

Eventgastronomie Strohbücker GmbH

DAS BESONDERE GENIESSEN





www.eventgastro-strohbuecker.de



DAS BESONDERE GENIESSEN

Mit unserer Küche, die unter anderem von unserer hauseigenen Metzgerei beliefert wird, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste am Buffet mit ausgewählten, frisch zubereiteten Speisen. Hierbei achten wir besonders auf regionale und saisonale Produkte.

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an leckeren Gerichten für Personenzahlen ab 25 Gästen. Bitte beachten Sie daher die aus wirtschaftlichen Gründen angegebenen Mindestbestellmengen bei der Auswahl Ihrer Speisefolge. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Ihre Bestellung zehn Tage vor Auslieferung bei uns vorliegen muss. Bei Lieferungen an 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 | Getränkeschank-anlagen | Festmaterial Getränkeservice | warme & kalte Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

INHALT

FINGERFOOD 4-7

KLEINIGKEITEN 8

VORSPEISEN 9

SUPPEN 10-11

EINTÖPFE 11

BROT & DIPS 12

FLEISCHSPEZIALITÄTEN 13-15

FISCHSPEZIALITÄTEN 16

SAUCEN 17

BEILAGEN 18

GEMÜSEBEILAGEN 19

SALATE 20-21

DESSERTS 22-23

SPEZIALITÄTEN | AUFLÄUFE 24

VEGANE SPEISEN 25

MENÜEMPFEHLUNGEN 26-30

VOM GRILL 31-34

LIVE-COOKING VOM SPIESSGRILL 35-36

Inhalts- und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Personal.

FINGERFOOD

Mindestbestellmengen auf Anfrage

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN

Preise pro Stück

Tomate | Mozzarella | Basilikum	1,70 €
Gouda | Weintraube	1,00 €
Tortellini | Mozzarella | Tomate | Basilikum	1,70 €
Schweinefilet | Tomate | Mozzarella	2,50 €
Schweinefilet | Weintraube | Mandarine	2,30 €
Hähnchenfilet | Asia Dip	1,90 €
Früchte der Saison	1,40 €

EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN

Preise pro Stück

Lachsröllchen im Teigmantel
Lachs | Meerrettich | Schmand | Frischkäse | Schnittlauch 2,00 €

Lachsröllchen im Spinatteigmantel
Lachs | Kräuterfrischkäse | Spinat 2,00 €

Serrano-Schinkenröllchen im Teigmantel
Serrano-Schinken | Rucola | Kräuterfrischkäse 2,00 €

Datteln im Speckmantel 1,80 €

MIT EINEM HAPPEN

Preise pro Stück

gefülltes halbes Ei
Remouladen-Eigelb-Mousse 1,20 €

Kräcker mit
Frischkäse 0,70 €
Lachscreme 0,80 €

Gurkentaler
Frischkäse | Lachs | Dill 1,40 €
Avocadomousse | Garnele 1,60 €

Pumpernickeltörtchen mit
Frischkäse | Schnittlauch | Kirschtomate 1,60 €
Frischkäse | Kochschinken
Kirschtomate | Schnittlauch 1,70 €

Pumpernickeltaler
Lachs-Käsecreme 1,60 €
Thunfisch-Käsecreme 1,40 €
Avocadomousse | Chillifäden 1,50 €
Avocadomousse | Lachs 1,70 €

Ciabatta
Lachscreme 2,00 €

Rauchfleischsäckchen
Parmesan | Rucola | Pinienkerne | Balsamico 2,00 €

Goudaröllchen auf Pumpernickel
Gouda | Kochschinken | Ei | Frischkäse 2,00 €

Goudaröllchen auf Pumpernickel
Gouda | Ei | Frischkäse 1,90 €

gratinierte Baguettescheiben
Tomaten | Mozzarella | Basilikum 1,80 €

Süßkartoffeltaler
Lachs | Kräuterfrischkäse 2,50 €

Laugenburger
Leberkäse | Senf | Krautsalat 2,20 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

FINGERFOOD

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MINI WRAPS

Preise pro Stück

Serrano-Schinken | Parmesan Rucola | Frischkäse	1,80 €
Thunfisch | Gurke | Tomate Eisbergsalat | Käse | Frischkäse	1,80 €
Putenbrust | Gurke | Tomate | Eisbergsalat Remoulade | Kräuterfrischkäse	1,80 €
Gurke | Tomate | Eisbergsalat | Käse Kräuterfrischkäse	1,80 €
Lachs | Avocadomousse | Rucola Paprika | Tomate	2,00 €
Möhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse	1,80 €

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Preise pro Stück

Kalbsschnitzel [60 g]	3,00 €
Schweineschnitzel [70 g]	2,30 €
Hähnchenschnitzel [60 g]	2,20 €
gegrillte Hähnchenunterkeule	1,20 €
Mini Frikadelle	1,40 €
Hackfleischröllchen Paprika | Blattspinat | Fetakäse | Gouda	1,70 €
Zucchiniröllchen Hähnchenbrustfilet | Kirschtomate	2,00 €
Roastbeefröllchen Gewürzgurke | Remoulade	2,30 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



FINGERFOOD

Mindestbestellmengen auf Anfrage

FINGERFOOD-PLATTEN

Variation I

Goudaröllchen auf Pumpernickel 18 Stück
Gouda | Ei | Schnittlauch

Lachsröllchen im Spinatteigmantel
Lachs | Kräuterfrischkäse | Spinat 20 Stück

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

Datteln im Speckmantel 20 Stück

293,60 €

Variation II

aufgespießt 20 Stück
Schweinefilet | Tomate | Mozzarella

Hähnchenschnitzel [60 g] 15 Stück

Mini Frikadelle 30 Stück

Mini-Wraps 18 Stück
Thunfisch | Gurke | Tomate
Eisbergsalat | Käse | Frischkäse

Laugenburger 18 Stück
Leberkäse | Senf

Mini-Wraps 18 Stück
Möhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse

228,40 €

Variation III

Schweineschnitzel [70 g] 15 Stück

aufgespießt 20 Stück
Gouda | Weintraube

Lachsröllchen im Teigmantel 20 Stück
Lachs | Meerrettich | Schmand | Schnittlauch

Pumpernickeltörtchen mit 26 Stück
Frischkäse | Schnittlauch | Kirschtomate

Serrano-Schinkenröllchen im Teigmantel 20 Stück
Serrano-Schinken | Rucola | Kräuterfrischkäse

aufgespießt 15 Stück
Tortellini | Mozzarella | Tomate | Basilikum

Mini-Wraps 18 Stück
Putenbrust | Gurke | Tomate | Eisbergsalat
Remoulade | Kräuterfrischkäse

234,00 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

FINGERFOOD

Mindestbestellmengen auf Anfrage



Variation IV

Mini Wraps 18 Stück
Gurken | Tomaten | Eisbergsalat | Käse

Mini-Wraps 18 Stück
Lachs | Avocadomousse
Rucola | Tomate | Paprika

Roastbeefröllchen 20 Stück
Gewürzgurke | Remoulade

Gratinierte Baguettescheiben 25 Stück
Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Hackfleischröllchen 15 Stück
Paprika | Blattspinat | Fetakäse | Gouda

184,90 €

Variation V - Vegetarisch

Goudaröllchen 18 Stück
Gouda | Ei | Frischkäse

aufgespießt 20 Stück
Tortellini | Mozzarella | Tomate | Basilikum

Mini Wraps 18 Stück
Möhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse

gratinierte Baguettescheiben 25 Stück
Tomate | Mozzarella | Basilikum

Mini Wraps 18 Stück
Gurken | Tomaten | Eisbergsalat | Käse

179,60 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

KLEINIGKEITEN

Mindestbestellmengen auf Anfrage

GARNIERTE BAGUETTESCHEIBEN *

Preise pro Stück

Roastbeef	2,40 €
geräucherter Lachs	2,40 €
Käse	2,00 €
Salami	2,00 €
Frischwurst	2,00 €
Braten	2,00 €
Schinken	2,00 €
Putenbrust	2,00 €

*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

FÜR DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT

Preise pro Person

Käsebrett
Hartkäse | Weichkäse | Frischkäse
Fruchtdekoration 3,90 €

Wurstkorb
Cabanossi | Mettendchen | Schinkenwurst
Pfefferzwerge | Rauchpeitschen 3,90 €

Schinkenplatte
Knochenschinken | Kochschinken
Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet] 2,90 €

Currywurstpfanne
Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce
Baguette 5,00 €

BELEGTE SCHNITTCHEN *

Preise pro Stück

Käse	1,50 €
Salami	1,50 €
Frischwurst	1,50 €
Braten	1,60 €
Schinken	1,70 €
Mett	2,00 €
Putenbrust	1,50 €
Einzeln garniert	+ 0,20 €

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN *

Preise pro Stück

Roastbeef	2,90 €
geräucherter Lachs	2,90 €
Käse	1,70 €
Salami	1,70 €
Frischwurst	1,70 €
Braten	1,80 €
Schinken	1,80 €
Mett	2,00 €
Putenbrust	1,70 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Mindestbestellmengen auf Anfrage

VORSPEISEN

Preise pro Stück

Krabbencocktail im Weckglas
Spargel | Champignons | Mandarinen
Knoblauchsauce 3,50 €

Geflügelcocktail im Weckglas
Hähnchenbrust | Spargel | Ananas
Weintraube 3,20 €

Preise pro Person

Honigmelone | Serrano-Schinken 3,50 €

Fischplatte I
Lachs | Forelle | Sahnemeerrettich
Honig-Senf-Dip 4,50 €

Fischplatte II
Variationen vom Lachs | Forelle | Scampi
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dip 5,50 €

Entenbrust
Blattsalate der Saison | Balsamico
Crôutons 4,50 €

Vitello tonnato [ab 16 Personen]
Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern
Sardellenfilet 6,90 €

Roastbeef
Remoulade | Rucola | Balsamico
Cocktailtomaten | Pinienkerne 5,90 €

Rehrücken an gefüllter Williamsbirne
Feldsalat | Balsamico | Preiselbeeren 5,90 €

Spargel eingerollt in Kochschinken
[nur in der Saison] 3,90 €

Wir empfehlen Ihnen Partybrötchen, Baguette oder Laugen-Minis zu Ihrer Vorspeise.

