



PROSPEKT 2019

- Alle Preise in diesem Prospekt verstehen sich inkl. MwSt.
- Aktuelle Angebote finden Sie auch auf unserer Internetseite.
- Auf Wunsch bringen wir Geschirr und Besteck kostenfrei zum Menü/Buffer mit.
- Lieferkosten:
 - Ab einem Warenwert von 400,00 EUR liefern wir frei Haus.
 - zwischen 400,00 EUR und 100,00 EUR Warenwert berechnen wir 25,00 EUR Lieferkosten
 - bis 100,00 EUR Warenwert berechnen wir 35,00 EUR Lieferkosten.

Mit diesem Prospekt verlieren alle bisherigen Preislisten und Menükarten ihre Gültigkeit.

Bitte beachten Sie, dass Sie im Internet unter <https://partyservicemuenster.de> stets die aktuellen Produkte und Preise finden, dies sind die jeweils geltenden Preise.

Version 4.0, veröffentlicht am 03.01.2019

Informationen zu unseren AGB finden Sie auf unserer Internetseite unter <https://partyservicemuenster.de/agb/>





INHALTSVERZEICHNIS

• Brötchen Fingerfood Fingerfoodbuffets	Seite 3
• Menüs	Seite 8
○ Menüs für besondere Anlässe	Seite 8
○ Menüs mit Schweinefleisch	Seite 8
○ Menüs mit Geflügel	Seite 9
○ Menüs mit Rind- oder Kalbfleisch	Seite 10
○ Menüs mit Fisch	Seite 10
○ Nudeln Aufläufe	Seite 10
○ Vegan	Seite 11
• Buffets	Seite 12
• Suppen und Eintöpfe	Seite 23
• Räucherfisch	Seite 24
• Salate	Seite 24
• Antipasti	Seite 26
• Kalte Platten	Seite 27
• Dessert	Seite 28
• Kaffee und Heißgetränke	Seite 29
• Kalte Getränke	Seite 29
• Sekt Wein	Seite 29
• Leihartikel Zelte Zubehör	Seite 30
○ Tische Tischdecken	Seite 30
○ Geschirr Besteck Gläser	Seite 30
○ Zelte	Seite 30
○ Sonstige Leihartikel	Seite 31





BRÖTCHEN | FINGERFOOD | FINGERFOODBUFFETS

BRÖTCHEN | SCHNITTCHEN

Halbes belegtes Brötchen

belegt mit Käse, Aufschnitt, Ei, Fisch oder Aufstrichen reichlich garniert

pro Stück ab 1,80 €

Westfälisches Handschnittchen

Saftiges Roggen-Mischbrot mit Käse, Aufschnitt, Ei, Fisch oder Aufstrichen reichlich garniert

pro Stück ab 1,70 €

Halbes belegtes Körnerbrötchen

mit Käse, Aufschnitt, Ei, Fisch oder Aufstrichen reichlich garniert

pro Stück ab 1,90 €

Canapees

mit Aufschnitt, Käse oder Fisch

pro Stück ab 2,20 €

Pumpnickel-Canapees

mit Ruccola-Crème, Lachs, o. Pesto

pro Stück ab 1,80 €

Canapees mit Tomaten-Sugo-Bruschetta

Pikante Tomate, Basilikum, Knoblauch, Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräuter...

pro Stück 1,90 €

Canapees mit Tapenade Tricolore

Paste aus Oliven und getrockneten Tomaten, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern...

pro Stück 1,90 €

Lunchpakete

Sandwiches nach Wahl, wahlweise mit Obst, Schokoriegeln, Joghurt, Minisalami etc. (ab 20 Port.)

pro Portion 5,00 €

Große Laugenbrezel mit Butter gefüllt

Maxi-Brezel mit herrlicher Butterfüllung

pro Portion 2,20 €

Partybrötchen

Frisch aus dem Backofen: Partybrötchen, nach französischer Rezeptur

pro Stück 0,60 €

FINGERFOODBUFFETS

Fingerfood-Bufferet Spezial (9 Teile)

Verführerische Auswahl von 9 Teilen Fingerfood-Spezialitäten (ab 5 Port.)

pro Portion 15,90 €

Fingerfood-Bufferet groß (13 Teile)

Fingerfood zum Sattessen (ab 5 Port.)

pro Portion 23,90 €

Fingerfood-Bufferet klein (5 Teile)

z.B. für einen kleinen Empfang (ab 5 Port.)

pro Portion 8,90 €

Fingerfood-Bufferet mittel (7 Teile)

Für den etwas höheren Anspruch (ab 5 Port.)

pro Portion 12,90 €

Fingerfood-Bufferet mit 7 Fischspezialitäten

7 Delikatessen mit Fisch (ab 5 Port.)

pro Portion 12,90 €

Fingerfood-Bufferet mit 8 Fleischspezialitäten

8 leckere Fleischspieße: Hähnchen, Rind, Schwein, Lamm (ab 5 Port.)

pro Portion 14,90 €

Vegetarisches/Veganes Fingerfood-Bufferet (8 Teile)

8 vegetarische/vegane Highlights (ab 5 Port.)

pro Portion 13,90 €





Flying Buffet pikant (35 Teile)	<i>pro Portion</i>	129,00 €
<i>Vorspeisen-Sortiment - 5 Sorten á 7 Gläser = Sie erhalten 35 Gläser</i>		
Flying Buffet süß (35 Teile)	<i>pro Portion</i>	99,00 €
<i>Dessert-Sortiment - 5 Sorten á 7 Gläser = Sie erhalten 35 Gläserchen</i>		
Mini-Quiches (5 Teile)	<i>pro Portion</i>	9,20 €
<i>Originelles Sortiment aus 5 verschiedenen Mini-Quiches frisch aus dem Ofen (ab 5 Port.)</i>		
Party-Blätterteig-Häppchen (3 Teile)	<i>pro Portion</i>	5,40 €
<i>3 verschiedene Sorten: mit Käse-, Hähnchen/Curry- oder Lachscrème gefüllt (ab 5 Port.)</i>		
Süßes Fingerfoodbuffet (5 Teile)	<i>pro Portion</i>	6,90 €
<i>5 süße Highlights (ab 15 Port.)</i>		

FINGERFOOD MIT FLEISCH

Hähnchen Spieß Soja	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>großer Spieß mit würziger Sojasauce</i>		
Hähnchen Spieß Ananas	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>großer Spieß mit würziger Sojasauce</i>		
Hähnchenbrust-Spieß Tomate-Feta	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>mit Schafskäse, Kirschtomate, Feta</i>		
Hähnchenbrust-Spieß Olive	<i>pro Stück</i>	1,80 €
<i>mit Olive & Paprika</i>		
Hähnchenbrust-Spieß Chili	<i>pro Stück</i>	1,80 €
<i>mit Chili-Sauce</i>		
Hähnchenbrust-Spieß Erdnuss	<i>pro Stück</i>	1,80 €
<i>mit Erdnussmarinade</i>		
Rindfleisch-Spieß Barbecue	<i>pro Stück</i>	1,80 €
<i>aus der Rinderhäfte mit Gewürzgurke, Tomate & Gewürz</i>		
Lamm-Spieß Honig-Thymian	<i>pro Stück</i>	1,80 €
<i>aus feinen Lammwürfeln</i>		
Mini Wrap mit Hähnchenbrustfilet	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>Weizentortilla mit würzigem Hähnchenbrustfilet (ab. 5 Port.)</i>		
Party-Blätterteig-Häppchen mit Hähnchen/Currycrème	<i>pro Stück</i>	1,40 €
<i>Blätterteigtaschen lecker gefüllt</i>		
Hausgemachte Partyfrikadelle	<i>pro Stück</i>	1,30 €
<i>mit Gurke und Cherrie-Dattel-Tomate</i>		
Mini-Snacks	<i>pro Portion</i>	9,20 €
<i>Sortiment aus 6 verschiedenen Mini-Snacks (ab 5 Port.)</i>		
Mini-Knusper-Hähnchenschnitzel	<i>pro Stück</i>	1,20 €
<i>saftig zarte Hähnchenbrust</i>		
Mini-Schweineschnitzel	<i>pro Stück</i>	1,20 €
<i>zartes, saftiges Schweinelachs-Schnitzel</i>		





FINGERFOOD MIT FISCH

Friesisch Tapas No. 1	<i>pro Stück</i>	8,70 €
<i>Fisch mal anders</i>		
Friesisch Tapas No. 2	<i>pro Stück</i>	8,70 €
<i>Fisch mal anders</i>		
Friesisch Tapas No. 3	<i>pro Stück</i>	8,70 €
<i>Fisch mal anders</i>		
Friesisch Tapas No. 4	<i>pro Stück</i>	8,70 €
<i>Fisch mal anders</i>		
Scampi Spieß Toskana	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>mit Olivenöl & Gewürzen</i>		
Shrimp in Reismudelpanade	<i>pro Stück</i>	1,50 €
<i>knusprig & delikat</i>		
Shrimp im Teigmantel	<i>pro Stück</i>	1,60 €
<i>mit knusprigem Weizenteig</i>		
Party-Blätterteig-Häppchen mit Lachs	<i>pro Stück</i>	1,40 €
<i>Blätterteigtaschen mit Lachscreme gefüllt.</i>		
Mini-Quiches (5 Teile)	<i>pro Stück</i>	9,20 €
<i>Originelles Sortiment aus 5 verschiedenen Mini-Quiches frisch aus dem Ofen (ab 5 Port.)</i>		

