



# Buffets

# Deftige Holzmolle

frisch vom Fleischermeister

Verschiedene Sorten leckere und feine Wurstspezialitäten,  
dazu frisches Thüringer Mett sowie eine kleine Käseauswahl

\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat, Gewürzgurken und verschiedene  
Brot- und Brötchensorten sowie Butter runden das Angebot ab!

\*\*\*

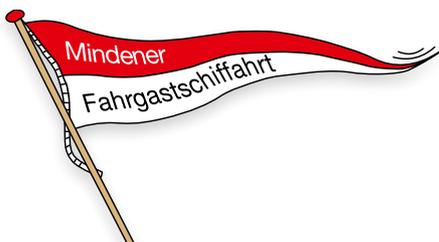
Diese deftige Spezialität aus Westfalen lässt sich zu jeder Tageszeit genießen!

\*\*\*

Preis pro Person

**19,50 €**

Info: Tischdecken sind in diesem Buffet nicht integriert.  
Man kann diese allerdings für 5,00 € pro Decke dazu bestellen.



\*\*\*Service und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Fingerfood Buffet

Fruchtige Currywurst geschnitten mit Baguette

\*\*\*

Party-Frikadellen

\*\*\*

Kleine Schnitzelchen

\*\*\*

Asiatische Nudelspieße

\*\*\*

Hausgemachter Kartoffelsalat

\*\*\*

Mediterraner Nudelsalat

\*\*\*

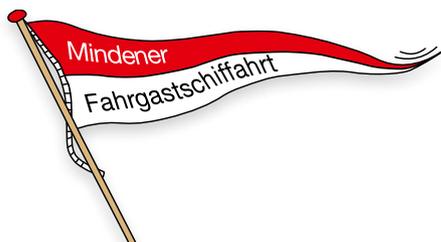
Baguette und Dip

\*\*\*

Preis pro Person

**22,90 €**

Info: Tischdecken sind in diesem Buffet nicht integriert.  
Man kann diese allerdings für 5,00 € pro Decke dazu bestellen.



\*\*\*Service und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Buffet „Weserbergland“

Pflücksalat mit Früchten, gebratene Champignons und Himbeeren Vinaigrette

\*\*\*

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

\*\*\*

Salatauswahl mit zweierlei Dressing

\*\*\*

Schweinelachsbraten gefüllt mit mediterranem Gemüse  
an dunkler Bratensauce

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrust an Möhrchen in Kräutersauce

\*\*\*

Muskatnuss-Spätzle, Jasmin-Duftreis und Gemüse der Saison

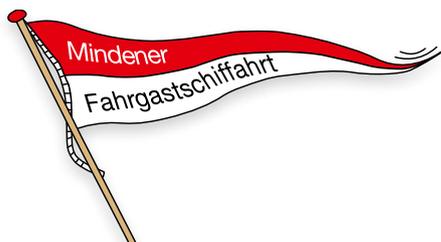
\*\*\*

In kleinen Gläschen angerichtet:  
Grüne Grütze mit Vanillesauce & Mango-Trifle

\*\*\*

Preis pro Person

**28,00 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Rustikales Grill-Buffet

(ab 50 Personen)

Bratwurst (von unserem Fleischer selbst hergestellt)

\*\*\*

Krakauer

\*\*\*

Schweine-Nackensteak

\*\*\*

Hähnchenspieße

\*\*\*

Frische Salate (5-6 Sorten)

\*\*\*

Senf, Ketchup, hausgemachter Tzatsiki-Dip

\*\*\*

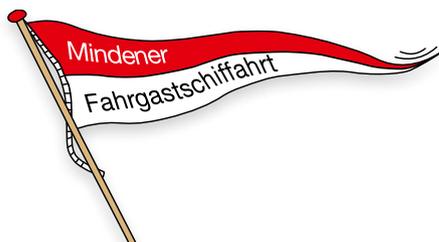
Brotauswahl

\*\*\*

Preis pro Person

**29,30 €\***

Info: Tischdecken sind in diesem Buffet nicht integriert.  
Man kann diese allerdings für 5,00 € pro Decke dazu bestellen.