ANTIPASTI

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

pro Person 100g 3,45 €

Für eine Vorspeise empfehlen wir 200g pro Person.

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SUPPEN

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

SUPPEN MIT RIND

Preise pro Person

Rindfleischsuppe Eierstich | Blumenkohl Markklößchen | Möhren | Lauch	0,5 l	5,50 €
Gulaschsuppe Champignons | Paprika | Zwiebeln	0,5 l	5,90 €

SUPPEN MIT SCHWEIN

Preise pro Person

Gyrossuppe Paprika | Mais | Zwiebeln	0,5 l	5,90 €
mediterrane Kartoffelsuppe Mettendchen | Pesto | Frischkäse Paprika | Lauch | Kasseler Möhren | Zwiebeln | Knoblauch	0,5 l	5,90 €

SUPPEN MIT GEFLÜGEL

Preise pro Person

Hühnersuppe Hühnerfleisch | Eierstich | Reis Gemüsestreifen	0,5 l	5,50 €
Gyrossuppe Paprika | Mais | Zwiebeln	0,5 l	5,90 €
Asia-Curry-Suppe Hähnchen | Basmati-Reis | Möhren Schalotten | Curry | Knoblauch Kokosmilch	0,5 l	5,90 €

SUPPEN MIT WILD

Preise pro Person

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

SUPPEN MIT RIND / SCHWEIN

Preise pro Person

Mexikosuppe Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen Möhren | Peperoni | Tomaten	0,5 l	5,50 €
Ajvarsuppe Hackfleisch | Kartoffeln Schmelzkäse | Crème fraîche	0,5 l	5,90 €
Käselauchsuppe Hackfleisch | Champignons	0,5 l	5,50 €
Reitersuppe Hackfleisch | Champignons Paprika | Ananas | Tomaten	0,5 l	5,50 €
Pizzasuppe Hackfleisch | Champignons | Paprika Tomaten | Schmelzkäse	0,5 l	5,50 €



Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SUPPEN
EINTÖPFE

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	5,50 €
mediterrane Kartoffelsuppe Paprika | Pesto | Lauch | Möhren Zwiebeln | Knoblauch | Frischkäse	0,5 l	5,90 €
Ajvarsuppe Mais | Paprika | Kartoffeln Schmelzkäse | Crème fraîche	0,5 l	5,90 €
Tomatencremesuppe Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln	0,5 l	5,50 €
Brokkolicremesuppe Parmesan | Knoblauch | Crème fraîche	0,5 l	5,50 €
Spargelcremesuppe [nur in der Saison]	0,5 l	5,50 €
Kürbiscremesuppe Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch [nur in der Saison]	0,5 l	5,50 €

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

Grünkohleintopf Mettendchen | Kasseler | Kartoffeln [nur in der Saison]	0,5 l	7,50 €
Erbseneintopf Schinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln Mettendchen | Möhren | Lauch	0,5 l	6,90 €
Möhreneintopf Fleischklößchen | Kartoffeln Lauch | Zwiebeln	0,5 l	6,90 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



BROT & DIPS

BRÖTCHEN

Preise pro Stück

verschiedene Sorten Partybrötchen Mohn | Sesam | Käse | normal	0,45 €
normale Partybrötchen	0,35 €
normale Brötchen	0,42 €
Laugen-Minis Salz | Sesam | Käse	0,30 €

BAGUETTE

Preise pro Stück

Ciabatta	2,50 €
normales Baguette	2,50 €
verschiedene Sorten Baguette	auf Anfrage



DIPS

Preise pro Person

Knoblauch	0,60 €
Tomate-Knoblauch	0,60 €
Tzatziki	0,60 €
Aioli	0,60 €
Frischkäse-Lauch	0,60 €
Paprika-Feta-Kräuter	0,60 €
Tomate-Feta	0,60 €
Salsa	0,60 €
Avocado	0,60 €
Honig-Senf	0,60 €
Lachscreme	0,60 €
Kräuterquark	0,60 €
Sour Cream	0,60 €
Kartoffelcreme	0,60 €
Obatzter	0,60 €
Dattel-Curry	0,60 €
Hummus	0,60 €

BUTTERVARIATIONEN

Preise pro Person

Kräuter | Tomate	0,80 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VOM SCHWEIN

Filettopf
Weißweinrahmsauce | Champignons
Pfefferrahmsauce | Paprika

Schweinefilet
Weißweinrahmsauce
Champignonrahmsauce
Pfefferrahmsauce

Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce

Schweinefilet an mediterraner Sauce
gefüllt mit
Serrano-Schinken | getrocknete Tomaten
Blattspinat | Frischkäse | Käse
italienische Kräuter | Tomaten