FINGERFOOD VEGGY | VEGAN

Canapees mit Tomaten-Sugo-Bruschetta	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>Pikante Tomate, Basilikum, Knoblauch, Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräuter...</i>		
Canapees mit Tapenade Tricolore	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>Paste aus Oliven und getrockneten Tomaten, verfeinert mit gerösteten Pinienkernen, Kapern...</i>		
Große Laugenbrezel mit Butter gefüllt	<i>pro Portion</i>	2,20 €
<i>Maxi-Brezel mit herrlicher Butterfüllung</i>		
Frühlingsrolle	<i>pro Stück</i>	1,00 €
<i>mit Lauch, Karotten, Zwiebeln, etc.</i>		
Samosa	<i>pro Stück</i>	0,80 €
<i>mit Kartoffeln, Erbsen, Lauch, Curry</i>		
Vegetarische Pomomela	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>mit Auberginen, Käse, Tomate, etc.</i>		
Party-Blätterteig-Häppchen mit Käse	<i>pro Stück</i>	1,40 €
<i>Blätterteigtaschen mit Käsecreme gefüllt.</i>		
Vegetarischer Mini Wrap	<i>pro Stück</i>	1,90 €
<i>Vegetarische Weizentortilla mit frischem Wok-Gemüse</i>		
Frischer Obstspieß	<i>pro Stück</i>	2,20 €
<i>Frisches saftiges Saison-Obst auf einem handlichen Holzspieß</i>		
Käsespieß	<i>pro Stück</i>	1,20 €
<i>Gouda oder Mozzarella mit frischem Saison-Obst</i>		





Mini-Croissants-Mix <i>Herzhaft gefüllt</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Antipasti-Röllchen Zucchini <i>mit Aubergine, Mozzarella, Ratatouille, Frischkäse-Pesto, etc. (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Gemüse-Tasche <i>gefüllt mit feinem Gemüse und Pilzen (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,80 €
Bunte Spinat-Gemüse-Tasche <i>Lecker gefüllt (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Gemüse Spieß Shiitake <i>Ein feiner Leckerbissen (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Kichererbsen-Paddy <i>vegan und lecker (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,30 €
Vegane Nudel Sticks - süß-sauer <i>Vegetarisch-vegane Nudel Sticks - süß-sauer (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Vegane Nudel Sticks - Teriyaki <i>Vegetarisch-vegane Nudel Sticks – Teriyaki (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Vegetarische Nudel Sticks – Pad Thai <i>Vegetarische Nudel Sticks - Pad Thai (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	1,60 €
Vegane Crêperolle Apulia <i>mit Gemüsefüllung im Kürbiskern-Mantel.</i>	<i>pro Stück</i>	1,90 €
Mini-Snacks <i>Sortiment aus 6 verschiedenen Mini-Snacks (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Portion</i>	9,20 €
Mini-Quiches (5 Teile) <i>Originelles Sortiment aus 5 verschiedenen Mini-Quiches frisch aus dem Ofen (ab 5 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	9,20 €

FINGERFOOD SÜSS | KUCHEN

Blechkuchen <i>Blechkuchenbuffet mit verschiedenen Sorten</i>	<i>pro Stück</i>	1,70 €
Gefüllte Mini-Buttercroissants <i>fruchtig und cremig (ab 12 Stück)</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Croissants <i>feines Buttercroissant</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Plunder-Mix <i>Süßes Fingerfood à la française</i>	<i>pro Stück</i>	4,30 €
Mini Danish Mix <i>Süßes Fingerfood à la française</i>	<i>pro Stück</i>	6,90 €
Kaffee-Gebäck <i>Genuss Gebäckteller</i>	<i>pro Stück</i>	0,90 €
Mini-Apfelstrudel <i>einfach perfekt</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Rosinenschnecken <i>klein aber fein</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €





Mini Amerikaner <i>mit Zuckerguss bedeckt</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Donuts <i>in verschiedenen Geschmacksrichtungen</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Muffin Apfelstreusel <i>feines Fingerfood</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Muffin Caramel <i>feines Fingerfood</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Mini Muffin Schokostreusel <i>feines Fingerfood</i>	<i>pro Stück</i>	1,45 €
Süßes Fingerfoodbuffet (5 Teile) <i>5 süße Highlights (ab 15 Port.)</i>	<i>pro Stück</i>	6,90 €





MENÜS

Zu unseren Menüs finden Sie jeweils die passenden Beilagen, haben aber auch die Möglichkeit andere Beilagen zu wählen. Zusätzlich können Sie gegen Aufpreis ein Dessert als Ergänzung zum Menü auswählen.

MENÜS FÜR BESONDERE ANLÄSSE inkl. Beilagenauswahl und Dessert

Kommunions-/Konfirmations-Menü 1	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Feiner, butterarter Rinderbraten mit Sauce, ... (ab 25 Pers.)</i>		
Kommunions-/Konfirmations-Menü 2	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Knusprig panierte Hähnchenschnitzel mit Sauce, ... (ab 25 Pers.)</i>		
Kommunions-/Konfirmations-Menü 3	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" mit frischer Champignonsauce, ... (ab 25 Pers.)</i>		
Kommunions-/Konfirmations-Menü 4	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Schweinemedallions in Orangen-Pfefferschmandsauce, ... (ab 25 Pers.)</i>		
Kommunions-/Konfirmations-Menü 5	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Zarte Rinderrouladen nach Hausfrauen Art, ... (ab 25 Pers.)</i>		
Kommunions-/Konfirmations-Menü 6	<i>pro Person ab</i>	20,00 €
<i>Poulardenbrust mit Brokkoli gefüllt in Bärlauchsauce, ... (ab 25 Pers.)</i>		

WEIHNACHTSFEIER inkl. Dessert

Weihnachtsfeier/Winter Menü 1	<i>pro Person ab</i>	19,90 €
<i>Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule... (ab 15 Port.)</i>		
Weihnachtsfeier/Winter Menü 2	<i>pro Person ab</i>	17,90 €
<i>Besonders zart gegarte Entenkeule ... (ab 15 Port.)</i>		
Weihnachtsfeier/Winter Menü 3	<i>pro Person ab</i>	19,90 €
<i>Kalbsbäckchen in einer Rahmsauce ... (ab 15 Port.)</i>		
Weihnachtsfeier/Winter Menü 4	<i>pro Person ab</i>	17,90 €
<i>Hirsch-Edelgulasch, besonders zart gegart, mit Pfifferlingen ... (ab 15 Port.)</i>		
Weihnachtsfeier/Winter Menü 5	<i>pro Person ab</i>	17,90 €
<i>Saftiges Wildschweingulasch ... (ab 15 Port.)</i>		
Weihnachtsfeier/Winter Menü 6	<i>pro Person ab</i>	19,90 €
<i>Butterzartes Kalbshaxenragout (ohne Knochen) ... (ab 15 Port.)</i>		

MENÜS MIT SCHWEINEFLEISCH

Honigschinkenbraten mit Dijonsenf mariniert	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
<i>dazu z.B. Rosmarinkartoffeln & Erbsen-Möhren-Gemüse (ab 10 Port.)</i>		
Saftiger Backschinken in würziger brauner Sauce	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
<i>dazu z.B. Kartoffelgratin & Kaisergemüse (ab 10 Port.)</i>		
Gefüllter Spießbraten mit Zwiebelmett in eigener Sauce	<i>pro Portion ab</i>	12,90 €
<i>dazu z.B. Kartoffelgratin & Brokkoli-Gemüse (ab 10 Port.)</i>		





Schweineröllchen mit Backpflaumen gefüllt <i>dazu z.B. Butterspätzle & Fingermöhrchen (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	14,90 €
Zarte Schweinefilets in Orangen-Pfefferschmand <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & Butterböhnchen (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	15,90 €
Schweinefilet in Sauce nach Wahl <i>dazu z.B. Schmorkartoffeln & Blumenkohl (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	15,90 €
Saftiges Kasseler in feiner Bratensauce <i>dazu z.B. Stampfkartoffeln & mildes Weinsauerkraut (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
Gebratene Schweineschnitzel mit Sauce <i>dazu z.B. Kartoffelgratin & Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
Spanferkel Rollbraten in hellbrauner Sauce <i>dazu z.B. hausgemachte Stampfkartoffeln & Sauerkraut (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
Partyschwein -solo <i>aus Spanferkel-Fleisch ganz ohne Knochen (ab 2,5 kg)</i>	<i>pro 2,5 kg ab</i>	54,75 €
Partyschwein aus Spanferkel-Fleisch ganz ohne Knochen <i>(ganz ohne Knochen)</i> <i>dazu z.B. Schmorkartoffeln & Krautsalat (ab 10 Port.)</i>	<i>pro 10 Portionen ab</i>	179,00 €
Original bayerischer Leberkäse mit Sauce oder süßem Senf <i>dazu z.B. hausgemachtes Kartoffelpüree & mildes Wein-Sauerkraut (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	9,90 €
2 magere Schweine-Haxen mit Sauce <i>dazu z.B. Stampfkartoffeln & Sauerkraut (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	12,90 €
Currywurst mit einer pikanten Sauce <i>dazu klassische Schälchen, Picker & Toast (ab 20 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	5,00 €
Haxen-Menü mit Speckschwarte & Sauce <i>dazu z.B. Stampfkartoffeln & Sauerkraut (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €

MENÜS MIT GEFLÜGEL

2 saftige Hähnchen-Brust-Filets in mediterraner Tomaten-Thymian Sauce <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & Romaneso-Gemüse (ab 10 Port.,)</i>	<i>pro Portion ab</i>	13,90 €
Putengeschnetzeltes mit einer Sauce nach Wahl <i>dazu z.B. Butterreis & Zucchini-Tomaten Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	10,90 €
Gebratenes Hähnchenschnitzel <i>dazu z.B. Kartoffelgratin & Kaisergemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
Hühnerfrikassee in Champignonsauce <i>dazu z.B. Butterreis & Erbsen-Möhren-Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	10,90 €
Putenpfanne Irawadi in roter Tikka Masala Sauce <i>dazu z.B. feiner Butterreise & asiatisches Wok-Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	13,90 €
Involtini Toscana mit Schinken & Oliven gefüllt <i>dazu z.B. Rosmarin Kartoffeln & frisches Ratatouille (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	13,90 €
Gefüllte Poulardenbrust in heller Rahm-Sauce <i>dazu z.B. Country-Kartoffeln & Fingermöhrchen (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	13,90 €





MENÜS MIT RIND- ODER KALBFLEISCH

Rinderrouladen nach Hausfrauenart <i>dazu z.B. Salzkartoffeln & Apfelrotkohl (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	17,90 €
Zarter Rindertafelspitz in Sauce <i>dazu z.B. Schmorkartoffeln & feiner Apfelrotkohl (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	18,90 €
Zartes leicht pikantes Rindergulasch <i>dazu z.B. Butterspätzle & Erbsen-Möhren Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	16,90 €
Zarter Rinderbraten <i>dazu z.B. Kartoffelklöße & Wintergemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	18,90 €
Kalbshaxenragout <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & frisches Ratatouille Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	17,90 €
Butterweiches Kalbsrahmgulasch <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & Fingermöhrrchen (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	17,90 €
Kalbsfleischröllchen gefüllt <i>dazu z.B. Penne Nudeln & Brokkoli-Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	19,90 €
Kalbsbäckchen in feiner Rahmsauce <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & Romanesco Gemüse mit Sauce Hollandaise (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	19,90 €

MENÜS MIT FISCH

Gedünstetes Zanderfilet in Limonensauce <i>dazu z.B. Butterreis & Ratatouille-Gemüse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	13,90 €
Frisches Lachsfilet in Safransauce <i>z.B. mit Petersilienkartoffeln & Crèmespinat mit Sahne (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	14,90 €
Frisches Lachsfilet auf italienischem Gemüse <i>dazu z.B. Rosmarin-Kartoffeln & Safran Sauce (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	14,90 €
Riesengarnelen in Curry-Safransauce <i>dazu z.B. Petersilienkartoffeln & bunte Salatauswahl (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	16,90 €

NUDELN | AUFLÄUFE

Lasagne Al Forno <i>mit saftig tomatiger Bolognese-Sauce aus Rinderhack & Käse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	10,90 €
Nudel-Hackfleisch-Gratin <i>mit Rinderhack & würziger Tomatensauce mit Käse gratiniert (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin <i>aus frischen Kartoffelscheiben, gedünstetem Gemüse & Käse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	8,90 €
Kartoffel-Tomaten-Gratin <i>aus Kartoffelscheiben, saftigen Tomatenscheiben & Käse (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	8,90 €
Gemüse-Lasagne <i>saftige Gemüse-Lasagne mit gedünstetem Gemüse, Sauce Bechamel & Käse überbacken (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion ab</i>	9,90 €





Tortellini	<i>pro Portion ab</i>	11,90 €
<i>Wahlweise mit Käsefüllung oder mit Fleischfüllung, dazu die passenden Saucen</i>		
Quiche Spinat	<i>pro Portion ab</i>	6,90 €
<i>mit Spinat, Zwiebeln und Weichkäse, dekoriert mit roten Paprikastreifen</i>		
Quiche Schinken-Lauch	<i>pro Portion ab</i>	6,90 €
<i>mit Porree, geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Käse</i>		
Spinat-Lachs-Lasagne	<i>pro Portion ab</i>	10,90 €
<i>Köstliche, saftige Spinat-Lachs-Lasagne mit überbackenem Käse (ab 10 Port.)</i>		

VEGAN

Grünkohleintopf - vegan	<i>pro Portion ab</i>	6,90 €
<i>ganz ohne tierische Zutaten (ab 10 Port.)</i>		
Kürbis-Curry thailändischer Art	<i>pro Portion ab</i>	10,90 €
<i>dazu z.B. Reis & asiatischem Wok-Gemüse (ab 10 Port.)</i>		
Vegane Hackbällchen in Tomatensugo	<i>pro Portion ab</i>	15,20 €
<i>dazu z.B. Reisbeilage & Gemischter Salat (ab 10 Port.)</i>		
Vegane Bolognese	<i>pro Portion ab</i>	8,90 €
<i>mit Penne Nudeln</i>		
Tomatensuppe	<i>pro Portion</i>	5,50 €
<i>Aus frischen Tomaten gekocht. Mit edlen Gewürzen verfeinert. (pro Port. 0,5 l/ab 10 Port.)</i>		
Cocos-Curry Suppe	<i>pro Portion</i>	5,90 €
<i>exotisch-thailändische Suppe mit Gemüseeinlage (pro Port. 0,5 l/ab 10 Port.)</i>		
Minestrone	<i>pro Portion</i>	6,90 €
<i>Gemüsesuppe mit Böhnchen, Tomaten, Kartoffeln, Möhren, etc. (pro Port. 0,5 l/ab 10 Port.)</i>		
Veganer Erbseneintopf	<i>pro Portion</i>	5,90 €
<i>kräftig gewürzt und mit Rauchsatz verfeinert (pro Port. 0,5 l/ab 10 Port.)</i>		





BUFFETS

Preisknaller Buffet Schwein

pro Person 11,90 €

*Saftiger Backschinken, leicht gepökelt, in herzhafter Sauce, servierfertig geschnitten |
Klassisches Kartoffelgratin mit Käse überbacken |
Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise |
Rote Grütze mit Vanillesauce
(ab 30 Personen)*

Preisknaller Buffet Hähnchen

pro Person 11,90 €

*2 saftige Hähnchenfilets in einer italienischen Tomaten-Thymian Sauce |
Penne Nudeln |
Fingermöhrchen mit Kräutern fein gewürzt |
Frische Fruchtquarkspeise |
(ab 30 Personen)*

Italienisches Spezialitäten Buffet

pro Person 30,90 €

KALTE VORSPEISEN:

Antipastidelikatessen:

*Party Platte: Gefüllte Peppadews; grüne Peperoni; Paprikaglocken; Champignons; Basilikum-Oliven;
Balsamico-Zwiebeln; getrocknete Tomaten (vegetarisch) |*

*Party Spezialitäten: Chili Sweaters, pikant mariniertes Feta Schafskäse; marinierte Artischocken; in
Tomaten marinierte Oliven; pikant gefüllte Mini-Kürbisse & gegrillte Champignons |*

*Misto Rhodos: Sonnengereifte Cocktailtomaten kombiniert mit roter & grüner Peperoni, gefüllt mit
einer sahnigen Frischkäsecreme (vegetarisch) |*

SALATBUFFET:

*Tomaten-Mozzarella-Nudel-Salat: Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem
Mozzarella & Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing |*

*Nudelsalat Pesto Rosso: Penne mit getrockneten Tomaten, gegrillter Paprika, Basilikum & Joghurt-
Salatcreme (vegetarisch) |*

*Tortellinisalat: Frische Tortellini, Brokkoli und Hinterschinken in einer köstlichen Balsamico-
Sahnemayonnaise |*

*Melonen-Gurken Salat Napoli: Charentais-Melonen & Gurkenhappen ohne Kerne in einem Joghurt-
Dill Dressing (vegetarisch) |*

*Vitalsalat Genua: Frische, bunte Paprika, Gurken, Äpfel, Tomaten und Rettich in einer bekömmlichen
Vinaigrette (vegan) |*

*Ravioli-Waldpilzsalat: Ravioli mit pikanter Pilzfüllung & eine Auswahl von Waldpilzen in einer
leichten Kräutermayonnaise, mit Cashewkernen & Lauchzwiebeln |*

WARME SPEISEN:

*Kalbsfleischröllchen "Mediterran", gefüllt mit getrockneter Tomate & Mozzarella,
in samtig weißer Salbei-Tomatensauce |*

*Involtni Toscana: Mit Schinken & Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus
Tomaten, Thymian & frischem Knoblauch |*

Gegrillter Lachs auf frischem italienischen Gemüsebett |

Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl geschwenkt |

Frische Penne norma |

Gedünstetes Romanesco Gemüse mit Sauce Hollandaise |





DESSERT:

Panna Cotta mit Mangoschaum |

Tiramisu (vegetarisch) |

... UND FÜR DANACH:

Italienische Käsespezialitätenplatte mit Baguettebrot & Käuterbutter |
(ab 50 Personen)

Italienisches Gourmet Buffet

pro Person

35,90 €

KALTE VORSPEISEN:

Bunte gemischte Marktsalate mit italienischem Balsamico-Dressing |

Großes Antipasti-Buffet:

Party-Platte: Gefüllte Peppadews™, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons, Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln & getrocknete Tomaten (vegetarisch) |

Party-Spezialitäten: Chili Sweaters, pikant marinierter Feta Schafskäse, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse & gegrillte Champignons |

Misto Tricolore: Honey-Peppers gefüllt mit Senf-Honig-Frischkäsecreme, Grüne Paprikaglocken, gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme, Pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäse (vegetarisch) |

Grillgemüse-Mix Mediterran: Bunter Mix aus halbgetrockneten Tomaten, gegrillten Paprika, Zucchini & Auberginen mit mediterranen Aromen (vegan) |

Spaghettisalat Italia: Leckere Spaghetti mit Paprika & Oliven, mediterran verfeinert mit grünem Pesto & Pinienkernen |

Mediterraner Nudelsalat: Penne Nudeln mit einem würzigen Pesto-Dressing. Mit frischen & semi-dried Tomaten, gegrillter gelber Paprika & frischer roter Paprika |

Brokkoli-Schinkensalat: Knackiger Brokkoli, deftiger Hinterschinken, köstliche Tomaten, zarter Mais, feine Paprika, Äpfel & Zwiebeln in Salatmayonnaise |

Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat: Nudeln mit Seme-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella & Knoblauch in einem aromatischen Basilikum-Dressing |

Delikate Auswahl feiner Dipps:

Bärlauch-Dipp, Honig-Senf Creme

Brotkorb mit Ciabattabrot |

WARME SPEISEN:

Sous vide gegarte Kalbsbäckchen in einer feinen Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und ganzen Schalotten |

Gefüllte Poulardenbrust mit Ratatouille in einer Tomaten-Kräutersauce |

Lachsmedaillons aus der ganzen Seite geschnitten, in delikater Safran-Sauce |

Rosmarin-Kartoffeln in Olivenöl geschwenkt |

Frische Penne norma |

Mediterrane Gemüsepfanne mit einem Hauch Knoblauch |

Brokkoli mit Mandelblättern |

DESSERT:

Mascarponecreme |

Tiramisu Schnitte |

... UND FÜR DANACH:

Italienische Käsespezialitätenplatte mit Baguettebrot & Käuterbutter |
(ab 50 Personen)





Gourmet-Buffett

pro Person 35,90 €

WARME VORSPEISE:

Kokos-Curry Suppe (vegetarisch) |

KALTE VORSPEISEN:

Antipasti-Spießchen:

Gefüllte Florini mit Doppelrahm-Frischkäse & schwarzen Oliven (vegetarisch) |

gefüllte grüne Oliven mit Paprikapaste; Gefüllte Peppacaps (vegetarisch) |

Schwarze Oliven; Balsamico-Zwiebeln & getrocknete Tomaten (vegetarisch) |

Blanchierte Weinblätter, gefüllt mit einer mediterran aromatisierten Reismischung (vegan) |

Spezialitäten Party Platte: Chili Sweeters, pikant marinierter Feta Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse & gegrillte Champignons (vegetarisch) |

Käsevariation Quattro Formaggi: milder, naturbelassener Schafskäse mit Pesto, Ajvar, Petersilie & Paprikadressing |

Gegrillte Paprikafilets: rote & gelbe Parikafilets Paprikafilets, verfeinert mit südländischen Aromen (vegan) |

Misto Oliven Trio: Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste & Knoblauch (vegan) |

Bunte Salatauswahl der Saison mit Joghurt Dressing, Vinaigrette & Frenchdressing |

WARME SPEISEN:

Kalbsrahmgulasch mit feinen Würfeln in einer Champignon-Rahmsauce |

Schweineröllchen: Rouladen vom Landschwein, mit Backpflaumen gefüllt, in einer dunklen Sauce |

Frisches Lachsfilet aus der ganzen Seite geschnitten, in einer mit Weißwein verfeinerten Limetten-Buttersauce |

Gratin Dauphinois: Kartoffelscheiben in Sahne mit Muskat verfeinert & Käse überbacken |

Hausgemachte schwäbische Butterspätzle |

Vegetarischer Quinoa-Ratatouilleauflauf mit Feta-Käse überbacken |

Blatt-Rahmspinat |

DESSERT:

Mousse au Chocolat Törtchen |

Panna Cotta mit Mangoschaum in einzelnen Portionsgläsern |

... UND FÜR DANACH:

Gemischte Käseplatte mit edlen Hart- & Weichkäse Delikatessen |

Geschnittenes Ciabattabrot mit diversen Dips |

(ab 50 Personen)

Vegetarisches Buffet

pro Person 21,90 €

VORSUPPE:

Tomatensuppe aus sonnengereiften Fleisch-Tomaten (vegan) |

KALTE VORSPEISEN:

Knackiges Rohkost-Gemüse-Fingerfood mit Kräuter-Crème Fraiche |

Antipasti-Spießchen:

Gefüllte Florini mit Doppelrahm-Frischkäse & schwarzen Oliven (vegetarisch) |

gefüllte grüne Oliven mit Paprikapaste; Gefüllte Peppacaps (vegetarisch) |

Schwarze Oliven; Balsamico-Zwiebeln & getrocknete Tomaten (vegetarisch) |

Karotten-Apfel-Mango Salat: Komposition von frischen Karotten mit Äpfeln & Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry & Minze (vegan) |

Bauernsalat Peleponnes Hirtenkäse, Tomaten, frische Gurkenstücke, schwarze Oliven und milde Paprika in einer leichten Vinaigrette (vegetarisch) |





Quinoa-Mango Salat: Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikanter Peppadew & einer feinen Spur Ingwer (vegan) |
Bunter Linsensalat: Eine Komposition aus Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten & Petersilie in einem köstlichen klaren Dressing (vegan) |
Geschnittenes Ciabattabrot mit diversen Dips |
WARME SPEISEN:
Gemüse-Lasagne mit frischem Gouda überbacken |
Auberginen-Zucchini-Paprika Auflauf mit Quinoa, köstlich überbacken mit feinem Feta-Käse |
DESSERT:
Frischer Obstsalat (vegan) |
Rote Grütze mit Vanilla-Sauce (vegan) |
(ab 20 Personen)

Veganes Buffet

pro Person 25,90 €

VORSUPPE zur Auswahl:
Tomatensuppe aus sonnengereiften Fleisch-Tomaten |
oder Curry Kokos Suppe |
KALTE VORSPEISEN:
Knackiges Rohkost-Gemüse-Fingerfood |
Antipasti-Buffet:
Gefüllte Weinblätter, Halbgetrocknete Tomaten, Gegrillte Zucchiniestreifen, Gegrillte Auberginenstreifen, Gegrillte Champignons, Artischockenherzen, Auswahl an verschiedenen Oliven, Mediterraner Gemüse-Mix |
Karotten-Apfel-Mango Salat: Komposition von frischen Karotten mit Äpfeln & Mango, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch von Chili, Curry & Minze |
Pikanter Krautsalat |
Bunter Nudelsalat in klarem Dressing, mit frischer roter und grüner Paprika |
Roter Bulgursalat mit Paprika, Zucchini und frischen Kräutern |
Bunter Linsensalat mit Linsen, Paprika, frischer Staudensellerie, Lauch, Karotten und Petersilie in klarem Dressing |
WARME SPEISEN:
Vegane Hackfleisch Bällchen in Tomatensugo |
Auberginen-Zucchini-Paprika Auflauf mit Quinoa, köstlich überbacken |
Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt |
DESSERT:
Frischer Obstsalat |
Erdbeer-Rhabarber Dessert |
(ab 30 Personen)

Nudel-Bufferet

pro Person 15,90 €

VORSPEISE:
Grüne Blattsalate mit Balsamico Dressing |
WARMES BUFFET:
Penne Nudeln |
Spirelli Nudeln |
Tortellini |





dazu die folgenden Saucen:

Bolognese Sauce (vom Rind) |

Tomaten-Sauce (vegan) |

+ Parmesan-Spalten |

DESSERT:

Panna Cotta mit Mangoschaum |

(ab 30 Personen)

Kleingarten-Buffer

pro Person 22,90 €

WARME VORSPEISE:

Fruchtige Tomatensuppe mit Mini-Mozzarella & frischer Basilikum |

KALTE VORSPEISE:

Frisches Salatbuffet mit Joghurt Dressing & Vinaigrette |

WARME SPEISEN:

Zarter Kasseler Braten mild geräuchert mit dunkler Sauce |

Rindergulasch ungarisch mit Paprika, mild gewürzt |

Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen, mit Käse gratiniert |

Schwäbische Butterspätzle |

Brokkoli-Möhren-Blumenkohl Gemüse mit Sauce Hollandaise |

DESSERT:

Herrencreme (vegetarisch) |

Mousse au chocolat (vegetarisch) |

(ab 30 Personen)

Schnitzel-Buffer

pro Person 17,90 €

KALTE VORSPEISE:

Gemischte Salatauswahl mit Joghurt Dressing |

KALTE BEILAGEN:

Omas Kartoffelsalat mit Ei & Gurke |

Schwäbischer Nudelsalat mit feiner Lyoner |

WARMES BUFFET:

Panierte Schweineschnitzel (je 100 gr.) |

Panierte Hähnchenschnitzel (je 100 gr.) |

Champignon-Rahmsauce & Paprika-Rahmsauce |

Kartoffelgratin mit Käse überbacken |

DESSERT:

Mousse au chocolat (vegetarisch) |

(ab 20 Personen)

Ratsherren Buffet

pro Person 22,90 €

KALTE VORSPEISEN:

Gemischte Salatplatte der Saison mit Joghurt Dressing & Balsamico |

Rustikales Schinkenbrett mit Schinken, Kochschinken & Mettigel |

Brotkorb mit Partybrötchen dazu Griebenschmalz |

Knusprige Schweine-Schnitzelchen mit Zitronenröllchen |

Waldorfsalat mit Sellerie, saftigen Äpfeln, süßen Mandarinen, Ananas & Haselnüssen in einer cremigen Sahne-Mayonnaise (vegetarisch) |





Berner Käsesalat: Gouda, Ananas, frische Gurken, Paprika & Zwiebeln in einer milden Sahnemayonnaise (vegetarisch) |

WARME SPEISEN:

Saftige Hähnchenfilets in Paprika-Rahmsauce |

Schweinegeschnetzeltes Zürcher Art mit einer frischen Champignon-Rahmsauce |

Butterreis

Kleine Schmor-Kartoffeln mit Zwiebeln angebraten |

Brokkoli-Gemüse mit Mandelsplittern |

DESSERTS:

Herrencrème (vegetarisch) |

Rote Grütze mit Vanillasauce (vegan) |

(ab 30 Personen)

Westfälisches Buffet

pro Person

21,90 €

WARME VORSPEISE:

Klare Rinderbouillon mit Brunoise-Gemüse-Einlage |

KALTE VORSPEISE:

Gemischte Salatplatte aus frischen Saisonsalaten mit Dressing |

WARME SPEISEN:

Rinderroulade in kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Gurke, Speck & Zwiebeln gefüllt |

Deftiger Honig-Marinierter Schinkenbraten, sehr zart & mager, in würziger Bratensauce |

Petersilienkartoffeln |

Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen |

Kohlrabi à la crème |

Erbsen-Möhren Gemüse |

DESSERT:

Westfälische Herrencrème |

Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Vanillesauce |

FÜR DANACH:

Mettendchen mit mittelscharfem Senf |

(ab 30 Personen)

Das kalte Buffet

pro Person

24,90 €

Party-Spezialitäten: Feine italienische Antipasti

Chili Sweeters, pikant marinierter Feta-Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, marinierte

Artischocken, in Tomaten marinierte Oliven, pikant gefüllte Mini-Kürbisse & gegrillte Champignons |

Aufschnittplatte mit Serrano- und Parmaschinken |

Delikatess Platte mit geräuchertem Lachs & Forellen-Filets, dazu Lachssauce und Meerrettich-Sahne

Frische Salate mit Dressing |

Berner Käsesalat mit Gouda, Ananas, frischen Gurken, Paprika & Zwiebeln in einer feinen

Sahnemayonnaise (vegetarisch) |

Paprika-Nudelsalat mit Penne, knackigen Paprikastreifen in einer leichten Joghurt-Sahne Sauce,

abgeschmeckt mit Balsamico bianco (vegetarisch) |

Omas Kartoffelsalat mit Ei & Gurke (vegetarisch) |

Gemüse-Fingerfood mit Dipp |

Mini Schweine-Schnitzel & Mini Hähnchen-Schnitzel mit Senf & Ketchup |

Marinierte, saftige Hähnchenspieße mit einer leicht rauchigen Note |

Käsespieße mit Obstdeko |





*Partyfrikadellchen mit Cherry-Dattel-Tomate |
Dazu reichen wir Ciabatta-Brotscheiben, Roggenmischbrot & Butterteller |*

DESSERTS:

Panna Cotta mit Mangoschaum |

Frischer Obstsalat |

(ab 30 Personen)

Buffet Oktoberfest

pro Person **22,90 €**

Leberknödelsuppe |

Bayerischer Leberkäse mit süßem Senf |

Feinste Rindfleisch-Frikadelle mit dunkler Sauce |

Mini-Schweinshaxen, zart & mager, in herzhafter Sauce |

Hausgemachtes Kartoffelpüree oder warmer bayerischer Speckkartoffelsalat |

Pikanter Krautsalat mit Weißkraut, Paprika, Zwiebeln in hellem Essig/Öl Dressing |

Große Laugen-Butterbrezel |

DESSERT:

Mousse au chocolat (vegetarisch) |

Rote Grütze (vegan) mit Vanillasauce |

(ab 30 Personen)

Auch außerhalb der Oktoberfest-Saison ein besonderes Schmankerl!

Bayerisches Buffet

pro Person **16,90 €**

Mini-Schweinshaxen, zart & mager, in herzhafter Sauce |

Bayerisches Paar Weißwurst mit süßem Senf |

Kartoffelpüree mit Muskat fein gewürzt |

Warmer Speckkartoffelsalat mit Zwiebelchen |

Sauerkraut mit Bauchspeckwürfeln & Schmalz |

Original bayerische Butter-Brezel |

Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Vanillasauce (vegan) |

(ab 20 Personen)

Auch außerhalb der Oktoberfest-Saison ein besonderes Schmankerl!

Buffet Bavaria für Feinschmecker

pro Person **26,90 €**

Kürbiscremesüppchen mit Datteln im Speckmantel |

KALTE SPEISEN:

Bayerischer Speckkartoffelsalat (auf Wunsch warm) |

Gurkensalat in Dillsauce (vegan) |

Pikanter Krautsalat mit Weißkraut, Paprika, Zwiebeln in hellem Essig/Öl Dressing (vegan) |

Große Laugen-Butterbrezel |

Obazda – Bayerischer Frischkäse mit Kümmel und Rosenpaprika |

WARME SPEISEN:

Spanferkelbäckchen – zart geschmorte Spanferkelbäckchen in einer cremig aromatischen Rahmsauce mit Apfel- und Zwiebelwürfeln und einem Schuss Cidre verfeinert (Glutenfrei) |

Kalbschaxenragout – Sous Vide gegarte Würfel von der Kalbschaxe und Schmorgemüse in kräftiger

Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern verfeinert (Glutenfrei, Laktosefrei) |

Krautpfanne – Rustikale Pfanne aus Weißkohl, Zwiebeln und feinem Hackfleisch. (Glutenfrei, Laktosefrei) |

Kartoffelgratin mit einem Hauch Muskat, mit Käse überbacken |





Köstliches Erbsenpüree – Cremiges Püree aus Erbsen, Kartoffeln und Gemüse (Glutenfrei) |

DESSERTS:

Nougat-Toffee-Creme – Geschichtetes Sahnedessert aus Nougat- und Toffee-Creme, Pralinen-Ganache und gehackten Erdnüssen |

Bunte Auswahl verschiedener Dessertgläschen |

(ab 50 Personen)

Auch außerhalb der Oktoberfest-Saison ein besonderes Schmankerl!

pro Person 22,90 €

Delikatess Brunch-Bufferet

FRÜHSTÜCK:

Gemischte Aufschnittplatte mit Salami, Kochschinken, geräuchertem Schinken, gegrillter Putenbrust

Mettigel mit Zwiebelringen |

Auswahl verschiedener Hart- & Weichkäsesorten mit erntefrischen Weintrauben oder Antipasti |

Verschiedene geräucherte Fischdelikatessen (Lachs & Forelle mit Saucen)

Hausgemachte Erdbeerkonfitüre & Aprikosengelee |

Nutella & Honig |

Naturquark |

Schoko-Müsli mit Milch |

Butterteller |

Großer Brotkorb mit ofenfrischen Party-Brötchen |

Französische Mini-Croissants |

Saftiges, westfälisches Roggenbrot |

WARME SPEISEN:

Brokkoli-Crème-Suppe mit Sahne |

Luftiges Rührei mit Kräutern verfeinert |

Knusprig gebackener original amerikanischer Bacon |

Kleine Nürnberger Würstchen |

DESSERT:

Mini Muffins |

Mini Donuts |

(ab 30 Personen)

Frühstücks-Bufferet

pro Person 18,90 €

Gemischte Aufschnittplatte mit Salami, Kochschinken, geräuchertem Schinken, gegrillter Putenbrust

| Mettigel mit Zwiebelringen | Auswahl verschiedener Hart- & Weichkäsesorten mit erntefrischen

Weintrauben oder Antipasti | Verschiedene geräucherte Fischdelikatessen (Lachs & Forelle mit

Saucen) | Hausgemachte Erdbeerkonfitüre & Aprikosengelee | Nutella & Honig | Naturquark |

Schoko-Müsli mit Milch | Butterteller | Großer Brotkorb mit ofenfrischen Party-Brötchen |

Französische Mini-Croissants | Saftiges, westfälisches Roggenbrot |

(ab 20 Personen)





Hochzeits-Buffer

pro Person 30,90 €

VORSUPPE:

Klassische Hochzeitssuppe mit Rindfleisch, Gemüse & Eierstich |

KALTE VORSPEISEN:

Großes italienisches Antipastibuffet:

Party Platte: gefüllte Peppadews™, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons sowie Basilikum-Oliven, Balsamico-Zwiebeln & getrocknete Tomaten (vegetarisch) |

Meeresfrüchte-Mix Mediterraneo: Tintenfisch, Tintenfischtentakelscheiben & Garnelen mit gegrillter Paprika, Zitrone, Knoblauch & Kräutern |

Misto Tricolore

Honeypeppers gefüllt mit senf-honig-Frischkäsecreme, grüne Paprikaglocken gefüllt mit Ajvar-Frischkäsecreme, & pikante, kleine Florini, gefüllt mit Frischkäse (vegetarisch) |

Spezialitätenplatte mit Lachs & Forelle, dazu Honig-Dill-Senf Lachssauce & Meerrettichsahne |

Rindercarpaccio mit Parmesan & Balsamico-Creme |

Gemischte frische Marktsalate in Buffetform mit French-Dressing & Vinaigrette |

Dazu reichen wir Ciabatta-Brotstücken |

WARME SPEISEN:

Zarter Rinderschmorbraten in Rotwein mariniert |

Gefüllte Poulardenbrust mit italienischer Tomaten-Thymian-Sauce |

Gratin Dauphinois, französisches Kartoffelgratin mit einer leichten Käseschicht überbacken |

Schwäbische Butterspätzle |

Erbsen-Möhrengemüse mit feinen Gewürzen abgeschmeckt |

Rotkohl mit zarten Apfelstreifen |

DESSERT:

Mousse au chocolat (vegetarisch) |

Westfälische Herrencreme (vegetarisch) |

... UND FÜR DANACH:

Bunte Käseauswahl aus delikaten Hart- und Weichkäsesorten |

Gemischter Brotkorb mit ofenfrischem Baguette & Butterteller |

(ab 40 Personen)

Italienisches Pasta Buffet

pro Person 18,90 €

KALTE VORSPEISEN:

Party-Spezialitäten: Chili Sweaters; pikant marinierter Feta Schafskäse; marinierte Artischocken; in

Tomaten marinierte Oliven; pikant gefüllte Mini-Kürbisse & gegrillte Champignons |

Lollo Bionda Salat mit Tomatenwürfeln & Parmesanspänen dazu Balsamico Dressing |

Geschnittenes Ciabattabrot & Tomaten-Sugo |

WARME SPEISEN:

Lasagne al Forno mit delikater Bolognese Sauce (vom Rind) & Käse gratiniert |

Penne-Auflauf mit Gemüse & einer fruchtig-tomatigen Sauce mit Käse überbacken |

DESSERT:

Tiramisu (vegetarisch) |

(ab 20 Personen)





Grünkohlbuffet (saisonal)

pro Person 14,90 €

Alle Komponenten werden separat im Rechaud aufgebaut:

Kasselerbraten mit Bratensauce | Westfälische Mettwurst mit Senftöpfchen |

Leckerer Grünkohl mit geräucherten Speckwürfeln | Kleine Schmorkartoffeln mit Speck & Zwiebeln |

DESSERT:

Westfälische Herrencreme |

(ab 20 Personen)

BUFFETS FÜR ABI- /SCHULABSCHLUSS-PARTY

Abi-/Schulabschluss-Buffer 1

pro Person 23,90 €

VORSPEISENBUFFET:

Buntes Salatbuffet mit frischen Saisonsalaten (grüne Salate, Tomaten, Möhren, Mais, Gurke, Feta-Käse, Kraut, Paprika, etc.

dazu Joghurt Dressing, Balsamico, Vinaigrette und 1000 Island Dressing |

Partybrötchen und Baguettebrot mit feinen Dips (Bärlauch-Creme, Honig-Senf-Paste, Peppadew Creme) |

WARMES BUFFET:

Poulardenbrust in Curry-Frucht Sauce |

Schweineschnitzel mit Saucen separat: Pilz-Rahmsauce und Paprika-Rahmsauce |

Vegane Gemüsepfanne mit Sojastreifen |

Kartoffelgratin |

Penne Nudeln |

Buntes Kaiser-Mischgemüse mit Sauce Hollandaise separat |

DESSERT: (in Schüsseln)

Mousse au chocolat |

Panna Cotta mit Erdbeerschaum |

Erdbeer-Rhababer Kompott mit Vanilla-Sauce separat |

Lieferung inkl. Geschirr und Besteck, Servietten, Rechauds.

(ab 200 Personen)

Selbstverständlich können alle Buffets nach Ihren Wünschen auch noch geändert oder ergänzt werden.

Abi-/Schulabschluss-Buffer 2

pro Person 26,50 €

VORSPEISENBUFFET:

Großes gemischtes Antipastibuffet mit italienischen Antipasti dazu Ciabattabrot

Kräuterbutter, Honig-Senf Dipp, Bärlauchcreme, Paprikacreme etc. als Dips, dazu

Baguettebrotsciben |

Frisches Salatbuffet mit grünem Salat, Mais, Gurke, Tomaten, Sprossen, Paprika, Thunfisch, Feta-Käse, Mozzarella Kugeln, Croutons

dazu Joghurt Dressing, 1000 Island Dressing, Balsamico, Vinaigrette |

WARMES BUFFET:

Feine gegrillte Hähnchenfilets in einer mediterranen Sauce mit Thymian fein gewürzt |

Honigmarinierter Schweinebraten in brauner Sauce |

Frischer Lachs auf Ratatouille Gemüse mit Lachs-Safransauce separat |

Kartoffelgratin |





Rosmarinkartoffeln |
Reis |
Penne Nudeln |
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise |
Apfelrotkohl |
Asiatisches Wok-Gemüse |
VEGETARISCHES MENÜ:
Kartoffeltaschen mit Kräutercreme, dazu Blattspinat |
DESSERT: (in Schüsseln)
Westfälische Herrencreme |
Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Vanillesauce separat |
Mousse au chocolat |
Lieferung inkl. Geschirr und Besteck, Servietten, Rechauds.
(ab 200 Personen)
Selbstverständlich können alle Buffets nach Ihren Wünschen auch noch geändert oder ergänzt werden.

Abi-/Schulabschluss-Buffet 3

pro Person 28,00 €

VORSPEISENBUFFET:
Großes gemischtes Antipastibuffet mit italienischen Antipasti dazu Ciabattabrot
Kräuterbutter, Honig-Senf Dipp, Bärlauchcreme, Paprikacreme etc. als Dipps, dazu
Baguettebrotscheiben |
Frisches Salatbuffet mit grünem Salat, Mais, Gurke, Tomaten, Sprossen, Paprika, Thunfisch, Feta-
Käse, Mozzarella Kugeln, Croutons
dazu Joghurt Dressing, 1000 Island Dressing, Balsamico, Vinaigrette |
WARMES BUFFET:
Gefüllte Poulardenbrust mit Tomaten-Thymiansauce |
Backschinken in brauner Sauce |
Vegetarische Lasagne mit Gemüse, mit Käse überbacken |
Kartoffelgratin |
Rosmarinkartoffeln |
Reis |
Penne Nudeln |
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise |
Apfelrotkohl |
Asiatisches Wok-Gemüse |
DESSERT: (in Schüsseln)
Frischer Obstsalat |
Panna Cotta mit Erdbeerschaum |
Westfälische Herrencreme |
Lieferung inkl. Geschirr und Besteck, Servietten, Rechauds.
(ab 200 Personen)
Selbstverständlich können alle Buffets nach Ihren Wünschen auch noch geändert oder ergänzt werden.





SUPPEN UND EINTÖPFE (ab 10 Portionen)

NEU: Süßkartoffelsuppe <i>Der neueste Trend in der gesunden Küche: Süßkartoffeln! (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,90 €
Klassische Gulaschsuppe <i>mit zartem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, etc. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Westfälische Kartoffelsuppe <i>mit Lauch, Sellerie, Sahne, auf Wunsch mit Mettendchen & Lachs (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,50 €
NEU: Hähnchen-Cocos Suppe <i>exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenflescheinlage (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	7,90 €
Käselauchsuppe <i>mit Lauch & Rinderhackfleisch, ... (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Reitersuppe <i>mit reichlich Rinderhackfleisch, Ananas, Mais, Champignons, etc. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Chili con Carne <i>mit frischem Rinderhack, Zwiebeln, Paprika, Kidney Bohnen. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	8,90 €
Tomatensuppe <i>Aus frischen Tomaten gekocht. Mit edlen Gewürzen verfeinert. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,50 €
Cocos-Curry Suppe <i>exotisch-thailändische Suppe mit Gemüseeinlage (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,90 €
Minestrone <i>Gemüsesuppe mit Böhnchen, Tomaten, Kartoffeln, Möhren, etc. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Brokkoli-Crèmesuppe <i>aus frischem Brokkoli (pro Port. 0,5 l.) Vegetarisch.</i>	<i>pro Portion</i>	4,90 €
Klassische Hochzeitssuppe <i>Rindfleisch- und Gemüseeinlage, Eierstich und Markklößchen (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Gemüseeintopf <i>mit verschiedenen Gemüsesorten, etc. (pro Port. 0,5 l.) Vegetarisch.</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Hühnersuppentopf <i>mit Hühnerfleisch & Gemüse (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Deftiger Linseneintopf <i>mit Mettwurstscheiben (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,50 €
Erbsensuppe <i>Frisch gekocht mit grünen Erbsen, Schweinefleisch, Bauchspeck, (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,50 €
Veganer Erbseneintopf <i>kräftig gewürzt und mit Rauchsatz verfeinert (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,90 €
Grünkohl Eintopf bürgerlich (saisonal) <i>Klassischer Grünkohleintopf mit Kasseler, Mettendchen, etc. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	7,90 €
Grünkohleintopf - vegan (saisonal) <i>Grünkohleintopf ohne tierische Zutaten (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	6,90 €
Maronen-Cremesuppe (saisonal) <i>aus frischen Maronen, mit Sahne verfeinert. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	7,90 €
Kürbis-Cremesuppe (saisonal) <i>vom frischen Hokaido-Kübis, mit Sahne verfeinert. (pro Port. 0,5 l.)</i>	<i>pro Portion</i>	5,90 €





