

Beilagen

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Kartoffelgratin ohne Käse

Kartoffel – Sauerkraut – Gratin

Kartoffel – Curry mit feinen Zwiebeln und Käse überbacken Kartoffel – Speck – Gratin mit Käse überbacken

Kartoffel – Krabben – Gratin in feiner Sahne – Currysauce mit Käse überbacken kleine ganze Kartoffeln in Butter gebraten

kleine ganze Rosmarinkartoffel in Butter gebraten

Backofen – Kroketten

Macaire Kartoffeln

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Folienkartoffel gefüllt mit Sylter – Krabbenragout

Folienkartoffel gefüllt mit herzhaften Matjestatar

Folienkartoffel gefüllt mit Paprika, Zwiebel und frischen Champignons

Folienkartoffel gefüllt mit Käse und Butter

Folienkartoffel mit diversen Dipp's

Bouillon – Kartoffeln

warmer Speckkartoffelsalat

Schloßkartoffeln in Butter geschwenkt

Speckkartoffeln mit frischen Kräutern

Sesamkartoffeln mit Butter angebraten

Butterkartoffeln mit frischer Petersilie

Kartoffelpüree mit Sahne und gerösteten Zwiebeln

Kartoffelklöße

Bayrische Sauerkrautklöße

frische Pflaumenknödel

Semmelknödel

Gnocchi

Butterspätzle

Schupfnudeln

Bandnudeln

bunte Nudeln

grüne Bandnudeln

schwarze Bandnudeln

Tortellini mit Ricotta u. Spinat

bunte Tortellini mit Fleischfüllung

grüne Lasagne mit Spinat, Tomaten, Zwiebeln u. Champignons mit Käse überbacken Canneloni mit frischer Gemüsefüllung

Canneloni mit Hackfleisch gefüllt

Vollkornspaghetti

Butterreis

Gemüsereis

Buffet des Monats

Empfang Landmann

Warme Station

herzhafter mariniertes Senfkrustenbraten, dazu Bratensauce

Beilagen

frischer Spitzkohl in Rahm und Butterkartoffeln

die gemischte kalte mit

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen gefüllt, kleine Hähnchenschnitzel, scharfe Jungs

und Käsewürfel mit frischen Früchten garniert

dazu ein ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und Butterecken

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale

21,80 € incl. 7 % MwSt.

Canapees

herzhafte Leckerbissen auf ofenfrischem Bäcker - Vollkornbaguette, mit knackigem Salat, liebevoll dekoriert und auf Platten angerichtet.

Canapee „ Delicato “ mit Kräuterfrischkäse, Paprika und Tomatenwürfel	2,60 €
Canapee „ Salami “ mit feinen Cornichons garniert	2,60 €
Canapee „ Mozzarella “ mit Tomatenscheiben und hausgemachter Pestosauce mariniert	2,60 €
Canapee „ Dänisch “ mit Tillsitter und Weintrauben garniert	2,60 €
Canapee „ Münsterland “ mit Rinderzunge und feinen Spargelspitzen garniert	2,90 €
Canapee „ Hawaii “ mit gefüllten Spargelröllchen und frischer Ananas garniert	2,90 €
Canapee „ Westfalen “ mit knusperigen Kasslerbraten und kleinen Maiskolben garniert	2,90 €
Canapee „ Lukullus “ mit Putenbrustscheiben und kleiner Strauchtomate garniert	2,80 €
Canapee „ Feinschmecker “ mit saftigen Hähnchenbrustscheiben und Obst garniert	2,90 €
Canapee „ Landhaus “ mit Scheiben von Schweinerückenbraten und Backpflaume garniert	2,90 €
Canapee „ Frankreich “ mit Französischen Käsescheiben und Obst garniert	3,00 €
Canapee „ a la Champagne“ mit Scheiben vom Lachsschinken und Obst garniert	3,00 €
Canapee „ Sauerland “ mit einem Bachforellenfilet belegt und mit Meerrettichsahne garniert	3,30 €
Canapee „ Nelson “ mit marinierten Crevetten und mit frischen Dill garniert	3,30 €
Canapee „ Matjes Star “ mit einem Matjesfilet belegt, und mit Dillschmand garniert	3,30 €
Canapee „ Helgoland “ mit geräucherten Lachsscheiben belegt und mit Kaviarschmand garniert	3,30 €
Canapee „ Sunbeam “ mit rosa gebratenen Roastbeefscheiben belegt und mit Ei garniert	3,50 €
Canapee „ Küchenmeister “ mit feinem Tatar vom Rindfleisch und mit Zwiebeln garniert	3,50 €
Canapee „ Ninete “ mit rosa gebratenen Rinderfiletspitzen belegt und mit kleiner Tomate garniert	3,50 €
Canapee „ Ostsee “ mit geräuchertem Aal belegt und mit einer Zitronenscheibe garniert	3,50 €
Canapee „ Ambassador “ mit rosa gebratenen Schweinemedallions garniert mit Käsecreme	3,50 €
Canapee „ Sylter Art “ mit marinierten Hummerkrabben belegt und mit Kaviar garniert	4,50 €
Canapee „ Elysee “ mit rosa gebratenen Kalbsmedallions belegt und mit Spargelspitzen garniert	4,50 €

Desserts

Schwarzwaldcreme mit braunen Kuchenkrümel und Schattenmorellen im Glas serviert	Portion 3,90 €
Quarkspeise mit verschiedenen Früchten	
Milchreis mit Zimt und Zucker	
Milchreis mit verschiedenen Früchten	
Flammeris mit gem. Früchten oder feiner Fruchtsauce	Portion 3,90 €

