

ANGEBOTSMAPPE 2026

Unser Angebot für Ihre Feier

Vorspeisen & Salate

Vorspeisen

ab 10 Personen

Antipasti Variation Gebratenes Gemüse, gefüllte Spezialitäten mit frischen Kräutern in Balsamico mariniert	5,50 € p.P
Antipasti Variation Premium Gebratenes Gemüse, gefüllte Spezialitäten mit frischen Kräutern in Balsamico mariniert, Minimozzarella mit Kirschtomaten, Vitello Tonnato von der Putenbrust, hausgebackene Focaccia mit Aioli und Kräuterbutter	10,50 € p.P
Mini-Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten hausgemachter Basilikum Pesto dazu Rucola und Balsamico Glace	3,50 € p.P
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern	4,90 € p.P
Hausgebackene Focaccia mit Aioli & Kräuterbutter	4,00 € p.P

Vegetarische Gerichte

Alle Preise gelten nur in Verbindung mit einem Buffet unserer Angebotsmappe. Eigenständig bestellte Gerichte kosten 8,50 € pro Person

Vegetarische Schnitzel mit Schmorzwiebeln	4,00 € p.P
Gemüselasagne mit mediterranem Grillgemüse	4,00 € p.P
Bandnudeln mit Zitronenbasilikumsauce & Kirschtomatenragout	4,00 € p.P
Schupfnudel – Waldpilzpfanne mit hausgemachten Schupfnudeln und frischen Waldpilzen in veganer Rahmsoße	4,00 € p.P
Rotes Kichererbsen Curry mit Edamame, Brokkoli, Paprika und roten Zwiebeln	4,00 € p.P

Pikantes gelbes Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch, Ingwer, Brokkoli, Möhren, Baby Blattspinat und Frühlingszwiebeln	4,00 € p.P
Ravioli gefüllt mit Ricotta-Spinat dazu Salbeibutter	4,00 € p.P

Leckere Salate

Gelber Bohnensalat mit Zwiebeln in Sahnedressing	3,00 € p.P
Omas Krautsalat mit Essig und Öl	3,00 € p.P
Kartoffelsalat „klassisch“ mit Mayonnaise	3,00 € p.P
Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat mit Zwiebeln in Essig-Öl	3,00 € p.P
Nudelsalat mit Fleischwurst, Gewürzgurken, Erbsen und Mayonnaise	3,00 € p.P
Coleslaw Salat mit Weißkohl mit geraspelten Möhren in leichter Joghurt Mayonnaise	3,00 € p.P
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola	3,00 € p.P
Dill-Gurkensalat mit frischem Dill und Schmand Dressing	3,00 € p.P
Omas Eisbergsalat mit Tomate und Sahnedressing	3,00 € p.P
Klassischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Balsamico	3,00 € p.P
Rustikaler Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Fetakäse und frischen Kräutern in Essig und Öl	3,00 € p.P
Knackige Blattsalate und Rohkost mit Joghurt-Kräuter & Balsamico Dressing, Croutons und gerösteten Kernen	4,50 € p.P

Suppen

Suppe zum Empfang oder am Buffet

ab 10 Personen · 250 ml pro Person

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüse und Markklößchen

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne

Spargelcremesuppe mit Einlage (April–Juni)

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen (Sept.–April)

Indische Linsensuppe mit Kokosmilch und Koriander

Hausgemachte Zwiebelsuppe

Erbsen-Minz Suppe

Preise für unsere Suppen

ab 50 Personen	5,00 € pro Person
ab 20 Personen	5,50 € pro Person
unter 20 Personen	6,00 € pro Person

Buffets

Alle Buffets ab 10 Personen

Westfälisches Burger Buffet 16,90 € pro Person

- Hausgemachtes Pulled Pork, Hähnchenschnitzel und vegetarische Gemüse Pattys
- Kaiserbrötchen
- hausgemachten Krautsalat frische Zwiebeln, Tomaten
- Tsatsiki, Cocktailsoße, Snack Dressing

Dieses Buffet wird ohne Geschirr auf der Hand gegessen. So ist es auch kalkuliert!

Schnitzelbuffet 19,00 € pro Person

- Mageres Schweinerückenschnitzel, Hähnchenschnitzel,
 - 2 Saucen nach Wahl: Balkan-Art, Jäger-Art, Pfefferrahm, Champignonrahm
 - Schmorkartoffeln & Kartoffelgratin, Krautsalat & Bauernsalat
-

Damenkränzchen 19,50 € pro Person

- Gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse dazu Bandnudeln & Parmesan-Kräutersoße
 - Geschmorte Rinderbraten „Försterin“ in Waldpilzsoße mit Kartoffelgratin und unsere bunte Gemüseauswahl
-

BBQ-Abend 19,90 € pro Person

- Schaschlik Topf mit Butternudeln und Bauernsalat
 - Grillrippchen mit hausgemachter BBQ-Soße, Schmorkartoffeln und amerikanischem Coleslaw
-

Herrenabend

21,50 € pro Person

- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Zwiebeln, Champignons, in kräftiger Sauce mit Sauerrahm abgeschmeckt und Spätzle
- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Pariser Karotten und Schmorkartoffeln

Leckeres aus Horn

24,90 € pro Person

- Kräftiges Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Butternudeln
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprika-Rahmsoße dazu Paprika-Zwiebelgemüse und mediterranes Kartoffelgratin
- Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Dill-Soße

Schlemmer Buffet

18,90 € pro Person

- Schlemmer Steak vom Schweinerücken mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken dazu Kartoffelgratin
- Pikantes rotes Hähnchencurry mit Karotten, roten Zwiebeln, Paprika und Zucchini dazu Basmati Reis

Alle Gerichte können wie folgt ergänzt werden

1 Vorspeise aus unserem Angebot	+ 3,00 €
1 vegetarisch/vegane Hauptgangoption aus unserem Angebot	+ 4,50 €
Geschirrpauschale „Buffet“ inkl. Reinigung	+ 2,50 €

Mix it!

Dein Buffet-Baukasten

2 × HAUPTGÄNGE

Schlemmer Steaks vom Schweinerücken mit Champignons und Zwiebeln überbacken
Schaschlik Topf
Hähnchenschnitzel 2 Saucen nach Wahl: Balkan-Art, Jäger-Art, Pfefferrahm, Champignonrahm
Schweineschnitzel 2 Saucen nach Wahl: Balkan-Art, Jäger-Art, Pfefferrahm, Champignonrahm
Kräftiges Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln
Hähnchen Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce
Hackbällchen schwedische Art in Rahmsauce
Currywurst Topf
Schweinenackenbraten mit Schmorzwiebeln und Senfsoße
Gemüselasagne mit mediterranem Grillgemüse
Rotes Kichererbsen Curry mit Edamame, Brokkoli, Paprika und roten Zwiebeln

2 × BEILAGEN

Kartoffelgratin
Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Schmorkartoffeln
Butternudeln
Bandnudeln
Reis

2 × SALATE

Bauernsalat
Krautsalat
Gurken-Dill Salat
Tomatensalat
Cole Slaw Salat mit Weißkohl und Möhre
Italienischer Nudelsalat
Münchner Kartoffelsalat mit Essig Öl
Omas Eisbergsalat mit Sahnedressing

ODER 1 × GEMÜSEBEILAGE

Bunter Gemüseauswahl mit Hollandaise
Mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse überbacken
Pariser Karotten
Rahmwirsing

Preis pro Person	19,90 €
1 Dessert nach Wahl	+ 2,50 €
3 Hauptgang	+ 4,00 €

Mix it! Premium

Dein Premium Buffet-Baukasten

2 × HAUPTGÄNGE

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Dill-Soße
Rinderbraten "Brasato" in Rotwein geschmort mit frischen Kräutern
Geschmorter Rinderbraten „Försterin“ in Waldpilzsoße
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Rinderrouladen nach Hausmacher Art in kräftiger Soße
Tranchiertes Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons und Kräutern
Schweinefilet „Westfälisch“ im Speckmantel, kräftige Rahmsauce
Gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust auf groben Tomatengemüse
Pikantes rotes Hähnchencurry mit Karotten, roten Zwiebeln, Paprika und Zucchini
Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle auf fruchtigem Tomaten Sugo
Gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust in Parmesan-Kräutersoße
Gemüselasagne mit mediterranem Grillgemüse
Rotes Kichererbsen Curry mit Edamame, Brokkoli, Paprika und roten Zwiebeln

2 × BEILAGEN

Kartoffelgratin
Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Schmorkartoffeln
Butternudeln
Bandnudeln
Reis

2 × SALATE

Bauernsalat
Krautsalat
Gurken-Dill Salat
Tomatensalat
Cole Slaw Salat mit Weißkohl und Möhre
Italienischer Nudelsalat
Münchner Kartoffelsalat mit Essig Öl
Omas Eisbergsalat mit Sahnedressing

ODER 1 × GEMÜSEBEILAGE

Bunter Gemüseauswahl mit Hollandaise
Mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse überbacken
Pariser Karotten
Rahmwirsing

Preis pro Person	24,90 €
1 Dessert nach Wahl	+ 2,50 €
3 Hauptgang	+ 5,00 €

Unsere Premium Buffets

ab 20 Personen

Italienisches Buffet

ab 50 Pers. 32,90 € / ab 20 Pers. 35,90 € pro Person

VORSPEISEN

Verschiedene Anti Pasti mit frischen Kräutern, Olivenöl in Balsamico mariniert
Mini-Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten, hausgemachter Basilikum Pesto dazu Rucola und Balsamico Glace
Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapern
Hausgebackene Focaccia mit Aioli & Kräuterbutter

WARM SPEISEN

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle auf fruchtigem Tomatensugo
Rinderbraten "Brasato" in Rotwein geschmort mit frischen Kräutern
Auf der Hautseite gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce
Pasta, Rosmarinkartoffeln und gebratenes mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse überbacken

AUS UNSERER PATISserie

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit Erdbeersöße

Unser Hochzeitsbuffet 1

ab 50 Pers. 28,90 € / ab 20 Pers. 30,90 € pro Person

VORSPEISEN

Verschiedene Anti Pasti mit frischen Kräutern, Olivenöl in Balsamico mariniert
Dill-Gurkensalat & Tomatensalat
Hausgebackene Focaccia mit Aioli & Kräuterbutter

WARM SPEISEN

Mageres Schweinerückenschnitzel oder Hähnchenschnitzel, 2 Saucen nach Wahl: Balkan-Art, Jäger-Art, Pfefferrahm, Curry-Cocktailsoße
Geschmorter Rinderbraten „Försterin“ in Waldpilzsoße
Gemüselasagne mit mediterranem Grillgemüse
Kartoffelgratin, Spätzle, Marktgemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und Bunte Salatauswahl mit Joghurt- und Balsamico Dressing

AUS UNSERER PATISserie

Toffee Creme mit Keks-Crunch
Bayrisch Creme mit Erdbeersöße

Unser Hochzeitsbuffet 2

ab 50 Pers. 32,90 / ab 20 Pers. 35,90 pro Person

VORSPEISEN

Mini-Mozzarella mit geschmorten Kirschtomaten, hausgemachter Basilikum Pesto dazu Rucola und Balsamico Glace
Italienischer Nudelsalat
Bauernsalat
Hausgebackene Focaccia mit Aioli & Kräuterbutter

WARM SPEISEN

Tagliatelle mit Zitronenbasilikumsauce, Kirschtomatenragout (vegan)
Medaillons von der Hähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Auf der Haut Gebratenes Lachsfilet dazu Bandnudeln, gebratenen grünen Spargel und hausgemachte Kräuterbutter
Tranchiertes Schweinefilet am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Spätzle

AUS UNSERER PATISserie

Cheesecake-Creme mit Brownie
Mousse au Chocolat

Bayrisches Buffet

ab 50 Pers. 24,50 € / ab 20 Pers. 26,50 € pro Person

VORSPEISEN

Krautsalat mit Essig und Öl und Speck

Obatzda

Wurstsalat mit Lyoner, Emmentaler, Essiggurken, Zwiebel und Petersilie

WARME SPEISEN

Mini-Grillhaxen

Krustenbraten mit kräftiger Sauce

Warmer Leberkäse mit süßem Senf

Rostbratwürstchen „Nürnberger Art“

Sauerkraut, Warmer Kartoffel-Gurken-Salat mit Zwiebeln in Essig-Öl Marinade, Schmorkartoffeln und Laugengebäck

AUS UNSERER PATISSERIE

Bayrisch Creme mit Beerencocktail

Dessert

Mousse au chocolate

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Herrencreme mit Rum & Sahne

Toffee Creme mit Keks-Crunch

Panna Cotta mit Waldbeersoße

Mascarponecreme mit Cantuccini

Cheesecake-Creme mit Brownie

Bayrisch Creme mit Erdbeersoße

Mindestens 10 Stück pro Sorte

3,00 € pro Stück

Alle Gerichte & Equipment können wie folgt geliefert werden

Lieferpauschale Umkreis bis 10 km bis 800,00 € Bestellwert

+ 25,00 €

Lieferpauschale Umkreis bis 30 km bis 800,00 € Bestellwert

+ 35,00 €

Wir freuen uns auf Ihre Feier.

PartyService Buschkühle · Wiggeringhauser Str. 2a · 59597 Erwitte – Horn · Fon 02945 / 2277 ·

partyservice@buschkuehle.de