

Unser Bestseller

„Das Überraschungs-Bufferet“ Große Leistung – kleiner Preis

Beim Überraschungs-Bufferet handelt es sich um ein komplettes hochwertiges kalt/warmes Bufferet,

das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.

Es besteht aus einem warmen Teil (mind. 2-3 warme Hauptspeisen, passende Beilagen, Gemüse) und einem kalten Teil (Vorspeisenplatten, Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb, Kräuterbutter, Aioli) und Dessert.

Ab 10 Personen NUR 17,90 € / Person

Auf Wunsch zzgl. Feine Auswahl französischer Käse

NUR 3,50 € / Person Aufpreis

Auf Wunsch zzgl. Hochwertiger Fischplatte

NUR 5,50 € / Person Aufpreis

„Bufferet Alt Heven“

Hauptgericht

Dreierlei Medaillons in Rahmsoße:

Rinder-Medaillons aus der zarten Hüfte
Schweine-Medaillons aus dem Schweinerücken
Putenmedaillons von der Putenbrust

Beilagen

Butter-Spätzle und/oder Kartoffelgratin
Feines Kaiser-Gemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert

Dessert nach Wahl aus Abschnitt 1

ab 10 Personen 15,90 € / Person

„Das Krustenbraten-Bufferet“

Hauptgericht

Westfälischer Krustenbraten

Beilagen

Kartoffelgratin

Schmor-Sauerkraut

Feines Kaiser-Gemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert

Rote Beeren-Grütze mit Vanillesoße

ab 10 Personen 15,90 € / Person

„Mutter´s Kleines“

Hauptgericht

Rahmgeschnetzelttes von der jungen Pute

Beilagen

Butter-Spätzle

Petersilienkartoffeln

Wirsing in Rahm

Mandelbroccoli mit Sauce Hollandaise

Dessert

Mousse au chocolate

ab 10 Personen 16,90 € / Person

„Spanferkel-Bufferet“

Hauptgericht

Knuspriges gebackenes Spanferkel am Stück

Beilagen

Schmor-Kraut

Kräuterkartoffeln & Kartoffel-Gratin

ab 15 Personen 18,90 € / Person

„Das Spießbraten-Bufferet“

Hauptgerichte

Spieß-Rollbraten mit Speck und Zwiebeln in Bratensoße
Jäger-Rollbraten in Champignon-Rahmsoße
Altdeutscher Schweine-Rollbraten in Backpflaumensoße

Beilagen

Kartoffelgratin & Würzkartoffeln
Speckböhnchen & überbackener Blumenkohl

Kalter Teil & Salate

Gelber Bohnensalat
Kartoffelsalat mit Gurke, Ei & Mayonnaise
Frischer Weißkrautsalat

Zwiebelmett fein dekoriert
Party-Schnitzelchen, Party-Mettenden & Party-Frikadellen

Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter & Schmalz

Dessert

Nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 15 Personen 19,90 € / Person

„Buffet Exklusiv“

Hauptgerichte

Rinder-Medaillons aus der zarten Hüfte in Pfeffer-Rahmsoße
Schweine-Medaillons von Schweinerücken in Champignon-Rahmsoße
Puten-Medaillons aus der Putenbrust auf Blattspinat in Sahnesoße

Beilagen

Kartoffelgratin und Butter-Spätzle
Feines Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Variation von hausgebeiztem Aroma-Lachs und Scampi
Feine Auswahl französischer Käse
Knackiges Rohkost-Gemüse mit Dressing
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter & Kräuterbutter

Dessert

Nach Wahl aus Abschnitt 1

ab 15 Personen 22,90 € / Person

„Buffet Vom Feinsten“

Warmer Teil

Feines Rahmgeschnetzeltes von der Pute
Rinder-Medaillons „Madagaskar“
Elsässer Jungschweinerücken an Kräutersoße
Käse-Tortellini mit Schinken-Sahnesoße

Beilagen

Eierspätzle & Schwenkkartoffeln
Kartoffelgratin
Feines Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Variation von hausgebeiztem Aroma-Lachs und Scampi
Feine Auswahl französischer Käse
Knackiges Rohkost-Gemüse mit Dressing
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter & Kräuterbutter

Dessert

Nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 20 Personen 24,90 € / Person

„Unser Klassiker“

Warmer Teil

Feiner Putenbraten, überbacken (wahlweise) mit Tomaten und Mozzarella oder Blattspinat und Gorgonzola

Kräftiger Burgunderbraten in satter Rotweinsauce

Zarter Schweine-Rückenbraten mit Wiesen-Champignons

Beilagen

Butter-Spätzle & Würzkartoffeln
Kartoffelgratin
Feines Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Aromatische Strauchtomaten mit cremigem Mozzarella und frischem Basilikum
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung
Hauchdünner Schweinerücken an einer Thunfisch-Kapernsauce
Arrangement von kleinen Schnitzelchen, Mini-Frikadellen, Mettendchen und Hähnchenschenkeln
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Frischer Krautsalat & Griechischer Bauernsalat
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

Nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 20 Personen 24,90 € / Person

„Morgenstund hat Gold im Mund“

„Frühstücks-Buffer“

Kalter Teil

Gemischter Brötchenkorb & gute Butter
Honig, Marmelade, Nutella
Cerealien/Cornflakes und Milch
Wurst- und Käseaufschnitt
roher und gekochter Schinken
Lachs mit Sahnemeerrettich
Knackig frisches Rohkostgemüse mit Dressing
Bio-Joghurt Natur
Cremiger Milchreis & Beerengrütze
Erfrischender Frucht-Quark

Warmer Teil

gebratener Bacon
Bratwürstchen & Mini-Frikadellen
Rührei und gekochte Eier

Ab 20 Personen 17,90 € / Person

„Klassischer Brunch“

Kalter Teil

Ofenfrische Brötchen & Croissants, dazu gute Butter
Hausgemachte Marmelade & Fruchtaufstrich
Bienen-Honig & Nutella
Wurst- und Schinken-Aufschnitt
Käseaufschnitt und französische Käseauswahl
Fein dekoriertes Zwiebelmett
Knackig frische Rohkostgemüse mit Dressing
Tagesfrische Salatauswahl
Aromatische Tomaten mit cremigem Mozzarella und frischem Basilikum
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung
Hausgebeizter Aromalachs
Bio-Joghurt Natur
Sahniger Milchreis & Beerengrütze
Erfrischender Frucht-Quark

Warmer Teil

Gebratener Bacon
Bratwürstchen & Mini-Frikadellen
Rührei und gekochte Eier
Geschnetzeltes von der Pute nach „Zürcher Art“
dazu Butter-Spätzle und Mandel-Broccoli

ab 25 Personen 24,90 € / Person

„Fingerfood“

„Belegte und dekorierte ½ Brötchen“

mit
Frischwurst
Dauerwurst
rohem und gekochtem Schinken
Zwiebelmett
Käseaufschnitt
Französischem Weichkäse

2,00 € / Stück

„Gestylte Party-Brötchen“

mit
hausgebeiztem Aroma-Lachs
Tomate – Mozzarella - Pesto
Camembert
Edelsalami
Serrano Schinken
gekochter Schinken

3,50 € / Stück

„Edle Canapés“

wahlweise auf
ausgestochenem Weißbrot rund 6,5 cm
oder auf Baguette-Scheiben
oder auf ofenfrischen Ciabatta-Scheiben

belegt mit
Hausgebeiztem Aroma-Lachs
Serrano Schinken
Schweinefilet-Medaillons
Roastbeef
Camembert
Krabben mit Ei
marinierte Scampis
Flugentenbrust

3,50 € / Stück

Kleine Gläschen mit feinen Delikatessen

Fisch

Scampis auf „Wakame“ Algensalat mit Sesam
Frischer Tatar vom Salm unter einer Schmandhaube

Fleisch

Chili-Mariniertes Hackbällchen auf frischer Rauke
Hauchdünne Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Sardellensoße und Kapern

Vegetarisch

Mini-Mozzarella-Kugeln mit halbierten Kirschtomaten und Pesto
„Guacamole“ Avocado-Creme mit frischer Kresse und Gemüse-Sticks
Trilogie von mariniertem Edelgemüse mit altem Balsamico

