

Buffet
und
Speisenkarte



Willkommensgruß an Ihre Gäste

Ihre Gäste haben Sie schon einige Zeit begleitet (Standesamt, Kirche oder ähnliches) und sind jetzt ziemlich hungrig. Bis zum Buffet sind es aber noch ein paar Stunden. Mit diesen Kleinigkeiten können Sie Ihren Gästen erst einmal etwas Gutes tun:

Antipasti Buffet

verschiedenste eingelegte Gemüsen. Tomate Mozzarella und Parmaschinken mit Melone dürfen natürlich nicht fehlen. Für den verwöhnten Gaumen haben wir **original italienische Salami** dabei und natürlich gibt es Original Ciabatta Brot dazu

ab 40 Personen 10,- € pro Person

Canapes

Gerne servieren wir Ihren Gästen diese Appetithäppchen, die wahlweise mit Wurst, Käse oder frischem Fisch belegt sind. Sie sind sehr lecker und toll dekoriert. Man rechnet ca. 3 Stück pro Person

Stückpreis 4,- € mit Käse oder Wurst belegt, 5,- € mit frischem Fisch belegt

Blätterteigteilchen

Diese kleinen Teilchen sind ein beliebter Snack für Ihre Gäste. Die Teilchen sind mit verschiedenen Füllungen versehen. Rechnen Sie mit ca. 5 Stück pro Gast.

Stückpreis 2,50 €

Minipizza

Warm servierte Minipizzen im Durchmesser von ca. 5 cm, die frisch zubereitet und nach Ihren Wünschen belegt sind. 2 Stück pro Person sollten ausreichend sein.

Stückpreis 5,- €

Obstplatte

Was halten Sie von frischem Obststücken am Tisch. Wir bereiten für jeden Ihrer Tische eine Obstplatte vor. Somit können sich Ihre Gäste ganz gesund stärken.

Platte pro Tisch 15,- €

Partybuffet

Hier haben wir ein Buffet zusammengestellt, das gleichermaßen preiswert, aber auch sehr lecker ist. Genau das Richtige für Ihre Geburtstagsfeier

- Käsesuppe
- Kartoffelsalat klassisch zubereitet
- Nudelsalat mediterrane Art
- Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings
- Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln
- Partyschnitzel
- Hähnchenschenkel
- Frikadellen
- Warmer Krustenbraten vom Schwein
- Käsespieße
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Preis pro Person 19,- €

Nostalgisches Partybuffet der 70er

Back to the roots heißt es bei unserem nostalgischen Buffet. Dieses besteht aus:

- Hawaiitoast
- Mettigel nett dekoriert
- Pumpernickelspieße mit Frischkäse gefüllt
- Gefüllte Eier
- "Fliegenpilze" aus hart gekochten Eiern mit Tomaten-Deckel und Mayonnaisetupfen
- Spargel-Schinkenröllchen
- Schichtsalat
- Gemischter Salat
- Käseigel
- Frikadellen
- Schnitzel
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Preis pro Person 25,- €

Vegetarisches Buffet

Sie haben ausschließlich vegetarische Gäste. Dann ist dieses Buffet genau das richtige für Sie. Wir verwenden ausschließlich vegetarische Zutaten:

Vorsuppe:

Italienische Minestrone. Eine leckere Gemüsesuppe, die wir Ihnen am Tisch servieren

Salatbuffet:

Als 2. Gang bieten Sie Ihren Gästen ein umfangreiches Salatbuffet an. Ihre Gäste werden es lieben und sich ihren Salat mit Genuss selber zusammenstellen. Dazu gibt es verschiedene Dressings und einen reichhaltigen Brotkorb

Hauptgerichte:

- Spätzle in Champignonrahm
Wir bereiten Ihnen Champignons in einer leckeren Sahnesoße zu, frische Spätzle runden dieses leckere Gericht ab
- Mediterrane Lasagne
Eine Lasagne mal ganz ohne Hackfleisch zubereitet. Die Füllung besteht aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Zwiebeln. Natürlich lecker mit Mozzarella überbacken
- Spaghetti mit Kirschtomaten
Unübertroffen lecker diese Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesanspähnen

Gemüse:

- Brokkoli, Blumenkohl gedünstet

Nachspeise:

- Erdbeer und Mango Panacotta

Preis pro Person 29,- €

Klassisches Buffet

Hier haben wir eine Auswahl zusammengestellt, die bei unseren Gästen sehr beliebt ist:

- Vorspeise

Wir servieren Ihnen eine Rindfleisch- oder Hühnersuppe am Tisch

- Salate

Als 2. Vorspeise können sich Ihre Gäste an unserem **Salatbuffet** bedienen. Viele verschiedene frische Salate der Saison stehen zur Auswahl. Dazu können sie aus verschiedenen Dressings wählen und sich ihr Lieblingsbrot in unserem Brotkorb aussuchen.

- Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet mit Ananas überbacken (alternativ mit mediterranem Gemüse)
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
Burgunderbraten

dazu servieren wir:

Gemüseplatten mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen/Möhren, Rosenkohl, Prinzessbohnen, Kohlrabi Streifen

Kroketten

Kartoffelgratin

Spätzle

- Nachspeise

Obstsalat

Mousse au chocolate

Mousse au vanille

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 30,- € pro Person. Buffet ohne Suppe 26,- €.

Iserlohner Buffet

Im Sauerland gibt es herrliche Spezialitäten, die wir hier zu einem Buffet zusammengestellt haben.

- Vorspeise

Iserlohner Senfsüppchen – mit original Iserlohner Senf zubereitete Senfsuppe, die wir am Tisch servieren

- Hauptgerichte

Iserlohner Senfbraten – zartes Schweinefleisch in einer feinen Senfsoße mit leckeren Kräutern zubereitet

Pfefferpotthast – die Sauerländer Spezialität aus magerem Rindfleisch butterweich gegart

Hähnchencurry – Hähnchenbrustfilet, Wokgemüse, Kokosmilch

dazu servieren wir:

Nudeln

Reis

Rösties

Gemüse: gedünsteter Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

- Nachspeisen

Baileyscreme

Obstsalat

Diese Buffetzusammenstellung erhalten Sie für 30,- € pro Person

Leckerschmecker Buffet:

Einige Gerichte werden bei uns sehr oft bestellt und sind somit sehr beliebt bei den Gastgebern. Alle diese Gerichte haben wir in diesem Buffet zusammen gestellt.

- Vorspeise
Als Vorspeise stellen sich Ihre Gäste an unserem beliebten **Salatbuffet** einen tollen Salat zusammen. Dazu gibt es verschiedene Dressings sowie einen Brotkorb.

- Hauptgerichte
butterzart über Nacht gegarter Rinderbraten aus der Oberschale
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Sahne Soße
Penne mit mediterranem Gemüse (vegetarisch)

- Beilagen
Kroketten
Spätzle
Reis

- Gemüse
Kaisergemüse – Brokkoli, Blumenkohl, Möhren

- Nachspeisen
Rote Grütze mit Vanillesoße
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Diese Buffetzusammenstellung erhalten Sie für 30,- € pro Person

Italienisches Buffet

Wer kennt sie nicht die italienischen Spezialitäten wie den Parmaschinken, italienische Salami oder das Tiramisu

- Vorsuppe
Wir servieren Ihnen eine **italienische Minestrone** mit vielen frischen Gemüsen. Dazu erhalten Sie leckeres **Ciabatta Brot**

- Antipasti -Buffet
Als zweite Vorspeise verwöhnen wir Ihre Gäste am Buffet mit den **verschiedensten eingelegten Gemüsen**. Auch **Tomate Mozzarella** und **Parmaschinken mit Melone** dürfen natürlich nicht fehlen. Für den verwöhnten Gaumen haben wir **original italienische Salami** dabei

- Hauptgerichte
Vegetarischen Zucchini/Tomaten Auflauf
Gefülltes Schweinefilet in einem Mantel aus luftgetrocknetem Schinken
Rinderfilet am Buffet aufgeschnitten, dazu eine köstliche Pfefferrahmsoße

- Als Beilagen servieren wir:
Mediterranes Gemüse mit frischen italienischen Kräutern
Brokkoli und Blumenkohl

- goldgelb frittierte Krokette**
italienische Nudeln
Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken

- Nachspeise
Obstsalat
Tiramisu

Der Preis für dieses exklusive Italienische Buffet beträgt 45,- € pro Person

Bayrisches Buffet

Wer von uns hat nicht schon einmal in Bayern gegessen. Dort gibt es leckere deftige Hausmannskost. Sie werden es sicherlich nicht bereuen, dieses Buffet ausgesucht zu haben.

