

## Brötchen und Schnittchen

### ab 10 Personen

1/2 belegtes Brötchen gebuttert, nett aus garniert  
 gerne auch 1/2 Graubrotsschnitte

belegt mit Käse  
 belegt mit Wurst oder Schinken  
 belegt mit geräuchertem Lachs  
 belegt mit gebratenem Roastbeef  
 belegt mit Schweinebraten  
 belegt mit geräucherter Putenbrust

**pro 1/2 Stück 1,90 €**

## zum Empfang Ihrer lieben Gäste

### Canapés ab 10 Personen

Weizenbaguette oder Roggenbaguettescheibe  
 nett aus garniert (wir empfehlen 4 Stück pro Person)

### Fisch

geräuchertem Lachs  
 Graved Lachs  
 geräuchertem Forellenfilet

### Fleisch

rosa gebratenes Schweinefilet  
 gebratenem Schweinebraten  
 gebratenem Kräuter-Roastbeef  
 Westfälischem Knochenschinken  
 italienischer Salami  
 geräucherter Putenbrust

### Vegetarisch

Gouda  
 milder Brie und Preiselbeeren  
 Frischkäse  
 gebratenem mediterranem Gemüse

**pro Stück 2,80 €**

## Suppe zum Empfang oder am Buffet

### ab 10 Personen 250 ml pro Person

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
 mit Gemüse und Markklößchen  
 Cremige Suppe vom Geflügel  
 mit Spargel und Champignons  
 Fruchttige Tomatencreme Suppe mit  
 Sahne und Basilikumpesto (apart)  
 Spargelcreme Suppe mit Einlage (Saison)  
 Brokkolisuppe mit Einlage

## Preise für unsere Suppen

<b>ab 50 Personen</b>	<b>2,80 € p.P.</b>
<b>ab 20 Personen</b>	<b>3,00 € p.P.</b>
<b>unter 20 Personen</b>	<b>3,20 € p.P.</b>

## Fingerfood Buffet „das Kleine“

### ab 10 Personen 6 Teile pro Person

**Crêpes-Röllchen** vom Räucherlachs  
 und Frischkäsecreme  
**Mini Frikadelle** auf Kartoffel-Gurkensalat  
**Mini Schnitzel** nett aus garniert  
**Hähnchenspieß** mit süß-saurer Sauce  
**Kleine gefüllte** Blätterteigtaschen  
**Mini-Quiche** vegetarisch

**16,90 € p.P**

### Fingerfood Buffet „für Fortgeschrittene“

**ab 10 Personen 9 Teile pro Person**

**Canapés** mit geräuchertem Lachs  
**Canapés** mit rosa gebratenem Schweinefilet  
**Canapés** mit Italienischer Salami  
**Crêpes-Röllchen** vom Räucherlachs und Frischkäsecreme  
**Garnelen** in Reissnudel Panade  
**Roastbeef-Röllchen** gefüllt mit einer Rucola-Creme und Grana Padano  
**Babymozzarella** und Cherrytomate am Holzspieß  
**Pumpnickeltaler** mit Tartar vom Westfälischen Knochenschinken  
**Hähnchenspieß** mit süß-saurer Sauce  
**Mini Wrap's** verschieden gefüllt  
**Kleine Käseauswahl** mit Baguette und verschiedenen Dips

**20,90 € p.P.**

### Fingerfood Buffet „das Große“

**ab 20 Personen**

**Canapés** mit geräuchertem Forellenfilet  
**Canapés** mit gebratenem Kräuter-Roastbeef  
**Mini Frikadelle** auf Kartoffel-Gurkensalat  
**Kleine Schnitzel** nett ausgarniert  
**Hähnchenspieß** mit süß-saurer Sauce  
**Roastbeef-Röllchen** gefüllt mit einer Rucola-Creme und Grana Padano  
**Mini-Quiche** vegetarisch oder herzhaft belegt  
**Datteln** im Speckmantel  
**Pumpnickeltaler** mit Tartar vom Westfälischen Knochenschinken  
**Babymozzarella** und Cherrytomate am Holzspieß  
**Mini Wrap's** verschieden gefüllt

#### Dessert

**Mousse au chocolate** nett ausgarniert  
**Herrencreme** mit Rum und Sahne

**21,90 € p.P.**

### Lecker zum Bier

**ab 10 Personen**

**„Agnes“ Currywurst**  
geschnitten und gebraten in fruchtig scharfer Currysauce mit Baguette **6,50 € p.P.**

**Westfälische Vesperplatte** mit Schinken kleine Mettendchen, Partyfrikadellen und kleine Schweineschnitzel, ausgarniert mit Essiggemüse und Schmalz dazu Baguetteauswahl **8,90 € p.P.**

**Käseplatte** mit verschiedenen Käsesorten, Weintrauben, Salzgebäck und Baguette **4,80 € p.P.**

**Fischplatte** mit Räucherlachs, mild geräuchertes Forellenfilet, Makrelenfilet, Sahnemeerrettich und Baguette **7,40 € p.P.**