



Buffets

Deftige Holzmolle

frisch vom Fleischermeister

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

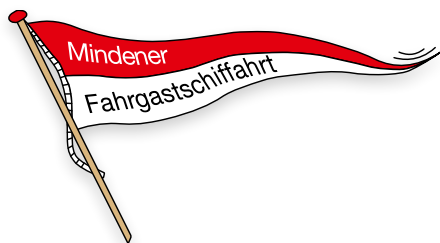
Hausgemachter Kartoffelsalat, Gewürzgurken und verschiedene
Brot- und Brötchensorten sowie Butter runden das Angebot ab!

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

Preis pro Person

22,90 €

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



Service und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, Änderungen vorbehalten!

Fingerfood Buffet

Fruchtige Currywurst geschnitten mit Baguette

Party-Frikadellen

Kleine Schnitzelchen

Asiatische Nudelspieße

Hausgemachter Kartoffelsalat

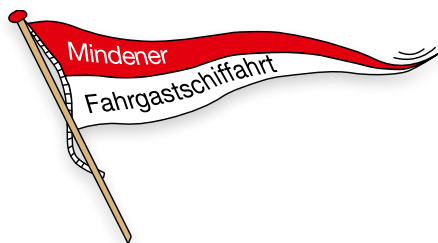
Mediterraner Nudelsalat

Baguette und Dip

Preis pro Person

24,50 €

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



Service und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, Änderungen vorbehalten!

„Guten Morgen-Buffer“

Kaffee, Tee oder Kakao satt
Säfte & Milch

Obstplatte & Joghurt

Konfitüre (2 Sorten)

Tomate-Mozzarella und andere Antipasti
Gurke, Tomate und Paprika

Rührei mit Speck, gekochte Eier, Spiegeleier

Geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Käseplatte & Frischkäse

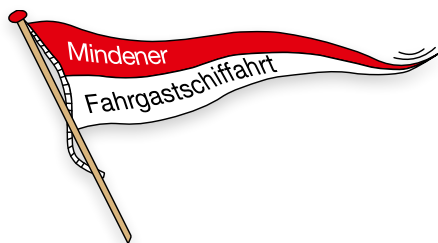
Wurstplatte, Zwiebelmett, Fleischsalat
Frikadellen und Krautsalat

Roggen- und Mehrkornbrötchen, Schwarz- und Körnerbrot
Süße Teilchen

Butter, Senf & Ketchup

Preis pro Person

25,90 €



Auf Wunsch: Frische Gemüsesuppe mit Rindfleisch 5,50 € pro Person

Service und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

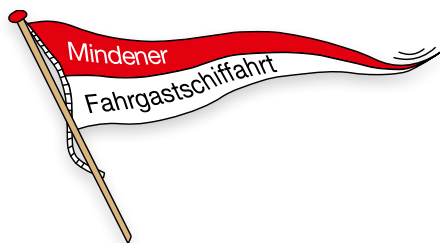
Gebratene Hähnchenbrust an Möhrchen in Kräutersauce

Muskatnuss-Spätzle, Jasmin-Duftreis und Gemüse der Saison

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

Preis pro Person

29,90 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

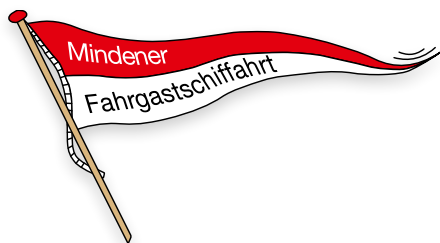
Preis pro Person

31,50 €

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

Service und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, Änderungen vorbehalten!



Rustikales Grill-Buffer

(ab 50 Personen)

Bratwurst (von unserem Fleischer selbst hergestellt)

Krakauer

Schweine-Nackensteak

Hähnchenspieße

Frische Salate (5-6 Sorten)

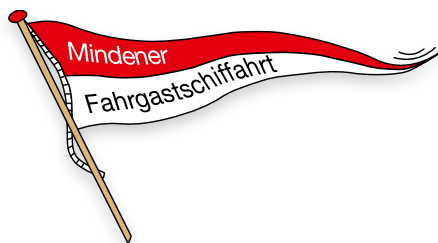
Senf, Ketchup, hausgemachter Tzatsiki-Dip

Brotauswahl

Preis pro Person

32,50 €*

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 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

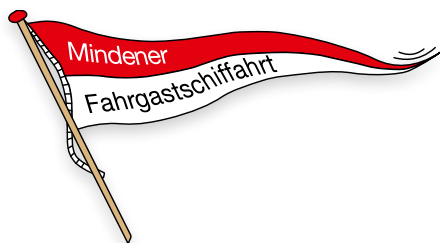
Dinkelnudeln mit Kohlrabi und Tomaten an Kokosrahm -vegan-

Kartoffel-Risotto, kurze Bandnudeln und Gemüse der Saison

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

Preis pro Person

36,50 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Eine Rinderkraftbrühe, vorab am Tisch serviert, wäre das
„Sahnehäubchen“ auf diesem Angebot (pro Person 6,30 €)

Gültig ab 01. Januar 2025, Änderungen vorbehalten!

Spanferkel-Essen

(ab 30 Personen)

Spanferkel vom Dreh-Spieß
(DER Hingucker!)

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

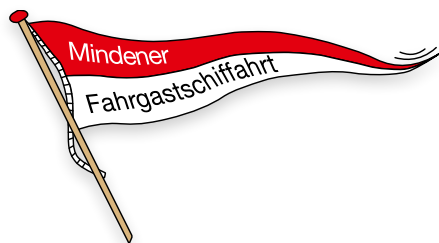
Schwenkkartoffeln und Spätzle

Frische Champignons und Mischgemüse

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

Preis pro Person

36,90 €



Service, Tischdecken und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

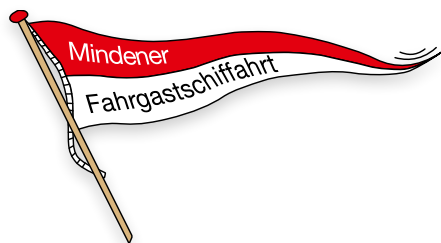
Warmer Speck-Kartoffelsalat
Bayrischer Wurstsalat
Weißkrautsalat und Rettichsalat

„Alm-Käsebrett“ und „Obatzda“
Laugenbrezn'

Als Dessert: Bayerische Creme

Preis pro Person

37,50 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

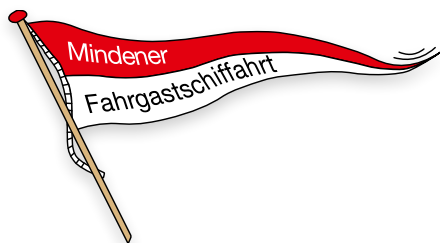
Europäische Käseauswahl vom Partybrett
Partybrötchen, Brot und Butter

Zum krönenden Abschluss dieses beliebten Buffets reichen wir
drei verschiedene Dessertkreationen

Preis pro Person

38,50 €

Eine Rinderkraftbrühe, vorab am Tisch serviert, wäre das
„Sahnehäubchen“ auf diesem Angebot (pro Person 6,30 €)



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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 Krebsschaumsauce, belegt mit Brokkoliröschen

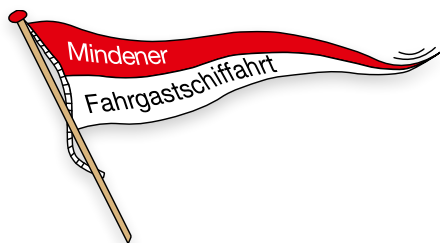
Truthahnbrust „Försterin“

(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

38,90 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

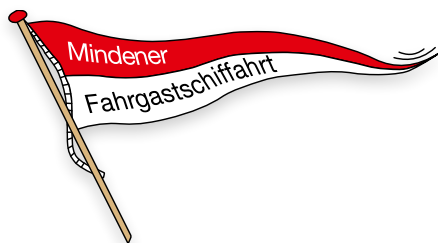
Spaghetti „al forno“ mit frischen Champignons und Schinken in Sahnesauce

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

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

Preis pro Person

42,50 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

FrISChe Feigen gefüllt mit Roquefort-Käse

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

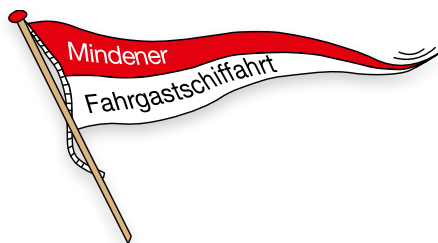
Nach dem Essen

Große Käseauswahl vom Partybrett, Brot und Butter

Verschiedene köstliche Dessertkreationen

Preis pro Person

45,70 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, 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

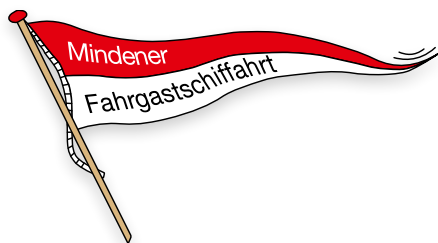
Salatbasar - groß, bunt, frisch

Variationen von Käse und europäische Brotspezialitäten

Obstsalat mit Maraschino und weitere exzellente Desserts
beschließen einen großen Genuss

Preis pro Person

55,50 €



Service, Tischwäsche und 7% Mehrwertsteuer sind im Preis enthalten

Gültig ab 01. Januar 2025, Änderungen vorbehalten!