

Empfang / Mitternachts Snack

Dem Schwatten sein Röstbrot

Geröstete Stullen mit individuellen Toppings zum Zusammenstellen:

2 Teile pro Person	8 EUR
4 Teile pro Person	12 EUR

Wähle hier aus, welche einzelnen Häppchen serviert werden sollen:

- Kichererbse / Honig / Minze / Knoblauch / Kräuter
- Ziegenkäse / saisonaler Fruchtsenf
- Hausgeräucherter Lachs oder Forelle / Meerrettich
- Rosa gegartes Rind / Sauce Tatar
- Rheinischer Matjestatar Rote Beete / Apfel / Walnuss / Sauerrahm / Kräuter
- Spargelröllchen (nur in der Saison)
- Speck / Kirschtomate / Nuss /Zwiebel / Olivenöl
- Krautsalat / Birne / Tandoori / Hähnchen
- Tomate Mozzarella
- Thunfisch / Olive / Zitrone / Knofi

Klein

Gemischte Blatt -Roh und Kräutersalate mit Apfel - Senf und Joghurt Dressing
und verschiedenes Brot, Dip und Öl!

Zwei Salate

drei Vorspeisen

zwei Hauptspeisen

zwei Sättigungen

zwei Gemüse

zwei Desserts

38€p.P.

Medium

Gemischte Blatt und Kräutersalate mit Apfel - Senf und Joghurt Dressing
und verschiedenes Brot, Dip und Öl!

eine Suppe

zwei Salate

vier Vorspeisen

drei Hauptspeisen

zwei Sättigungen

drei Gemüse

drei Desserts

55€p.P

Groß

Gemischte Blatt und Kräutersalate mit Apfel - Senf und Joghurt Dressing
und verschiedenes Brot, Dip und Öl!

eine Suppe

drei Salate

fünf Vorspeisen

vier Hauptspeisen

drei Sättigungen

vier Gemüse

vier Desserts

75€p.P

(ohne Aufpreis für Roastbeef und Garnelen)

Auswahl Suppen:

- Hochzeitssuppe / Weiderind / Grießnocken / Gemüsewürfel
- Vegane Kürbis – Curry Cremesuppe mit Kokosmilch
- Sellerie Kartoffelsuppe mit Croutons
- Bete Cremesuppe
- Spargelceme (in der Saison)
- Pilzcreme mit eigener Einlage
- Paprika Creme / gerösteter Knoblauch / Brotchips
- Pfifferlings Creme
- Klare Tomatenkraftbrühe
- Minestrone
- Kalte Gurken – Joghurtsuppe Mit Flusskrebse

Auswahl Salate

- Käse -Schinkensalat / Mais / Kresse / Radieschen
- Bunter Bohnensalat Süß / Sauer
- weißer Spargelsalat / rote Zwiebel / Paprika / Mandeln (**Saisonal**)
- Tabouleh mit Tomaten / Lauch / Minze / Kräuter / Bunten Falafel
- Originaler Cesaarsalat Croutons / Grana Padano / Kapern / Sardellen / Knobfi
- Cremiger Nudelsalat / Melone / Knoblauch / Curry
- Nudelsalat / Muscheln / Knoblauch / Olive
- klarer Kartoffelsalat / Schnittlauch / Oliven Öl
- weißer Spargelsalat / rote Zwiebel / Paprika / Mandeln (**Saisonal**)
- Feldsalat / Nüsse / Ziegenkäse und Essig-Öl Dressing
- Sauerrahm - Bunte Betesalat / Estragon /Zwiebeln / Radieschen /
- klarer Bohnen- Birnensalat
- griechischer Bauernsalat

Vorspeisen

Vegetarisch

- Gegrilltes Gemüse / Paprika / Zwiebel / Pilze / gefüllte Peperoni
- Pilzquiche / Blätterteig
- Falafel Kichererbse / Honig / Minze / Knoblauch / Kräuter / Feta
- Couscous / panierte Karotten / Soja / Sesam / Joghurt Dip
- Wrap gefüllt mit Radicchio / Orange
- Tomaten Mousse / Mozzarella / Basilikum
- Apfel / Fenchel - Carpaccio / Ziegenkäse
- Bruschetta Avocado
- Gefüllte Bio Eier in Frankfurter grüne soße
- Reispapierrollchen Asiatisch mariniert / allerlei Gemüse / Soja – Wasabi / Limette
- Bruschetta Spargel / Zitrone / Koriander / Sesam (nur in der Saison)

