



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 | Sauce Hollandaise



Münsterländer Herrencreme

Joghurtmousse mit saisonalen Früchten

28,50€
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

Schweinefiletschnitzel Milanese

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 | Lammhüfte | Hähnchen Saltimbocca

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



27,50€
pro Person
ohne Suppe

Joghurtmousse mit saisonalen Früchten
Münsterländer Quarkcreme

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
paniertes Hähnchenbrustfilet



Frische Erdbeeren mit Joghurtcreme

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 **8,00€**

Veltins Malz
0,33l **2,80€**

Veltins alkoholfrei/Radler
0,33l **2,80€**

Grevensteiner
0,3l **2,60€**

Pott's Landbier
0,4l **3,50€**

Maisel's Weizen/Maisel's alkoholfrei
0,5l **4,00€**



Cola/Fanta/Sprite
1,0l **7,50€**

Cola Light
0,33l **2,80€**

Gesaris Mineralwasser
0,66l **5,60€**



Prosecco
0,7l **22,50€**

Grauburgunder
0,7l **21,50€**

Schwarzriesling
1,0l **24,50€**

Merlot
0,7l **21,50€**



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**

Änderungen vorbehalten

