

Buffetvorschläge

Vorschlag I

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipp
Rauchfischvariationen an Honig-Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, Cornichons und Cherrytomaten
Carpaccio von der Roten Beete mit Feldsalat und Ziegenkäse
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Dressing
Vitello-Tonnato vom Schweinerücken mit Kapern

Rinderkraftbrühe „Royal“

Rinderrouladen nach „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln und Gemüse der Saison
Gebratenes Fischfilet auf Dill-Schmorgurken mit buntem Reis
Schweinefilet im Speckmantel auf Ingwer-Spitzkohl mit Kroketten
Putenrollbraten mit Pfeffersauce, Spätzle und saisonalem Gemüse

Herrencreme

Panna Cotta an Beerensauce

Zu € 36,00 pro Person

Vorschlag II

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Ciabattabrot mit Olivenöl, Oliven und Aioli
Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Anti Pasti von südlichem Gemüse
Vitello-Tonnato mit Kapernäpfeln
Italienische Wurst- und Käsespezialitäten

Minestrone

Piccata von der Hähnchenbrust mit bunten Nudeln und Risotto alla Milanese
Involtini vom Schwein mit Kürbis und Amarettini gefüllt, toskanische Kartoffeln und Zuckerschoten
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Gnocchi in Salbeibutter
Kalbsgeschnetzeltes mit Limonenblättern, Tagliatelle und Gemüse der Saison

Tiramisu

Dunkle und weiße Mousse mit zweierlei Saucen

Zu € 39,90 pro Person

Vorschlag III

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
Avocado-Tomaten-Tatar mit hausgebeiztem Lachs
Spitzpaprika vom Grill mit Meersalz
Carpaccio von der Pute mit Limonen-Vinaigrette
Röllchen vom Roastbeef gefüllt mit Frischkäse und Rucola
Frittierte Risottobällchen

Geflügel-Currysuppe

Doradenfilet auf Kartoffelragout mit buntem Gemüse
Schweinemedallions an Pfeffersauce mit frischen Champignons und Kroketten
Putenbraten in Thymiansauce mit Rosmarinkartoffeln und Buttermöhren
Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsauce mit neuen Kartoffeln und Schwenkgemüse

Frischer Obstsalat mit Maraschino
Panna Cotta mit zweierlei Saucen

Zu € 38,50 pro Person

Vorschlag IV

Auswahl von deftigen Salaten

Rustikaler Brotkorb mit westfälischen Brotspezialitäten und Griebenschmalz
Westfälische Schinkenauswahl, Sülze, frisches Mett mit Zwiebelringen,
Bierbeißer mit mittelscharfem Senf
Frischkäsebällchen im Pumpernickelmantel
Heringsstipp mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

Westfälische Kartoffelsuppe

Saftiger Backschinken in Honig-Bratenjus mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Buttermöhren
Fischfilet auf Dill-Schmorgurken mit Salzkartoffeln
Rinderbraten in Rotweinjus mit Schwenkkartoffeln und Gemüse der Saison

Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

Zu € 32,50 pro Person

Vorschlag V

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
Scampi Tempura mit Wakame-Gurken-Salat mit verschiedenen Dipps
Kleine Crepes gefüllt mit Lachs
Kleine Crepes gefüllt mit Pastrami
Quiche Lorraine
Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto

Karotten-Ingwer-Suppe

Hähnchenbrust auf Gorgonzolasauce mit südlichem Gemüse und Bavette
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Basmatireis
Geschnetztes „Züricher Art“ mit Spätzle und Spitzkohl
Kleine Rumpsteaks mit Pommes frites und mediterranem Gemüse

Mousse au chocolat
Lavendel Panna Cotta

Zu € 44,00 pro Person

Vorschlag VI

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und frischen Kräutern
Shrimpscocktail mit Avocado und Tomaten
Räucherlachs verfeinert mit Limetten-Creme-fraiche
Schafskäse mit getrockneten Tomaten
Carpaccio vom Rind mit Rucola

