



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:	43,60	41,75
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	6,20	6,20
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	6,20	4,20
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	3,15	2,10
Hochzeitsbuffet „Westfälisch“:	ab 80 Pers.	ab 120 Pers.
Das Buffet:	41,30	39,70
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	6,40	6,40
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	7,15	4,75
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	3,95	2,65



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

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Dezember 2022.



Hochzeitsbuffet „Mediterran“

> serviert am Buffet

DIE VORSPEISEN & SALATE

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate
| Knoblauch | Rosmarin 12

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna 10

Griechischer Bauernsalat

Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel 7

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 5,7

Böinghoffs Ciabatta

Natur

Tomatenbutter 7,12

Rotwein-Schalottenbutter 7,12

DIE HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca 7,9

Schweinefilet, "sous-vide"

Thymian-Jus 9

Spaghetti Sardegna



Cocktailtomate | Olive | Knoblauch | Rucola | Grana Padano 1,3,7

Zucchini-Gemüse

Staudensellerie | Tomate | Kräuter 9

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Mediterranes Kartoffelgratin mit Parmesankruste

Knoblauch | Zucchini | Kräuter 7

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto 1,3,6,7,8

Panna Cotta

Erdbeerspiegel 7



Hochzeitsbuffet „Westfälisch“

> serviert am Tisch

DIE SUPPE, 300ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl 1,3,7,9

> 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 7

Joghurt-Zitronen-Dressing

Schnittlauch 7

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

Kräuterbutter 7

DIE HAUPTSPEISEN

Schweinefilet, "sous-vide"

Champignonrahmsauce 7

Hähnchenschnitzel

goldig - mit Cornflakes umhüllt 3,7

Kokos- Currysauce 9

Tafelspitz vom Rind, gekocht 9



Westfälische Zwiebelsauce 9

Gemüseauswahl

Brokkoli | Möhre | Kohlrabi | Blumenkohl | grüne Bohne | Erbse 1,7,8

Sauce Hollandaise 3,7

Champignons

Zwiebel | Schnittlauch

Eierspätzle 1,3,7

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

Salzkartoffeln 7

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum 7,8

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7



Erklärung zur Lebensmittelkennzeichnung

Die Zahlen hinter den Speisen kennzeichnen die Zutaten, die in unseren Speisen enthalten sind:

- Glutenhaltiges Getreide 1
- Krebstiere 2
- Eier 3
- Fisch 4
- Erdnüsse 5
- Soja 6
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 7
- Schalenfrüchte (Cashew, Mandel, Pistazie, Hasel-, Macadamia-, Queensland-, Para-, Pecan-, Walnuss) 8
- Sellerie 9
- Senf 10
- Sesamsamen 11
- Schwefeldioxid & Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l) 12
- Lupinen 13
- Weichtiere 14

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in allen Speisen enthalten sind.