\*zzgl. einmalig 110,- € brutto für das Grill-Equipment

\*\*\*Service und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Buffet „Rustikal“

(ab 30 Personen)

Spanferkelbraten

\*\*\*

Farmerbraten mit Sauce

\*\*\*

Mischgemüse und Salzkartoffeln

\*\*\*

Schinken- und Mettwurstplatte sowie hausgemachte Wurstwaren

\*\*\*

Kalter Bratenaufschnitt „rustikal“

\*\*\*

Thüringer Mett mit Zwiebeln

\*\*\*

Zwiebelfleisch und Pfefferbeißer

\*\*\*

Schnittkäse

\*\*\*

Matjesplatte

\*\*\*

Krautsalat und Nudelsalat

\*\*\*

Brot, Brötchen und Butter

\*\*\*

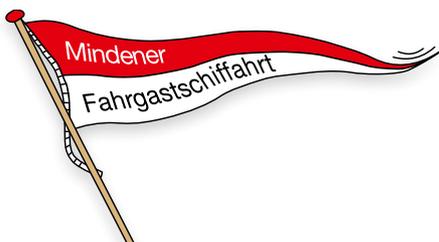
Preis pro Person

**29,30 €**

Info: Tischdecken sind in diesem Buffet nicht integriert.  
Man kann diese allerdings für 5,00 € pro Decke dazu bestellen.

\*\*\*Service und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!



# Buffet „Bayern“

(ab 30 Personen)

Münchener Weißwürstchen (hausgemacht) mit süßem Senf

\*\*\*

Leberkäse hausgemacht nach bayrischer Art mit Senf

\*\*\*

Halbe Grillhaxe mit Sauerkraut

\*\*\*

Zwiebel-Rostbraten vom Rind mit Sauce und Knödeln

\*\*\*

Warmer Speck-Kartoffelsalat  
Bayrischer Wurstsalat  
Weißkrautsalat und Rettichsalat

\*\*\*

„Alm-Käsebrett“ und „Obatzda“  
Laugenbrezn'

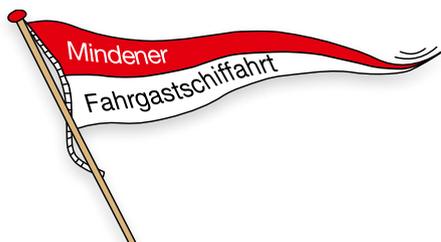
\*\*\*

Als Dessert: Bayerische Creme

\*\*\*

Preis pro Person

**33,30 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Mediterranes Buffet

Frische Blattsalate mit gebratenen Champignons,  
Früchten und Granatapfel-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, Schalotten, Oliven  
und „Tomate-Mozzarella-Perlen“, dazu italienische Salami

\*\*\*

Vitello Tonnato an Thunfischsauce

\*\*\*

Hähnchenbrust im Parmesanmantel an mediterranem  
Gemüse mit tomatisierter Sauce

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet an Ragout von  
Champignons und Kirschtomaten in Rahm

\*\*\*

Dinkelnudeln mit Kohlrabi und Tomaten an Kokosrahm -vegan-

\*\*\*

Kartoffel-Risotto, kurze Bandnudeln und Gemüse der Saison

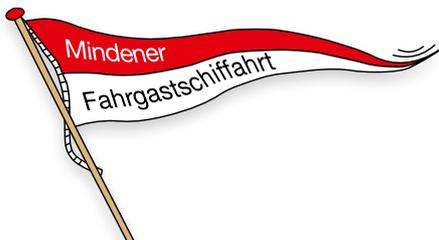
\*\*\*

In kleinen Gläschen angerichtet:  
Panna Cotta mit Früchten & Mousse von dunkler Schokolade

\*\*\*

Preis pro Person

**34,40 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Eine Rinderkraftbrühe, vorab am Tisch serviert, wäre das  
„Sahnehäubchen“ auf diesem Angebot (pro Person 5,50 €)

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Buffet „Westfalen“

delikate, im Wacholderrauch  
geräucherte Lachs- und Forellenfilets

\*\*\*

Großes Holzbrett mit westfälischen  
Schinkenspezialitäten und Bratenaufschnitt

\*\*\*

Filet vom Schwein mit Champignons überbacken

\*\*\*

Rinderroulade hausmacher Art

\*\*\*

Sahniges Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Spätzle

\*\*\*

Frische Marktsalate der Saison  
Gemüseplatte mit Sauce hollandaise

\*\*\*

Europäische Käseauswahl vom Partybrett  
Partybrötchen, Brot und Butter

\*\*\*

Zum krönenden Abschluss dieses beliebten Buffets reichen wir  
drei verschiedene Dessertkreationen

\*\*\*

Preis pro Person

**35,60 €**

Eine Rinderkraftbrühe, vorab am Tisch serviert, wäre das  
„Sahnehäubchen“ auf diesem Angebot (pro Person 5,50 €)

\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!



# Mühlenbuffet

frische Marktsalate von der Bar mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Bunt garnierte gefüllte Eier

\*\*\*

Truthahnsteaks an Currydip

\*\*\*

Matjesfilet- und Seelachs-Canapées garniert

\*\*\*

Mozzarella mit Tomate an Balsamico

\*\*\*

Spießbraten vom Schwein mit Zwiebelsauce und Sahne-Kartoffelgratin

\*\*\*

Rotbarschfilet auf Reisrisotto mit Krebschaumsauce, belegt mit Brokkoliröschen

\*\*\*

Truthahnbrust „Försterin“

(im Ganzen gebraten) Champignoncremesauce, feine Erbsen,  
Fingermöhrrchen und Butterspätzle

\*\*\*

Obstsalat mit Vanillesauce,  
Schokopudding mit Sahnehaube,  
Rote Grütze „Alte Liebe“ aus Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen,  
Vanille-Mandelpudding

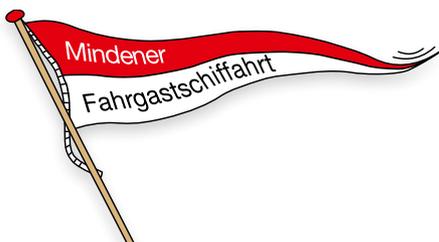
\*\*\*

Preis pro Person

**36,30 €**

\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!



# Spanferkel-Essen

(ab 30 Personen)

Spanferkel vom Dreh-Spieß  
(DER Hingucker!)

\*\*\*

Putengeschnetzeltes **oder** „Pollo al Limone“  
(zarte Hähnchenbrust in Limonensauce)

\*\*\*

Schwenkkartoffeln und Spätzle

\*\*\*

Frische Champignons und Mischgemüse

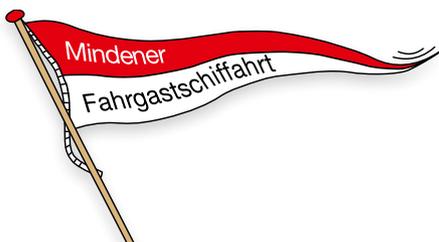
\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mohrenkopf  
(Pudding mit Alkohol und Schokoladendeckel-lecker!)

\*\*\*

Preis pro Person

**36,70 €**



\*\*\*Service, Tischdecken und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Buffet „Italien“

Traditionelle Gemüsesuppe „Minestrone“

\*\*\*

Parmaschinken auf Honigmelone, Mozzarella auf Tomaten mit Balsamico und Olivenöl, Brot und Butter

\*\*\*

Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce)  
Antipasti von Zucchini, Auberginen und Paprika

\*\*\*

Schweinefilet „Milano“ in einer Gorgonzola-Sauce mit Spirelli-Nudeln

\*\*\*

Lasagne „al forno“

\*\*\*

Truthahnsteaks vom Grill, überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu gratinierte Kartoffeln

\*\*\*

Spaghetti „al forno“ mit frischen Champignons und Schinken in Sahnesauce

\*\*\*

„Piccata Milanese“ an Tomatensauce (kleine Schnitzel in Parmesanpanade)  
Reis mit Paprika, Zucchini Gemüse

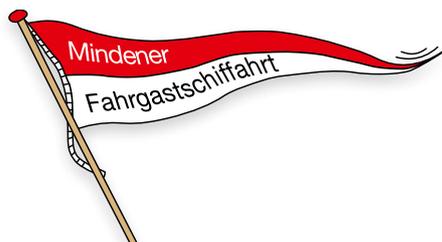
\*\*\*

Tiramisu, Obstsalat von frischen Früchten, Panna cotta und verschiedene andere Desserts

\*\*\*

Preis pro Person

**38,90 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Buffet „Frankreich“

## Kalte Speisen

frische Marktsalate der Saison

\*\*\*

Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remouladensauce

\*\*\*

Nizza-Salat

\*\*\*

gefüllte Eier, bunt garniert

\*\*\*

Gravedlachs mit Senfdillsauce

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust an einer leichten Preiselbeersauce

\*\*\*

Gekochte Ochsenzunge „Chaufroid“ an einer leckeren Cocktailsauce

## Warme Speisen

Schmorgericht „Boeuf Bourguignon“ mit einer Rotweinsauce, Zwiebeln, Kräutern und Sahnekartoffeln

\*\*\*

Gedünsteter Salm auf einem Lauchbett, Sauce Nantua, Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Truthahnsteaks in Curryfruchtrahm, Butterreis

\*\*\*

Geräucherter warmer Schinken vom Holzbrett

\*\*\*

Große Käseauswahl vom Partybrett, Brot und Butter

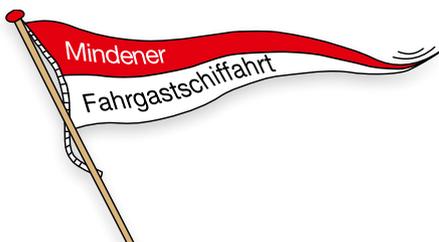
## Dessert

Verschiedene Dessertkreationen

\*\*\*

Preis pro Person

**43,60 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!

# Gourmetbuffet „Europa“

(ab 40 Personen)

Hühnerbouillon mit Mettbällchen & Eierstich

\*\*\*

frischer Norwegerlachs im Gemüsebett (kalt)

\*\*\*

Entenbrust auf Salat (kalt)

\*\*\*

Schwänze von Garnelen (kalt)

\*\*\*

Parmaschinken auf Honigmelone

\*\*\*

Hirschkalbsbraten an Pfifferlingsrahm und Brokkoli-Gemüse

\*\*\*

Schweinefilet im Räucherbauchmantel mit Pfeffersauce

\*\*\*

gratinierte Kartoffeln und Salzkartoffeln

\*\*\*

Salatbasar - groß, bunt, frisch

\*\*\*

Variationen von Käse und europäische Brotspezialitäten

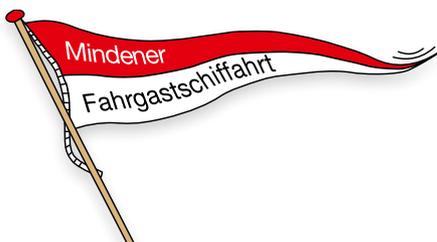
\*\*\*

Obstsalat mit Maraschino und weitere exzellente Desserts  
beschließen einen großen Genuss

\*\*\*

Preis pro Person

**53,50 €**



\*\*\*Service, Tischwäsche und 19% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten\*\*\*

Gültig ab 01. Januar 2024, Änderungen vorbehalten!