RÄUCHERFISCH

Forellenfilet	<i>pro 6 Filets</i>	24,00 €
<i>Mild geräuchert ohne Haut (ab 6 Filets)</i>		
Norwegischer Räucherlachs	<i>pro kg</i>	55,00 €
<i>Dünn geschnitten mit milder Rauchnote (ab 1 kg)</i>		
Norwegischer Gravedlachs	<i>pro kg</i>	69,00 €
<i>Fein gebeizt & mit Dill abgeschmeckt (ab 1 kg)</i>		
Der königliche Edelmix	<i>pro kg</i>	95,00 €
<i>Mix aus Rotholz-, Luxus-Graved-, Zitronen- & Basilikum-Lachs (ab 1 kg)</i>		
Lachsspieße "kreativ"	<i>pro kg</i>	85,00 €
<i>Geräuchert, mit grünen & schwarzen Oliven sowie Ananas (ab 1 kg)</i>		
Makrelenfilets	<i>pro kg</i>	29,00 €
<i>In den Varianten Natur, bzw. mit Pfeffer- oder Zwiebelauflage (ab 1 kg)</i>		
Makrelenfilet Happen	<i>pro kg</i>	29,00 €
<i>In den Varianten Natur, Bruschetta, Roter Pfeffer, Zitronenpfeffer und Asia (ab 1 kg)</i>		
Räucherlachs Pralinen	<i>pro kg</i>	79,00 €
<i>Fein & klein, verfeinert mit Kräutern, Sesam oder Pfeffer (ab 1 kg)</i>		
Lachszopf Mix	<i>pro kg</i>	79,00 €
<i>Heiß geräuchert, mit Sesam, Kräutern & Madagaskar-Pfeffer (ab 1 kg)</i>		
Lachsspieße "klassik"	<i>pro kg</i>	85,00 €
<i>Mit Curry-Sesam, rotem Pfeffer, Majoran & Kerbel (ab 1 kg)</i>		
Stremellachs Mix	<i>pro kg</i>	79,00 €
<i>Mit Kräutern, Pfeffer & Schmelzkäse-Knoblauch (ab 1 kg)</i>		
Heißrauch Finessen	<i>pro kg</i>	79,00 €
<i>Lachsfiletspitzen, Lachstranchen & handgeflochtene Lachszöpfe (ab 1 kg)</i>		
Heißrauch Klassiker-Mix	<i>pro kg</i>	55,00 €
<i>Schillerlocken, Lachsstremel & Makrelenfilets (ab 1 kg)</i>		

SALATE

Ravioli-Waldpilzsalat	<i>pro Portion</i>	4,50 €
<i>mit Pilzfüllung und eine Auswahl von Waldpilzen in Kräuteremayo</i>		
Nudelsalat Pesto-Rosso	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Penne Rigate, getr. Tomaten, Kräuter & gelbe Paprika in Joghurt-Salatcrème</i>		
Tortellinisalat Verona	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Tortellini mit Fleischfüllung, Brokkoli & Hinterschinken in einer köstlichen Basilikum-Sahnemayo</i>		
Tomaten-Mozzarella-Nudel-Salat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Nudeln mit semi-dried Tomaten, frischer Zucchini, frischem Mozzarella</i>		
Wok-Nudelsalat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Eine frische Salatkomposition: Weißkohl, Sojabohnen, Karotten mit pikant-würzigem Dressing</i>		





Brokkoli Schinken-Salat Garda	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Brokkoli, Hinterschinken, Tomaten, Mais, Paprika, Äpfel, Zwiebeln in Sahnemayonnaise</i>		
Melonen Gurken Salat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Charentais-Melonen & Gurkenhappen</i>		
Bunter Linsensalat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Ein echter Feinschmecker Salat! Mit Linsen, Paprika, etc.</i>		
Couscoussalat Maghreb	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Auberginen, Tomaten & Zwiebeln</i>		
Griechischer Salat	<i>pro Portion</i>	4,50 €
<i>Hirtenkäse, Paprika- & Poreestreifen, Oliven, Zwiebeln</i>		
Coleslaw	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Junges Gemüse zum Vernaschen</i>		
Gemischter Salat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Eine frische Mischung Vitalität</i>		
Roter Bulgursalat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Würziger Bulger mit Paprika & Zucchini</i>		
Quinoa-Mango Salat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Quinoa mit knackigen Gemüsewürfeln</i>		
Karotten-Apfel-Mango Salat	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Komposition von frischen Karotten mit saftigen Äpfeln & Mango.</i>		
Astoria-Salat nach Waldorf-Art	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Aromatische Sellerie, Mandarinen, Äpfel, Ananas, Mandeln, Salatmayonnaise</i>		
Friesischer Bohnensalat	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Grüne Brechbohnen & feine Zwiebeln im klaren Dressing</i>		
Gurkensalat in Salatcreme	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Geschälte Gurkenscheiben, frisch & knackig, in einem klaren Dill-Dressing</i>		
Farmersalat Premium	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Knackige Möhren & feine Selleriestreifen in einem Orangen-Sahne-Dressing</i>		
Omas Kartoffelsalat	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>mit Ei, Gurke, Zwiebeln und Mayonnaise</i>		
Spreewälder Speckkartoffelsalat	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Kartoffeln & Speck in Essig-Öl-Dressing mit Eigelb</i>		
Kartoffelsalat delikat	<i>pro Portion</i>	2,90 €
<i>Kartoffeln, Eier, Gurken, Lyoner in Sahne-Mayonnaise</i>		
Vitalsalat Genua	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Ein knackig-frischer Salat in einer bekömmlichen Vinaigrette</i>		
Berner Käsesalat	<i>pro Portion</i>	4,50 €
<i>Gouda, Ananas, frische Gurken, Paprika & Zwiebeln</i>		
Tiroler Käsesalat	<i>pro Portion</i>	4,50 €
<i>Emmentaler, Hinterschinken, Gurken, Paprika, Äpfeln & Sahnedressing</i>		
Geflügelsalat Tivoli	<i>pro Portion</i>	4,50 €
<i>Hühnerfleisch, Ananas, Mandarinen, Champignons, Spargel, Sahnemayonnaise</i>		





ANTIPASTI

Antipasti Spieße	<i>pro Portion</i>	4,90 €
<i>Antipastispieße : die perfekte Vorspeise oder nehmen Sie es als Fingerfood (ab 10 Port.)</i>		
Meeresfrüchte-Mix Mediterraneo	<i>pro Portion</i>	4,90 €
<i>Antipasti mit Tintenfisch & Garnelen fein ergänzt (ab 15 Port.)</i>		
Party Platte	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Gefüllte Peppadews, grüne Peperoni, Paprikaglocken, Champignons, etc. (ab 15 Port.)</i>		
Oliven-Tomaten-Mix	<i>pro Portion</i>	4,90 €
<i>grüne, knackige Oliven & halbgetrocknete Tomaten (ab 15 Port.)</i>		
Party Spezialitäten	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Chili Sweeters, pikant marinierter Feta Schafskäse, gefüllte getrocknete Tomaten, etc. (ab 15 Port.)</i>		
Misto Rhodos	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Cocktailtomaten, rote und grüne Peperoni (ab 10 Port.)</i>		
Misto Premio	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Gefüllte Kirschkaprika, gefüllte Peperoni und gefüllte, getrocknete Tomaten (ab 15 Port.)</i>		
Misto Roma	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchiniesteifen, etc. (ab 15 Port.)</i>		
Peppacaps	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Pikante Kirschkaprika, gefüllt mit einer feinen Frischkäsecreme (ab 10 Port.)</i>		
Honey Peppers	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Süße und saftige Paprika mit pikantem Frischkäse (ab 10 Port.)</i>		
Mini Kürbisse	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Patty Pans, pikant gefüllt mit Ajvar-Frischkäse (ab 10 Port.)</i>		
Kirschkaprika	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Aromatisch leckere Kirschkaprika mit Frischkäsecreme (ab 10 Port.)</i>		
Gefüllte Champignons	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Gefüllte Frischkäsechampignons mit einer würzigen Pfeffer-Frischkäsefüllung (ab 10 Port.)</i>		
Gegrillte Paprikafilets	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Gegrillte rote & gelbe Paprikafilets mit südländischen Aromen verfeinert (ab 10 Port.)</i>		
Mediterran-Mix	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Gegrillte rote & gelbe Paprikafilets mit südländischen Aromen verfeinert (ab 10 Port.)</i>		
Gegrillte Zucchiniesteifen	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Zucchiniesteifen gegrillt & in mildem Öl eingelegt (ab 10 Port.)</i>		
Gegrillte Auberginesteifen	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Auberginesteifen gegrillt und eingelegt in mildem Öl (ab 10 Port.)</i>		
Misto tricolore	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>gefüllt mit Frischkäse (ab 15 Port.)</i>		
Misto Oliven-Trio	<i>pro Portion</i>	3,90 €
<i>Mammouth-Oliven, gefüllt mit Mandeln, Paprikapaste & Knoblauch (ab 15 Port.)</i>		