Geschnetzeltes vom Schwein
Champignonrahmsauce

Schweinerouladen in Rahmsauce
Kochschinken | Käse

Schnitzelauflauf

Westfälisch
Champignons | geschmorte Zwiebeln
Käse | Sahnesauce

Toskana
Champignons | Tomaten
Basilikum | Mozzarella
mediterrane 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

Krustenbraten aus dem Schweinerücken
Bratensauce
Rahmsauce

Backschinken
Bratensauce

Kasselerrückenbraten
Bratensauce

Schinkenbraten
Bratensauce

Dicke Schweinerippe
Bratensauce

Mini Haxen
Bratensauce

Leberkäse

Frikadellen
Bratensauce

grobe Bratwurst
Bratensauce

Nürnberger Bratwurstschnecken
Bratensauce

Currywurstpfanne
Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet
mediterrane Sauce
Pfefferrahmsauce

überbackenes Hähnchenbrustfilet
in pikanter italienischer Sauce
Oliven | Paprika | Tomaten | Peperoni | Käse

Geschnetzeltes vom Hähnchen
in Champignonrahmsauce
Tomatensauce
Lauch | Champignons | Möhren
Ingwer-Sahnesauce
Staudensellerie | Brokkoli | Champignons
Paprika | Sojasprossen

Hähnchengyros in Metaxasauce
Champignons I Paprika I Tomaten

überbackenes Hähnchengyros
in Metaxasauce
Champignons I Paprika I Tomaten I Käse

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
(wird vor Ort zubereitet)
Orangensauce



FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

VOM RIND

rosa gebratenes Rinderfilet
(wird vor Ort zubereitet)
Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter

gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce
Serrano-Schinken | getrocknete Tomaten
Blattspinat | Frischkäse | italienische Kräuter
Käse | Tomaten

Tafelspitz in Zwiebelsauce

Tafelspitz in Meerrettichsauce

Rinderbraten
Bratensauce
Rotweinsauce

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Schinkenspeck | Zwiebeln | Gewürzgurken

klassischer Sauerbraten
kräftige Sauce

Geschnetzeltes vom 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

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

FISCH-SPEZIALITÄTEN

VOM FISCH

Lachsfilet
Riesling-Safran-Sauce
Dill-Sahne-Sauce

überbackene Garnelen
Blattspinat | Tomaten
Frühlingszwiebeln | Käse

auf Anfrage
gebratene Garnelen aus der Gusspfanne
Knoblauch-Dip

ERSTKLASSIG FEIERN

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



SAUCEN

KLASSIKER

Rahmsauce

Champignonrahmsauce

Paprikasauce

Pfefferrahmsauce

Geflügelrahmsauce

Weißweinrahmsauce

Sauce Hollandaise

ITALIENISCHE SAUCEN

Mediterrane Sauce

Tomaten-Ricotta-Sauce

KÄSE SAUCEN

Gorgonzolasauce

Käse-Sahne-Sauce

SAUCEN ZUM FISCH

Riesling-Safran-Sauce

Dill-Sahne-Sauce

Senfsauce

FRUCHTIGE SAUCEN

Mandarinen-Curry-Sauce

Curryrahmsauce

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

BEILAGEN

KARTOFFELN

Bratkartoffeln
Schinkenwürfel | Zwiebeln

Röstkartoffeln
Schinkenwürfel | Zwiebeln

Salzkartoffeln

Schwenkkartoffeln

gebratene Kartoffeln
Chili | Knoblauch | Tomatensauce

Rosmarinkartoffeln
mit Schale

Folienkartoffeln
Kräuterquark

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree
geschmorte Zwiebeln

kleine Knödel

Schupfnudeln

Gnocchi

auf Anfrage vor Ort frittiert

Kartoffelspalten

Rösti

Kartoffelkroketten

Herzoginkartoffeln

Pommes Frites

Süßkartoffelpommes

REIS

Reis

Naturreis

Basmati Reis

Reis Mexiko
Paprika | Tomaten | Peperoni | Mais

Tomatenreis
Fleischtomaten | Paprika | Knoblauch

NUDELN

Fusilli

Bandnudeln

Spaghetti

Penne

Spätzle

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

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

Wirsing-Möhrengemüse
Béchamelsauce

Sauerkraut
Schinkenwürfel | Zwiebeln

geschälter Stangenspargel
[200g, nur in der Saison]

