



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Preisliste

Die aufgeführten Menü's sind nur Vorschläge. Sie können gerne eigene Wünsche und Anregungen mit unseren Vorschlägen kombinieren.

Die nachfolgend aufgeführten Preise sind ohne Geschirr, Besteck und Servietten berechnet.
Je nach Art des Büfett wird die Geschirrgestellung mit 0,80 € bis 2,00 € pro Person extra berechnet.

Menüvorschläge:			
	<i>Personen</i>	<i>Personen</i>	<i>Personen</i>
	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
Menü 1	13,00 €	12,00 €	11,00 €
Menü 2	15,50 €	14,50 €	14,00 €
Menü 3	16,50 €	16,00 €	15,50 €
Menü 4	15,00 €	14,00 €	13,00 €
Menü 5	16,50 €	16,00 €	15,00 €
Menü 6	17,00 €	16,50 €	15,50 €
Menü 7	17,00 €	16,00 €	15,00 €
Menü 8	13,00 €	12,00 €	11,00 €
Menü 9	13,00 €	12,00 €	11,50 €
Menü 10	14,00 €	13,00 €	12,00 €
Menü 11	10,00 €	9,00 €	8,50 €
Menü 12	13,00 €	12,50 €	12,00 €
Menü 13	11,00 €	10,50 €	10,00 €
Menü 14	22,50 €	21,50 €	21,00 €
Menü 15	21,50 €	20,50 €	20,00 €
Menü 16	12,00 €	10,50 €	10,00 €
Menü 17	ab 40 Personen	15,00 €	14,00 €

NEU im Programm:

Unser Highlight

„Weber Grill Barbecue“

Menüvorschlag 1

" Rund um die Pfanne "

Rindergeschnetzeltes "Mexiko" mit Mais, Zwiebeln und Paprika -
pikant gewürzt -
Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit frischen Champignons
in Rahmsauce
Putenpfanne "Exotik" mit tropischen Früchten in einer leichten Currysauce
Beilagen: Reis
 Spätzle
 Kräuterkartoffeln
Verschiedene Salate der Saison mit Brot und Kräuterquark



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 2

" Münsterländer Spezialitäten "

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce dazu
Schwenkkartoffeln
Kleine Schweinshaxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Menüvorschlag 3

" Viva Italia "

Tortellinis mit Lachsstreifen überbacken
Putengeschnetzeltes "Mailänder Art" mit verschiedenen italienischen
Gemüsesorten in einer milden Tomatensauce
Schweinerückensteak mit Spinatkäsesauce
Beilagen: Barilla Nudeln
 Schwenkkartoffeln
Verschiedene Salate mit diversen Dressing
Tomate mit Mozzarella



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 4

"Aus Oma's Küche"

Gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl dazu hausgemachtes
Kartoffelpüree
Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsauce
als Beilage Butterspätzle
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing

Menüvorschlag 5

"Braten einmal Anders "

Putenbraten mit Ananassauce dazu
Butternudeln
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing Lamnbraten
mit Kräutersauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen

Menüvorschlag 6

" Aus Neptun's Garten "

Meeresfrüchtesalat mit Ciapettabrot
Fischfilet mit Dillrahmsauce dazu
Butterkartoffeln
Lachs- und Gemüsestreifen in Olivenöl angebraten
mit Käse und Kräutern leicht überbacken
Bunte Nudeln
Verschiedene Salate der Saison



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 7

" Leicht und Kräftig "

Putensteak 'Florida' mit Früchtecurrysauce
dazu Butterreis und Salate der Saison
Schweinefilet 'Försterin' mit frischen Champignons dazu
Schwenkkartoffeln und Blumenkohl- Broccoliauflauf

Menüvorschlag 8

" Gut und Günstig "

Rahmgeschnetztes vom Schwein dazu
Butterspätzle und Salate Grillbraten mit
Bratzwiebeln
dazu Kartoffelgratin und Gemüse

Menüvorschlag 9

" Rustikal "

Kasselerbraten mit Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree
Schweineschnitzel 'Wiener Art' mit
Rahmsauce und Bratkartoffeln
dazu verschiedene Salate der Saison



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 10

" Westfälische Spezialitäten "

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
dazu Salzkartoffeln, Gewürzgurke und Silberzwiebeln Frische
Bratwurst auf Rotkohl
dazu Kartoffelpüree

Menüvorschlag 11

" Zaubereien mit Hackfleisch "

Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce dazu
Gemüsereis
Gemüseauflauf mit Hackfleisch dazu
Knoblauchsauce
als Beilage frischer Salat

Menüvorschlag 12

" Variationen vom Geflügel "

Hähnchenkeule „Exotic“ mit süßsaurer
Früchtesauce dazu Curryreis Putensteak mit
frischem Gemüse überbacken dazu
Käsesauce und Spätzle Verschiedene Salate
der Saison

Menüvorschlag 13

" Die geliebte Knolle "

Folienkartoffel mit Kräutercreme
dazu Räucherlachsstreifen als
Beilage frischer Salat
Kartoffelgratin
Hausgemachte Frikadellen mit Pfeffersauce



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 14:

„Toskana“

Eingelegtes Gemüse in Knoblauch- Olivenöl
Vitello tonnato
Ruccola Salat mit Cocktailtomaten und Schafskäse
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing dazu Brot

Lammbraten in einer Kräutersauce dazu Rosmarienkartoffeln
Schmetterlingnudeln mit Putenfleischstreifen in einer Käsesauce
Schweinerückensteak in Olivenöl gebraten mit
Frühlingszwiebeln, Zucchini und Paprika überbacken
Gemüsereis

Frischer Obstsalat mit Proseccoschaumsauce
Tiramisu

Menüvorschlag 15

„ Capri ”

Salat von Gemüsenudeln mit Meeresfrüchten und Cocktaildressing
Melone mit Schinken und Edelsalami
Geräucherter Lachs mit Limonenschaum
Verschiedene Salate mit Dressing
Hausgebackenes Brot
Italienisches Gemüse mit Pinienkernen - leicht überbacken –
Welsfilet mit Dillrahmsauce
Wildreis
Hähnchensteak „Saltimbocca“ mit Salbeisauce
Barilla Nudeln

Karamelcreme
Erdbeercreme mit Mascarpone



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 16:

„Bayerisch“

Leberkäse mit Bratzwiebeln
Kräuterkartoffeln Krustenbraten
mit Kraut
dazu warmer Kartoffelsalat

Menüvorschlag 17: ab 40 Personen

„Fingerfood Büfett“

Canapes verschieden belegt (auch mit Räucherlachs) – fein ausgarniert –
Bambusspieße mit Antipasti Variationen
Hausgebackenes Brot mit Strauchtomaten, Ruccola und Mozzarella belegt
Käsesticks mit Trauben
Pflaume im Schlafrock
Geflügelsteak mit Frucht garniert
Fischsnack im Blätterteig
Gemüse Julienne dazu eine Kräutertunke
Minifrühlingsrollen mit Chili Soja Dip
Kleine Partyfrikadellen