



DAS BESONDERE GENIESSEN





DAS BESONDERE GENIESSSEN

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 Getränkesservice | warme & kalte Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

FINGERFOOD	4-7	SPEZIALITÄTEN AUFLÄUFE	24
KLEINIGKEITEN	8	VEGANE SPEISEN	25
VORSPEISEN	9	MENÜEMPFEHLUNGEN	26-30
SUPPEN	10-11	VOM GRILL	31-34
EINTÖPFE	11	LIVE-COOKING VOM SPIESSGRILL	35-36
BROT & DIPS	12	INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE	38-41
FLEISCHSPEZIALITÄTEN	13-15		
FISCHSPEZIALITÄTEN	16		
SAUCEN	17		
BEILAGEN	18		
GEMÜSEBEILAGEN	19		
SALATE	20-21		
DESSERTS	22-23		

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 €
Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	1,60 €
Frischkäse Kochschinken Kirschtomate Schnittlauch	1,70 €
Pumpnickeltaler 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 Pumpnickel Gouda Kochschinken Ei Frischkäse	2,00 €
Goudaröllchen auf Pumpnickel 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.

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.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

FINGERFOOD-PLATTEN

Variation I

Goudaröllchen auf Pumpernickel 18 Stück
Gouda | Ei | Schnittlauch

Lachsrollchen im Spinatteigmantel 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

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

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

Pumpernickeltörtchen mit 26 Stück
Frischkäse | Schnittlauch | Kirschtomate

Serrano-Schinkenrollchen 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.

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.

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 €

**FÜR DEN KLEINEN HUNGER
UM MITTERNACHT**

Preise pro Person

Käsebrett

Hartkäse Weichkäse Frischkäse Fruchtdecoration	3,90 €
---	--------

Wurstkorb

Cabanossi Mettendchen Schinkenwurst Pfefferzwerg Rauchpeitschen	3,90 €
--	--------

Schinkenplatte

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

Currywurstpfanne

Rostbratwurst hausgemachte Currysauce Baguette	5,00 €
---	--------

*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

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 €
Einzel 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.

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 Rispen tomate | 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.

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 Gemüwestreifen	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.

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.



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



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 €
Frischkäse-Lauch	0,60 €	Obatzter	0,60 €
Paprika-Feta-Kräuter	0,60 €	Dattel-Curry	0,60 €
Tomate-Feta	0,60 €	Hummus	0,60 €
Salsa	0,60 €		
Avocado	0,60 €		
Honig-Senf	0,60 €	BUTTERVARIATIONEN	Preise pro Person
		Kräuter Tomate	0,80 €