Fleischig

- marinierte Tafelspitz Essig / Öl / Dijonsenf / Paprika / Lauch
- rosa gebratener Schweinerücken vom Münsterländer Duroc / Sauce Tatar / Pumpernickel
- geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Orangenmarinade
- Haxensülze mit Bete Rettich Tatar
- Melone Schinken
- Reibekuchen / Apfel - Blutwurst oder mit hausgeräuchertem Lachs oder Rauchforelle
- gegrillte Birne Schinken
- Apfel-Selleriesalat mit gekochtem Tafelspitz im Glas

Fisch

- Hausgeräucherte Fischvariation Meerrettich und Senfsauce (Lachs / Forelle / Matjes aus dem Aalrauch)
- Matjes / Apfel / Zwiebel / Gurke / Joghurtsauce
- Aubergine Tonnato
- Wraps mit Thunfisch / Limetten – Sauerrahmsoße
- Im ganzen Pochiertem Lachs Sahnemeerrettich und Honigsenfsoße
- Crevetten Cocktail / Avocado / Ananas / Koriander
- Hausgeräucherte Forelle Apfel – Birnenkompott / Dill
- Garnelen in der Panade / Sweet Chili

Hauptspeise:

Vegetarisch

- Pilzgulasch Ungarische Art
- Spargelragout / Kirschtomaten / Basilikum / Mandeln (in der Saison)
- gefächerte Auberginen Sesam -Haselnuss / Paprika / Kräuter / Joghurt Zitronensoße
- Gratinierte Pastinaken und Rosenkohl
- Selleriesteaks mit Haselnusskruste
- Maultaschen Vegetarisch in Gemüsebrühe und allerlei Kräuter und Gemüsewürfel
- Pilz Lasagne (in der Saison mit Pfifferlingen)

Fisch

- Muschel - Gamba-Pfanne / Bärlauch Pesto
- Wels Filet / Orangen – Chili Sauce
- Pochierter Lachs Kresse Soße
- Forelle auf Rote Beete Sauce
- Tiger Garnelen/ allerlei Kräuter 4€ Aufpreis p.P
- Seeteufelmedallions und Tiger Garnele in Zitronengrasssoße Chili

Geflügel

- Deutsches Maishähnchen Brust und Keule / Mediterrane Bratensoße mit getrockneten Tomaten
- Kikok Keule in Orangen - Minzsoße
- geschmorte Entenkeule in Kirsch - Pfeffersoße
- Spieß vom deutschen Maishähnchen

Andere Fleischsorten

- Rinderschmorfleisch vom Schaufelbug / Honig / Zwiebel / Rosmarin
- Westfälischer Sauerbraten vom Rinder Ambos
- Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschem Weiderind Pfeffersauce 8,50€ Aufpreis p.P.
- Lasagne
- Schweinerücken Tranchen vom deutschem Landschwein auf Balkansoße
- Frikadellen halb und halb in Kaffeerahmssoße
- Strohschweinebraten vom Rücken rosa gegart / Zitrone / Toskanische Kräuter
- Hirschgulasch / allerlei Pilze
- Nackenbraten vom Strohschwein / Brombeere- Pfeffersauce
- Grobe Bratwurst vom Deutschen Landschwein

Gemüsebeilagen:

- Blumenkohl mit Curry
- Grüne Bohnen mit Speck oder ohne
- Buntes Rübengemüse
- Butter Mangold
- Buntes Möhregemüse
- gebratener Brokkoli
- Blattspinat
- gebratener Brokkoli –
- Ratatouille
- Spargel weiß gekocht mit Hollandaise und Butter (**Saisonal**)
- gebratener weißer und grüner Spargel
- marinierter Ofenkürbis
- Apfel - Rotkohl
- Sauerkraut Natur oder in Rahm

