

Westfälisches Burgerbuffet

ab 10 Personen

Hausgemachtes Pulled Pork und mild geräucherter Kassler vom Schwein dazu Weizen und Roggenbrötchen, Krautsalat frische Zwiebeln, Tomaten und hausgemachtes Topping

11,90 € p.P.

Damenkränzchen

ab 10 Personen

Hähnchenpfanne "Südsee" mit Sahne, Früchten und leichter Currynote, mit Käse überbacken, dazu Butterreis

Geschmorter Rinderbraten "Förster" in Pfifferlingsauce mit Petersilienkartoffel und Gemüseauswahl

Aus unserer Patisserie:

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

19,50 € p.P.

Herrenabend

ab 10 Personen

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Zwiebeln Champignons, in kräftiger Sauce mit Sauerrahm abgeschmeckt und Spätzle

Zarter Schweinebraten in kräftiger Rahmsauce, Gemüseauswahl und gebratenen Kartoffeln

18,90 € p.P.

Leckeres aus Horn

ab 10 Personen

Schweinefilet in Pfefferrahm Sauce mit gebratenen Kartoffeln und Gemüse

Gebratenes Filet vom Lachs in Dillrahm mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Omas Sahne Dressing

Aus unserer Patisserie:

Cheesecakecreme mit Brownies
Schokoladen Panna Cotta "Schwarzwald" mit gebundenen Kirschen und einem Schuss Rotwein

27,00 € p.P.

Gerne können Sie sich aus unserer reichhaltigen Vorspeisen und Salatauswahl Ihr Buffet vervollständigen.

Buffet 1

ab 10 Personen

Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce, Eisbergsalat und Knöpfe

Geschmorter Rinderbraten "Förster" in Pfifferlingsauce Petersilienkartoffel und Gemüseauswahl

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce Herrencreme mit Rum und Sahne

21,50 € p.P.

Buffet 2

ab 10 Personen

Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons und Kräutern dazu Sauce Bernaise, gratinierte Kartoffeln und saisonale Gemüseauswahl

Gebratenes Filet von der Dorade auf Gemüsejulienne mit Riesengarnelen und Hummerschaum, dazu gebratene Kartoffeln

Panna Cotta mit Erdbeersauce und Minze Tiramisu mit Mascarponecreme und getränktem Löffelbiskuit

25,90 € p.P.

Buffet 3

ab 10 Personen

Schweinefilet "Westfälisch" im Speckmantel kräftige Rahmsauce, saisonale Gemüseauswahl und gebratene Kartoffeln

Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Zwiebeln Champignons, in kräftiger Sauce mit Sauerrahm abgeschmeckt, Spätzle und Eisbergsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce Mascarponecreme auf gebrochenen Cantuccini

22,90 € p.P.

Buffet 4

ab 10 Personen

Rinderbraten "Brassato" in Rotwein geschmort mit frischen Kräutern Mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Picata Milanese von der Hähnchenbrust **oder** Schweinefilet in Parmesan-Eihülle auf fruchtigem Tomatensugo saisonaler Salat und Pasta

Herrencreme mit Rum und Sahne Mousse au Chocolat

25,50 € p.P.

Gerne können Sie sich aus unserer reichhaltigen Vorspeisen und Salatauswahl Ihr Buffet vervollständigen.

Buffet 5

ab 10 Personen

Schlemmer Steak mit Champignons
und Tomaten überbacken dazu
Kartoffelgratin und Salat

Hähnchenbrust mit Ananas und Käse
überbacken, Butterreis und
saisonales Gemüse

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Sahne

19,90 € p.P

Buffet 6

ab 10 Personen

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
oder Zwiebelsauce, Salzkartoffeln
und Eisbergsalat in Omas Sahnedressing

Geschnetztes vom Geflügel in Currysauce
oder Rahmsauce mit Rösti und saisonale
Gemüseauswahl

Mascarponecreme auf gebrochenen
Cantuccini

19,90 € p.P

Buffet 7

ab 10 Personen

Sahneschnitzelpfanne mit gekochtem
Schinken in Sahne gebacken
dazu Pasta

Grillrippchen mit Schmorkartoffeln und frische
Salate der Saison

Mousse au Chocolate

18,50 € p.P

Buffet 8

ab 10 Personen

Schweinebraten mit kräftiger Soße und
Schmorzwiebeln

Hähnchenschnitzel an Curryrahm

Schmorkartoffeln und Butterreis
Gemüseplatte, Salate der Saison

Herrencreme

19,50 € p.P

**Gerne können Sie sich aus unserer reichhaltigen Vorspeisen und Salatauswahl
Ihr Buffet vervollständigen.**