



# Westfälisches Hochzeitsessen

ab 20 Personen

Rindfleischsuppe

Nudeln | Blumenkohl | Markklößchen | Eierstich



Suppenfleisch mit Zwiebelsauce

Frische Salatauswahl



Schweinefilet im Speckmantel

mit Schlemmersauce

Hähnchenbrustfilet

in Mandelpanade

Rinderroulade

mit dunkler Sauce

Herzhaftes Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln

Gemüseauswahl

frisches Marktgemüse | Blumenkohl | geschmorte Karotten



Münsterländer Herrencreme

Joghurtmousse mit saisonalen Früchten

**27,50€**  
pro Person

# Italienisches Buffet

ab 20 Personen

Mediterrane Antipasti-Spieße

Olive | Feta | getrocknete Tomate | Mozzarellakugel

Ciabattabrot mit Basilikumbutter

Tomate und Mozzarella

mit frischem Basilikum und dunklem Balsamico



Fischfilet auf duftendem Kräuter-Graupenrisotto

Saltimbocca vom Hähnchen

Sesamkartoffeln

Ratatouillegemüse

Mediterraner Nudelsalat

Getrocknete Tomaten | Pesto

FrISChe Salatbowle

mit Hausdressing



Panna-Cotta mit Fruchtgrütze

Frischer Obstsalat mit Mascarponecreme

**29,50€**  
pro Person





# Smoker Buffet

ab 25 Personen

Curry-Kokossuppe  
mit Scampispiß oder Hähnchenspiß



Aus dem Rauch: Roastbeef | Lammkeule

Pulled Pork  
im Brötchen mit Farmersalat

Vom Grill: Ganze Lachsseite  
mit Tomate | Lauch | Kräuter

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüsesalat | Farmersalat

Mediterraner Nudelsalat  
Getrocknete Tomaten | Pesto

Frische Salatbowle  
mit Hausdressing

Antipastispiße

Barbecuedip | Ananasdip | Aioli | Tzaziki



**26,50€**  
pro Person  
ohne Suppe

Joghurtmousse mit saisonalen Früchten  
Obstsalat mit Vanillesauce

**31,50€**  
pro Person  
mit Suppe

# Spargel Buffet

von April bis Juni  
ab 20 Personen

Spargelsuppe  
mit Spargelstückchen



Kalt:

Land- und Schwarzbrot  
mit Butter und Apfeligriebenschmalz

Kleine Reibekuchen  
mit Rauchlachs

Westfälische Schinkenplatte

Spargelsalat

Frische Salatbowle  
mit Hausdressing



Warm:

Feldfrischer Lukullus Spargel

Sauce Hollandaise  
und zerlassene Butter

Neue Kartoffeln

Kleine Schweineschnitzel

Hähnchenbrustfilet  
mit Tomate/Mozzarella überbacken



Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme

**24,50€**  
pro Person





# Westfälisches Spezialitäten Buffet

ab 20 Personen

Rindfleischsuppe

Nudeln | Blumenkohl | Markklößchen | Eierstich



Kalt:

Land- und Schwarzbrot  
mit Butter und Apfelgriebenschmalz

Kleine Reibekuchen  
mit Rauchlachs

Westfälische Schinkenplatte

Kartoffelsalat

Frische Salatbowle  
mit Hausdressing



Warm:

Panhas  
mit Rübenkraut

Gefüllter Spießbraten  
mit Schwarzbiersauce

Suppenfleisch  
mit Zwiebelsauce

Dicke Bohnen  
mit Rauchspeck und Meit-Endchen

Herzhaftes Kartoffelgratin | Schmörchen

Wirsing-Aprikosengemüse



Herrencreme  
Münsterländer Quarkcreme  
mit Kirschen, Eierlikör und Krokant

**24,00€**  
pro Person

# Getränkepreise



Veltins Pilsener  
1,0l **7,50€**

Veltins Malz  
0,33l **2,50€**

Clausthaler extraherb/Radler  
0,33l **2,80€**

Grevensteiner  
0,3l **2,60€**

Pott's Landbier  
0,4l **3,30€**

Maisel's Weizen/Maisel's alkoholfrei  
0,5l **3,60€**



Cola/Fanta/Sprite  
1,0l **7,00€**

Cola Light  
0,33l **2,80€**

Gesaris Mineralwasser  
0,66l **5,20€**



Prosecco  
0,7l **22,50€**

Grauburgunder  
0,7l **19,50€**

Schwarzriesling  
1,0l **24,50€**

Merlot  
0,7l **19,50€**



JBE Kristallkorn  
1,0l **39,50€**

JBE Wacholder  
0,7l **31,50€**

JBE Sauerkirsch  
0,7l **31,50€**

JBE Anisum  
0,7l **31,50€**

JBE Wildkräuter  
0,7l **42,00€**

Ramazotti  
0,7l **42,00€**

**Restaurant-  
preise**

