



DIE HOCHZEITSBUFFETS

Wie schön! Ihr traut Euch!

Feiert! Tanzt! Lacht! Genießt den Augenblick!

Um alles andere kümmern wir uns. Denn dies ist Euer Tag. Und den sollt Ihr einfach nur ohne Wenn und Aber genießen können. Damit genau dies auch gelingt, gibt es uns. Wir haben die Erfahrung, das Know-how und die Menschen, die Euren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Bis ins Detail geplant nach Euren Ideen und Vorstellungen.

Nachfolgend findet Ihr unsere Vorschläge. Diese bieten wir für Veranstaltungen **ab 80 Personen** an. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise.

Bitte beachtet, dass orts- und personenzahlabhängige Kosten für das Kochpersonal sowie das erforderliche Buffet- und/ oder Grillequipment und die damit verbundene Auf-/ Abbaulogistik anfallen. Darüber erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person in € inkl. der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Mai 2020.



EAT - Modul I - Das Buffet

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- **italienischen Vorspeisenklassikern und Salaten vom Buffet**
- **Lasagne mit frischem Lachs, wahlweise auch als vegane Alternative**
- **Schweinefilet, am Buffet tranchiert**
- **Gemüse, frisch zubereitet am Buffet**

IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

Rucola-Walnusscreme

FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper

Thunfischsauce

Gemüse-Päckchen

Zucchini | Aubergine | Feta | Rosmarin



FOOD-POINT II - PASTA

Lachs-Lasagne

Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch

FOOD-POINT III - TRANCHIERSTATION SCHWEIN

Schweinefilet, "sous-vide"

Thymian-Jus

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

FOOD-POINT IV - FRONTCOOKING GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

Polenta-Herzen

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan

FOOD-POINT V - DESSERT

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

ab 80 Pers. 33,75 €
ab 120 Pers. 31,95 €



EAT - Modul II - Das Buffet

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- feinen Vorspeisen, angerichtet auf kleinen Tellerchen, serviert am Buffet
- Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet
- indischem Curry; vegan
- zarten, geschmorten Ochsenbäckchen

IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl

Hummus

Kichererbse | Sesam | Kreuzkümmel | Petersilie

Ziegenkäse-Aprikosencreme

Thymian | Honig

FOOD-POINT I - VORSPEISEN, ANGERICHTET AUF KLEINEN TELLERN

Westfälische Kleinigkeiten

Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie

Duroc Landschweinerücken, "sous-vide"

Waldpilz | Lauchzwiebel | Senf

Lachstatar-Taler

Avocado | Apfel | Staudensellerie | Dill | Pumpernickel

Andensalat

Quinoa | Aubergine | Lauchzwiebel | Petersilie | Minze | Johannesbrotsirup

FOOD-POINT II - FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib



Gewürzöl

Petersilie | Rosmarin | Knoblauch | Chili

> Toppings

Cocktailtomaten

Rucola

Oliven

FOOD-POINT III - VEGAN

Indisches Curry

Kokosmilch | Limettenblatt | Rotes Curry | Linse | Gemüse | Garam masala

Basmatireis

FOOD-POINT IV - OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Portwein-Jus

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

glasierte Vanillemöhren

FOOD-POINT V - DESSERT

Basilikum-Erdbeertiramisu

Schokoladen-Biskuit | Mascarpone

Crème brûlée

Aromen-Zuckerbar: Zitrone | Orange | Vanille

Erdnuss-Schokoladen-Mousse

Erdnussbutter | Sahne | Salz | Karamell

ab 80 Pers. 38,65 €

ab 120 Pers. 36,60 €



EAT - Modul III - Das Buffet

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- **Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet**
- **Roastbeef vom Angusrind, am Buffet tranchiert, und norwegischem Lachs aus nachhaltiger Zucht - im Smoker gegart**
- **vegetarischen/veganen Grillchampignons**
- **feinem Dessert, serviert im Gläschen am Buffet**

IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Ciabatta

Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Griechischer Bauernsalat

Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate
| Knoblauch | Rosmarin

Mediterraner Nudelsalat

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto

FOOD-POINT II - FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib



Trüffelöl

Basilikumpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Tomatenpesto

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

FOOD-POINT III - LACHS, FRISCH VOM SMOKER

Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedernholzbrett

Honig | Thymian | Limette

Guacamole

Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons

Getrocknete Tomaten | Petersilie | Basilikum

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

FOOD-POINT IV - RIND, FRISCH VOM SMOKER

Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar

Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz

Cumberlandsauce

Gremolata

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin

Süßkartoffelgratin

FOOD-POINT V - DESSERT

Panna Cotta

Erdbeerspiegel

Mousse au Chocolat

ab 80 Pers. 41,40 €



ab 120 Pers. 39,20 €

EAT - Modul IV - Das Buffet

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

· **Vorspeisen, serviert als „Tischbuffet“ für einen gemeinsamen Start des Essens**

Angerichtet auf Tellern am Buffet:

- **vegetarisches Spargelrisotto, auf Wunsch auch vegan zubereitet**
- **gebratene Lachsforelle**
- **sous-vide gegartes Rinderfilet**
- **Moelleux au chocolat als krönender Abschluss**

SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grisini

Weizenmehl | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz

Rotwein-Schalottenbutter

Spanische Tapas

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive

Süßkartoffel-Tortilla

Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate
| Knoblauch | Rosmarin

FOOD-POINT I - FRONTCOOKING RISOTTO

Risotto Spargel

Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein

FOOD-POINT II - FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle, gebraten

Safransauce



Erbsenpüree

Minze | Zitrone | Kartoffel

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

FOOD-POINT III - FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, "sous-vide"

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

FOOD-POINT IV - DESSERT

Moelleux au chocolat

Waldbeeren-Confit | Krokant

Pfirsich-Buttermilch-Mousse

ab 80 Pers. 48,85 €

ab 120 Pers. 46,30 €



EAT - Modul V - Das Menü

Auf den Punkt - Menü in vier Gängen - am Tisch serviert, u.a. mit:

- **Tomatenconsommé I Ravioli**
- **Kabeljau I Rucolastampf**
- **Kalbsrücken I Weiße Tomatensauce**
- **Passionsfruchtmousse I Joghurteis**

DIE VORSPEISE

Tomaten-Consommé

Ravioli I Basilikum I Tomate

DER ZWISCHENGANG

Kabeljau

Chorizoöl I getrocknete Tomate I Chorizo-Chip

Rucolastampf

Kartoffel I Sahne I Muskat I Rucola

DER HAUPTGANG

Kalbsrücken, "sous-vide"

Wald- & Wiesenpilze

Kartoffelbaumkuchen

Weiße Tomatensauce

DAS DESSERT

Passionsfruchtmousse

Kokos I Mandelhippe I Joghurteis

ab 80 Pers. 32,80 €
ab 120 Pers. 31,05 €



EAT - Modul VI - Das Buffet

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- westfälischer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert
- Fingerfoodklassikern als Vorspeisen und Salaten vom Buffet
- Schweinefilet im Speckmantel, am Buffet tranchiert, und zarten Rinderrouladen
- Currygeschnetzeltem, frisch zubereitet am Buffet, wahlweise auch als vegetarische Alternative

IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl

Kräuterbutter

Salzbutter

Olivenöl & Balsamicoessig

Fleur de Sel & Tellicherry Pfeffer

SERVIERT AM TISCH

Westfälische Hochzeitssuppe aus der Emaillekanne

Klare Rinderkraftbrühe | Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Reibplätzchen

Kartoffel | Möhre | Zucchini | Forellenmousse

Lachstatar-Taler

Avocado | Apfel | Staudensellerie | Dill | Pumpernickel

Rote Bete Carpaccio

Schafskäse | Trüffelöl | Kürbiskerne

Tranchen vom Tafelspitz



Zwiebel | Meerrettich | Gurke

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Selleriesalat

Möhre | Apfel | Walnuß | Schmand

FOOD-POINT II - RIND

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck

Rouladensauce

Zuckerschoten-Möhren-Gemüse

Kräuterspätzle

FOOD-POINT III - TRANCHIERSTATION SCHWEIN

Schweinefilet, "sous-vide"

Champignonrahmsauce

Blumenkohl & Brokkoli

Mandel | Butter | Brotkrumen

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

FOOD-POINT IV - FRONTCOOKING CURRYGESCHNETZELTES

Currygeschnetzeltes

Hähnchenbrust | Gemüse | Kokos | Ananas | Sprossen

Tagliatelle bicolore



FOOD-POINT V - DESSERT

Vanilleeis

Beerenfrüchte | Schokolade | Sahne | Minze

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

ab 80 Pers. 36,50 €
ab 120 Pers. 34,60 €



ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person
Herzhafte Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar Eure Kaffee- und Kuchentafel.

Quiche von der Urkarotte
Kürbiskern | Vanille | Schmand

Roastbeef
Würzbrot | Karotte | Zuckerschote | Paprika | Apfelchutney

Kartoffelschiffchen
Paprika | Zwiebel | Möhre | Fetakäse | Zitrone

Satée-Spieß
Hähnchenbrust | Erdnussbutter | Kokosmilch | Sesam

Melonen-Cube
Cantaloupe | Serranoschinken | Kumquats

Crostini
Olive | Kaper | Orange | Vanille

5,95 €

Candy-Bar
Mit allem, was das Herz von Naschkatzen höher schlagen lässt: Macarons, Cupcakes und sweets!
Serviert in Retro-Candy-Gläsern und auf der Etagere.

Die Candybar
Candy | Macarons | Gebäck | Cupcakes

4,75 €



Mitternachts-Imbiss

Der Klassiker - die Currywurst - in der „Böinghoff de luxe-Version“. Dazu eine Brotbar, Gemüsesticks und köstliche Dips.

Rostbratwurst, goldbraun gebraten

Curry-Deluxe-Sauce

Chili | Knoblauch | Schalotte | Gurke

Curry- Gewürzauswahl

exotisch | mild | scharf

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl

Kräuterbutter

Hirtenkäse-Paprikacreme

Rucola-Walnusscreme

4,80 €