



DIE KLASSIK 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.

Unsere Klassik-Hochzeitsbuffets bieten wir für Veranstaltungen **ab 80 Personen** an. Den Preis/ Person entnehmt Ihr bitte folgender Preisstaffel:

Hochzeitsbuffet „Mediterran“:	ab 80 Pers.	ab 120 Pers.
Das Buffet:	33,95	32,50
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	5,15	4,20
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	5,10	3,40
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	2,30	1,55
Hochzeitsbuffet „Westfälisch“:	ab 80 Pers.	ab 120 Pers.
Das Buffet:	28,65	27,25
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	5,15	4,20
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	5,75	3,85
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	2,90	1,90

Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf-, Abbau- sowie Buffetpersonal berechnen sich separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort. Darüber erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: August 2021.



Hochzeitsbuffet „Mediterran“

> serviert am Buffet

DIE VORSPEISEN & SALATE

Italienische Antipasti

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

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

Griechischer Bauernsalat

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

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Böinghoffs Ciabatta

Natur

Tomatenbutter

Rotwein-Schalottenbutter

DIE HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca

Schweinefilet, "sous-vide"

Thymian-Jus

Spaghetti Sardegna



Cocktailtomate | Olive | Knoblauch | Rucola | Grana Padano

Zucchini-Gemüse

Staudensellerie | Tomate | Kräuter

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Mediterranes Kartoffelgratin mit Parmesankruste

Knoblauch | Zucchini | Kräuter

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

Panna Cotta

Erdbeerspiegel



Hochzeitsbuffet „Westfälisch“

> serviert am Tisch

DIE SUPPE, 300ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

> serviert am Buffet

DIE VORSPEISEN & SALATE

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Westfälische Salatauswahl

Gurke in Dillsahne | gelbe Bohne | Kraut | Möhre mit Apfel

Joghurt-Zitronen-Dressing

Schnittlauch

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl

Kräuterbutter

DIE HAUPTSPEISEN

Schweinefilet, "sous-vide"

Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilet, gebraten

goldig - mit Cornflakes umhüllt

Kokos-Currysauce

Tafelspitz vom Rind, gekocht



Westfälische Zwiebelsauce

Gemüseauswahl

Brokkoli | Möhre | Kohlrabi | Blumenkohl | grüne Bohne | Erbse

Sauce Hollandaise

Champignons

Zwiebel | Schnittlauch

Eierspätzle

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

Salzkartoffeln

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker