

Unsere Menüs

Für jeden Anlass das passende Menü!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht verschiedener, von uns zusammengestellter, Menüvorschläge. Gerne können wir Ihre Anregungen und Wünsche in Ihre persönliche Menügestaltung mit einfließen lassen.

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

Neben den hier aufgeführten Vorschlägen finden Sie auf unserer Internetseite außerdem spezielle Vorschläge für:

- Hochzeiten
- Kommunionen
- Konfirmationen

Außerdem finden Sie dort auch die Übersicht für unser Highlight, das...

... „Weber Grill Barbecue“



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

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: Spätzle, Kräuterkartoffeln
Verschiedene Salate der Saison mit Brot und Kräuterquark



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	17,50€	16,50€	15,50€

Menüvorschlag 2

" Münsterländer Spezialitäten "

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

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	19,50€	18,50€	18,00€

Menüvorschlag 3

" Viva Italia "

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

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	21,00€	20,50€	20,00€



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 4

"Aus Omas Küche"

Gefüllte Rinderroulade mit Rotkohl
Schwenkkartoffeln
Schweineschnitzel dazu Champignonrahmsauce
Butterspätzle
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	19,50€	18,50€	17,50€

Menüvorschlag 5

"Braten einmal Anders "

Putenbraten in Ananassaucе
Butternudeln
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing
Lammbraten mit Kräutersauce
Rosmarinkartoffeln
Speckböhnchen

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	22,00€	21,50€	20,50€

Menüvorschlag 6

" Aus Neptuns Garten "

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

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	22,50€	22,00€	21,00€



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 7

" Leicht und Kräftig "

Geflügelsteak „Florida“
In einer Früchtecurrysauce
Butterreis
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing
Schweinefilet 'Försterin' mit frischen Champignons
Schwenkkartoffeln
Blumenkohl- Brokkoliauflauf

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	21,50€	20,50€	19,50€

Menüvorschlag 8

" Gut und Günstig "

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
Butterspätzle
Bunte Salate
Grillbraten mit Bratzwiebeln
Kartoffelgratin
Feines Gemüse

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	17,50€	16,50€	15,50€

Menüvorschlag 9

" Rustikal "

Kasselerbraten mit Sauerkraut
Hausgemachtes Kartoffelpüree
Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Rahmsauce
Verschiedene Salate
Kräuterkartoffeln

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	17,50€	16,50€	15,50€

Menüvorschlag 10

" Westfälische Spezialitäten "

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce
dazu Salzkartoffeln
grobe frische Bratwurst mit Apfelrotkohl
dazu Kartoffelpüree



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	18,50€	17,50€	16,50€

Menüvorschlag 11

'' Die geliebte Knolle ''

Folienkartoffel mit Kräutercreme
und Räucherlachsstreifen
Frischer Salat
Kartoffelgratin
Hausgemachte Frikadellen mit Pfeffersauce

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	16,50€	16,00€	15,50€

Menüvorschlag 12

„Toskana“

Eingelegtes Gemüse in Knoblaucholivenöl
Vitello tonnato
Rucola Salat mit gehobeltem Grana Padano
Verschiedene Salate der Saison mit Dressing dazu Brot

Lammbraten in einer Kräutersauce dazu Rosmarinkartoffeln
Schweinerückensteak in Olivenöl gebraten
mit Frühlingszwiebeln, Zucchini und Paprika überbacken
Geschnetzeltes vom Geflügel in einer Spinatkäsesauce
Barilla Nudeln

Frischer Obstsalat mit Proseccoschaumsauce
Tiramisu

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	28,50€	27,50€	27,00€



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

Menüvorschlag 13

„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 in Dillrahmsauce
Wildreismischung
Hähnchensteak „Saltimbocca“ in einer Salbeisauce
Barilla Nudeln
Karamelcreme
Erdbeercreme mit Mascarpone

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	27,50€	26,50€	26,00€

Menüvorschlag 14

„Bayerisch“

Leberkäse mit Bratzwiebeln
Kräuterkartoffeln
Krustenbraten mit Kraut
warmer Kartoffelsalat



**DER
SERVICE FÜR
IHRE GÄSTE**

PERSONEN	15 bis 30	31 bis 60	61 bis 100
PREIS PRO P.	17,00€	16,00€	15,50€

Menüvorschlag 15

ab 40 Personen

„Fingerfood Büfett“

Canapés verschieden belegt (auch mit Räucherlachs) – fein ausgarniert –
Bambusspieße mit Antipasti Variationen
Hausgebackenes Brot mit Strauchtomaten, Rucola und Mozzarella belegt
Käsesticks mit Trauben
Pflaume im Schlafrock
Geflügelsteak mit Frucht garniert
Gemüse Julienne dazu eine Kräutertunke
Partyfrikadellen

PERSONEN	Ab 40 Personen
PREIS PRO P.	Preis auf Anfrage