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

Schnitzelaufauf

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

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

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

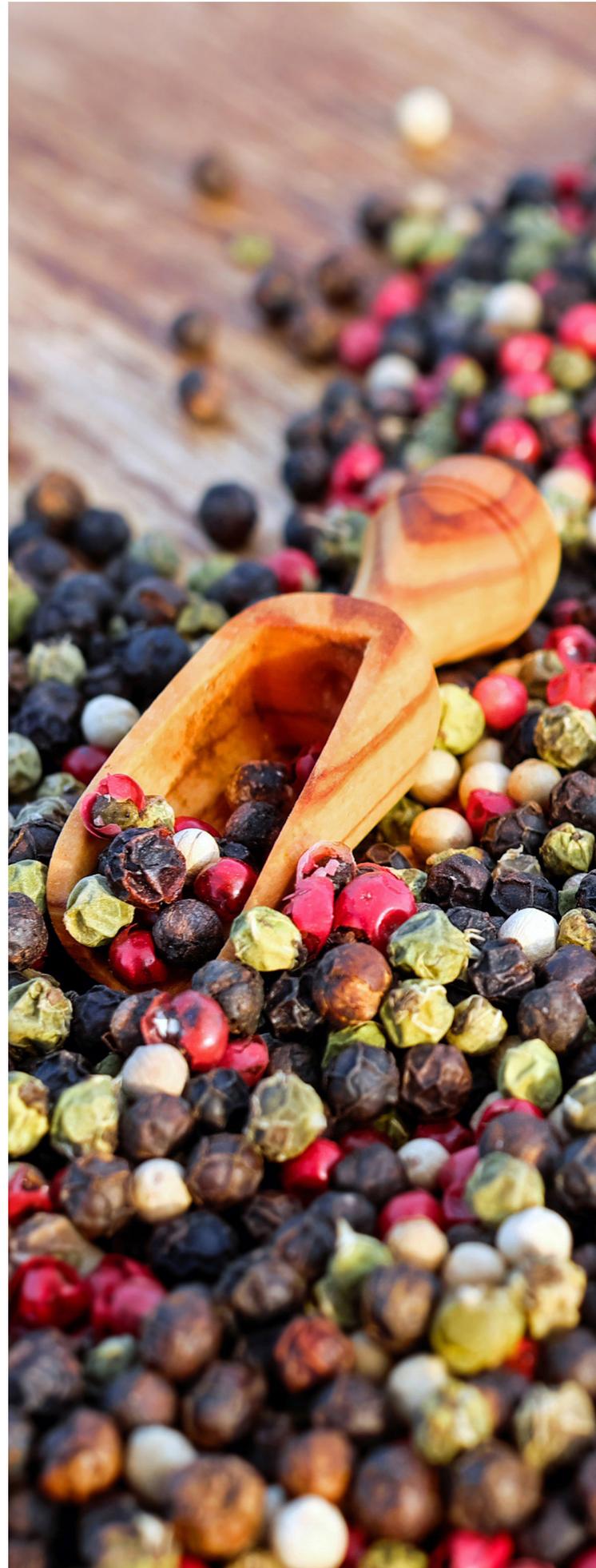
Tomaten-Ricottasauce

Serrano-Schinken | Gorgonzola

Gorgonzola-Sahnesauce

rosa gebratene Entenbrust (wird vor Ort zubereitet)

Orangensauce



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

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.



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

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**

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

Crème 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

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

ToskanaRucola | Pinienkerne | Parmesan
getrocknete Tomaten | Kirschtomaten**KARTOFFELSALATE****Bayrischer Kartoffelsalat**Schinkenwürfel | Gewürzgurken
Zwiebeln | Essig-Öl**Kartoffelsalat**

Gewürzgurken | Eier

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

GEMÜSESALATE**mediterraner Gemüsesalat**Paprika | Auberginen | Zucchini
Möhren | Champignons | Balsamico**Tomate-Mozzarella**

Basilikum | Balsamico

BauernsalatPaprika | Oliven | Gurken | Tomaten
rote Zwiebeln | Feta | Essig-Öl**Bayrischer Salat**Leberkäse | Möhren | Radieschen | Kohlrab
Frühlingszwiebeln | Gouda | Senf-Dressing**gelber Bohnensalat**

Sahnedressing

bunter BohnensalatKidneybohnen | gelbe Wachsbohnen
grüne Brechbohnen | Paprika | Mais
rote Zwiebeln | Essig-Öl**Tomatensalat**

Essig-Öl | Schnittlauch

KirschtomatensalatFrühlingszwiebeln | Crôutons
Knoblauch | Olivenöl**Waldorfsalat**

Sellerie | Mandarinen | Apfel | Walnuss

GurkensalatEssig-Öl
Dill-Sahnedressing**Reissalat**Erbsen | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Feta | Frühlingszwiebeln | Essig-Öl**Couscous Salat**

Paprika | Tomaten | Gurken | Feta

Möhrensalat

Apfel | Ananas

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

KOHL SALATE

Weißkrautsalat Barbecue

Weißkohl | Möhren | Zwiebeln

klassischer Krautsalat

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



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



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

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 | Paprika | getrocknete Tomaten
Rucola | rotes Pesto

Nudelpfanne Asia

Hähnchenbrust | Sojasprossen
Frühlingszwiebeln | Paprika
Zuckerschoten | 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



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

MIT EINER FLEISCHSORTE	Preise pro Person		
Schinkenbraten in Bratensauce		überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce	
Schwenkkartoffeln		Penne	
überbackener Brokkoli		Gemüsevariation III aus der Pfanne [S.19]	
.....	12,90 €	15,40 €
Backschinken in Bratensauce		Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce	
Röstkartoffeln		Rosmarinkartoffeln	
Gemüse-Vielfalt [S.19]		überbackener Blattspinat	
.....	13,40 €	mediterraner Gemüsesalat	
Mini Haxen mit Bratensauce		17,30 €
Kartoffelpüree <i>mit geschmorten Zwiebeln</i>		Gulasch vom Rind	
Sauerkraut		Fusilli	
.....	13,50 €	Eisbergsalat in Joghurtdressing	
Kasselerrückenbraten in Bratensauce		14,40 €
Bratkartoffeln Grünkohl		Geschnetzeltes vom Roastbeef <i>Stroganoff Art</i>	
.....	13,50 €	Spätzle	
Schnitzel vom Schwein		Tomate-Mozzarella mit Basilikum	
Champignonrahmsauce		20,40 €
Paprikasauce		Rinderbraten in Bratensauce	
Kartoffelgratin		Schwenkkartoffeln	
Gemüse-Vielfalt [S.19]		Böhnchen im Speckmantel	
.....	14,90 €	15,90 €
Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce		Tafelspitz in Zwiebelsauce	
Penne		Salzkartoffeln	
Rohkost-Mix in Vinaigrette		Blattsalate der Saison in Sahnedressing	
.....	15,40 €	16,40 €
Schweinefilet in Champignonrahmsauce		Rinderrouladen in Bratensauce	
Schwenkkartoffeln		kleine Knödel Apfelrotkohl	
Gemüse in einer Schmandsauce		16,80 €
.....	15,50 €	Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen	
		kleine Knödel Apfelrotkohl	
		17,20 €