Hausgemachte Cremespeisen

Rotwein, Schoko, Zitrone, Erdbeer, Vanille, Mocca, Banane, Caramel, Wallnß oder Birne	Portion 3,80 €
Luftige Joghurtcreme mit hausgemachter Fruchtsauce und Minze garniert	Portion 4,20 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Caramel oder Fruchtsauce, garniert mit frischen Früchten	Portion 4,50 €
Hausgemachte Tiramisucreme mit Löffelbisquitte und frischen Früchten garniert	Portion 4,50 €
hausgemachte Tiramisucreme mit Amaretto und frischen Früchten garniert	Portion 4,50 €

Hausgemachte feine Konditor Schokolade

Mousse au Chocolat von brauner Schokolade mit Sahne verfeinert	
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade mit Sahne verfeinert	
Hausgemachte Bayerisch Creme (eine Sahne – Vanillecreme) mit fr. Erdbeeren, Blaubeeren, Sauerkirschen oder feinen Himbeeren im Weckglas serviert	Portion 4,90 €

Grützen nach „ Sylter Art “

Hausgemachte rote Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce	
Hausgemachte grüne Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce	Portion 4,90 €

Aus dem Obstgarten

Frischer hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten im Weckglas serviert	Portion 5,50 €
---	----------------

Kühle Genüsse

wir bereiten für Sie auch ein gemischtes Eisbuffet vor ...	
dazu servieren wir Ihnen heiße Fruchtvariationen und geschlagene Sahne	Portion 8,50 €

Flying Buffet

Warme Station

eine frische hausgemachte Tomaten – Basilikumsuppe

Kalte Platten

Wraps gefüllt mit Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Emmentaler Käse und ger. Lachs

Schafskäsewürfel in Kräuterpesto mariniert

kleine Spieße von marinierten Garnelenschwänzen

Melonenspieß mit Parmaschinken

Datteltomaten und Mozzarellaperlen mit Pestosauce

Geflügelspieß mit kl. Tomaten u. Oliven in Gemüsepesto mariniert

Backpflaume u. Datteln im Speckmantel

Salate

bunter Tortellinialat mit Tomatenspalten, Thunfisch, Kräuter und Mais im Weckglas serviert

dazu bekommen Sie Ofenfrisches Bäcker - Vollkornbaguette und hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

von 24,80 € incl. 7 % Mwst.

Gemüseänderungen

grüne Speck – Bohnen

grüne Bohnen in feiner Sahnesauce

feine Bohnen im Speckmantel

Karotten mit frischer Petersilie und Butter

herzhaftes frisches Kohlrabiegemüse in leichter Sahnesauce

herzhaftes Weinkraut mit oder ohne Ananas

Apfel – Rotkohl mit Gänseschmalz abgerundet

Broccoliröschen mit feinen Buttermandeln

Broccoliauflauf mit feinen Schinkenstreifen und Schafskäse überbacken

Erbsen und Möhren in leichter Rahmsauce

Blumenkohl „ Polnisch “ garniert mit Paniermehl, Butter, Ei und frischen Kräuter Marktfrisches Gemüse von Karotten,

Broccoli und Blumenkohl mit Sc. Hollandaise

Mediterranes Marktgemüse aus frischen Zucchini, gem. Paprika, Zwiebeln, Mais u. Auberginen

frischer weißer Stangenspargel mit zerlassener Butter oder Sc. Hollandaise

Taufrischer Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

frische Rahmchampignons mit feinen Zwiebeln und Kräutern

frische Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln und Creme fraiche abgeschmeckt

Broccoli – Champignon – Gratin mit Käse überbacken

Weißkohlgemüse in Butter geschwenkt

Weißkohlgemüse in leichter Sahnesauce

Spitzkohlgemüse in Butter geschwenkt

Wirsinggemüse mit Speck und Zwiebeln geschmort

Wirsinggemüse in herzhafter Sahnesauce

herzhaftes Wirsing – Kartoffelgratin mit Käse überbacken

buntes Kartoffel – Möhren – Lauchgratin mit Käse überbacken

buntes Paprika – Zwiebel – Bohnengemüse

hausgemachte Gemüse Lasagne mit Mozzarellakäse überbacken

kleine Zucchini – Karotten – Röllchen gefüllt mit Käse und gek. Schinken

saftige Gemüsetorte mit feinen Käsestreifen überbacken

Glück Auf

Warme Station

die saftig gebratenen Schweinerückensteaks, Bratensauce, frisches Spitzkohlgemüse in Rahm und Butterkartoffeln

Kalte gemischte Platte

scharfe Jungs aus dem Rauch, Mini – Pfannenfrikadellen, kleine Hähnchenschnitzel, Sülze, mild geräucherter Kernschinken mit Rettich und Radieschen garniert
gemischte Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert

Hausgemachte Salate

Omas Gurkensalat mit Zwiebeln, Essig, Öl, Senf und frischer Petersilie
Tomaten – Mozzarellasalat mit Mais, Zwiebeln und frischen Kräutern

dazu bekommen Sie ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und Butterecken

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
von 24,90 € incl. 7 % MwSt.

