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 4-7

VEGANE SPEISEN 25

MENÜEMPFEHLUNGEN 26-30

VOM GRILL 31-34

LIVE-COOKING VOM SPIESSGRILL 35-36

INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE 38-41

FINGERFOOD

Mindestbestellmengen auf Anfrage

AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN

Tomate | Mozzarella | Basilikum

Gouda | Weintraube

Tortellini|Mozzarella|Tomate|Basilikum

Schweinefilet | Tomate | Mozzarella

Schweinefilet | Weintraube | Mandarine

Hähnchenfilet | Asia Dip

Früchte der Saison

EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN

Lachsröllchen im Teigmantel
Lachs | Meerrettich | Schmand | Frischkäse
Schnittlauch

Lachsröllchen im Spinatteigmantel
Lachs | Kräuterfrischkäse | Spinat

Serrano-Schinkenröllchen im Teigmantel
Serrano-Schinken | Rucola
Kräuterfrischkäse

Datteln im Speckmantel

MIT EINEM HAPPEN

gefülltes halbes Ei
Remouladen-Eigelb-Mousse

Kräcker mit
Frischkäse

Lachscreme

Gurkentaler
Frischkäse | Lachs | Dill

Avocadomousse | Garnele

Pumpernickeltörtchen mit
Frischkäse|Schnittlauch|Kirschtomate

Frischkäse|Kochschinken

Kirschtomate|Schnittlauch

Pumpernickeltaler
Lachs-Käsecreme

Thunfisch-Käsecreme

Avocadomousse | Chillifäden

Avocadomousse | Lachs

Ciabatta
Lachscreme

Rauchfleischsäckchen
Parmesan | Rucola | Pinienkerne | Balsamico

Goudaröllchen auf Pumpernickel
Gouda | Kochschinken | Ei | Frischkäse

Goudaröllchen auf Pumpernickel
Gouda | Ei | Frischkäse

gratinierte Baguettescheiben
Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Süßkartoffeltaler
Lachs | Kräuterfrischkäse

Laugenburger
Leberkäse | Senf | Krautsalat

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MINI WRAPS

Serrano-Schinken | Parmesan
Rucola | Frischkäse

Thunfisch | Gurke | Tomate
Eisbergsalat | Käse | Frischkäse

Putenbrust | Gurke | Tomate | Eisbergsalat
Remoulade | Kräuterfrischkäse

Gurke | Tomate | Eisbergsalat | Käse
Kräuterfrischkäse

Lachs | Avocadomousse | Rucola
Paprika | Tomate

Möhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen
Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse

KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Kalbsschnitzel [60 g]

Schweineschnitzel [70 g]

Hähnchenschnitzel [60 g]

gegrillte Hähnchenunterkeule

Mini Frikadelle

Hackfleischröllchen
Paprika | Blattspinat | Fetakäse | Gouda

Zucchiniröllchen
Hähnchenbrustfilet | Kirschtomate

Roastbeefröllchen
Gewürzgurke | Remoulade

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 — 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

295,60 €

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

293,60 €

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

236,80 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

Variation IV

Mini-Wraps 18 Stück
Gurken | Tomaten | Eisbergsalat | Käse

Roastbeefröllchen 20 Stück
Gewürzgurke | Remoulade

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

gratinierte Baguettescheiben 25 Stück
Tomate | Mozzarella | Basilikum

Hackfleischröllchen 15 Stück
Paprika | Blattspinat | Fetakäse | Gouda

188,90 €

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 *

Roastbeef

geräucherter Lachs

Käse

Salami

Frischwurst

Braten

Schinken

Putenbrust

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 €

*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

BELEGTE SCHNITTCHEN *

Käse
Salami
Frischwurst
Braten
Schinken
Mett
Putenbrust
Roastbeef
geräucherter Lachs

Einzeln garniert

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN *

Roastbeef
geräucherter Lachs
Käse
Salami
Frischwurst
Braten
Schinken
Mett
Putenbrust

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VORSPEISEN

Mindestbestellmengen auf Anfrage

VORSPEISEN

Preise pro Person

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

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

Preise pro Person

Honigmelone | Serrano-Schinken 3,90 €

Fischplatte I
Lachs | Forelle | Sahnemeerrettich
Honig-Senf-Dip 4,90 €

Fischplatte II
Variationen vom Lachs | Forelle | Scampi
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dip 5,90 €

Entenbrust
Blattsalate der Saison | Balsamico
Crôutons 4,50 €

Vitello tonnato [ab 16 Personen]
Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern
Sardellenfilet 7,50 €

Roastbeef
Remoulade | Rucola | Balsamico
Cocktailtomaten | Pinienkerne 6,50 €

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 3,50 €

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 — 5,90 €

Gulaschsuppe
Champignons | Paprika | Zwiebeln — 0,5 l — 7,50 €

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 — 6,50 €

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 — 7,50 €

SUPPEN MIT RIND / SCHWEIN

Preise pro Person

Mexikosuppe
Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen
Möhren | Peperoni | Tomaten — 0,5 l — 5,90 €

Ajvarsuppe
Hackfleisch | Kartoffeln
Schmelzkäse | Crème fraîche — 0,5 l — 5,90 €

Käselauchsuppe
Hackfleisch | Champignons — 0,5 l — 5,90 €

Reitersuppe
Hackfleisch | Champignons
Paprika | Ananas | Tomaten — 0,5 l — 5,90 €

Pizzasuppe
Hackfleisch | Champignons | Paprika
Tomaten | Schmelzkäse — 0,5 l — 5,90 €

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 — 5,90 €

mediterrane Kartoffelsuppe
Paprika | Pesto | Lauch | Möhren
Zwiebeln | Knoblauch | Frischkäse — 0,5 l — 6,50 €

Ajvarsuppe
Mais | Paprika | Kartoffeln
Schmelzkäse | Crème fraîche — 0,5 l — 5,90 €

Tomatencremesuppe
Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln — 0,5 l — 5,90 €

Brokkolicremesuppe
Parmesan | Knoblauch | Crème fraîche — 0,5 l — 5,50 €

Spargelcremesuppe
[nur in der Saison] — 0,5 l — 6,50 €

Kürbiscremesuppe
Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch
[nur in der Saison] — 0,5 l — 5,90 €

HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

Grünkohleintopf
Mettendchen | Kasseler | Kartoffeln
[nur in der Saison] — 0,5 l 8,90 €

Erbseneintopf
Schinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln
Mettendchen | Möhren | Lauch — 0,5 l 7,50 €

Möhreneintopf
Fleischklößchen | Kartoffeln
Lauch | Zwiebeln — 0,5 l 7,50 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