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 €

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 €

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 €

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 €

Backschinken in Bratensauce

Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Schupfnudeln | Bratkartoffeln

Gemüse-Vielfalt [S.19]

Blattsalate der Saison in Sahnedressing

dunkles Mousse au chocolat | Raffaellocreme

..... 19,35 €

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 €

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 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

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 €

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 €

**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 Dill-Sahnesauce**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 €

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 €

SCHNITZEL MENÜ**Schnitzelaufbau 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 €

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 zubereitet**Reibekuchen mit**

Lachs und Kräuterschmand

westfälischem Schnippelschinken

und Schmand

hausgemachtem Apfelkompott

..... [auf Anfrage]

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



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.

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 aus der Gußpfanne

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.



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 aus der Gußpfanne
 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 €

Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt

Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce
Brötchen

ab 50 Personen 13,50 €

Spanferkel frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Kroketten
Krautsalat | gemischter Salat in Öl/Essig-Dressing

ab 50 Personen 15,00 €



**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-strohbiecker.de

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

ALLERGENE

A	glutenhaltig
B	Krebstiere
C	eihaltig
D	fischhaltig
E	enthält Erdnuss
F	milchhaltig (einschließlich Laktose)
G	enthält Nüsse, kann Spuren von Nüssen enthalten, z.B. auch Haselnussaroma/Bittermandelaroma
H	Gewürze (Sellerie)
H1	Gewürze (Senf)
I	enthält Sesam
K	schwefelhaltig
L	enthält Lupinen
M	enthält Weichtiere
N	sojahaltig

Zuordnung der Zusatzstoffe und Zutaten

1	mit Phosphat (Stabilisatoren)
2	mit Geschmacksverstärker (Glutamat)
3	mit Antioxidationsmittel (E 385 Ascorbinsäure)
4	mit Konservierungsstoffen (konserviert mit Benzoesäure, Sorbinsäure)
5	Coffein
6	alkoholhaltig
7	mit Farbstoff
8	mit Süßungsmittel (Süßstoffe)
9	mit kakaohaltiger Fettglasur
10	geschwefelt (Schwefeloxid, Sulfide, Essig)
11	genetisch verändert
12	gewachst (Überzugsmittel)
13	geschwärzt (Eisensalz)
14	Milcheiweiß
15	Eiklar
16	Stärke
17	Sojaweiweiß
18	enthält eine Phenylalaninquelle (Joghurt, Senf, Ketchup)
19	mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz
20	Schale nicht zum Verzehr geeignet (Zitrusfrüchte)
21	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
22	Mayonnaise (Mindestfettgehalt unter 50%)
23	Mayonnaise (Mindestfettgehalt von 70%)
24	Schinken-Ersatz, aus Schinkenteilen zusammengesetzt

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN

Tomate Mozzarella Basilikum	F, 14
Gouda Weintraube	F, 4, 7, 14
Tortellini Mozzarella Tomate Basilikum	A, F, C, 7, 14, 15
Schweinefilet Tomate Mozzarella	F, 14
Schweinefilet Weintraube Mandarine	-
Hähnchenfilet Asia Dip	H, H1, 2, 4, 7
Früchte der Saison	-

EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN

Lachsrollchen im Teigmantel	A, C, D, F, 3, 10, 14, 15
Lachsrollchen im Spinatteigmantel	A, C, D, F, 14, 15
Serrano-Schinkenrollchen im Teigmantel	A, C, F, 4, 14, 15
Datteln im Speckmantel	H, H1, 2, 3, 4

