

Originell & rustikal

ab 60 Personen - Aufpreis: 3,90 € pro Person



Kalter Buffeteil

- Mini-Croissanten mit einer Hackfleischfüllung
- Schwarzbrotter mit Frischkäse und frischen Kräutern
- Kasselerbraten, mild geräuchert mit Griebenschmalz
- Gepökelte Ochsenbrust mit Sahnemeerettich
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten
- Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
- Zartes Roastbeef medium gebraten mit Kräuterremoulade
- Frisch durchgedrehtes Mett mit Zwiebeln
- Pfefferbeißer, frisch aus dem Rauch mit Senf

Warmer Buffeteil

- Burgunder Grillschinken, leicht geräuchert mit Bratensoße
- Westfälisches Pfefferpotthast mit Salzgurken
- Marinierter Kalbsschulterbraten in Rahmsoße
- Schweinefilet mit Lauchfüllung in Kräutersoße
- Gebratene Drübelkes
- Salzkartoffeln
- In Butter geschwenkte Spätzle
- Frische Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Champignons in Knoblauchsoße
- Wirsing in Rahm

Salatbuffet

- Broccolisalat mit Schinken und Mais
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat „Gärtnerin“ mit Schinkenstreifen und Erbsen
- Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln
- Frisch gehobelter Weißkrautsalat
- Mixed Pickles

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Kirschen und Rum
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Pumpenichel Mousse
- Hausgemachter Griespudding mit Himbeersoße
- Variationen von Käsespezialitäten

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter