

**Westfälisches Buffet**  
**„WATT DEFTIGES“**  
ab 20 Personen

**-Suppe-**

Passierte Kartoffelsuppe  
mit Mettwurstscheiben und Croutons

\*\*\*

**-Salate-**

lauwarmer Kartoffelsalat  
Fleischsalat mit roten Zwiebeln  
Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

\*\*\*

**-Fisch und Fleisch-**

Matjesfilet in Apfel- Meerrettichschmand  
Rollmöpfe und Bratröllchen mit Essigzwiebeln und Gurken  
Party-Frikadellen mit verschiedenen Dipp  
Pfefferbeißer, Blutwurst und Leberwurst  
Bratenaufschnitt mit Mixed Pickles

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**  
**bitte wählen Sie 2 Gerichte aus**

Gefüllte Rinderroulade in kräftiger Sauce  
Burgunderrotkohl  
Petersilienkartoffeln  
Westfälischer Pfefferpotthast  
Sensgurken und rote Beete  
Salzkartoffeln  
Kasslerbraten mit Honig-Senfkruste  
Ananaskraut  
Bratkartoffeln aus der Pfanne

\*\*\*

**-Dessert-**

Pumpnickelcreme mit Schattenmorellen  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
pikanter Gervais-Käse

EUR 29,50 pro Person

**Buffet nach Art des Hauses**  
ab 20 Personen

**-Suppe-**

Bouillon vom Kalbstafelspitz  
mit Ricotta-Ravioli

\*\*\*

**-Salate-**

Marktfrische Salate mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing  
Brotkorb und Buttersorten

\*\*\*

**-Fisch und Fleisch-**

Krebsschwanzcocktail mit Champignons und Ananas  
Cointreau Schaum  
Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsauce  
Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Pochierter Salm mit Apfelmeerrettich  
Galiamelone mit Serranoschinken  
Curry-Geflügelcocktail

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**  
**bitte wählen Sie 2 Gerichte aus**

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
Knackiges Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin  
Gefüllte Poulardenbrust  
Butter-Spätzle mit Muskat  
Frischlachsfilet auf Lauchgemüse  
Weißherbstsauce  
Wildreis

\*\*\*

**-Dessert-**

Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen  
Internationale Käseplatte mit Trauben  
Mousse au chocolat

EUR 35,00 pro Person

**Buffet „Toskana“**  
ab 20 Personen

**-Suppe-**

Tomatisierte Fenchel-Suppe  
mit Knoblauch-Croutons

\*\*\*

**-Antipasti-**

Oliven, Aubergine, Zucchini,  
Champignons, Artischocken und Tomaten  
eingelegte Sardellen  
Galiamelone mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan  
Vitello Tonnato  
Pulpo in Paprikaöl

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

Involtini mit Salbei und Schinken gefüllt  
in Marsalla-Sauce  
mit Steinpilz-Risotto  
Penne in Ricotta-Kräuter-Sauce  
Rote Meerbarbe auf Zucchini-Tomaten-Gemüse  
Paprikakartoffeln aus der Pfanne

\*\*\*

**-Dessert-**

Panna Cotta mit frischen Früchten  
Limetten-Quark-Mousse  
Tiramisù  
Italienische Käseauswahl mit Trauben

EUR 35,00 pro Person

## **Buffet aus den Bergen**

*ab 25 Personen*

### **-Vorspeisen-**

*Tiroler Schinkenspeck mit Rettich und Mixed Pickels*

*Salatauswahl mit Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette*

*Croutons und Oliven*

*Geräuchertes Bachforellenfilet mit Kren*

*lauwarmer Kartoffelsalat mit Bauernschinken*

*Bergkäse mit süßem Senf und Früchten*

\*\*\*

### **-Warme Gerichte-**

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*Wiener Zwiebelrostbraten*

*mit Speckböhnchen*

*Röstkartoffeln*

*Welsfilet in Kräutersauce*

*auf Sauerkraut-Schupfnudeln*

\*\*\*

### **-Dessert-**

*Kaiserschmarrn mit Vanilleeis*

*Aprikosenkompott*

*Veltliner Creme*

*EUR 33,50 pro Person*

## **Gourmet Buffet**

*ab 30 Personen*

### **-Suppe-**

*Hummerrahmsüppchen  
mit Flußkrebse*

\*\*\*

### **-Salate-**

*Gartenfrische Salate mit zweierlei Dressings  
Himbeerdressing und Gorgonzola-Walnuss-Dressing  
Ofenfrisches Brot und Brötchen  
Meersalzbutter*

\*\*\*

### **-Fisch und Fleisch-**

*Schaustück vom ganzen Lachs  
Auswahl an geräucherten und marinierten Fischen  
Terrinen und Pasteten von Fisch und Fleisch  
Büsumer Krabben mit Dillschmand  
gespickter Rehrücken mit Preiselbeerbirne und Waldorfsalat*

\*\*\*

### **-Warme Gerichte-**

*am Buffet tranchiertes Rinderfilet  
Thymianjus und Sauce Bearnaise  
Bohnenbündchen  
Rosmarinkartoffeln  
Zanderfilet auf Gemüsestreifen  
Estragon-Zitronen-Sauce  
Vichykarotten  
Wildreis*

\*\*\*

### **-Dessert-**

*Warmer Brownie mit kalter Vanillesauce  
Salat von exotischen Früchten  
Creme Brulée mit Caramelsauce  
Französische Käseauswahl*

*EUR 42,00 pro Person*

**Gala Buffet**  
ab 30 Personen

**-Suppe-**

*Fasanenessenz mit eigenen Klößchen*

\*\*\*

**-Vorspeisen-**

*Ketakaviar und Austern im beleuchteten Eisblock (nach Saison)  
Parfait von der Gänseleber  
Rehrücken mit Trüffelmousse  
Scampischiffchen und Lachsrosen auf dem Spiegel  
Rosa Lendenbraten mit gefüllten Champignonköpfen auf Champagnergelee*

\*\*\*

**-Salate-**

*Buffet von  
Ruccola, gelbem Endiviensalat, Löwenzahn und Eistropfen  
Portugiesischer Salat von Bohnen und Chorizzo*

\*\*\*

**-Warme Gerichte-**

*Milchzicklein auf sautierten Pilzen  
mit Lotuswurzeln, Zucchini und Kartoffeln aus dem Wok  
Filet vom Angusrind, rosa gebraten  
Cognacjus  
Confittomate und Steinpilz-Tagliatelle*

\*\*\*

**-Dessert-**

*Zartbittermascarpone  
Vanillesouffle mit Gewürzorange  
Früchtecocktail in der Ananas*

EUR 47,50 pro Person