ÜBERBACKENES

Ratatouille
Zucchini | Paprika | Auberginen | Feta

Blattspinat
Schinkenwürfel | Zwiebeln | Schmand
Knoblauch | Käse

Blattspinat vegetarisch
Zwiebeln | Schmand
Knoblauch | Käse

Zucchini und Paprika
Créme Fraîche | Feta

Brokkoli
Béchamelsauce | Käse

gefüllte Ofentomaten
Frischkäse | Chilli | Knoblauch

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

GEMÜSEVARIATIONEN AUS DER PFANNE

I Zuckerschoten | Champignons | Möhren
Zucchini | Paprika
II Mais | Kirschtomaten | Zucchini
Paprika | Feta
III Champignons | Bohnen
Kirschtomaten | Möhren | Paprika

gebratene Champignons
Knoblauch | Zwiebeln
Dip Auswahl

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SALATE

FRISCHE SALATE

Blattsalate der Saison
Sahnedressing

Eisbergsalat
Joghurtdressing

Endiviensalat
Sahnedressing

Feldsalat
Tomate | Mozzarella | Balsamico

Rucola
Tomate | Mozzarella | Balsamico

NUDELSALATE

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

Spaghetti Salat
Paprika | Kirschtomaten | Peperoni

Westfälisch
Fleischwurst | Erbsen | Paprika

Athen
getrocknete Tomaten | Oliven | Feta

Toskana
Rucola | Pinienkerne | Parmesan
getrocknete Tomaten | Kirschtomaten

KARTOFFELSALATE

Bayrischer Kartoffelsalat
Schinkenwürfel | Gewürzgurken
Zwiebeln | Essig-Öl

Kartoffelsalat
Gewürzgurken | Eier

GEMÜSESALATE

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

Tomate-Mozzarella
Basilikum | Balsamico

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

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

gelber Bohnensalat
Sahnedressing

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

Tomatensalat
Essig-Öl | Schnittlauch

Kirschtomatensalat
Frühlingszwiebeln | Crôutons
Knoblauch | Olivenöl

Waldorfsalat
Sellerie | Mandarinen | Apfel | Walnuss

Gurkensalat
Essig-Öl
Dill-Sahnedressing

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

Couscous Salat
Paprika | Tomaten | Gurken | Feta

Möhrensalat
Apfel | Ananas

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SALATE

ROHKOST

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

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

KÄSESALATE

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

Paprika Käse Salat
Schinkenwurst | Frühlingszwiebeln
Essig-Öl

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

SALATE MIT MAYONNAISE

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

Eiersalat
Spargel | Champignons

Porreesalat
Apfel | Ananas | Eier

KOHLSALATE

Weißkrautsalat Barbecue
Weißkohl | Möhren | Zwiebeln

klassischer Krautsalat

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



DESSERTS

KLASSIKER

Herrencreme mit Rum

Rote Grütze mit Vanillesauce

Welfenspeise mit Weinschaum

Schokoladencreme

Vanillecreme mit Himbeermousse

Tiramisu mit Amaretto [ab 10 Personen]

SPAGHETTICREME MIT

weiße Schokoraspel | Erdbeermousse

weiße Schokoraspel | Mangomousse

MASCARPONECREME MIT

Kirschen

Orangen

Himbeeren

Brombeeren

Baileys | Sauerkirschen

Baileys | Himbeeren

Serviert in kleinen Gläschen

SCHMANDCREME MIT

Waldfrüchten

Himbeeren | Mandelblätter

Himbeeren | Spekulatius (nur in der Saison)

PANNA COTTA MIT

Himbeermousse

Erdbeermousse

Früchten der Saison

Erdbeeren [nur in der Saison]

Mangomousse

JOGHURTCREME MIT

Trauben

Pfirsich

MOUSSE

Zitronenmousse

Limettenmousse

Cappuccinomousse

Dunkles Mousse au chocolat

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

DESSERTS



QUARKCREME MIT

Rote Beeren | Schokoraspel
Stracciatella
Raffaello | Himbeeren
Cookies | Trauben

BAYRISCHER OBSTSALAT MIT

Birnen | Weintrauben | Bananen
Äpfel | Kiwi | Schmand

OBSTPLATTE MIT

Obst der Saison

BAYRISCH CREME MIT

Zimt
Vanille
Himbeermousse

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SPEZIALITÄTEN AUFLÄUFE

KLASSIKER

Chili con Carne
Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen
Tomaten | Knoblauch | Chili

Reispfanne Mexiko
Hackfleisch | Kidneybohnen | Mais
Chili | Schmand | Frühlingszwiebeln

Spaghetti Bolognese
Tomatensauce | Hackfleisch | Möhren
Staudensellerie | Zwiebeln | Knoblauch

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
Pesto | Crème fraîche | Sahne

Tortellini
Sahnesauce | Kochschinken
Champignons | Brokkoli

Nudelpfanne Mediterran
schwarze Oliven | Zuckerschoten
Zucchini I Paprika | getrocknete Tomaten
Rucola I rotes Pesto

Nudelpfanne Asia
Hähnchenbrust | Sojasprossen
Frühlingszwiebeln | Paprika
Zuckerschoten I Champignons

Nudelpfanne Asia vegan
Sojasprossen | Frühlingszwiebeln
Paprika | Zuckerschoten
Champignons | Möhren

ÜBERBACKEN

Gyros Auflauf
Makkaroni | Paprika | Mais
Zwiebeln | Käse

klassische Lasagne
Tomatensauce | Hackfleisch | Käse

Gemüselasagne mit Tomatensauce
Tomaten| Paprika | Möhren
Staudensellerie | Zwiebeln
Knoblauch | Béchamelsauce | Käse

