

Menü- & Buffetvorschläge

Egal, welchen Anlass Sie bei uns feiern möchten, wir erstellen neben unseren Buffet -und Menüvorschlägen gerne auch Speisenangebote Ihren Wünschen und Budget entsprechend.

Suppenauswahl

Hühnersuppe
mit kleiner Einlage

Tomatencremesuppe
mit Sahne

Rindfleischsuppe „Royal“
mit Gemüse, Eierstich & Markklößchen

Klares Flädlesüppchen
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

Steinpilzrahmsuppe
mit gebratenen Schinkenstreifen

Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachs

Kartoffelsuppe „Westfälisch“
mit geröstetem Speck & Zwiebeln

Rahmsüppchen von frischem Brokkoli
mit Buttercroûtons

Saisonbedingte Suppe

Spargelcremesüppchen „Prinzess“ mit Schinken

Pfifferlingrahmsüppchen mit Kräutersahne

Maronensuppe mit Buttercroûtons

Kürbiscremesuppe mit Mandelsahne

Vorspeisen & Zwischengerichte

Gratinierter Ziegenkäse
an Blattsalaten
mit Feigensenf- Traubenvinaigrette
9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit geraspeltem Parmesan
Pinienkernen & Rucola
9,80 €

Gebeizter Lachs
an Honig- Senfsauce
dazu Röstinchen
8,90 €

Hausgeräucherter Stremellachs
mit Sahnemeerrettich
an Zupfsalat in Senf- Kräuterdressing
& ofenfrischem Baguette
8,50 €

Feldsalat „Westfälisch“
mit warmen Kartoffeldressing
gebratenen Champignons & Speckstreifen
6,50 €

Marktfrische Blattsalate
mit Croutons & Senf-Dilldressing
4,50 €

Unsere Menüs werden auf Platten serviert....

Menü 1

Suppe nach Wahl

* * *

Filetplatte „Bergedick“
Kleine Putenschnitzel
Schweine- & Rinderfiletmedaillons
an leichter Pfeffersauce

dazu reichen wir Ihnen:

Röstinchen & geschmorte Drillinge
Marktfrische Gemüseauswahl

* * *

Dessert nach Wahl

40,50 €

/ Wahlweise mit kleinen Kalbschnitzel 44,50 €

Menü 2

Suppe nach Wahl

* * *

Gebratene Honigente
„frisch aus dem Rohr“
an Orangensauce

Schweinemedallions
mit gebratenen Champignons
an Kräuterjus

dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelklöße & Schmorkartoffeln
Rotkohl & Brokkoli

* * *

Dessert nach Wahl

39,50 €

Bitte stellen Sie sich Ihr Menü zusammen:

eine Suppe / zwei Hauptgänge / zwei Beilagen / ein Dessert
Pro Person 35,50 €

Suppe nach Wahl

* * *

Zander auf Rahmsauerkraut mit Weißweinsauce

Poulardenbrust „Gourmet“ mit Kräuter gefüllt auf Safransauce

Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ mit Currysauce & Früchten

Schweinefiletspitzen in leichter Pfeffersauce

Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Zwiebeln & Champignons

Rinderbraten mit Burgundersauce

Sauerbraten mit Rosinensauce

Krustenbraten mit Schmorwirsing

Tafelspitz mit Merrettichsauce & Boullionkartoffeln

oder im Austausch:

Trilogie von Edelfischen mit Senfsauce

zzgl. 4,00 € pro Person

Zwei Schweinemedallions mit Calvadossauce & karamellisierten Apfelspalten

zzgl. 5,00 € pro Person

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sc. Bearnaise

zzgl. 6,00 € pro Person

Zwei Medallions vom Rinderfilet mit Rotwein- Zwiebelsauce

zzgl. 7,50 € pro Person

Geschmorte Drillinge

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelplätzchen

Kroketten

Spätzle

Basmati- Reis

Rotkohl & Klöße (zum Rinder- & Sauerbraten)

Zu allen Menüs servieren wir Gemüse der Saison

* * *

Dessert nach Wahl

Dessertauswahl für Menüs

Panacotta auf Fruchtmark mit frischen Früchten garniert

Mousse au Chocolat mit Eierlikörschaum

Vanilleeis mit Sahne

-mit heißen Zimtpflaumen

-mit heißer Schattenmorellen

-mit heißer Schokolade

mit zwei Saucen zzgl. 2,50 € pro Person

Bayrisch Creme auf Erdbeermark mit frischen Früchten

Herrencreme mit Schattenmorellen, Rum, Schokoraspeln & Sahne

Beerengrütze

mit Vanilleeis & Sahne oder mit Vanillesauce

Buffets...ab 30 Personen

eine Suppe/ zwei Hauptgänge/ zwei Beilagen/ zwei Dessert / pro Person 37,50 €

eine Suppe/ drei Hauptgänge/ zwei Beilagen / zwei Dessert / pro Person 45,50 €

Suppe nach Wahl

* * *

Gebratenes Lachsfilet auf Ratatouille- Gemüse an Zitronen- Buttersauce

Viktoriabarsch „Winzer Art“ mit glasierten Trauben auf Rahmkraut an Chablissauce

Zander auf Spitzkohl in Rahm

Poulardenbrust „Hawaii“ mit Pfirsich & Ananas an Currysauce

Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet in leichter Pfeffer- Cognacsauce mit Champignons

