



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:	49,70	47,65
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	6,20	6,20
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	7,90	6,00
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	3,80	2,55
Hochzeitsbuffet „Westfälisch“:	ab 80 Pers.	ab 120 Pers.
Das Buffet:	47,10	45,15
Das Geschirr und Besteck inkl. Reinigung:	7,40	7,40
Das Buffetpersonal inkl. Buffetauf- und Buffetabbau:	8,90	6,70
Buffettische inkl. Tischdecken und Skirtings:	4,55	3,05



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 2023.



Klassik Hochzeit „Mediterran“ - Das Buffet

> serviert am Buffet

DIE VORSPEISEN & SALATE

Italienische Antipasti [12]

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

Wildkräuter [10]

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

Griechischer Bauernsalat [7,12]

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

Vinaigrette [10]

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese [5,7]

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Böinghoffs Ciabatta

Natur

Tomatenbutter [7,12]

Rotwein-Schalottenbutter [7,12]

DIE HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet, gebraten, natur [-]

Sauce Saltimbocca [7,9]

Schweinefilet, "sous vide" [-]

Thymian-Jus [9]

Spaghetti Sardegna [1,3,7]



Cocktailtomate | Olive | Knoblauch | Rucola | Grana Padano

Zucchini-Gemüse [9]

Staudensellerie | Tomate | Kräuter

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten [-]

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Mediterranes Kartoffelgratin, Parmesankruste [7]

Knoblauch | Zucchini | Kräuter

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Tiramisu [1,3,7,8]

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

Panna Cotta [7]

Erdbeerspiegel

ab 80 Pers. 49,70 €
ab 120 Pers. 47,65 €



Klassik Hochzeit „Westfälisch“ - Das Buffet

> serviert am Tisch

DIE SUPPE, 300ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe [1,3,7,9]

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

> serviert am Buffet

DIE VORSPEISEN & SALATE

Bunter Salat, gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Westfälische Salatauswahl [7]

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

Joghurt-Zitronen-Dressing [7]

Schnittlauch

Böinghoffs Hausbrot [1,8,11]

Roggenmehl | Weizenmehl

Kräuterbutter [7]

DIE HAUPTSPEISEN

Schweinefilet, "sous vide" [-]

Champignonrahmsauce [7]

Hähnchenschnitzel [3,7]

goldig - mit Cornflakes umhüllt

Kokos-Currysauce [9]

Tafelspitz vom Rind, gekocht [9]



Westfälische Zwiebelsauce [9]

Gemüseauswahl [1,7,8]

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

Sauce Hollandaise [3,7]

Champignons, gebraten [-]

Zwiebel | Schnittlauch

Eierspätzle [1,3,7]

Kartoffelgratin [7]

Lauch | Sahne | Emmentaler

Salzkartoffeln [7]

DAS DESSERT - ANGERICHTET IM MINI-WECKGLAS

1,5 STK. PRO PERSON

Westfälische Herrencreme [7,8]

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

Himbeertraum [7]

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

ab 80 Pers. 47,10 €
ab 120 Pers. 45,15 €



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.