MIT EINEM HAPPEN

gefülltes halbes Ei	C, H1, 3, 15, 16, 18
Kräcker mit Frischkäse	A, F, 14
Kräcker mit Lachscreme	A, D, F, 14
Gurkentaler Frischkäse Lachs Dill	F, D, 14
Gurkentaler Avocadomousse Garnele	B
Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse Schnittlauch Kirschtomate	A, C, F, 14, 15
Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse	-
Kochschinken Kirschtomate Schnittlauch	A, C, F, 1, 3, 4 14, 15, 16, 19

Pumpnickeltaler Lachs-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpnickeltaler Thunfisch-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpnickeltaler Avocadomousse Chillifäden	A
Pumpnickeltaler Avocadomousse Lachs	A, D
Ciabatta mit Lachscreme	A, C, D, F, 14
Rauchfleischsäckchen	F, H1, G, 3, 4, 6, 7, 10, 14
Goudaröllchen auf Pumpnickel	-
Kochschinken Ei Frischkäse	A, C, F, 1, 3, 4, 14, 15, 16, 19
Goudaröllchen auf Pumpnickel	-
Ei Frischkäse	A, C, F, 14, 15
gratinierte Baguettescheiben	A, F, 14, 16
Süßkartoffeltaler	A, C, D, F, 14, 15
Laugenburger	A, H, H1, N, 1, 3, 4, 18

MINI WRAPS

Serrano-Schinken Parmesan Rucola Frischkäse	A, F, 4, 14
Thunfisch Gurke Tomate Eisbergsalat	-
Käse Frischkäse	A, F, D, 4, 7, 14
Putenbrust Gurke Tomate Eisbergsalat	-
Remoulade Kräuterfrischkäse	A, C, F, H1, 1, 3, 4, 7, 14, 16, 19
Gurke Tomate Eisbergsalat	-
Käse Kräuterfrischkäse	A, F, 4, 7, 14
Lachs Avocadomousse Rucola Paprika Tomate	A, D
Möhre Paprika Mais Kidneybohnen	-
Eisbergsalat Salsasauce Frischkäse Käse	A, F, 4, 6, 7, 10, 14

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Kalbsschnitzel	A, C, F, 14, 15
Schweineschnitzel	A, C, F, 14, 15
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14, 15
gegrillte Hähnchenunterkeule	2, 6
Mini Frikadelle	A, F, H1, 6, 10, 14, 18
Hackfleischrollchen	A, C, F, H1, 4, 7, 8, 14, 15
Zucchinirollchen	-
Roastbeefrollchen	C, H1, 3, 16

FÜR DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT

Currywurstpfanne	H, H1, 1, 2
------------------	-------------

Alle in den angebotenen Speise rezepturbedingten Allergene sind in den nachfolgenden Seiten klar gekennzeichnet. Wir können nicht ganz ausschließen, dass Allergene zum Beispiel durch Mehlstaub als Spuren enthalten sein können.

VORSPEISEN

Krabbencocktail im Weckglas	B, C, F, H1, 3, 10, 14
Geflügelcocktail im Weckglas	C, H1, 10, 23
Honigmelone Serrano-Schinken	4
Fischplatte I	D, F, H1, 1, 3, 6, 10, 14, 18
Fischplatte II	A, B, C, D, F, H, H1, 1, 3, 10, 14, 15, 18
Entenbrust	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14
Vitello tonnato	C, D, H, H1, 6, 7, 10, 22
Roastbeef	C, G, H1, 3, 6, 10, 16
Rehrücken an gefüllter Williamsbirne	H1, 3, 6, 7, 10
Spargel eingerollt in Kochschinken	C, H1, 1, 3, 4, 7, 16, 19

ANTIPASTI

gefüllte Peperoni Frischkäse	F, 3, 10, 14, 16
gefüllte Rispentomate Frischkäse	F, 14
gebratene Paprika	-
gefüllter Champignon Serrano-Schinken	F, 4, 14
Zwiebel Knoblauch Käse	-
gebratener Champignon Knoblauch	-
Fetakäse Paprika Frühlingszwiebeln	F, 14
gefüllte Zucchini Fetakäse Schmand	F, 14
gegrillte Zucchini Olivenöl gerösteter Knoblauch	-
gegrillte Aubergine Olivenöl gerösteter Knoblauch	-
getrocknete Tomate	-
Oliven	1, 3

SUPPEN MIT RIND

Rindfleischsuppe	A, C, F, H, 2, 14, 15
Gulaschsuppe	A, 2, 16

SUPPEN MIT SCHWEIN

Gyrossuppe	A, F, 2, 6, 8, 10, 14
mediterrane Kartoffelsuppe	A, C, F, G, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 14, 15, 16, 18

