

Panapés

für besondere Anlässe

Verschiedene Sorten Baguette belegt mit:

- frischem Mett*
- geräuchertem Aalfilet*
- Schweinebraten*
- Senneforelle*
- Kasselerbraten*
- Graved Lachs*
- Roastbeef*
- geräuchertem Lachs*
- Schweinefilet*
- Matjesfilets*
- Hähnchenbrust*
- Grönlandshrimps*
- Parmaschinken*
- Entenbrust*
- westf. Knochenschinken*
- exquisiten Käsesorten*

Cocktail - Häppchen zum Empfang, Jubiläum oder Sektfrühstück

Kleine Taler ausgestochen aus:

- Weisbrot
- Vollkornbrot
- Zumpernickel
- Graubrot

*Exquisit belegt mit kleinen Köstlichkeiten wie:
Schweinefilet, Mandelsteaks, Kasslerbraten, Lutensteaks,
Käse, auf Wunsch auch mit Edelfisch und Wild*

35-teilige Cocktailhappenauswahl

54-teilige Cocktailhappenauswahl

Belegte Brötchen oder Schnittchen

für Richtfeste oder Betriebsfeiern .

Belegt mit:

- *Frisch- und Dauerwurstwaren*
- *Rohem- und gekochtem Schinken*
- *Käse*
- *Frischem Mett*
- *Kaltem Bratenaufschnitt*

*Die Brötchen bzw. Schnittchen werden auf Platten
angerichtet und ausgarniert*

Delikates für das kalte Büffet

*Kleine Partyschnitzel vom Schwein
Gebratene Mettaler
Kasselerrückenbraten
Schinkenröllchen mit Spargel
Medaillons vom Schwein „garniert“
Schweinerückensteaks in Mandeln gebacken
Verschiedene gefüllte Schweinebraten kalt aufgeschnitten
Hähnchenkeulen
Geflügelmedaillons „natur“ mit Preiselbeer - Sahne
„Bratenschnitten“ vom Rind
Gepökelte Ochsenzunge
Rosa gebratenes Roastbeef
Medaillons von Wildschwein, Hase, Hirsch oder Reh
Rosa Rehrücken „Diana“
Zeffermakrelen - Filets
Lachs geräuchert oder gebeizt
Wachholdergeräucherte Senneforellen - Filets
Geräucherter Heilbutt
Aalfilet*

Kalte Vorspeisen

*Melonenschiffchen mit Parma- oder
westfälischem Knochenschinken*

Geflügel-Cocktail

Shrimps -Cocktail

Spargel -Cocktail von frischem Spargel

Italienische Anti-Pasti Auswahl

*Räucherfischauswahl mit Meerrettichsahne und
Honig-Dill-Soße*

*Dazu empfehlen wir Ihnen verschiedene
Baguettesorten, in Scheiben geschnitten und
gebuttert.*

Suppen als Vorspeise

(pro Portion 0,35 ltr.)

- „Westfälische Festtagssuppe“ mit Einlage
- Klare Ochsenchwanzsuppe mit Phesterstange
- Geflügelkraftbrühe mit Einlage
- Tomatencremesuppe mit Sahne und Mandeln
- Brokkolicremesuppe mit Röschen
- Kartoffelcremesüppchen mit Lachsstreifen
- Verschiedene weitere Rahmsuppen je nach Saison
(zum Beispiel : Spargelcremesuppe)

Partysuppen mit Einlage

(pro Portion 0,35 ltr.)

- Gulaschsuppe
- Gyros - Suppe
- „Mexikanischer Feuertopf“
- Asiatische Partysuppe
- Reitersuppe
- Mitternachtssuppe
- Käse-Lauchcremesuppe
(auf Wunsch auch als vegetarische Suppe)

zu allen Suppen empfehlen wir Ihnen unsere
reichhaltige Partybrot - Auswahl

Vom Schwein

- Schnitzel (ca. 200gr.)
- Partyschnitzel (ca. 125gr.)
- Frikadellen/ Hacksteaks
- Schinkenbraten
- Hackenbraten
- Gefüllte Schweinebraten
- Kasselerrückenbraten
- Kasseler in Blätterteig
- Grillschinken
- Spanferkel in Teilstücken
- Schweinshaxen
- Gegrillte Dicke Rippe
- Backschinken im Brotteig
- Rahmgeschnetztes vom Schwein
- Rahmgulasch in verschiedenen Variationen
- Filetgeschnetztes
- Medaillons vom Schweinefilet
- Überbackene Schweinemedillons

Vom Geflügel

- *Hähnchenkeulen*
- *Marinierte Hähnchenflügel*
- *Grillhähnchen*
- *Hähnchenbrustfilet „paniert“*
- *Hähnchenbrustfilets „natur“*
- *Hähnchenbrustfilets „gefüllt“*
- *Frikassee vom Huhn*
- *Streifen von der Geflügelbrust in
verschiedenen Geschmacksrichtungen zubereitet*
- *Gegrillte Putenbrust,
auf Wunsch auch delikat gefüllt*

Vom Rind

- Rinderschmorbraten
- „Burgunder Braten“
- „Rheinischer Sauerbraten“
- Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
- Rindfleisch mit Zwiebelsoße
- „Westfälisches Zwiebelfleisch“
(Rindfleisch in Zwiebelsoße)
- Zungenragout in Madeirasofße

Vom Fisch

- Fischfilets, gebraten oder gedämpft je nach Angebot
und Saison
- Edelfischragout
- Krusten- und Schalentiere
- Gebratene Riesengarnelenschwänze
- Meeresfrüchte - Lasagne
- Edelfisch - Lasagne
- „Rheinischer Heringstipp“

Salate

Hausgemachte Salate aus eigener Produktion:

- *Verschiedene Kartoffelsalate*
- *Nudelsalat*
- *Paprikasalat*
- *Tomatensalat*
- *Paprikasalat*
- *Gurkensalat*
- *Dorreesalat*
- *Bohnensalat (grün/gelb/bunt)*
- *Weißkohlsalat*
- *Karottensalat (auch mit Apfelstreifen)*
- *Floridasalat*
- *Waldorfsalat*
- *Rote Beete - Salat*
- *Vital-Salat mit verschiedenen Dressings*
- *Bauernsalat (auf Wunsch auch mit Feta - Käse)*

Unsere besondere Empfehlung:

- *Rohkostauswahl mit Salatsoßen nach Wahl
(verschiedene Blattsalate und knackige Gemüsesorten einzeln
angerichtet, zur eigenen Wahl)*

Gemüsebeilagen

- Weinsauerkraut
- Ananaskraut
- Rotkohl mit Apfelspalten
- Brokkoliröschen mit Mandelbutter
- Romanesco mit Mandelbutter
- Blumenkohl mit holländischer Buttersofse
- Zenzaböhnchen mit Speckwürfeln
- Rosenkohlröschen mit Speck
- Markerbsen
- Pariser Karotten
- Feine Gemüseauswahl
- Rahmwirsing
- Jägerkohl
- Champignons mit Speck und Zwiebeln

Warme Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Kartoffelklöße
- Kartoffel - Wedges
- Rösti - Ecken
- Schwenkkartoffeln
- Spätzle
- Verschiedene Nudel- und Pastasorten
- Gabelspaghetti
- Reis
- Gemischter Wildreis
- Semmelknödel
- Serviettenknödel

Dessert - Spezialitäten

- Hausgemachte Fruchtgrützen mit Vanillesofse
- Herrencreme
- „Münsterländer Zumpernickelcreme“ mit Pflaumen
- „Westfälische Weincreme“
- Vanille - Joghurtcreme mit verschiedenen Früchten
- Mousse au chocolate (weiß/braun)
- „Bayrisch-Creme“ mit Fruchtmark
- „Schwarzwälder Creme“
- Karamelcreme mit echtem Karamel
- Mokkacreme
- Altländer Früchtepudding
- Diplomatencreme
- Welfenspeise
- Obstsalat von frischen Früchten
- Hausgemachtes Tiramisu u.v.m.

Herzhaftes zum Dessert oder zu Mitternacht

- Internationale Käseauswahl mit Partybrötchen
- Schinken - und Dauerwurstspezialitäten mit Brotkorb
- Mitternachtssuppen nach Wahl

Hausgemachte Eintöpfe

(pro Portion 0.5 ltr.)

„Westfälische Erbsensuppe“

„Münsterländer Erdäpfelsuppe“

„Serbische Bohnensuppe“

„Dicke-Bohnen-Eintopf“

Linsensuppe

„Richelsteiner Gemüse-Eintopf“

Grünkohl-Eintopf

(nur in den Monaten November bis März)

u.v.m.

Als Einlage empfehlen wir Ihnen:

- *Hausgemachte Mettendchen* - *Geräuchertes Kassler*
- *Hausgemachte Kohlwurst* - *Wiener Würstchen*

Was haben wir Ihnen noch zu bieten ?

Unser Veranstaltungsservice liefert Ihnen:

- Eßgeschirr, sowie auch Gläser -
auf Wunsch inklusive Reinigung*
- Begleitende Getränke zu Ihrer Speisenauswahl*
- Servicepersonal*
- Zelte, sowie deren Ausstattung (Bestuhlung, etc.)*
- Dekorationen für Räume und Buffets*
- Blumenarrangements*
- Speisen- und Buffetkarten*

*Gerne sind wir Ihnen auch bei der
Auswahl passender Räumlichkeiten für
Ihre Feier behilflich.*