Lauchcremesuppe

Gegrillte Steaks vom Rind mit Süßkartoffelpommes und mediterranem Gemüse
Gratinierte Lachsfilets auf geschmortem Blattspinat mit Limettenschaumsauce und Rosmarinkartoffeln
Kalbsgeschnetztes mit Spätzle und Gemüse der Saison
Schweinemedallions im Speckmantel mit Krokette und grünen Bohnen

Cappuccino-Panna-Cotta
Käseplatte

zu € 56,00 pro Person

Vorschlag VII

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Griebenschmalz
Reibekuchen mit Schnippelschinken
Tatar von der Forelle an Apfel-Radieschen-Salat
Mettigel mit frischen Zwiebeln
Pfefferbeißer
Lachspralinen mit Gurken und Limettencreme

Münsterländer Biersuppe

„Himmel und Erde“ Blutwurst mit Kartoffelpüree und Äpfeln
Forelle „Müllerin“ mit brauner Mandelbutter, Salzkartoffeln und Vichykarotten
Saftiges Rindergulasch mit Rahmspitzkohl und Spätzle
Hähnchenkeulen mit Pommes frites und Gemüse der Saison

Welfencreme mit Pumpernickel und Schattenmorellen
Rote Grütze mit Vanillesauce

zu € 36,00 pro Person

Vorschlag VIII

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und verschiedenen Dipp
Rinderfilet „Wellington“
Tatar vom Lachs mit Gurken-Mango-Salat und Wasabischaum
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischmayonnaise
Wassermelonen-Büffelmozzarella-Salat mit rotem Basilikum
Geräucherte Entenbrust an Rucola mit Limone und Thymianhonig

Süßkartoffel-Kokos-Chili-Suppe mit Speck

Filet vom Iberico-Schwein mit Vichykarotten,
hausgemachten Pommes macaire und Café de Paris Butter
Rosa Kalbsrücken mit Spitzkohl in Rahm, hausgemachten Trüffelkrapfen und Portweinjus
Schwarzer Heilbutt auf Pilz-Kürbis-Gemüse mit Kartoffelgratin und Kräuter-Riesling-Sauce
Maispouardenbrust in einer Parmesankruste mit Kartoffelröstis und Wirsinggemüse

Honig-Tonkabohnen-Parfait mit Mango- und Himbeersauce
Im Weckglas gebackener Orangenkuchen mit Orangenragout und Baileysmousse

zu € 74,00 pro Person

Vorschlag IX

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
Süß-saures Gemüsecarpaccio mit Zitronenöl, Parmesan und marinierten Shrimps
Südlicher Muschel-Thunfischsalat
Pralinen von der Ochsenbacke auf süß-sauren Linsen
Grüner Wasabi-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Creme fraiche und Chinakohl
Putenfilet natur mit Orangenconfit und Curry-Dipp

Kressecremesüppchen mit Streifen vom Serranoschinken und Zitrusöl

Roastbeefmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
mit mediterranem Spitzpaprika und Pommes frites
Gebratenes Zanderfilet mit Kressesauce, mediterranen Drillingen und südlichem Gemüse
Kaninchen auf Blattspinat mit Knoblauch und Kartoffelgratin
Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern, geschwenkten Gnocchis
und Vichykarotten

Tiramisu im Weckglas geschichtet
Limetten-Joghurt-Mousse

zu € 67,00 pro Person

Vorschlag X

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico- und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot- und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
Mini-Mozzarella eingelegt in halbtrockneten Tomaten mit Basilikumdipp
Anti Pasti von südlichem Gemüse
Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer
Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Karotten-Ingwer Suppe mit Gambas

Gedünsteter Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade
auf buntem Gemüsebouquet mit Limettensauce und Basmatireis
Rosa gebratene Brust von der Flugente in Orangensauce mit Schupfnudeln und Speckrosenkohl
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce Krokette, Kaisergemüse und Sauce Hollandaise
„Boeuf Stroganoff“ Stroganoff
(Rinderfiletspitzen, Rote Beete, Gewürzgurken, Pilze) mit Wildkräuterspätzle

Hausgemachte Cheesecakecreme auf Krokant mit marinierten Himbeeren im Weckglas
Mousse au chocolat

Zu € 57,00 pro Person