SUPPEN MIT GEFLÜGEL

Hühnersuppe	C, F, H, 14, 15
Gyrossuppe	A, F, 2, 6, 8, 10, 14
Asia-Curry-Suppe	H, H1, N, 3, 4, 6, 16, 18

SUPPEN MIT WILD

Gulaschsuppe	A, F, 2, 10, 14, 16
--------------	---------------------

SUPPEN MIT RIND / SCHWEIN

Mexikosuppe	A, H, 2, 6, 10
Ajvarsuppe	F, 1, 3, 6, 10, 14
Käselauchsuppe	A, F, H, 1, 2, 3, 10, 14, 16
Reitersuppe	A, H, 2, 3, 6, 10, 16
Pizzasuppe	A, H, F, 1, 2, 3, 6, 10, 14, 16

VEGETARISCHE SUPPEN

Süßkartoffelcremesuppe	F, 14
mediterrane Kartoffelsuppe	C, F, G, 3, 4, 14, 15
Ajvarsuppe	F, 1, 3, 6, 10, 14
Tomatencremesuppe	F, 14
Brokkolicremesuppe	F, 14
Spargelcremesuppe	A, F, 1, 14
Kürbiscremesuppe	F, 4, 7, 14

HAUSEGEMACHTE EINTÖPFE

Grünkohleintopf	A, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 18
Erbseneintopf	A, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 16, 18
Möhreneintopf	A, H, 2, 16

BRÖTCHEN

verschiedene Sorten Partybrötchen	A, 1 (mit Käse F, 14)
normale Partybrötchen	A, 1
normale Brötchen	A, 1
Laugen-Minis	A, N, 1 (mit Käse F, 14)

BAGUETTE

Ciabatta	A, C, F
normales Baguette	A, 16

DIPS

Knoblauch	F, 14
Tomate-Knoblauch	F, 14
Tzatziki	F, 14
Aioli	C, F, H1, 10, 14
Frischkäse-Lauch	F, H1, 2, 14, 16
Paprika-Feta-Kräuter	F, 14
Tomate-Feta	F, 14
Salsa	F, 6, 10, 14
Avocado	-
Honig-Senf	F, H1, 6, 10, 14, 18
Lachscreme	F, D, 14
Kräuterquark	F, 14
Sour Cream	F, 14
Kartoffelcreme	C, F, H1, 10, 14
Obatzter	F, 14
Dattel-Curry	F, N, 4, 14
Hummus	1, 6

BUTTERVARIATIONEN

Kräuter Tomate	F, G, 3, 4, 14
------------------	----------------

VOM SCHWEIN

Filettopf	
Weißweinrahmsauce Champignons	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Filettopf	
Pfefferrahmsauce Paprika	A, C, F, H, 1, 2, 6, 14, 15, 16
Schweinefilet Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Schweinefilet Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schweinefilet Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce	H, H1, 2, 3, 4, 18
gefülltes Schweinefilet	
an mediterraner Sauce	A, H, F, 2, 4, 14, 16
Geschnetzeltes vom Schwein mit	
Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schweinerouladen in Rahmsauce	A, H, F, 1, 2, 3, 4, 14, 16, 19
Schnitzelaufauf Westfälisch	A, F, H, 2, 14, 16
Schnitzelaufauf Toskana	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15
panierte Schnitzel	A, C, F, 14
überbackenes Gyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Pfannengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Rückenbraten Bratensauce	A, H, 2, 16
Rückenbraten Rahmsauce	A, H, F, 2, 14, 16
gefüllt mit	
Brokkoli Käse	F, 4, 7, 14
Mett Paprika	2, 3
Backobst	3, 4
Nackenbraten Bratensauce	A, F, H, 2, 14, 16
Krustenbraten aus dem Schweinerücken	
Bratensauce	A, H, 2, 16
Rahmsauce	A, F, 2, 14, 16
Backschinken Bratensauce	A, H, 2, 16
Kasselerückenbraten Bratensauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schinkenbraten Bratensauce	A, H, 2, 16
Dicke Schweinerippe Bratensauce	A, H, H1, 2, 16, 18
Mini Haxen Bratensauce	A, H, 1, 2, 16
Leberkäse	H, 1, 3, 4
Frikadellen Bratensauce	A, F, H, H1, 2, 14, 16, 18
grobe Bratwurst Bratensauce	A, H, H1, 2, 3, 16, 18
Nürnberger Bratwurstschnecken Bratensauce	A, H, 2, 16
Currywurstpfanne	H, H1, 1, 2

VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet	2, 6
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 6, 14, 15, 16
überbackenes Hähnchenbrustfilet	
in pikanter italienischer Sauce	A, F, H, 1, 2, 6, 8, 10, 14, 16