- Vorspeise
Rindfleischsuppe am Tisch serviert

- Salate
Salatbuffet – stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen, inkl. verschiedene Dressings und Brotkorb

- Hauptgerichte
Schwarzbierbraten – mit Köstritzer Bier zubereiteter Schweinebraten in Biersoße
Rinderbraten mit karamellisierten Zwiebeln
Hähnchenkeulen

dazu servieren wir:
frisch zubereiteten Rotkohl
Leipziger Allerlei

Kroketten
Spätzle
Kartoffelklöße

- Nachspeise
Jetzt wird es richtig lecker!
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Vanilleeis

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 30,- € pro Person.

Omas Buffet

Die Oma, die kann kochen!

- Vorspeise
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Sahne

- Salate
Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings

- Hauptgerichte
Burgunderbraten über Nacht gegart
Schweinegulasch nach Omas Rezept
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken

dazu servieren wir:

Rotkohl

Brokkoli

Blumenkohl

Erbsen/Möhren

Petersilienkartoffeln

Spätzle

Rösties

- Nachspeise
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Obstsalat

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 30,- € pro Person.

Exklusives Buffet z.B. bei Hochzeiten

Wenn Sie Ihren Gästen etwas ganz besonderes anbieten möchten, dann sind Sie hier genau richtig. Wir bieten Ihnen ein ganz exklusives Menü an:

- Vorspeise

Wir starten mit der klassischen **Hochzeitsuppe**, die Sie als Rindfleisch- oder Hühnersuppe bekommen können. Natürlich servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch. Auch gehören hier Herznudeln als Einlage dazu.

- Weitere Vorspeisen

Danach geht es für die Gäste an unser reichhaltiges **Salatbuffet**. Hier haben wir viele verschiedene frische Salate zur Auswahl. Dazu können sie aus verschiedenen Dressings wählen und sich ihr Lieblingsbrot in unserem Brotkorb aussuchen. Eine **Fischplatte** mit frischen Krabben, Lachs, Forelle und weiteren verfügbaren frischen Fischen runden das Buffet ab.

Hauptgerichte

Bei den Hauptgerichten haben wir Wert darauf gelegt, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Putenfleisch:

Putenbraten in einer Honig-Senf Soße gegart

Schweinefleisch:

Schweinemedallions in Sauce Bernaise gratiniert

Rindfleisch:

Rinderfilet am Buffet aufgeschnitten mit einer Whisky Sahne Soße

Vegetarisch:

Österreichischer Kaiserschmarren mit Apfelmus (vegetarisch)

- dazu servieren wir:

Gemüseplatten mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen/Möhren, Rosenkohl, Prinzessbohnen, Kohlrabi Streifen

- Als Beilage wählen Ihre Gäste aus:

Spätzle

Kartoffelgratin

Kroketten

- Nachspeise

Ein Highlight dieses Buffets ist sicherlich die Nachspeise. Wir servieren unsere Spezialität „**Eisbombe a la Traumschiff**“. Dazu wird der Saal so gut es geht verdunkelt und das Eis mit Fontänen und Wunderkerzen zur Traumschiffmelodie herein gefahren. Dazu gibt es frisches Obst der Saison sowie Eierlikör und Sahne. Guten Appetit!

- Käse

Frei nach dem Motto „Käse schließt den Magen“ können Ihre Gäste von unserer umfangreichen **Käseplatte** wählen.

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 55,- € pro Person.

Im weiteren Verlauf der Feier

Bei den meisten Feiern wird den Gästen so ca. um 22.00 Uhr noch etwas zu Essen angeboten. Wir empfehlen an dieser Stelle Kleinigkeiten zu servieren. Als Beispiel:

- **Käseplatte**
- **Party-Mettwürste**
- **Mini-Frikadellen hausgemacht**
- **Brotkorb**

Diese Zusammenstellung bieten wir Ihnen für 4,- € pro Person an

Falls Sie lieber einen **Mitternachtssnack** anbieten möchten, hier die gängigsten Varianten:

- **Gulaschsuppe**
Wir stellen Ihnen eine leckere scharfe Gulaschsuppe auf das Buffet. Dazu gibt es natürlich einen Brotkorb. Genau die richtig deftige Speise zum Bier.
Preis 5,-€ pro Person
- **Currywurst**
Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste auch mit einem Klassiker verwöhnen.
Preis 6,-€ pro Person

Oder Sie haben eine ganz andere Idee. Lassen Sie es uns wissen. Wir können das sicherlich für Sie realisieren.

Nichts Passendes gefunden?

Auch das ist kein Problem! Sie haben auch die Möglichkeit Ihr Menü selber zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne dabei. Lassen Sie sich von einem unserer Mitarbeiter eine Auflistung aller verfügbaren Speisen geben. Den Preis für Ihre Auswahl errechnen wir Ihnen dann gerne.