Grill – Buffet Landpartie

Grillgut

marinierte Lammfilets mit frischen Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferschrot

marinierte Hähnchensteaks in einer Curry Honigmarinade

marinierte Rindersteaks mit Rosmarin und Pfefferschrot in Olivenöl

in Folie gegrilltes Lachmedaillon mit Tomatenwürfel, Champignons, Basilikum und Kräuterbutter

Beilage

kleine gebratene Rosmarinkartoffeln und Folienkartoffeln mit Kräuterquark

dazu diverse Grillsaucen

gemischte Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salat, Käse, Tomaten und ger. Lachs

Melonenspalten mit Kernschinken umlegt

Tomaten Mozzarellascheiben mit hausgemachter Pestosauce mariniert

frische Champignons und Paprika in hausgemachter Basilikumpesto mariniert

Hausgemachte Salate

Gurkensalat mit Dill und Zwiebeln in Essig und Öl angemacht

Tomaten Mozzarellasalat mit Kräuter in Essig und Öl angemacht

gemischter Marktsalat mit Dressing

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Grill, Holzkohle und Reinigungspauschale von **45,50 € incl. 7 % Mwst.**

Grillen pro Std. 45,00 €

Grill – Buffet Lukullus

Grillgut

marinierte Schweinerückensteaks mit frischen Zwiebeln und Pfefferschrot

marinierte Hähnchensteaks in einer Curry Honigmarinade

marinierte Rindersteaks mit Rosmarin und Pfefferschrot in Olivenöl

frische grobe Grillwürstchen vom Metzger

Beilage

kleine gebratene Rosmarinkartoffeln

und diverse Grillsaucen

gemischte Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salat, Käse, Tomaten und Thunfisch

Melonensplten mit Kernschinken umlegt

Tomaten Mozzarellascheiben mit hausgemachter Pestosauce mariniert

frische Champignons und Paprika in hausgemachter Basilikumpesto mariniert

Hausgemachte Salate

Wachsbohnsalat mit Kräuter und Zwiebeln in saurer Sahne angemacht

Tomaten Mozzarellasalat mit Kräuter in Essig und Öl angemacht

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Grill, Holzkohle und Reinigungspauschale von 35,50 € incl. 7 % Mwst.

Grillen pro Std. 45,00 €

Grill – Buffet Sommerabend

Pro Person 400 Gramm Grillgut

Fleisch

marinierte Nackensteaks mit frischen Zwiebeln und Pfefferschrot

marinierte Hähnchensteaks in einer Curry Honigmarinade

frische grobe Grillwürstchen vom Metzger

Beilage

kleine gebratene Rosmarinkartoffeln

und diverse Grillsaucen

gemischte Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salat, Käse, Tomaten und ger. Lachs

Melonensplten mit Kernschinken umlegt

Tomaten Mozzarellascheiben mit hausgemachter Pestosauce mariniert

Hausgemachte Salate

bunter Tortellinialat mit Mais, Tomaten, Erbsen, Kräuter und saure Sahne angemacht

Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Paprika, Mais und Fetakäse in Essig und Öl angemacht

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Grill, Holzkohle und Reinigungspauschale von **29,80 € incl. 7 % Mwst.**

Grillen pro Std. 45,00 €

Pulled Pork Buffet

Warme Station

Würzig eingelegtes Schweinefleisch, das bei niedriger Temperatur gegart und anschließend gezupft wird

Toppings

Hausgemachter Krautsalat

Hausgemachter Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat mit Karottenstreifen, fruchtiger Ananas und Sahne abgeschmeckt)

Geschnittene Gurkenstreifen

Sonnengereifte Tomatenscheiben

Brot und Dipps

Aus Vollkornmehl gebackene Teigtaschen

Hot-Chilli-Sauce

Kräuterquark

Knoblauchquark

Cocktail-Sauce

Dessert

Tiramisucreme mit Löffelbiscuitte

Incl. Kontaktgrill

Preis pro Pers.

16,90 € incl. 7 % Mwst.

diverse Grillspezialitäten

vom Schwein Nackenkotelett, Nackensteak, Rückensteak, Westernspieß vom Schweinenacken, Grillspeck vom Schweinebauch
Grillfackeln vom Schweinebauch, Teufelspieße pikant mit Chili, bunter Filetspieß, Filetspieß im Speckmantel

vom Rind Rip – Eye – Steak, Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak

vom Kalb Kalbskotelett, Kalbsrückensteak, Tournedos im Speckmantel

vom Lamm Lammsteaks, Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteaks im Speckmantel

vom Geflügel Hähnchen oder Putensteak verschieden mariniert, Hähnchen oder Putenspieß mit frischen Zwiebeln und gem. Paprika, Hähnchen oder Putenspieß mit frischer Ananas, Hähnchen oder Putensteak divers gefüllt

aus der Wurstküche Roastbratwurst klassisch, Kräuter – Rostbratwurst, Bratwurstschnecke, Krakauer Würstchen,
Grill – Mettwurst, Geflügelbratwurst

aus Hackfleisch Hacksteak im Speckmantel, Hackfleischspieß, Cevapcici Röllchen, pikante Hackfleischbällchen am Spieß

Vegetarisch marinierte Zucchinischeiben, Grilltomate mit Käsefüllung, Maiskolben mit Kräuterbutter, bunter Gemüsespieß,
bunter Gemüsespieß mit Halloumi Käse

aus dem Meer Lachssteak mit Zitronen – Dillbutter in der Folie gegart,

Butterfisch mit frischen Champignons, Tomaten, Zucchini, Basilikum und Kräuterbutter in der Folie gegrillt

eine frische Bachforelle mit Gemüse, Dill und Kräuterbutter in der Folie gegrillt

frisches Zanderfilet mit Küchenkräutern, Gemüsestreifen und Kräuterbutter in der Folie gegrillt

Seeteufelmedaillon mit Gemüse, Dill, Basilikum und Kräuterbutter in der Folie gegrillt

Garnelenspieße mit Kräuterbutter gegrillt, Riesengarnelen mit Gemüse am Spieß gegrillt,

Bestellen Sie doch einfach mal einen Hausgemachten Gyrosspieß für zu Hause
ab 20, 30 oder 50. Pers.

fix und fertig mariniertes Schweine oder Hähnchenfleisch

der Gyrosspieß von dem marinierten Schweinefleisch pro Pers. 8,50 €

der Gyrosspieß von der marinierten Hähnchenbrust pro Pers. 8,50 €

Extras die dazu gehören

für den Gyrosgrill incl. Gasflasche fällt eine Tagemiete von 65,00 € an

für den Kontaktgrill damit Sie Ihre Dönerbrötchen wieder richtig kross bekommen eine Tagesmiete von 15,00 €

geschnittene Salate und Dipps

hausgemachter Tzatziki je Kg 6,50 €

Kräuterquark je Kg 6,50 €

Eisbergsalat pro Kopf geschnitten 4,50 €

Tomatenscheiben geschnitten pro Kg 7,50 €

Gemüsezwiebeln geschnitten pro Kg 5,50 €

große Teller, Messer, Gabel Preis pro Pers. 3,50 €

Friteuse für Pommes Tagesmiete 35,00 €

Steakhous Pommes pro Kg 2,20 €

Zubehör Set ohne Berechnung

Holzbrett, Elektomesser, Edelstahlschüssel, Kelle, Pommes Salz

alle Preise

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale incl. 7 % MwSt.

Happy Hour

Warme Station

frisch gebratene Hähnchenschnitzel aus der Pfanne, dazu Original Heinz Tomatenketchup

Kalte Platten

Partyfrikadellen mit Chillisauce mariniert, scharfe Jungs, Mini Frühlingsrollen mit süß – saurer Sauce,
Wrap gefüllt mit Salat, Tomate, Gurke, Käse u. ger. Lachs gefüllt

Hausgemachter Salat

bunter Tortellinisalat mit Mais, Paprikastreifen, Tomatenstreifen und Erbsen fein angemacht

dazu bekommen ofenfrisches Knoblauchbaguette

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
von 19,90 € incl. 7 % Mwst.

Empfang Hüttengruß

Warme Station

zarter und saftiger Spanferkelbraten mit Schwarte und Bratensauce

Beilagen

Kartoffel – Schinken – Gratin mit Käse überbacken, dazu Speckbohnen

Hausbrett belegt mit

grober Leberwurst, herzhaftes Blutwurst, Westfälische Sülze, Landschinken und kleine scharfe Jungs frisch aus dem Rauch

Brotkorb mit

Holzofenbrot und Bäcker – Vollkorn – Baguette, dazu einen Butterteller

Preis pro Pers.

Incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungsgebühr von 24,90 € incl. 7 % MwSt.

Unser Klassiker

Warme Station

der knusperige Schweinerückenbraten mit herzhafter Pfeffer – Senfkruste und Hähnchenmedaillons in einer Kartoffel – Käsekruste gebraten, dazu Pfefferrahmsauce

Beilagen

frisches Marktgemüse, Sc. Hollandaise, kl. gebratene Kartoffelecken u. Butterspätzle

Kalte Platte

Knochenschinken, Pfefferschinken vom Holzbrett
Hamburger Fischplatte mit ger. Lachs, Bachforellenfilet und Pfeffermakrele
Melonenspalten mit Kernschinken umlegt
Wraps gefüllt mit Salat, Tomate, Käse u. Putenbrust
Käsevariationen vom Holzbrett mit frischen Früchten garniert

Hausgemachte Salate

Waldorfsalat mit Apfelspalten, Mandarinen und gehackten Mandeln in Creme fraiche
bunter Wachsbrockbohnenalat mit Zwiebelwürfel und Küchenkräutern in Essig u. Öl

dazu bekommen Sie ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette, Schwarzbrot und hausgem. Kräuterbutter

Dessert

hausgemachte Bayerische Creme mit feinen Himbeeren im Weckglas serviert

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
von 32,50 € incl. 7 % Mwst.

Küchenduft

Warme Station

der saftige Nackenbraten mit herzhafter Senf – Pfefferkruste, dazu frische Pfefferzwiebeln und Bratensauce

Kalte Platte

das Holzbrett belegt mit
scharfe Jungs, kleine Hähnchenschnitzel und Partyfrikadellen
Gurkensockel mit Kräuter Frischkäsecreme gefüllt
Wraps gefüllt mit Salat, Gurke, Tomate, Käse und ger. Lachs
kl. Datteltomaten und Mozzarellaperlen mit hausgemachter Basilikumpesto mariniert
große Oliven mit Paprikafüllung mit Speckmantel in der Pfanne gebraten
Landkäse vom Holzbrett mit frischen Früchten garniert

Hausgemachte Salate

frischer Lauchsalat mit Tomatenspalten, grobe Käsestreifen, Mais und Kräutern in Essig und Öl angemacht

Tomaten – Mozzarellasalat mit Mais, Zwiebeln und frischen Kräutern

dazu bekommen Sie ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale

von 26,50 € incl. 7 % Mwst

Küchenparty

Warme Station

die bunte Hackfleischsauce mit frischen Zwiebeln, Champignons, Mais und gemischter Paprika in herzhafter Tomatensauce, dazu servieren wir Ihnen bunte Nudeln

Kalte gemischte Platte

grüne u. schwarze Oliven in hausgemachter Kräuterpesto mariniert, kleine scharfe Mini – Salami, Mini – Fleischbällchen in Tomatensalsa mariniert, Wrap gefüllt mit Salat, Gurke, Tomate, Käse und ger. Lachs, kleine gebratene Hähnchenbollen und gebratene Hähnchenwürfel in Gemüsepesto mariniert

Salat

der Tomaten – Mozzarellasalat mit Pestosauce, Mais, Zwiebeln und frischen Kräutern

dazu ofenfrisches Knoblauchbaguette

Preis pro Pers.

Incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale von 22,50 € incl. 7 % Mwst.

Empfang Landpartie

Warme Station

saftige Putenmedaillons in der Oliven – Kartoffelkruste gebraten, dazu Sahnesauce

Beilagen

frisches Marktgemüse von Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Kohlrabi dazu Sc. Hollandaise
dazu Butterspätzle oder bunte Nudeln

Kalte Platten belegt mit

Carpaccio von der Putenbrust mit hausgemachter Thunfischsauce und Kräuter
Putenspieße in scharfer Curry – Paprikasalsa mariniert
Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Emmentaler Käse und Putenbrust
Käsebrett mit Früchten garniert

Hausgemachte Salate

bunter Gemüsesalat aus Gurken, Tomaten, Lauch, Oliven, Fetakäse mit Essig und Olivenöl abgeschmeckt
Nudelsalat mit Shrimps, Tomatenspalten, Mais u. Petersilie

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette und hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

Incl. Anlieferung Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
Von 32,50 € incl. 7 % Mwst.

Rock `n` Roll

Warme Station

hausgemachte pikante Gulaschsuppe
mit feinen Zwiebeln, gem. Paprika, Mais und frischen Champignons, dazu Baguette

Kalte Platte

Blätterteig – Pastetchen mit Schinken – Eiersalat gefüllt
frischer Mettigel mit feinen Zwiebeln und Salzstangen garniert
gefüllte Tomatenhälften mit Thunfischsalat
Kochschinkenröllchen mit Spargelstangen gefüllt
kleine saftige Schweineschnitzel mit Ananasstücke und Petersilie garniert
kleine Pfannenfrikadellen mit Petersilie und Tomatenecken garniert

Hausgemachte Salate

Omas Nudelsalat mit gekochten Schinken, Ei, Erbsen und Mayo
roter Heringsalat mit Ei, Gurke, Zwiebeln, Rote Beetwürfel, Kapern und Mayo

dazu ofenfrisches Bäcker – Vollkorn - Baguette und Butterecken

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale

26,80 € incl. 7 % Mwst.

Meeresfrüchte-Salat

Scampisalat mit Dill, Sahne, Knoblauch u. Weinbrand

Frutti de Mare mit Lauch, Champ, Tomate, Gurke, Zwiebeln Krabbensalat mit Lauch, – Champ, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Dill Krabbensalat mit Spargel, Tomate, Zwiebeln

Krabbensalat mit Broccoli, Apfelspalten, Zwiebeln

Krabbensalat mit Kiwi, Trauben, Mandarinen u. Melone Shrimpsalat mit Reis, Mais, Paprika, Tomate u. Senf

Shrimpsalat mit Avocado, Zwiebeln, Paprika u. Chillisauce

Shrimpsalat Indisch mit Fruchtcocktail, Curry u. Creme fraiche Thunfischsalat mit Paprika, Zwiebeln, Tomate u. Kapern

Thunfischsalat mit Mais, Tomate, Brechbohnen u. Zwiebeln

Matjes-Salat

mit Gurke, Zwiebeln u. Äpfeln in Sahne

mit Roter Beete, Gurke, Äpfeln u. Sellerie

mit Krabben, Gurken, Dill u. Schmand

mit Gurke, Zwiebeln, Kartoffeln, Dill u. Äpfeln mit Kürbis, Äpfeln, Zwiebeln, Dill u. Gurke mit Speck, Zwiebeln, Dill u. Schmand

mit Eiern, Zwiebeln, Speck, Äpfeln u. Dill

mit Krabben, Äpfeln, Gurke, Dill u. Zwiebeln mit Ei, Äpfeln, Zwiebeln u. Nüssen

Kartoffel-Salat

mit Zwiebeln, Kräutern, Essig u. Öl

mit Speck, Zwiebeln, Ei, Essig u. Öl

mit Gurke, Schlotten, Schnittlauch u. Radieschen

mit Käsestreifen, Schlotten, Senf u. Paprikastreifen

mit Gurke, Lachsstreifen, Zwiebeln, Dill u. Schmand

mit Matjes, Äpfeln, Gurke, Dill u. Saurer Sahne

mit Äpfeln, Eiern, Gurke, Meerrettich, gek. Schinken u. Senf

mit Tomate, Zucchini, gek. Schinken, Käsestreifen, Basilikum u. Schmand

Nudel-Salat

mit gek. Schinken, Erbsen, Käsestreifen u. Petersilie

mit getr. Tomaten, Oliven, Paprika, Basilikum, Essig u. Öl

mit Gurken, Zwiebeln, Petersilie u. Ei

mit Kabanossi, Zucchini, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch u. Schmand mit Shrimps, Ei, Gurke, Dill u. Joghurt