VOM GEFLÜGEL

Geschnetzeltes vom Hähnchen	
in Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
in Tomatensauce	C, F, G, 3, 4, 14, 15, 16
in Ingwer-Sahnesauce	A, F, H, 2, 14, 16
Hähnchengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
überbackenes Hähnchengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Thai Curry	F, N, 3, 4, 14, 16
Hähnchenschnitzel Mexiko	C, F, 7, 14
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14, 15
Putenschnitzel	A, C, F, 14, 15
Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat Paprika Käse	
Tomaten-Ricottasauce	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken Gorgonzola	
Gorgonzola-Sahnesauce	A, H, F, 2, 4, 6, 14, 16
rosa gebratene Entenbrust Orangensauce	A, F, H, 2, 3, 6, 14, 16

VOM RIND

rosa gebratenes Rinderfilet	-
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Kräuterbutter	F, 14
gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce	F, 4, 14
Tafelspitz in Zwiebelsauce	A, H, H1, 2, 4, 6, 7, 10, 16, 18
Tafelspitz in Meerrettichsauce	A, F, H, 1, 2, 3, 6, 10, 14, 16
Rinderbraten Bratensauce	A, H, H1, 2, 16, 18
Rinderbraten Rotweinsauce	A, H, H1, 2, 6, 16, 18
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce	A, H, H1, 2, 3, 4, 16, 18
klassischer Sauerbraten kräftige Sauce	A, H, 2, 6, 10, 16
Geschnetzeltes vom Roastbeef	A, F, H, 2, 14, 16
Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte	
Rahmsauce Champignons	A, F, 2, 6, 14, 16
Rotweinsauce Paprika	A, F, 2, 6, 14, 16
Gulasch vom Rind	A, H, 2, 16
Kalbsbraten Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Geschnetzeltes vom Kalb	A, F, H, 2, 6, 14, 16

VOM WILD

Braten von der Rehkeule	
an Rotweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce	A, F, 2, 6, 14, 16
Hirschbraten an Rotweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Braten von der Wildschweinkeule	
an Rotweinsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Wildgulasch in Rotweinsauce	A, 2, 6, 14, 16

VOM FISCH

Lachsfilet Riesling-Safran-Sauce	A, D, F, H, H1, 2, 6, 14, 16, 17
Lachsfilet Dill-Sahne-Sauce	A, D, F, H, H1, 14
überbackene Garnelen	B, F, 14
gebratene Garnelen aus der Gusspfanne	B
Knoblauch-Dip	C, F, H1, 14, 22

SAUCEN KLASSIKER

Rahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Paprikasauce	3, 6, 8, 10
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Geflügelrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Sauce Hollandaise	C, F, H, 14, 15

ITALIENISCHE SAUCEN

Mediterrane Sauce	A, F, H, 2, 14, 16
Tomaten-Ricotta-Sauce	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16

KÄSE SAUCEN

Gorgonzolasauce	A, F, H, 2, 14, 16
Käse-Sahne-Sauce	F, 1, 10, 14, 16

SAUCEN ZUM FISCH

Riesling-Safran-Sauce	A, D, F, H, H1, 2, 6, 14, 16, 17
Dill-Sahne-Sauce	A, D, F, H, H1, 14
Senfsauce	F, H1, 14, 18

FRUCHTIGE SAUCEN

Mandarinen-Curry-Sauce	F, H, H1, 1, 14, 16
Curryrahmsauce	F, H, H1, 1, 3, 14, 16

KARTOFFELN

Bratkartoffeln Schinkenwürfel Zwiebeln	3, 4, 8
Röstkartoffeln Schinkenwürfel Zwiebeln	3, 4, 8
Salzkartoffeln	-
Schwenkkartoffeln	-
gebratene Kartoffeln Chili Knoblauch Tomatensauce	6, 10
Rosmarinkartoffeln mit Schale	-
Folienkartoffeln Kräuterquark	F, 14
Kartoffelgratin	C, F, 4, 7, 14, 15
Kartoffelpüree geschmorte Zwiebeln	F, 14
kleine Knödel	F, 14
Schupfnudeln	A, C, 15
Gnocchi	A, C, 10, 15
Kartoffelspalten	A, 16
Rösti	-
Kartoffelkroketten	F, 14
Herzoginkartoffeln	C, F, 1, 14, 15, 16
Pommes Frites	-
Süßkartoffelpommes	1
Reis Mexiko	H1, 3, 6, 7, 10
Tomatenreis	A, H, 2, 6, 10