3,50 € / Stück

Kleine Bambus-Schiffchen mit exotischen Köstlichkeiten

Fisch

Scampi-Spieß auf Honig-Fenchel-Bett
Lachs-Sashimi an eingelegtem Ingwer und Wasabi-Nüssen

Fleisch

Krosse Innenfilets vom Hähnchen im Knusper-Mantel auf fruchtigem Kraut mit Rosinen
Puten-Ananas-Spieße auf Rucola-Mango mit einem Spritzer Safran-Balsamico
Teriyaki-Spieße vom Schwein an einem Rote-Beete-Walnuss-Ragout

Vegetarisch

Knackige Gemüse-Stick auf einer Frischkäse-Schnittlauch-Welle
Frische Feige auf mariniertem Couscous

4,50 € / Stück

Bruschetta, Crostini & Co.

„Bruschetta Classico“

Geröstetes Brot mit fein gehackten Aroma-Tomaten Garten-Kräutern und Frühlings-Zwiebeln
oder

Bruschetta „Funghi“

Geröstetes Brot mit eingelegten Waldpilzen und frischem Lauch

3,50 € / Stück

„Crostini“

Geröstetes Brot mit Rucola, Strauchtomate, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan

4,50 € / Stück

Buffets für die Familienfeier

„Buffet Klein & Fein“

Warmer Teil:

Schweinerücken in Braten-Rahmsauce
Kartoffelgratin
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Schweinebraten & Schinkenröllchen
Mandelsteaks & Schweinefilet-Medaillons
Schnitzelchen & Mettendchen
Feine Auswahl französischer Käse
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

2 versch. Desserts nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 15 Personen 22,90 € / Person

„Buffet für Groß und Klein“

Warmer Teil

Schweinefiletspitzen in Calvados-Rahmsauce
Sahnegeschnetzeltes von der Pute
Kartoffelgratin & Butter-Spätzle
Käse-Tortellini in Schinken-Sahnesauce
geschmorte Champignons & Kaiser-Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Arrangement von:
Kleinen Schnitzelchen, Schweinefilet-Medaillons & Hähnchenbrustfilet
Feine Auswahl französischer Käse
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

Dessert nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 20 Personen 23,90 € / Person

„Buffet für Alt und Jung“

Warmer Teil

Zarte Putenbrust mit Preiselbeersauce
Schweinerückenbraten auf Champignon-Rahmsauce
Gebrutzelt vom Schwein mit Dijon-Senf
Vegetarische Spinat-Lasagne
Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin & Butter-Spätzle
Mandel-Broccoli & Überbackener Blumenkohl

Kalter Teil

Flugentenbrust an Cumberlandsoße
Arrangement von Schweinefilet & feine Hähnchenbrust
Matjes mit Preiselbeer-Sahne
Aromatische Strauchtomaten an cremigem Mozzarella mit frischem Basilikum
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung

Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Feine Auswahl französischer Käse
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

3 versch. Desserts nach Wahl aus Abschnitt 1

Ab 30 Personen 24,90 € / Person

„Unser Cooles Party-Buffer“

Warmer Teil

Burger-Factory: Homemade Burger-Pattys (ca. 300 g Frischgewicht), dazu Sesam-Brötchen, Knackiger Salat, Tomaten- u. Käsescheiben, Zwiebeln, Burgersauce, Ketchup & Mayo

Außerdem:

Spare Ribs hot & spicy
Chicken Nuggets mit Dip
Chicken Wings mit Honig-Chili
Farmfries & Curlyfries
Pan-Potatoes

Kalter Teil

Cherry-Tomaten-Mozzarella-Schale mit frischem Basilikum
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Gehobelter Weißkrautsalat & Griechischer Bauernsalat
Gemischter Brötchenkorb, dazu Kräuterbutter, Aioli & Curry-Dip

Dessert

Pancakes mit Ahornsirup
Erfrischender Fruchtquark

Ab 25 Personen 22,90 € / Person

„Burger-Factory - Single Construction“

Warmer Teil

Homemade Burger-Pattys (ca. 300 g Frischgewicht), dazu Sesam-Brötchen
Knackiger Salat, Tomaten- u. Käsescheiben, Zwiebeln, Burgersoße, Ketchup & Mayo
„Build your own Burger!“