mit ger. Lachs, Meerrettich, Petersilie u. Schmand

mit Lauch, Tomaten, Basilikum, Pinienkernen u. Gorgonzolakäse mit grünen Bandnudeln, Tomaten, Ei, Mu. Saurer Sahne

mit Tortellini, Lauch, Tomaten, Ei, Mais u. Creme Fraiche

Gemüse-Salat

mit Paprika, Sellerie, Fenchel, Oliven und Sherryessig
mit Broccoli, Blumenkohl, Zwiebeln, Pinienkerne und Curry
mit Sauerkraut, gek. Schinken, Ananas und Paprika
mit Champignons, Sellerie, Lauch, Kräuter und Saure Sahne
mit Gurken, Paprika, Erbsen, Tomaten, Bohnen und Schmand
mit Lauch, Äpfeln, Ananas, Joghurt und Sahne
mit Lauch, Käsestreifen, Tomaten, Mais, Petersilie und Schmand
mit Zucchini, Tomate, Karotte, Paprika nd. Creme fraiche
mit Mais, Roten Bohnen, Paprika, Zwiebeln und Champignons
mit Sellerie, Apfelspalten, Mandarinen, Mandelsplitter und Saure Sahne
mit Rote Beete, Zwiebeln und Petersilie
mit Spargel, Tomatenspalten, Ei, Mais und Kräutern in Schmand
mit Avocado, Ei, Mais, Tomatenspalten, Petersilie Essig und Öl

Rohkost-Salat

mit Karotten, Sellerie, Lauch und Schmand
mit Weißkohl, Paprika, Meerrettich, Essig und Öl
mit Sellerie, Äpfel, Annas, Rosinen und Majonaise
mit Karotten, Apfelspalten und Zitronensaft
mit Mais, Gurke, Paprika, Zwiebeln Essig und Öl
mit Rettich, Petersilie und Majonaise
mit Karotten, Lauch, Sellerie, Mais u. Saure Sahne
mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Mais Essig und Öl
mit buntem Paprika, Zwiebeln, Mais Essig und Öl

Geflügel-Salat

mit Putenbrust, Ananas, Sellerie, Pfefferschrot, Curry und Schmand
mit Hähnchenfleisch, Mandarinen, Ananas, Champignons, Spargel und Creme fraiche
mit Hähnchenbrust, Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven, Petersilie Essig und Öl
mit Putenbrust Lauch, Bambussprossen, Champignons, Curry und Saure Sahne

Ei-Salat

mit Champignons, Zwiebeln, Petersilie und Schmand
mit gekochten Schinken, Mais, Gurke, Petersilie und Majonaise

Käse-Salat

mit Feta Käse, Gurken, Tomaten, Lauch, Oliven, Zwiebeln, Essig und Öl
mit Käsestreifen, Ananas, Äpfeln, Gurke, Paprika und Saure Sahne
mit Oliven, Tomaten, Gurken, Mais, Feta Käse, Essig und Öl

Salat mit Fleisch oder Geflügelwurst

mit Fleischkäse, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Lauch, Essig und Öl

mit Fleischkäse, Gurke, Äpfeln, Petersilie und Majonaise

mit Fleischkäse, Gurke, Rote Beete, Champignons und Sahne

mit Fleischkäse, Selleriestreifen, Äpfel, Meerrettich, und Creme fraiche
mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Mixed Pickles, Paprikamousse und Ketchup

Kaltes Buffet Sauerland

eine gemischte Schlachtplatte belegt mit

gebratene Hähnchenbollen, Sauerländer Zwiebfleisch, Kochmette vom Schwein, Kasslerbraten, Westfälische Sülze, Pfeffermette vom Schwein, Partyfrikadellen und kl. Hähnchenschnitzel frisch aus der Pfanne, kleine scharfe Jungs, und Käsewürfel fein garniert

dazu unsere hausgemachten Salate wie

Krautsalat mit Dillsahne, grüner Bohnensalat mit Zwiebeln in saurer Sahne, Kartoffelsalat mit Gurkenstreifen, Zwiebeln und frischen Eiern

dazu ofenfrisches Bäcker - Holzofenbrot, Schwarzbrot mit Nüsse und einen Butterteller

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
von 24,80 € incl. 7 % Mwst.

Unser beliebtes Schnitzel-Buffer

pro Person bekommen Sie zwei Schnitzel vom Schweinerücken oder von der großen Hähnchenbrust goldgelb in der Pfanne mit Butter gebraten ...

Saucen

hausgemachte Champignonrahmsauce und Zigeunersauce

Beilagen

kleine gebratene Kartoffelecken und bunte Nudeln

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale von 15,50 € incl. 7 % Mwst.

Sommerabend

Warme Station

Putenbrustmedaillons mit Frischkäse und Basilikum gefüllt,
in der Oliven – Kartoffelkruste gebraten, dazu Rotweisauce

Beilagen

frisches Broccoligemüse mit Mandelbutter und gebratene Rosmarinkaroffeln

Kalte Platte

Datteln und Backpflaumen im Speckmantel gebraten
Hausgemachte Hähnchenrolle mit pikanter Paprika – Ananasfüllung
Panierte und in Olivenöl gebratene Tomatenscheiben
Hackfleischbällchen in hausgemachter Chillipesto mariniert
Italienische Bergsalami, Seranoschinken und Mortadella fein garniert
Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert

Hausgemachte Salate

bunter Salat von grünen Bohnen, Tomatenspalten, Zwiebeln, Mais u. Thunfisch
Gurkensalat mit Dill, Senf, Zwiebeln und Essig und Öl angemacht
knackiger gemischter Salat mit Zitronen – Sahnedressing

dazu bekommen Sie ofenfrisches Ciabatta, Bäcker – Vollkorn – Baguette und unsere hausgemachte Kräuterbutter

Dessert

Tiramisucreme mit Löffelbiscuitte

Preis pro Pers.

Incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale
von 36,50 € incl. 7 % Mwst.

Hausgemachte frische Suppen

Rinderkraftbrühe vom Biorind mit Rindfleischwürfel, frischer Eierstich, Fadennudeln und Gemüsestreifen	4,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Hühnerfleischwürfel, frischer Eierstich, Fadennudeln und Gemüsestreifen	4,90 €
Letmather Pfeffersüppchen, mit Hackfleisch, gem. Paprika, Champignons, Mais und feinen Zwiebeln	4,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe, mit frischen Kräutern und Gemüsestreifen	4,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Bäcker – Vollkornbaguette	4,90 €
Serbische Bohnensuppe, mit feinen Karotten, Lauch, Speck und Mettwurst	4,90 €
Ungarische Gulaschsuppe, mit Aiwa, frischen Champignons, Zwiebeln, Mais und gem. Paprikastreifen	5,50 €
Legierte Suppe von frischen Küchenkräutern, Serviert mit gerösteten Schinkenstreifen	5,50 €

Hausgemachte deftige Eintöpfe nach Vorbestellung eine Portion ist ein 1/2 Liter

Erbsensuppe mit Fleischeilage
 Linsensuppe mit Fleischeilage
 Graupensuppe mit Fleischeilage
 Schnippelbohnsuppe mit Fleischeilage
 Westfälische Kartoffelsuppe mit Fleischeilage, Mettwurst oder Bockwurst
 Möhrensuppe mit Bockwurstscheiben
 Pichelsteiner Gemüsesuppe mit Fleischeilage

dazu bekommen immer ofenfrisches Bäcker – Vollkorn – Baguette

Portion ab 5,50 € incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale

Vegetarisches Buffet

Warme Station

bunter Kartoffel – Gemüseauflauf mit hausgemachter Tomatensalsa

Kalte Platte

in Basilikumpesto marinierte schwarze und grüne Oliven
panierte und in Olivenöl gebratene Tomatenscheiben
kleine Strauchtomaten u. Mozzarella-perlen mit hausgemachter Basilikumpesto
frische Champignons mit Küchenkräutern in saurer Sahne mariniert
Zucchini und bunter Paprika in Gemüsepesto mariniert
frischer Gemüse – Fetakäse Strudel, kalt aufgeschitten
gemischte Käseplatte mit Früchten garniert

Hausgemachte Salate

Salat von Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Mais und feinen Zwiebeln
Karottensalat mit Mandelsplittern und Zitronensaft
frischer Käse – Lauchsalat mit Apfel und Tomatenspalten
dazu ofenfrisches Ciabatta, Bäcker – Vollkorn – Baguette und hausgemachte Kräuterbutter

Preis pro Pers.

incl. Anlieferung, Aufbau, Abholung und Reinigungspauschale

von 28,50 € incl. 7 % Mwst.

Menüvorschläge vom Geflügel

das Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Erbsen, dazu Butterreis und gem. Blattsalt mit Dressing	16,90 €
das Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce, dazu bunte Nudeln, Butterreis oder frische Butterspätzle	16,90 €
das Hähnchengeschnetzeltes Indische Art mit gem. Früchten in Currysauce, Kräuterrisotto und gem. Salat vom Wochenmarkt	16,90 €
das Hähnchenragout mit frischer Paprika, Zwiebel, Zucchini, Mais und Mais in herzhafter Sahnesauce, Roter Reis und frisches Gemüse vom Wochenmarkt	18,80 €
das große Hähnchenbrustfilet gefüllt mit einer Broccoli oder Spinatfüllung, Sahnesauce, gebratene Kartoffelecken und frisches Gemüse vom Wochenmarkt	19,90 €
das große Hähnchenbrustfilet in Butter gebraten, mit feiner Honigkruste, Sahnesauce, frisches Gemüse vom Wochenmarkt und gebratene Rosmarinkartoffeln	18,80 €
die gefüllten Hähnchenbruströllchen mit Kochschinken und Backpflaumen, in Weißweinsauce mit Emmentaler Käse im Ofen überbacken, dazu Kräuterrisotto und gem. Salat mit Dressing	21,50 €
die große Hähnchenbrust mit Lachsschinken und Basilikum gefüllt, in der Mandelkruste gebraten, Sauce, frisches Brocoligemüse und Petersilienkartoffeln	19,50 €
Hähnchenmedaillons in der Kartoffel – Käse – Kruste gebraten, Weißweinsauce, frisches Gemüse vom Wochenmarkt, Sc. Hollandaise, und Bandnudeln	19,50 €
das große Hähnchenbrustfilet mit Spargel und Käse im Ofen überbacken, dazu Sauce, gemischter Salat mit Dressing und gebratene Rosmarinkartoffeln	19,50 €
die Französische Barbarie Entenbrust im ganze rosa gebraten, Orangen – Pfeffersauce, frischer Rahmwirsing und gebratene Rosmarinkartoffeln	25,90 €