Gemüselasagne mit Sahnesauce
Brokkoli | Blumenkohl | Möhren
Erbsen | Bohnen
Sahnesauce | 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



Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VEGANE SPEISEN

VORSPEISEN

Antipasti

gebratene Paprika

gebratener Champignon | Knoblauch

gegrillte Zucchini
Olivenöl | gerösteter Knoblauch

gegrillte Auberginen
Olivenöl | gerösteter Knoblauch

Paprika | Frühlingszwiebeln

getrocknete Tomate

pro Person 100g

SUPPEN

Kürbiscremesuppe
Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch
[nur in der Saison]

Tomatencremesuppe
Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln

GEMÜSEVARIATIONEN AUS DER PFANNE

I Zuckerschoten | Champignons | Möhren
Zucchini | Paprika

III Champignons | Bohnen
Kirschtomaten | Möhren | Paprika

HAUPTSPEISEN

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

Spaghetti Gemüsebolognese
Tomaten | Möhren | Lauch
Staudensellerie | Knoblauch | Zwiebeln
Paprika | Rotwein

Gemüse Kokos Curry
Möhren | Paprika | Zuckerschoten
Mungobohnensprossen | Ingwer
Knoblauch | Zwiebeln

Nudelpfanne Asia
Sojasprossen | Frühlingszwiebeln
Paprika | Zuckerschoten
Champignons | Möhren

Spaghetti Mediterran
Kirschtomaten | Knoblauch
Basilikum | Olivenöl

Gemüselasagne
Tomaten | Paprika | Möhren
Staudensellerie | Zwiebeln
Knoblauch | Béchamelsauce | Käse

Gemüseschnitzel
Erbsen | Möhren | Mais
Vegane Schnitzel
auf Basis von Pflanzenprotein

DESSERTS

Himbeercreme
Kokosmilch | Grieß | Zitrone

Panna Cotta mit Himbeermousse
Mandelmilch

Panna Cotta mit Erdbeermousse
Mandelmilch

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

MIT EINER FLEISCHSORTE Preise pro Person

Schinkenbraten in Bratensauce
Schwenkkartoffeln
überbackener Brokkoli
12,90 €

Backschinken in Bratensauce
Röstkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
13,40 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Kartoffelpüree *mit geschmorten Zwiebeln*
Sauerkraut
13,50 €

Kasselerrückenbraten in Bratensauce
Bratkartoffeln | Grünkohl
13,50 €

Schnitzel vom Schwein
Champignonrahmsauce
Paprikasauce
Kartoffelgratin
Gemüse-Vielfalt [S.19]
14,90 €

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce
Penne
Rohkost-Mix in Vinaigrette
15,40 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Schwenkkartoffeln
Gemüse in einer Schmandsauce
15,50 €

überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce
Penne
Gemüsevariation III aus der Pfanne [S.19]
15,40 €

Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce
Rosmarinkartoffeln
überbackener Blattspinat
mediterraner Gemüsesalat
17,30 €

Gulasch vom Rind
Fusilli
Eisbergsalat in Joghurtdressing
14,40 €

Geschnetzeltes vom Roastbeef *Stroganoff Art*
Spätzle
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
20,40 €

Rinderbraten in Bratensauce
Schwenkkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
15,90 €

Tafelspitz in Zwiebelsauce
Salzkartoffeln
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
16,40 €

Rinderrouladen in Bratensauce
kleine Knödel | Apfelrotkohl
16,80 €

Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen
kleine Knödel | Apfelrotkohl
17,20 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN Preise pro Person

KLASSIKER 1
Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Herrencreme mit Rum
18,15 €

KLASSIKER 2
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Spätzle
Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Herrencreme | Spaghetticreme mit Erdbeersauce
19,05 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Backschinken in Bratensauce
Kartoffelgratin | Kartoffelpüree
Sauerkraut | Apfelrotkohl
Bayrische Creme mit Zimt
16,45 €

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Rahmsauce
Kartoffelgratin | kleine Knödel
Kohlrabi in Béchamelsauce | Apfelrotkohl
Spaghetticreme mit Mangomousse
Herrencreme mit Rum
18,10 €

Backschinken in Bratensauce
Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce
Schupfnudeln | Bratkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
dunkles Mousse au chocolat | Raffaellocreme
19,35 €

Rinderbraten in Bratensauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Spätzle
Bohnen mit Schinkenspeck
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Limettenmousse | Schokoladencreme
19,55 €

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce
Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]
Rohkost Mix in Vinaigrette
Waldfruchtcreme | Cappuccinomousse
20,35 €

Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce
Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce
Bandnudeln | Schwenkkartoffeln
Brokkoli mit Sauce Hollandaise
überbackener Blattspinat
Himbeercreme mit Mandelblättern
20,70 €

Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce
Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Schupfnudeln
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]
Gurkensalat in Sahne-Dill-Dressing
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Spaghetticreme mit Erdbeermousse
21,80 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

ab 30 Personen

MIT DREI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

KLASSIKER
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Schweinefilet in Weißweinrahmsauce
Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Bandnudeln
Gemüse-Vielfalt [S.19] | Apfelrotkohl
Herrencreme mit Rum
Panna Cotta mit Mangomousse
19,30 €

Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons in Weißweinrahmsauce
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
gefüllte Putenröllchen mit Serrano-Schinken und Gorgonzola in Gorgonzolasauce
Schwenkkartoffeln | Spätzle
gefüllte Ofentomaten
Gemüse in Schmandsauce
Rohkost mit zweierlei Dressings
Spaghetticreme mit Erdbeermousse
Raffaellocreme
21,80 €

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
Schokoladencreme mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Erdbeermousse
22,25 €

Rinderbraten in Bratensauce
Schweineschnitzel mit Paprikasauce
Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Spaghetticreme mit Erdbeermousse
dunkles Mousse au chocolat
20,35 €

Lachsfilet in Dill-Sahnesacue
Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Bratensauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln | Spätzle
Brokkoli mit Sauce Hollandaise
Blattspinat überbacken
Himbeercreme mit Mandelblättern
Zitronenmousse
19,65 €

SCHNITZEL MENÜ
Schnitzelauflauf vom Schwein
Sahnesauce | Champignons
geschmorte Zwiebeln | Käse

panierte Schnitzel vom Schwein
mit Pfefferrahmsauce und Paprikasauce
Hähnchenschnitzel
mit Mandarinen-Currysauce
Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin | Fusilli
Gemüse-Vielfalt [S.19]
verschiedene Sorten Partybrötchen
16,65 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

ab 30 Personen

BESONDERES

Preise pro Person

PFANNEN SPEKTAKEL I

Gyros in Metaxasauce
Reispfanne Mexiko
asiatische Nudelpfanne vegan
Krautsalat | Rohkost-Mix in Vinaigrette
Baguette und Partybrötchen mit dreierlei Dips
und Butter Variationen

Front Cooking ..... [auf Anfrage]
[vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet]
ohne Front Cooking ..... 16,90€

PFANNEN SPEKTAKEL II

Nudelpfanne Asia
Nudelpfanne Mediterran
Spaghetti mit Garnelen
Couscoussalat| Tomate-Mozzarella
Baguette und Partybrötchen mit dreierlei Dips
und Butter Variationen

Front Cooking [auf Anfrage]
[vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet]
ohne Front Cooking ..... 14,50€

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
..... 19,60 €

REIBEKUCHEN FRONT COOKING

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



MENÜ-EMPFEHLUNGEN

ab 40 Personen

DREI GÄNGE MENÜS

Preise pro Person

Vorspeise
Tomatencremesupe
Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln

Hauptspeise
Schweinefilet in Weißweinrahmsauce
Lachsfilet in Riesling-Safransauce
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Kartoffelgratin | Fusilli
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken
Brokkoli mit Sauce Hollandaise
Blattspinat überbacken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rohkost-Mix in Vinagrette

Dessert
dunkles Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Erdbeermousse
25,65 €

Vorspeise am Buffet serviert
Antipasti Variation dazu Baguette

Hauptspeise
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
gefüllte Putenröllchen mit Blattspinat, Paprika und Käse an Tomaten-Ricottasauce
Gulasch vom Rind
Schupfnudeln | Schwenkkartoffeln | Knödel
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]
überbackene Ofentomaten
Apfelrotkohl
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

Dessert
Spaghetticreme mit Mangomousse
Baileyscreme mit Himbeeren
27,45 €

Vorspeise
klassische Rindfleischsuppe

Hauptspeise
Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahm- und Paprikasauce
Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce
Rinderrouladen in Bratensauce
Salzkartoffeln | Kartoffelgratin | Spätzle
Kohlrabi in Béchamelsauce | Apfelrotkohl
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

Dessert
Herrencreme mit Rum
Schmandcreme mit Himbeeren und Mandelblätter
23,90 €

Vorspeise
Fischplatte II dazu Baguette

Hauptspeise
Lachsfilet in Dill-Sahnesauce
Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Rotweinsauce
Rosmarinkartoffeln | Schwenkkartoffeln
Bandnudeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Rohkost mit zweierlei Dressings

Dessert
Schokoladencreme
Zitronenmousse
28,30 €

GRILLBUFFET WESTFÄLISCH

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill
Nackensteaks | Rückensteaks
Hähnchenbrustfilet | Schweinebauch
Nürnberger Bratwurstschnecken | Rostbratwurst

Salate
westfälischer Nudelsalat | Kartoffelsalat
Krautsalat | Porreesalat
Rohkost Mix in Vinaigrette
gelber Bohnensalat in Sahnedressing

Brot & Dips
verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen ..... 13,90 €

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
Bauernsalat | Eiersalat | Tortellinisalat in Balsamico
Schichtsalat | Kartoffelsalat | Tacco Salat

Brot & Dips
verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen ..... 15,90 €

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VOM GRILL

GRILLBUFFET MEDITERRAN

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill
Rinderhüftsteaks | Hähnchenbrustfilet
Wellenspieße vom Schwein
Garnelenspieße | Lachssteaks

warme Beilagen
Patatas Bravas | Rosmarinkartoffeln
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken
gefüllte Ofentomaten
Frischkäse | Chili | Knoblauch

Salate
Kirschtomatensalat | Couscoussalat
Spaghettisalat

Brot & Dips
verschiedene Sorten Baguettes
Kräuterbutter
Dips
Aioli | Guacamole | Feta-Tomaten-Frischkäse
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen ..... 20,00 €

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

GRILLBUFFET GOURMET

Preise pro Person

Spezialitäten vom Grill
Rehwildsteaks | Wildbratwurstschnecken
Nackensteaks | Rückensteaks
Schweinerouladenspieße | Hähnchenbrustfilet
Lachssteaks

warme Beilagen
Schwenkkartoffeln

Salate
Gurkensalat in Dill-Sahnedressing | Bauernsalat
Nudelsalat Toskana | Kirschtomatensalat
Eiersalat | Kartoffelsalat

Brot & Dips
verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | 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 | Joppie Sauce

Beilagen
Wedges | Pommes frites vor Ort frittiert

Salate
Nudelsalat California | Weißkrautsalat Barbecue
Kirschtomatensalat | Käsesalat

ab 60 Personen ..... 13,90 €

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
Grillkäse

warme Beilagen
Rosmarinkartoffeln
Gemüsevariation aus der Gußpfanne

Salate
Bauernsalat | Spaghetti Salat
Tacco Salat | Porreesalat | Kartoffelsalat
Tomate Mozzarella mit Basilikum

Brot & Dips
verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Tomate
Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl von Grillsaucen

Dessert
Spaghetticreme mit Erdbeermousse
Cappuccinomousse

ab 60 Personen ..... 21,90 €

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

VOM GRILL



GRILLBUFFET DELUXE Preise pro Person

Vorspeise Antipasti [200g pro Person]
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

dazu Ciabatta

Spezialitäten vom Grill
Roastbeef | Lammkotelett
Nackensteaks
Filetspieße vom Schwein | Schweinerouladenspieße
Hähnchenbrustfilet
Lachssteaks | Garnelenspieße
Grillkäse

warme Beilagen
Schwenkkartoffeln
Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

Salate
Nudelsalat Toskana | Kartoffelsalat | Eiersalat
Porreesalat | Tacco Salat
Rohkost-Mix in Vinagrette
Tomate Mozzarella mit Basilikum

Brot & Dips
verschiedene Sorten Partybrötchen
verschiedene Sorten Baguettes
Butter Variationen
Kräuter | Tomate

Dips
Knoblauch | Salsa | Lauch
Auswahl von Grillsaucen

Dessert
Panna Cotta mit Erdbeermousse | Herrencreme

ab 60 Personen ..... 29,90 €

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

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
Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

ab 50 Personen ..... 15,00 €

Spanferkel frisch vor Ort gegrillt
Braunbiersauce | Kroketten
Krautsalat | gemischter Salat in Öl/Essig-Dressing

ab 50 Personen ..... 15,00 €

Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt
Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce
Brötchen

ab 50 Personen ..... 13,50 €



Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VOM GRILL

Spanferkel im Ganzen | Gyrosrollbraten
frisch vor Ort gegrillt
Braunbiersauce | Bauernsalat | Krautsalat
Kartoffelspalten | Pfannengemüse
Knoblauch-Dip | Cocktailsauce | Baguette

ab 50 Personen ..... 17,50 €

Biergartenschweinebraten | Roastbeefrolle
frisch vor Ort gegrillt
Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel
Schwenkkartoffeln
Rotkohl
Krautsalat | Baguette

ab 50 Personen ..... 21,90 €

Spießbraten | Lammkeule frisch vor Ort gegrillt
Rahmsauce | Rosmarinkartoffeln mit Schale
Gemischter Rohkostsalat in Öl/Essig
Gurkensalat | Krautsalat
Gemischte Partybrötchen

ab 50 Personen ..... 19,90 €

Roastbeefrolle | Krustenbraten vom
Schweinerücken frisch vor Ort gegrillt
Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat
Kirschtomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab 50 Personen ..... 21,90 €

Hähnchen | Schweinshaxen
frisch vor Ort gegrillt
Dunkle Bratensauce
Kartoffelpüree | Sauerkraut

ab 50 Personen ..... 14,90 €

Backschinken vom Schwein
frisch vor Ort gegrillt
Putenrollbraten aus der Oberkeule mit Brät
Bratensauce | Geflügelrahmsauce
Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne
Schupfnudeln
Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

ab 50 Personen ..... 17,50 €

Alle Menüpreise gelten ab 50 Personen inklusive Spießgrill und Grillzubehör. Der Fleischermeister und eventuelle Servicekräfte werden separat nach Stunden berechnet. Alle Menüvariationen sind Ihren Wünschen entsprechend änderbar.
Personenzahlen unter 50 Personen auf Anfrage.

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

ERSTKLASSIG
FEIERN

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