Ab 15 Personen 12,90 € / Person

„Familien- & Geburtstags-Buffer“

Warmer Teil

Schweinefilet in Calvados-Rahm
Puten-Medaillons unter gratiniertem Curry-Ananas
Edelfischplatte „Poseidon“ mit Lachs & Scampi

Kartoffelgratin
Klassische Schwenkkartoffeln mit frischem Lauch
Butter-Spätzle
Kaiser-Gemüse mit Sauce Hollandaise

Kalter Teil

Hausgebeizter Aroma-Lachs
Stehender pochierter Lachs
Komposition von Roastbeef und Schweinefilet
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Aromatische Strauchtomaten an cremigem Mozzarella und frischem Basilikum
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung

Feine Auswahl französischer Käse
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

3 Desserts nach Wahl aus Abschnitt 1 & 2

Ab 40 Personen 29,90 € / Person

„Ur-Münsterländer Buffet“

Warmer Teil

Hausgemachte Rinder-Rouladen nach original Omas Rezept
Klassisches Münsterländer Zwiebelfleisch
Westfälischen Krustenbraten mit Pott's Landbiersoße
Frische Petersilienkartoffeln & Aromatische Boullion-Kartoffeln
Kartoffelklöße halb & halb
Speckböhnchen & Überbackener Blumenkohl

Kalter Teil

Gehobelter Weißkrautsalat & Westfälischer Kartoffelsalat
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Schmalz

Dessert

Münsterländer Herrencreme mit Rum
Ländliche Beeren-Grütze mit Vanillesoße

Ab 30 Personen 24,90 € / Person

„Mediterranes – Leicht und Lecker“

Warme Speisen

Variation von Lachs, Scampi & Jacobsmuschel auf Fenchelbett
Saltimbocca alla Romana (Kalbsschnitzel mit Salbei, Parmaschinken u. Parmesan)
Gefächerte Putenbrust an Tomate-Basilikum, überbacken mit Mozzarella
Penne mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten
Trüffel-Risotto & Kartoffel-Bambinis
Gemüse-Ratatouille

Kalte Speisen

Aromatische Strauchtomaten mit cremigem Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
Variation hochwertiger Antipasti aus eigener Herstellung
Rinder-Carpaccio mit Cipriani-Sauce
Vitello Tonnato (Kalbfleisch an einer Thunfisch-Kapernsauce)
Spalten von aromatischer Honigmelone mit Parmaschinken
Auswahl von Bruschetta und Crostini
Knackig frisches Rohkost-Gemüse mit Dressing
Frischer Krautsalat mit einer Ananas-Chili-Note & Griechischer Bauernsalat
Gemischter Brötchenkorb, dazu gute Butter, Kräuterbutter & Aioli

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit frischen Beerenfrüchten
Frischer Obstsalat mit einem Schuss Orangenlikör

Ab 40 Personen 32,90 € / Person

Dessertliste

„Abschnitt 1“

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au chocolate
Mousse Schoko-Trüffel
Bayrische Creme
Münsterländer Herren-Creme
Eierlikör-Creme
Vanille-Zimt-Creme
Mousse Joghurt-Limone
Mousse Joghurt-Mango
Mousse Erdbeer-Rhabarber
Catalanische-Creme
Amarena-Creme
Weißwein-Creme
Rotwein-Creme
Cappuccino-Creme
Zitronen-Creme
Pumpernickel-Creme
Frischer Frucht-Quark
Götterspeise mit Vanillesoße

jeweils ab 10 Portionen 3,00 € / Portion

„Abschnitt 2“

Hausgemachtes Tiramisu
Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu
Panna Cotta mit frischen Beeren-Früchten
Frischer Fruchtsalat, dazu Sahne oder Vanillesoße oder Orangenlikör

jeweils ab 10 Portionen 4,00 € / Portion

**Selbstverständlich zaubern wir Ihnen auch individuelle
Sonderwünsche**

Sprechen Sie uns einfach an !