REIS

Reis	F, 14
Naturreis	F, 14
Basmati Reis	F, 14

NUDELN

Fusilli	A
Bandnudeln	A
Spaghetti	A
Penne	A
Spätzle	A

GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH

Kaisergemüse	F, H, 2, 14, 16
Gemüse-Vielfalt	A, C, F, H, 2, 3, 4, 8, 14, 15, 16
Gemüse in einer Schmandsauce	F, H, 2, 14, 16
Brokkoli Sauce Hollandaise	C, F, H, 2, 14, 15, 16
Böhnchen im Speckmantel	H, H1, 2, 3, 4
Bohnen mit Schinkenwürfel	F, H, 1, 2, 3, 4, 8, 16
Blumenkohl Sauce Hollandaise Butterbrösel	A, C, F, H, 14, 15
Rosenkohl Béchamelsauce	
Schinkenwürfel	A, F, H, 2, 3, 4, 8, 14
Rosenkohl Butter Schinkenwürfel	F, H, 2, 3, 4, 8, 14, 16
Apfelrotkohl	3, 8
Kohlrabi Béchamelsauce	A, F, H, 2, 4, 7, 14
Kohlrabi Butter	F, 14
Grünkohl	A, H, 2, 3, 4, 8
Wirsing Béchamelsauce	A, F, 4, 7, 14
Wirsing-Möhrengemüse Béchamelsauce	A, F, 4, 7, 14
Sauerkraut	A, H, 2, 3, 4, 8, 16
geschälter Stangenspargel	A, F, 14

ÜBERBACKENES

Ratatouille	F, H, 2, 14, 16
Blattspinat	F, 3, 4, 8, 14, 16
Blattspinat vegetarisch	F, 14, 16
Zucchini und Paprika	F, H, 2, 14, 16
Brokkoli	A, C, F, H, 2, 14, 15, 16
gefüllte Ofentomaten	A, F, 14
Gemüse Mix	A, F, H, 2, 14

GEMÜSEVARIATIONEN AUS DER PFANNE

Zuckerschoten Champignons Möhren	
Zucchini Paprika	H, 2, 16
Mais Kirschtomaten Zucchini Paprika Feta	F, H, 2, 14, 16
Champignons Bohnen Kirschtomaten	
Möhren Paprika	H, 2, 16
gebratene Champignons	-

FRISCHE SALATE

Blattsalate der Saison Sahnedressing	F, 6, 10, 14
Eisbergsalat Joghurtdressing	F, 14
Endiviensalat Sahnedressing	F, 6, 10, 14
Feldsalat Tomate	
Mozzarella Balsamico	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14
Rucola Tomate	
Mozzarella Balsamico	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14

NUDELSALATE

Tortellini Salat	A, C, F, H1, N, 3, 6, 7, 10, 14, 15, 16
Spaghetti Salat	A, C, H1, 6, 10, 22
Westfälisch	A, F, H1, 2, 3, 4, 7, 14, 15, 18
Athen	A, C, F, G, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Toskana	A, F, G, H1, 3, 6, 7, 10

KARTOFFELSALATE

Bayrischer Kartoffelsalat	A, H, H1, 1, 2, 3, 4, 6, 10, 16, 18
Kartoffelsalat	C, F, H1, 6, 10, 14, 15, 18, 22

GEMÜSESALATE

mediterraner Gemüsesalat	3, 6, 10
Tomate-Mozzarella	F, 3, 6, 7, 10, 14
Bauernsalat	F, 1, 3, 14, 16
Bayrischer Salat	F, H1, 3, 4, 6, 7, 10, 14, 16, 18
gelber Bohnensalat Sahnedressing	C, F, H1, 6, 10, 14, 22
bunter Bohnensalat Essig-Öl	6, 10
Tomatensalat	16
Kirschtomatensalat	A, F, H, 14
Waldorfsalat	C, G, H, H1, 6, 10, 22
Gurkensalat Essig-Öl	H1, F, 14
Gurkensalat Dill-Sahnedressing	F, H1, 6, 10, 14, 16, 18
Reissalat	F, 6, 10, 14
Couscous Salat	A, F, 4, 14
Möhrensalat	3

ROHKOST

Rohkost mit zweierlei Dressings	F, 14, 16
Rohkost-Mix in Vinaigrette	16

KÄSESALATE

Käsesalat	F, 3, 4, 6, 7, 10, 14
Paprika Käse Salat	F, 1, 3, 4, 7, 14, 16
Tacco Salat	F, 6, 10, 14