KALTE PLATTEN

Schnitzelplatte mit Schweineschnitzeln <i>mit frischer Zitrone garniert</i>	<i>pro Stück</i>	2,50 €
Schnitzelplatte mit Hähnchenschnitzeln <i>mit Saisonobst garniert</i>	<i>pro Stück</i>	2,50 €
Aufschnittplatte <i>Komposition aus verschiedenen Aufschnittdelikatessen</i>	<i>pro Portion</i>	8,90 €
Kalte Fleisch-Delikatess Platte <i>Hähnchenschnitzel, Schweineschnitzel, Medaillons,...</i>	<i>pro Portion</i>	9,90 €
Gemischte Fischplatte <i>Erlesener Räucherfisch mit Dipp und Brot (ab 10 Port.)</i>	<i>pro Portion</i>	9,90 €
Käse-Spezialitäten <i>Auswahl beliebter Weich- & Hart-Käse-Sorten mit Ciabatta Brot</i>	<i>pro Portion</i>	8,90 €
Käseplatten <i>Platten mit internationalen Käsesorten reichlich belegt und ausgarniert</i>	<i>pro Stück</i>	70,00 €





DESSERTS

Original westf. Herrencrème

Die typisch westfälische Nachspeise.

pro Portion 2,50 €

Mousse au chocolat

Nicht gerade kalorienarm, aber unglaublich lecker, bis zum letzten Löffel!

pro Portion 2,50 €

Eckernförder Rote Grütze

mit Vanillesauce

pro Portion 2,50 €

Panna Cotta

aus frischer Sahne & Bourbon Vanille, mit Fruchtsauce

pro Portion 2,50 €

Tiramisu Schnitte

Geschichtete Bisquits, in Kaffee & Amaretto getränkt

pro Portion 2,50 €

Obstsalat mit frischen Früchten

Die Vitamin-Bombe und zugleich ein fruchtiger Genuss (ab 20 Port.)

pro Portion 2,50 €

Quarkcreme Mandarine

Quarkkomposition mit feinen Mandarinen und Sahne

pro Portion 2,50 €

Erdbeer-Rhabarber-Dessert

Erdbeeren & Rhabarber, abgerundet mit einer feinen Vanille-Note

pro Portion 2,50 €

Schokofontaine

Das optische Highlight Ihres Buffets!

pro Portion 4,50 €





KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Profi-Kaffee-Maschine mit Kaffeebohnen (inkl. 100 Tassen)

Mit dieser Maschine fühlen Sie sich wie ein wahrer Barista!

Multifunktionale Kaffeemaschine

6 Spezialitäten auf Knopfdruck. Der perfekte Begleiter Ihrer Kaffeepause!

Kaffee aus Pumpkannen mit hochwertigem Arrabica Kaffee

Spezial-Mischung für unseren Catering-Service.

Teebar

8 verschiedene Teespezialitäten, frisch zubereitet.

Glühwein

mit oder ohne Alkohol

pro Tag 200,00 €

pro Portion 1,40 €

pro Stück 25,00 €

pro Portion 1,20 €

pro Portion 1,90 €

KALTE GETRÄNKE (werden auf Kommission geliefert)

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta

0,2 l Glasflasche oder 1,0 l PET Flasche

Mineralwasser

In den Variationen medium & naturell (0,25 l o. 0,75 l Glasflasche)

Apfelschorle

Germeta Apfelschorle (0,25 l Glasflasche)

Beckers Beste Säfte

Orangen oder Apfelsaft in 0,2 l oder 1,0 l Glasflaschen

Krombacher

Alkoholfrei und alkoholfrei Rader in der 0,33 l Glasflasche

Potts Biere

Das westfälische Bier aus Oelde

pro Flasche ab 1,30 €

pro Flasche ab 1,30 €

pro Flasche ab 1,30 €

pro Flasche ab 1,50 €

pro Flasche ab 1,50 €

pro Flasche ab 1,50 €

SEKT | WEIN (werden auf Kommission geliefert)

Secco SOMI PINK

pinkere Secco mit Aromen von roten Waldbeeren

Secco SOMI trocken

Secco mit Aromen von weißen Blüten und Holunder

2014er Domina Franken Rotwein

Kräftiger deutscher Rotwein, trocken

2015er Bacchus Weißwein

Wunderbar fruchtiges Bukett. Trocken. Intensive goldgelbe Farbe.

Glühwein (saisonal)

mit oder ohne Alkohol

pro Flasche 13,90 €

pro Flasche 13,90 €

pro Flasche 13,90 €

pro Flasche 13,90 €

pro Portion 1,90 €





LEIHARTIKEL | ZELTE | ZUBEHÖR (Lieferkosten 30,00 EUR wertunabhängig)

TISCHE | TISCHDECKEN

Buffettisch Biertischgarnitur <i>1 Tisch (7,00 €), 2 Bänke (7,00 €), Garnitur komplett (14,00 €)</i>	<i>pro Stück</i>	14,00 €
Hussen für Biertischgarnituren <i>Hussenset für 2 Bänke und 1 Biertisch in Top Gastro Qualität Farben: weiß, hellgrau, bordeaux & champagner</i>	<i>pro Stück ab</i>	21,90 €
Stehtisch <i>ø 90 cm sehr standfest. Klappbar.</i>	<i>pro Stück</i>	9,90 €
Huse für Stehtisch (einzeln) <i>in weiß, hellgrau, bordeaux, oder orange</i>	<i>pro Stück ab</i>	11,90 €
Evolin von der Rolle <i>Optisch nicht von Stoff zu unterscheiden (Mindestabnahme 1m)</i>	<i>pro Stück</i>	3,50 €
Evolin <i>Optisch nicht von Stoff zu unterscheiden</i>	<i>pro Stück</i>	6,90 €
Skirtings <i>Einweg-Tisch-Skirtings in champagner oder weinrot</i>	<i>pro Stück</i>	36,00 €

GESCHIRR | BESTECK | GLÄSER (Verleih inkl. Reinigung)

Geschirr Verleih <i>Hochwertiges einheitliches Geschirr von Eschenbach, Modell Ambiente, Rücknahme ungespült.</i>	<i>pro Stück</i>	0,50 €
Besteck Verleih <i>Einheitliches Besteck. Hygienisch einwandfrei, durch Maschinenpolitur</i>	<i>pro Stück</i>	0,20 €
Gläser Verleih <i>Bier-, Wasser-, Sekt-, Weizen-, Wein-, Cocktailgläser, Schnapspinnchen</i>	<i>pro Stück</i>	0,30 €

ZELTE

Pavillon Zelt 3 x 3 m <i>Exklusiver Pavillon 3 x 3 m. Geeignet auch als Smokerzelt Raucherpavillon</i>	<i>pro Zelt</i>	150,00 €
Pavillon Zelt 4 x 4 m <i>Exklusiver Pavillon 4 x 4 m.</i>	<i>pro Zelt</i>	190,00 €
Pavillon Zelt 3 x 6 m <i>Exklusiver Pavillon 3 x 6 m.</i>	<i>pro Zelt</i>	250,00 €
Pavillon Zelt 4 x 8 m <i>Exklusiver Pavillon 4 x 8 m.</i>	<i>pro Zelt</i>	350,00 €





SONSTIGE LEIHARTIKEL

Suppentopf <i>Warmhaltetopf für Suppen, Saucen etc.</i>	<i>pro Stück</i>	13,00 €
Glühweinbecher <i>Glühweinbecher Keramik verschiedene Motive 0,2 l</i>	<i>pro Stück</i>	0,50 €
Rechaud <i>Rechaud Chafing Dish</i>	<i>pro Stück</i>	15,00 €
Tischkühlschrank	<i>pro Stück</i>	20,00 €
Flaschenkühlschrank	<i>pro Stück</i>	45,00 €
Glühweintopf <i>Glühweintopf 5, 15 oder 25 Liter, mit Zapfhahn</i>	<i>pro Stück ab</i>	15,00 €
Mengenbrüher <i>15l-Kaffeemaschine mit Zapfhahn</i>	<i>pro Stück ab</i>	25,00 €
Kaffee-Iso-Kannen <i>Verleih leerer Kaffee-Isolierkannen</i>	<i>pro Stück</i>	10,00 €
Heizstrahler <i>Terrassenstrahler 2000 W, Strom</i>	<i>pro Stück</i>	25,00 €
Heizpilz <i>Gas betrieben</i>	<i>pro Stück</i>	35,00 €

