



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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MINI WRAPS	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 €

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

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Preise pro Stück

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER
UM MITTERNACHT

Preise pro Person

KäsebrettHartkäse | Weichkäse | Frischkäse
Fruchtdекoration 3,90 €**Wurstkorb**Cabanossi | Mettendchen | Schinkenwurst
Pfefferzwerg | Rauchpeitschen 3,90 €**Schinkenplatte**Knochenschinken | Kochschinken
Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet] 2,90 €**Currywurstpfanne**Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce
Baguette 4,50 €

CANAPÉS GARNIERT *

Preise pro Stück

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

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN *

Preise pro Stück

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

*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

FINGERFOOD-PLATTEN

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

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**aufgespießt** 20 Stück
Schweinefilet | Tomate | Mozzarella**Hähnchenschnitzel** [60 g] 15 Stück**Mini Frikadelle** 30 Stück**Mini-Wraps** 18 StückThunfisch | Gurke | Tomate
Eisbergsalat | Käse | Frischkäse**Laugenburger** 18 Stück
Leberkäse | Senf**Mini-Wraps** 18 StückMöhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse

193,00 €

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

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

RindfleischsuppeEierstich | Blumenkohl
Markklößchen | Möhren | Lauch

0,5 l 4,50 €

HühnersuppeHühnerfleisch | Eierstich | Reis
Gemüwestreifen

0,5 l 4,50 €

Gulaschsuppe vom Rind

Champignons | Paprika | Zwiebeln

0,5 l 4,80 €

Gulaschsuppe vom WildCremechampignons | 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 €

ReitersuppeHackfleisch | Champignons
Paprika | Ananas | Tomaten

0,5 l 4,50 €

PizzasuppeHackfleisch | Champignons | Paprika
Tomaten | Schmelzkäse

0,5 l 4,50 €

BESONDERE SUPPEN

Preise pro Person

MexikosuppeHackfleisch | Mais | Kidneybohnen
Möhren | Peperoni | Tomaten

0,5 l 4,50 €

Cabanossi PaprikasuppeHackfleisch | Kidneybohnen
Rotwein | Paprika

0,5 l 4,80 €

AjvarsuppeHackfleisch | Kartoffeln
Schmelzkäse | Crème fraîche

0,5 l 4,80 €

Asia-Curry-SuppeHähnchen | Basmati-Reis | Möhren
Schalotten | Curry | Knoblauch
Kokosmilch

0,5 l 4,80 €

mediterrane KartoffelsuppeMettendchen | 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 KartoffelsuppePaprika | Pesto | Lauch | Möhren
Zwiebeln | Knoblauch | Frischkäse

0,5 l 4,80 €

MinestroneKartoffeln | 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 €

KürbiscremesuppeKartoffeln | Zwiebeln | Lauch
[nur in der Saison]

0,5 l 4,20 €

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

GrünkohleintopfMettendchen | Kasseler | Kartoffeln
[nur in der Saison]

0,5 l 6,50 €

ErbseintopfSchinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln
Mettendchen | Möhren | Lauch

0,5 l 5,90 €

MöhreneintopfFleischklößchen | Kartoffeln
Lauch | Zwiebeln

0,5 l 5,90 €

Alle Preise gelten zzgl. 7% gesetzlicher MwSt.



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



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

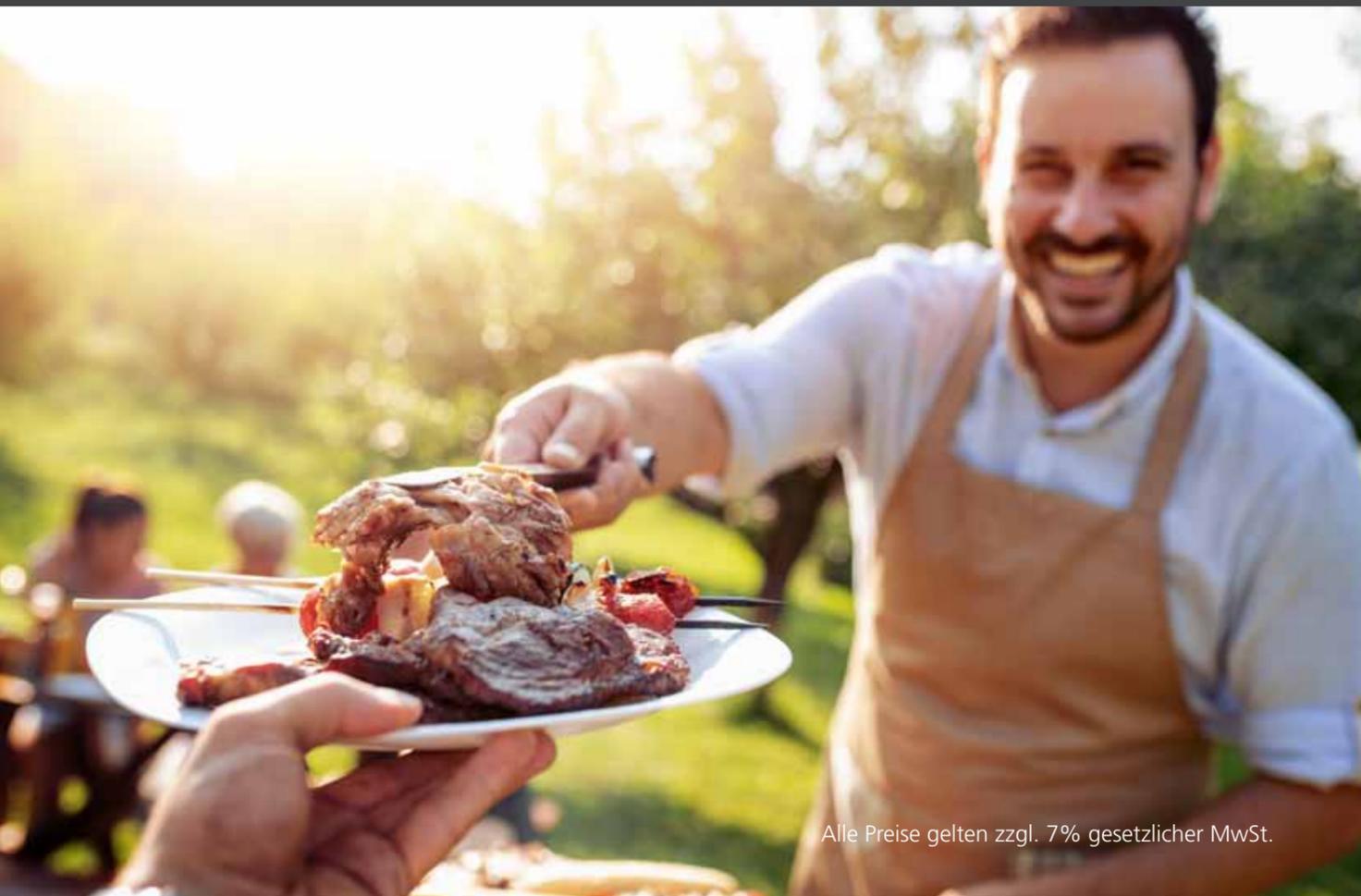
Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce
Baguette

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

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