SALATE MIT MAYONNAISE

Schichtsalat	C, H, H1, 1, 3, 4, 6, 8, 10, 16, 19, 22
Eiersalat	A, C, H, H1, N, 6, 7, 10, 15, 22
Porreesalat	C, H1, 6, 10, 15, 22

KOHLNEN

Weißkrautsalat Barbecue	C, F, H1, 6, 10, 14, 18, 22
klassischer Krautsalat	3, 6

KLASSIKER

Herrncreme mit Rum	F, 6, 14
Rote Grütze mit Vanillesauce	F, G, 14
Welfenspeise mit Weinschaum	C, F, G, 6, 14, 15
Schokoladencreme	F, 14
Vanillecreme mit Himbeermousse	F, 14
Tiramisu mit Amaretto	A, C, F, G, 5, 6, 14, 15

SPAGHETTICREME MIT

weiße Schokoraspel Erdbeermousse	C, F, N, 14, 15
weiße Schokoraspel Mangomousse	C, F, N, 14, 15

MASCARPONECREME MIT

Kirschen	F, 14
Orangen	F, 14, 20
Himbeeren	F, 14
Brombeeren	F, 14
Baileys Sauerkirschen	F, 6, 14
Baileys Himbeeren	F, 6, 14

SCHMANDCREME MIT

Waldfrüchten	F, 14
Himbeeren Mandelblätter	F, G, 14
Himbeeren Spekulatius	A, F, 14

PANNA COTTA MIT

Himbeermousse	F, 14
Erdbeermousse	F, 14
Früchten der Saison	F, 14, 20
Erdbeeren	F, 14
Mangomousse	F, 14

JOGHURTCREME MIT

Trauben	F, 14, 18
Pfirsich	F, 14, 18

MOUSSE

Zitronenmousse	F, 14, 18, 20
Limettenmousse	F, 14, 18, 20
Cappuccinomousse	F, 5, 14
Dunkles Mousse au chocolat	C, F, N, 14, 15

QUARKCREME MIT

Rote Beeren Schokoraspel	F, 14
Stracciatella	F, 14
Raffaello Himbeeren	A, C, F, G, 14, 15
Cookies Trauben	A, C, F, 14, 15, 16

BAYRISCHER OBSTSALAT MIT

Birnen Weintrauben Bananen	
Äpfel Kiwi Schmand	F, 14

OBSTPLATTE MIT

Obst der Saison	20
-----------------	----

BAYRISCH CREME MIT

Zimt	C, F, 14
Vanille	C, F, 14
Himbeermousse	C, F, 14

KLASSIKER

Chili con Carne	A, H, H1, 6, 10
Reispfanne Mexiko	A, H, H1, 6, 10, 14
Spaghetti Bolognese	A, F, H, 2, 6, 10, 14, 16
Spaghetti mit Garnelen	A, B, F, G, C, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Spaghetti mit Kirschtomaten	A, C, F, G, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Penne Pfanne Toskana	A, F, C, G, 6, 10, 14, 15
Tortellini	A, C, F, H, 1, 2, 3, 4, 7, 10, 14, 15
Nudelpfanne Mediterran	A, C, F, G, 1, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Nudelpfanne Asia	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16
Nudelpfanne Asia vegan	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16

ÜBERBACKEN

Gyros Auflauf	A, F, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 14
Klassische Lasagne	A, F, H, H1, 2, 4, 7, 14, 18
Gemüselasagne mit Tomatensauce	A, F, H, 4, 7, 14
Gemüselasagne mit Sahnesauce	A, F, H, 2, 4, 7, 14, 16
Lasagne mit Lachs	A, D, F, H, H1, 4, 7, 14, 16
Cannelloni	A, F, 4, 7, 14
Tortellini	A, C, F, H, 1, 2, 3, 4, 7, 10, 14, 15
Enchilada	A, F, H, H1, 2, 6, 10, 14, 16

VEGAN

Kürbiscremesuppe	1, 4, 7
Tomatencremesuppe	A, N, 1, 7
Chili	N, 16, 17
Spaghetti Gemüsebolognese	A, H, 6
Gemüse Kokos Curry	N, 3, 4
Nudelpfanne Asia	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16
Spaghetti Mediterran	A
Gemüselasagne	A, H, G, N, 4, 7, 17
Gemüseschnitzel	A, H, H1, 1, 16
Vegane Schnitzel	A, N, 6
Himbeercreme	A, 3
Panna Cotta mit Himbeermousse	G, N, 17
Panna Cotta mit Erdbeermousse	G, N, 17