Krustenbraten „frisch aus dem Rohr“ auf Prinzessbohnen an Kräuter- Buttersauce

Schweinemedallions „Normandie“ mit karamellisierten Apfelspalten
an feiner Calvadossauce

Schweinemedallions „Florentiner Art“ mit Blattspinat & Sauce Hollandaise gratiniert

oder im Austausch:

Scampi „Provencial“ auf Tagliatelle mit feiner Kräutersauce zzgl. 5,00 € pro Person

Roastbeef „Französisch“ -im Ganzen gebraten & am Tisch tranchiert-
an Burgundersauce oder Sc. Bearnaise zzgl. 6,00 € pro Person

Zwei Tournedos vom Rinderfilet mit Rotwein-Charlottenconfit zzgl. 7,50 € pro Person

Geschmorte Drillinge

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelplätzchen

Kroketten

Spätzle oder Basmati- Reis

Zu allen Buffets servieren wir Ihnen zusätzlich:

Marktfisches Gemüse

& Salatbuffet mit Kräuter- Senfdressing & Balsamicodressing

* * *

Desserts nach Wahl

Kalte Speisenauswahl...

Schinken- Variation von Serrano- , Kochschinken & Lachsschinken mit Melonenschiffchen	zzgl. 4,50 € pro Person
Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben & Walnüssen	zzgl. 3,50 € pro Person
Tomaten- & Mozzarella mit Basilikumpesto	zzgl. 2,50 € pro Person
Gemüse - Antipasti Variationen Oliven, marinierte Aubergine & Zucchini, Paprika, Champignons	zzgl. 3,50 € pro Person
Vitello Tonnato / Pute mit Thunfischsauce & Kapernäpfel	zzgl. 3,50 € pro Person
Bauernplatte Schinkenauswahl, Frikadellen & Mettenden	zzgl. 4,50 € pro Person
Rosa gebratene Hirschrückentranchen mit Rucola in Preiselbeer- Vinaigrette	zzgl. 6,50 € pro Person
Fischvariation von gebeiztem Lachs & geräucherterem Stremellachs	zzgl. 7,50 € pro Person
Ofenfrisches Baguette mit zwei Dips, Aioli, Kräuterbutter, Paprikafrischkäse, Salzbutter oder Schmalz	zzgl. 2,00 € pro Person

Dessertsauswahl für Buffets

Italienisches Tiramisu mit Kakao / Erdbeertiramisu
Vanillemousse auf Fruchtmark
Lippen Quark / Sahnequark mit Pumpnickel & Preiselbeeren (Saisonbedingt mit frischen marinierten Erdbeeren)
Weißweinscreme mit Himbeermark
„Schwarzwaldbecher“ Mascarponecreme mit Bisquit & beschwipsten Kirschen
Dunkles Schokoladenmousse mit Eierlikörschaum
Herrencreme mit Schattenmorellen, Rum, Schokoraspeln & Sahne
Fruchtsalat mit Mandelsahne
Panacotta auf Karamelsauce mit Früchten garniert
Beerengrütze mit Vanillesauce

Rahmenbedingungen Menü- & Buffetvorschläge

Selbstverständlich können Sie alle Komponenten der einzelnen Menüs untereinander austauschen. Bitte beachten Sie, dass es dabei zu Preisänderungen kommen kann.

Weitere, auch saisonale Menüs oder Buffets können wir Ihnen gerne individuell zusammenstellen.

Nach erfolgter Reservierung bekommen Sie von uns eine Bestätigung Ihrer gebuchten Veranstaltung.

Die Absprache bezüglich des Ablaufs, Menü- bzw. Buffetauswahl, Blumenschmuck etc. sollte ca. 4-6 Wochen vor Veranstaltung in einem persönlichen Gespräch erfolgen.

Bitte setzen Sie sich zwecks Terminvereinbarung mit Frau Jennifer Johns in Verbindung. Sie erreichen Frau Johns unter: 01522- 1542142

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem Musiker, einer Live-Band oder sonstigen Unterhaltungsanbietern behilflich.

Die Angaben der verbindlichen Personenzahl für die Rechnungsstellung möchten Sie uns bitte 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt geben.

Berechnung der Kinder/ Musiker/ Fotografen

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei

Kinder bis 6 Jahre 20 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Kinder bis 10 Jahre 30 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Kinder bis 14 Jahre 50 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

DJ, Musiker, Fotografen 40 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Bei einer Stornierung des Auftrages nach Auftragserteilung werden folgende Stornierungskosten fällig:

6 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 15 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 35 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 70 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 90 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer