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

**GRILLBUFFET DELUXE**

Preise pro Person

**Fingerfood zum Empfang**

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

**Vorspeise Antipasti II**

dazu Ciabatta

**Spezialitäten vom Grill**

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 60 Personen ..... 31,90 €

Preise inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.



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 60 Personen ..... 13,50 €

**Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt**

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

ab 60 Personen ..... 14,50 €

**Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt**

Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce  
Baguette

ab 60 Personen ..... 12,50 €

**Spanferkel im Ganzen frisch vor Ort gegrillt**

Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel | Apfelrotkohl

ab 60 Personen ..... 13,50 €



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 60 Personen ..... 15,00 €

**Biergartenschweinebraten | Roastbeefrolle frisch vor Ort gegrillt**

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

ab 60 Personen ..... 19,00 €

**Spießbraten | Lammkeule frisch vor Ort gegrillt**

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

ab 60 Personen ..... 15,00 €

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

Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat  
Tomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab 60 Personen ..... 17,00 €

**Hähnchen | Schweinshaxen frisch vor Ort gegrillt**

Dunkle Bratensauce  
Kartoffelpüree | Sauerkraut

ab 60 Personen ..... 12,00 €

**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 60 Personen ..... 14,00 €

Alle Menüpreise gelten ab 60 Personen inklusive Spießgrill und Grillzubehör. Der Fleischermeister und eventuelle Servicekräfte werden separat nach Stunden berechnet. 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)