Sättigungsbeilagen

- Bunte Gnocchi
- Serviettenklöße
- schwarze Bandnudeln
- allerlei gebratene Pilze (**in der Saison mit Pfifferlingen**)
- Kartoffelstampf
- Eierspätzle
- Risotto
- Basmatireis
- Frittierte Kartoffelkrapfen
- Kartoffelstampf vom Olivenöl und Knoblauch
- Maciarekartoffeln
- Oricchette
- Kräuterkartoffeln
- Apfel Semmelauflauf
- Kartoffelklöße

Etwas Süßes zum Dessert:

- Creme Brulee / Rhabarber
- Panna Cotta Himbeermark
- Tiramisu
- Halbgefrorenes / Mocca
- Saisonale Frucht-Limettenmousse / Crumble
- Quarkcreme / Rhabarber
- Halbgefrorenes / Schokolade
- Brownie / Zwetschge / Rotwein
- Haselnuss - Nougatcreme
- Crêpes Rouladen -Kirschmousse / Joghurt
- Herrencreme
- Sahne Baisertraum mit Beeren
- Eiskugel Auswahl
- Memorierter Pudding
- Obstblechkuchen mit Vanillesauce
- Apfelringe im Backteig / Vanille - Mohn Soße
- Warmer Apfelsammel Auflauf mit Mohn / Nüsse Vanillesoße
- Joghurt Limetten Mousse_mit Heidelbeerspiegel

Speisen um Mitternacht

Currywurst / hausgemachtes Brot	p.P.6,50 EUR
Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch	8,50 EUR
Veganer Kartoffel - Schaschlik Topf	8EUR
-verschiedene Eintöpfe Erbsen / Linsen ect.	Veggi 8EUR
	mit Mettwurst 12EUR

Westfälische Brotzeit

Wurst / Kleine Wildfrikadellen / gepickeltes Gemüse / Käse / Trauben / saisonaler Fruchtsenf Preiselbeer - Ketchup / verschiedene Backwaren	16EUR
--	-------

Tischlein deck dich

Essen wie sonntags bei Oma, alles kommt aufn Tisch und alle essen gemeinsam! Bis max. 30 Personen

Vorspeise

Gemischter Wildkräutersalat verschiedene Backwaren Dip und Butter

Warme Vorspeise

Kraftbrühe vom Weiderind – Grießnocken und Gemüsewürfel

Zur Hauptspeise

Lende vom Strohschwein / Rotweinsöße / Kürbiskernkruste / Ofen gegarter Kürbis
allerlei Pilze / Herzoginkartoffeln / Eierspätzle

Zum Ausklang

Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Zwetschgen und Vanille – Schmand **p.P. 55€**

Dem feiernden seine Getränkepauschale

Zu jedem Buffet oder Menü bieten wir eine Getränkepauschale an.

Diese gilt für die Zeit vom Anfang bis Ende Ihrer Veranstaltung.

Dort enthalten sind alle Soft- und Heißgetränke, sowie Biere, Weine, Liköre und ein Sektempfang unserer Hausmarke.

p.P.50€

Gerne können Sie aus unseren Vorschlägen individuell gestaltetes Buffet/Menü zusammenstellen.

Sollten Sie dennoch Ihren Persönlichen Wunsch vermissen

oder etwas Saisonales mit einbeziehen wollen, stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Da wir ausschließlich mit frischen Produkten arbeiten, behalten wir uns Änderungen nach Absprache mit Ihnen vor.

Bei Reservierungen werden 1000€ Anzahlung fällig.

Bei kurzfristigen absagen, (vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn) wird die Anzahlung einbehalten.

Ab 20 Personen buchbar

Gemütliches Frühstück

- Verschiedene Brote / Brötchen und Croissant aus Bäckerhand
- Butter / deutsche Käsesorten
- Wurst vom Landmetzger
- Tomaten / Gurken / Paprika
- hausgemachte Marmelade / Honig / Rübensirup
- Rührei / Nürnberger Bratwürste und gebratener Speck
- Filterkaffee / Tee / Fruchtsäfte

p.P.15,90€

Erweitertes Frühstück

(zusätzlich zum gemütlichen Frühstück)

- Hausgeräucherte Fischspezialitäten
- Bete - Himbeer Smoothie
- Quark und Joghurt
- Obstsalat
- Cerealien
- Birchler Müsli
- Apfeltarte
- Glas Sekt

p.P.22,90€