BROT & DIPS

BRÖTCHEN

verschiedene Sorten Partybrötchen
Mohn | Sesam | Käse | normal

normale Partybrötchen

Weizenbrötchen

Laugen-Minis
Salz | Sesam | Käse

BAGUETTE

Ciabatta

Weizenbaguette

verschiedene Sorten Baguette

DIPS

Knoblauch

Tomate-Knoblauch

Tzatziki

Aioli

Frischkäse-Lauch

Paprika-Feta-Kräuter

Tomate-Feta

Salsa

Avocado

Honig-Senf

Lachscreme

Kräuterquark

Sour Cream

Kartoffelcreme

Obatzter

Dattel-Curry

Hummus

BUTTERVARIATIONEN

Kräuter | Tomate

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

Kasslerrückenbraten
Bratensauce

Schinkenbraten
Bratensauce

Dicke Schweinerippe
Bratensauce

Mini Haxen
Bratensauce

Leberkäse

Frikadellen
Bratensauce

grobe Bratwurst
Bratensauce

Nürnberger Bratwurstschnecken
Bratensauce

Currywurstpfanne
Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

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

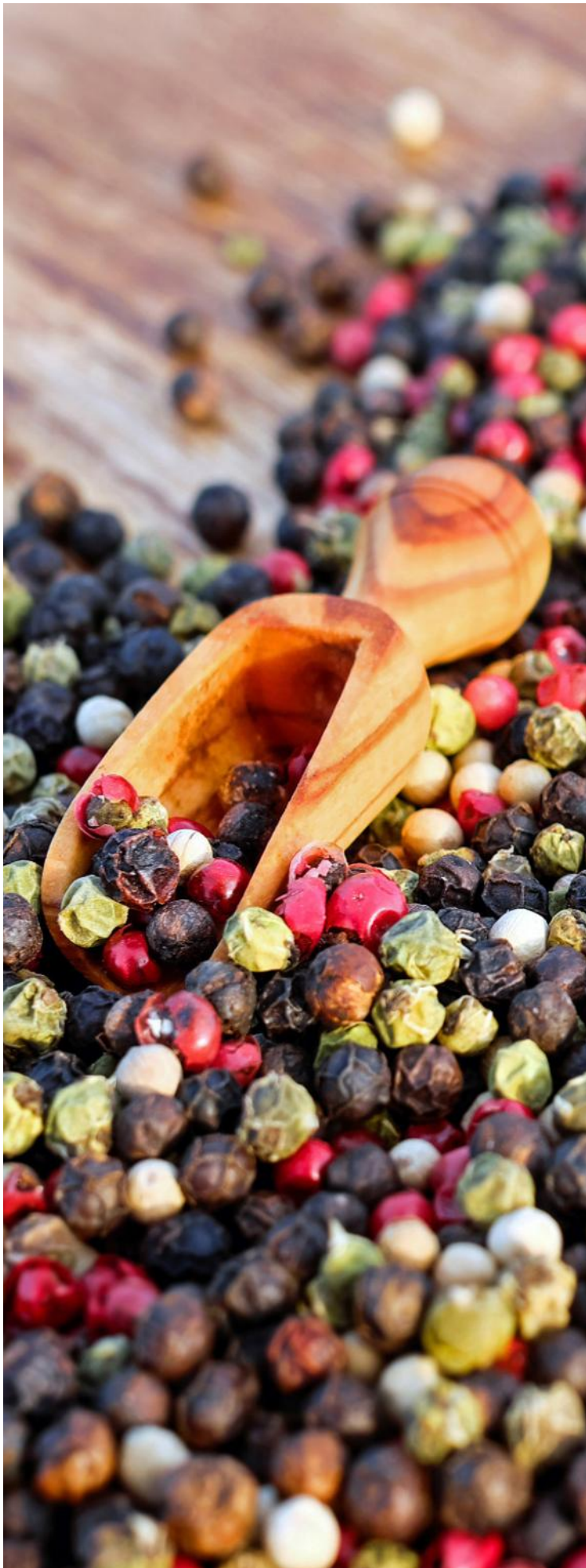
Blattspinat | Paprika | Käse
Tomaten-Ricottasauce

Serrano-Schinken | Gorgonzola
Gorgonzola-Sahnesauce

rosa gebratene Entenbrust (wird vor Ort zubereitet)

Orangensauce

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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.

GEMÜSEBEILAGEN

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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] [Tagespreis]

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 Auberginen | Kirschtomaten
Zucchini | Paprika | Feta
III Champignons | Bohnen
Kirschtomaten | Möhren | Paprika

gebratene Champignons
Knoblauch | Zwiebeln
Dip Auswahl [auf Anfrage]

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SALATE

Mindestbestellmengen auf Anfrage

FRISCHE SALATE

Blattsalate der Saison
Sahnedressing

Eisbergsalat
Joghurtdressing

Endiviensalat
Sahnedressing

Feldsalat
Tomate | Mozzarella | Balsamico

Rucolasalat
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 | Kohlrabi
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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Taccosalat
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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Erdbeeren

Baileys | Himbeeren

Baileys | Sauerkirschen

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] [auf Anfrage]

Mangomousse

JOGHURTCREME MIT

Trauben

Pfirsich

MOUSSE

Zitronenmousse

Limettenmousse

Cappucinomousse

Dunkles Mousse au chocolat

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

DESSERTS

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

SPEZIALITÄTEN AUFLÄUFE

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

VORSPEISEN

Preise pro Person

Antipasti

gebratene Paprika

gebratener Champignon | Knoblauch

gegrillte Zucchini
Olivenöl | gerösteter Knoblauch

gegrillte Auberginen
Olivenöl | gerösteter Knoblauch

getrocknete Tomaten

pro Person 100g 3,25 €

SUPPEN

Preise pro Person

Kürbiscremesuppe
Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch
[nur in der Saison] 0,5 l 5,90 €

Tomatencremesuppe
Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln 0,5 l 5,90 €

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 [auf Anfrage]

Vegane Schnitzel
auf Basis von Pflanzenprotein [auf Anfrage]

DESSERTS

Himbeercreme
Kokosmilch | Grieß | Zitrone

Panna Cotta mit Himbeermousse
Mandelmilch

Panna Cotta mit Erdbeermousse
Mandelmilch

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MIT EINER FLEISCHSORTE

Preise pro Person

Schinkenbraten in Bratensauce
Schwenkkartoffeln
überbackener Brokkoli
13,60 €

Backschinken in Bratensauce
Röstkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
13,70 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Kartoffelpüree *mit geschmorten Zwiebeln*
Sauerkraut
13,90 €

Kasselerrückenbraten in Bratensauce
Bratkartoffeln | Grünkohl
13,90 €

Schnitzel vom Schwein
Champignonrahmsauce
Paprikasauce
Kartoffelgratin
Gemüse-Vielfalt [S.19]
15,95 €

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce
Penne
Rohkost-Mix in Vinaigrette
15,50 €

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Schwenkkartoffeln
Gemüse in einer Schmandsauce
15,80 €

überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce
Penne
Gemüsevariation III aus der Pfanne [S.19]
16,30 €

Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce
Rosmarinkartoffeln
überbackener Blattspinat
mediterraner Gemüsesalat
18,20 €

Gulasch vom Rind
Fusilli
Eisbergsalat in Joghurtdressing
15,10 €

Geschnetzeltes vom Roastbeef *Stroganoff Art*
Spätzle
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
20,50 €

Rinderbraten in Bratensauce
Schwenkkartoffeln
Böhnchen im Speckmantel
16,60 €

Tafelspitz in Zwiebelsauce
Salzkartoffeln
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
17,00 €

Rinderrouladen in Bratensauce
kleine Knödel | Apfelrotkohl
17,40 €

Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen
kleine Knödel | Apfelrotkohl
17,40 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

MIT ZWEI FLEISCHSORTEN

Preise pro Person

KLASSIKER 1
Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Herrencreme mit Rum
19,30 €

KLASSIKER 2
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin | Spätzle
Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Herrencreme | Spaghetticreme mit Erdbeersauce
19,65 €

Mini Haxen mit Bratensauce
Backschinken in Bratensauce
Kartoffelgratin | Kartoffelpüree
Sauerkraut | Apfelrotkohl
Bayrische Creme mit Zimt
16,95 €

Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Rahmsauce
Kartoffelgratin | kleine Knödel
Kohlrabi in Béchamelsauce | Apfelrotkohl
Spaghetticreme mit Mangomousse
Herrencreme mit Rum
18,75 €

Backschinken in Bratensauce
Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce
Schupfnudeln | Bratkartoffeln
Gemüse-Vielfalt [S.19]
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
dunkles Mousse au chocolat | Raffaellocreme
20,15 €

Rinderbraten in Bratensauce
Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce
Schwenkkartoffeln | Spätzle
Bohnen mit Schinkenspeck
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Blattsalate der Saison in Sahnedressing
Limettenmousse | Schokoladencreme
20,50 €

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
21,20 €

Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce
Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce
Bandnudeln | Schwenkkartoffeln
Brokkoli mit Sauce Hollandaise
überbackener Blattspinat
Himbeercreme mit Mandelblättern
21,15 €

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
22,80 €

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
20,05 €

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
22,73 €

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
23,81 €

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
21,38 €

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
20,23 €

SCHNITZEL MENÜ
Schnitzelauflauf vom Schwein (Sahnesauce | Champignons | geschmorte Zwiebeln | Käse)
panierte Schnitzel vom Schwein mit Pfefferrahmsauce und Paprikasauce
Hähnchenschnitzel mit Mandarin-Currysauce
Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin
Fussilli
Gemüse-Vielfalt
verschiedene Sorten Partybrötchen
17,39 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

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 ..... 17,45 €

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 ..... 15,45 €

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
..... 20,26 €

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
26,46 €

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
24,90 €

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
28,44 €

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
29,49 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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 ..... 16,70 €

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 ..... 17,50 €

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

VOM GRILL

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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 ..... 22,51 €

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 ..... 19,49 €

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

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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 ..... [auf Anfrage]

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 ..... 23,45 €

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

VOM GRILL

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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 ..... 31,75 €

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

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

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 ..... [auf Anfrage]

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt
Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce
Brötchen

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

VOM GRILL

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

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

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

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 ..... [auf Anfrage]

Der Fleischermeister und eventuelle Servicekräfte werden separat nach Stunden berechnet. Alle Menüvariationen sind Ihren Wünschen entsprechend änderbar.

Personenzahlen unter 50 Personen auf Anfrage.

ERSTKLASSIG
FEIERN

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

INHALTSSTOFFE

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 Haselnuss-aroma/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
4	(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	Sojaeiweiß
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

Lachsröllchen im Teigmantel	A, C, D, F, 3, 10, 14, 15
Lachsröllchen im Spinatteigmantel	A, C, D, F, 14, 15
Serrano-Schinkenröllchen 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
Pumpernickeltörtchen mit Frischkäse | Schnittlauch | Kirschtomate	A, C, F, 14, 15
Pumpernickeltörtchen mit Frischkäse Kochschinken | Kirschtomate | Schnittlauch	A, C, F, 1, 3, 4 14,15, 16,
Pumpernickeltaler | Lachs-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpernickeltaler | Thunfisch-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpernickeltaler | Avocadomousse | Chillifäden	A
Pumpernickeltaler | Avocadomousse | Lachs	A, D
Ciabatta mit Lachscreme	A, C, D, F, 14
Rauchfleischsäckchen	F, H1, G, 3, 4, 6, 7, 10, 14
Goudaröllchen auf Pumpernickel Kochschinken | Ei | Frischkäse	A, C, F, 1, 3, 4, 14, 15, 16, 19
Goudaröllchen auf Pumpernickel 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
Hackfleischröllchen	A, C, F, H1, 4, 7, 8, 14, 15
Zucchiniröllchen	-
Roastbeefröllchen	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 Zwiebel | Knoblauch | Käse	F, 4, 14
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

HAUSGEMACHTE 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
Schnitzelauflauf Westfälisch	A, F, H, 2, 14, 16
Schnitzelauflauf 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
Kasselerrückenbraten | 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

INHALTSSTOFFE

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
Currysauce	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
KOHLSALATE	
Weißkrautsalat Barbecue	C, F, H1, 6, 10, 14, 18, 22
klassischer Krautsalat	3, 6
KLASSIKER	
Herrencreme 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
Erbeeren	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 Himbermousse	G, N, 17
Panna Cotta mit Erdbeermousse	G, N, 17