

Vorschlag I

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico-und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot-und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps
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

Rinderkraftbrühe „Royal“

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

Herrencreme
Dunkle und weiße Mousse

Zu € 36,00 pro Person

Vorschlag II

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico-und Joghurtdressing, mit Croutons
Ciabattabrot mit Olivenöl, Oliven und Aioli
Im Ganzen pochiertes 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
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei gebraten
toskanische Kartoffeln
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille mit Gnocchi in Salbeibutter
Tagliatelle und Gemüse der Saison

Tiramisu
Panna Cotta an Beerensauce

€ 38,- 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 vom Rind mit gehobeltem Parmesan
Röllchen vom Roastbeef gefüllt mit Frischkäse und Rucola
Frittierte Risottobällchen

Doradenfilet auf Kartoffelragout mit buntem Gemüse
Schweinemedallions an Pfeffersauce mit frischen Champignons und Kroketten
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, Mini- Frikadellchen und Bierbeißer mit
mittelscharfem Senf
Frischkäsebällchen im Pumpnickelmantel
Heringsstipp mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln

Westfälische Kartoffelsuppe

Saftiger Backschinken in Honig-Bratenjus mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Rinderrouladen in Rotweinsauce
Lachsfilet auf Dill-Schmorgurken mit Salzkartoffeln

Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 29,50

Vorschlag V

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

Gegrillte Steaks vom Rind mit Süßkartoffelpommes und mediterranem Gemüse
Gratinierte Lachsfilets auf geschmortem Blattspinat mit Limettenschaumsauce
und Rosmarinkartoffeln
Schweinemedallions im Speckmantel mit Kroketten und grünen Bohnen

Cappuccino-Panna-Cotta
Rustikale Käseplatte

€ 49,-

Vorschlag VI

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico-und Joghurtdressing, Croutons und Speck
Brot-und Brötchenauswahl mit Butter und verschiedenen Dipps
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

Rosa Kalbsrücken mit Spitzkohl in Rahm und Portweinjus
Schwarzer Heilbutt auf Pilz-Kürbis-Gemüse mit Kartoffelgratin und
Kräuter-Riesling-Sauce
Maispoulardenbrust in einer Parmesankruste auf Wirsinggemüse
würzige Drillinge und Kartoffelgratin

Cheesecakecream mit marinierten Himbeeren
Mousse von der Tobleroneschokolade mit Chilikirschen

€ 54,-

Vorschlag VII

Salatbuffet mit Himbeer-, Balsamico-und Joghurtdressing

Brot-und Baguetteauswahl mit verschiedenen Dipps

Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Anti Pasti von südlichem Gemüse

Galia- Melone mit Parmaschinken und Parmesan

Mediterraner Nudelsalat

Gedünsteter Buntbarsch

auf bunten Gemüsestreifen 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

Italienische Käseauswahl mit Grissini

€ 55,-