Menüvorschläge vom Rind

der Original Westfälische Pfefferpotthast, mit frischen Zwiebeln und Semmelbrösel abgebunden, dazu bekommen Sie Essigkurken, Rote Beete und Butterkartoffeln	15,50 €
der Westfälische Rindergulasch, mit frischen Zwiebeln u. Champignons in Rotweinsauce, frisches gem. Paprikagemüse und frische Kartoffelklöße	17,50 €
der Ungarische Rindergulasch, frischen Zwiebeln, Champignons, gem. Paprika und Mais in Rotweinsauce, dazu Butterspätzle	17,50 €
das zarte Münsterländer Zwiebelfleisch aus der Rinderhüfte, gem. Salat vom Wochenmarkt, Dressing und Butterkartoffeln	18,50 €
Oma Linas leckere Rinderroulade, gefüllt mit frischen Zwiebeln, Bauchspeck, Senf und Essiggurke gefüllt, in der Rotweinsauce geschmort, Apfelrotkohl und frische Kartoffelklöße	16,80 €
die Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln und Champignons in Butter angebraten, Rotweinsauce, gemischter Blattsalat vom Wochenmarkt, Dressing und frische Butterspätzle	23,50 €
das Rindergeschnetzelte Stroganoff Art mit frischen Zwiebeln, Champignons und Gurkenstreifen in herzhafter Sauce, Broccoligemüse mit Mandelbutter und Butterkartoffeln oder Butterspätzle	23,50 €
das Rindergeschnetzelte Nowgorod Art, mit frischen Zwiebeln, Champignons und Rote Beetestreifen in herzhafter Sauce, frisches Kohlrabigemüse und frische Schupfnudeln	23,50 €
die rosa gebratenen Rindermedaillons im Speckmantel, Rotweinsauce, frisches Gemüse vom Wochenmarkt, Sc. Hollandaise und kleine gebratene Rosmarinkartoffeln	25,50 €
das rosa gebratene Ochenroastbeef mit herzhafter Pfeffer – Senfkruste, dazu Pfeffersauce, Gemüse vom Wochenmarkt, Sc. Hollandaise und kleine gebratene Rosmarinkartoffeln	28,50 €
das rosa gebratene Ochsenfilet mit feiner Pfeffer – Senfkruste, Pfeffersauce, frisches Gemüse vom Wochenmarkt, Sc. Hollandaise und kleine gebratene Rosmarinkartoffeln	32,50 €

Menüvorschläge vom Schwein

zwei saftige Schweineschnitzel mit Pfefferzwiebeln, dazu Bratensauce, frische Bratkartoffeln und Krautsalat in Dillsahne	15,80 €
saftiges Schweinesteak gefüllt mit Pfeffermette, dazu Bratensauce, Brechbohnen in Sahnesauce und Kräuterkartoffeln	15,80 €
saftiges Schweinerückensteak mit Tomatenscheiben und Emmentaler Käse im Ofen überbacken, Bratkartoffeln und gem. grüner Salat mit Dressing	17,50 €
Iserlohner Senfkrustenbraten vom Nacken, dazu Bratensauce, Bratkartoffeln und Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln angemacht	16,50 €
Iserlohner Bierkrustenbraten mit Schwarte, dazu hausgemachte Biersauce, frisches Wirsinggemüse in Rahm und Salzkartoffeln	16,50 €
Letmather Pfefferbraten vom Nacken, dazu Bratensauce, Spitzkohl in Rahm u. Schinkenspätzle	16,50 €
Schweinerückenbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln gefüllt, dazu Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel	18,50 €
Schweinerückenbraten gefüllt mit Kräuterhackfleisch, dazu Bratensauce, frische Blumenkohlröschen, Sc. Hollandaise und hausgemachtes Kartoffelgratin mit Käse überbacken	18,50 €
Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Butterspätzle und Karottengemüse	16,90 €
Saftiger Spanferkelbraten mit Malzbiersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	18,50 €
Schweinemedallions „Don Alfredo“ in der Käse – Eihülle gebraten, dazu Tomatensauce, bunte Nudeln, dazu einen bunten Salat vom Wochenmarkt, und einen Dressing nach Wahl	22,80 €
rosa gebratenes Schweinefilet im Speckmantel, dazu Pfefferrahmsauce, frische Broccoliröschen, Sc. Hollandaise und ein hausgemachtes Kartoffelgratin mit Käse überbacken	22,80 €
im ganzen rosa gebratenes Schweinefilet, gefüllt mit feiner Duxles, dazu Charlottensauce, frisches gemischtes Marktgemüse, Sc. Hollandaise und in Butter gebratene Rosmarinkartoffeln	23,80 €

Folgende Allergene und Zusatzstoffe werden verwendet, gerne weitere Informationen auf Anfrage.

Allergene

- a. Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus
- b. Eier und Erzeugnisse daraus
- c. Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- d. Milch und Erzeugnisse daraus
- e. Sellerie und Erzeugnisse daraus
- f. Lupinen und Erzeugnisse daraus
- g. Sesam und Erzeugnisse daraus
- h. Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- i. Fische und Erzeugnisse daraus
- j. Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- k. Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- l. Senf und Erzeugnisse daraus
- m. SO₂ Schwefeldioxid und Sulfide
- n. Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschwärzt
- 5. Süßungsmittel
- 6. Geschmacksverstärker
- 7. Phosphat
- 8. Stabilisatoren
- 9. Nitrit-Pökelsalz