



DIE KLASSIKER

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feier im privaten Rahmen.

Gerne können Sie die aufgeführten Buffets mit unseren Suppen und Vorspeisen sowie Desserts nach Ihren Vorstellungen ergänzen. Bitte beachten Sie hierbei die Mindestbestellmenge von **12 Personen**. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an.

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Stand April 2022 gehen wir von einem ca. 10% Aufschlag aus. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.

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

DIE SUPPEN, 500ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

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

7,75 €

Mulligatawny

Hähnchenbrust | Rote Linse | Curry | Koriander 9,13

8,10 €

Gulaschsuppe

Rindfleisch | Champignon | Zwiebel | Paprika 9

10,25 €



GEMÜSECREMESUPPE, SAISONAL:

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln

Frühlingslauch | Muskat | Crème fraîche | Sahne 7,9

7,75 €

Spargelcremesuppe

weiße und grüne Spargelspitze 7,9

7,75 €

Blumenkohlcremesuppe

Meerrettich | Zitrone | Sahne | Schnittlauch 7,9

7,75 €

Hokkaidokürbiscremesuppe

Curry | Muskat | Kokosmilch | Apfel

7,75 €

Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe

Schalotte | Sahne | Haselnuss | Petersilie 7,8,9

7,75 €



DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust I Kaper
Thunfischsauce 3,4,7

7,75 €

Italienische Antipasti

Aubergine I Champignon I Zucchini I Paprika I Olive I getrocknete Tomate
I Knoblauch I Rosmarin 7

5,90 €

Caprese

Cocktailtomate I Büffelmozzarella I Basilikumpesto 5,7

5,40 €

Fischvorspeise

Bachsaibling I Lachsforelle I Makrele - heiß geräuchert I Lachs - gebeizt 4
Honig-Senfsauce I Wasabicreme 7,9

10,90 €

Brötchenauswahl

Weizen I Roggen I Körner 1,3,7,8,10

2,45 €

Kräuterbutter 7

1,90 €

Tomatenbutter 7

1,90 €

Rucola-Walnusscreme 7,8

1,90 €



DIE SALATE

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna 10

3,75 €

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan 7

3,90 €

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

3,90 €

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

3,10 €

> Inklusive eines der folgenden Dressings:

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

Joghurt-Senf-Dressing 7,10



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Klassikerbuffet „Karl-Friedrich“

Schweineschulterbraten, gegrillt

Schweineschulter | Senf 9,10

Pinkus Malzbiersauce 9,12

Hähnchenschnitzel

westfälisch - mit Pumpernickel umhüllt 1,3,7

Kokos- Currysauce 9

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck 7

ab 12 Pers. 22,90 €
ab 30 Pers. 19,40 €
ab 50 Pers. 17,65 €
ab 80 Pers. 16,95 €
ab 120 Pers. 16,20 €



Klassikerbuffet „Erna“

Schweinefilet, "sous-vide"

Champignonrahmsauce 7

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck 9,10

Rouladensauce 9,10,12

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter

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

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

Eierspätzle 1,3,7

ab 12 Pers. 25,80 €
ab 30 Pers. 21,85 €
ab 50 Pers. 19,85 €
ab 80 Pers. 19,05 €
ab 120 Pers. 18,25 €



Klassikerbuffet „Fabrizio“

Roulade aus der Putenbrust

Tomate | Feta | Basilikum 7

Sauce provencale 7,9

Ochsenbäckchen, geschmort

Rotweinsauce 9,12

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate |
Knoblauch 9

Butter Gnocci 1,3,7

Tagliatelle bicolore 1,3,7

ab 12 Pers. 29,95 €
ab 30 Pers. 25,35 €
ab 50 Pers. 23,05 €
ab 80 Pers. 22,15 €
ab 120 Pers. 21,20 €



Klassikerbuffet „Salvatore“

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca 7,9

Schweinefilet, "sous-vide"

Rotweinsauce 9,12

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate |
Knoblauch 9

Polenta-Ecken

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan 1,7

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

ab 12 Pers. 25,20 €
ab 30 Pers. 21,35 €
ab 50 Pers. 19,40 €
ab 80 Pers. 18,60 €
ab 120 Pers. 17,85 €



Klassikerbuffet „Lily“

Kap-Seehecht, gedünstet

Blattspinat-Bett 4,7

Cidre-Sahne

Coq au vin

geschmortes Hähnchenbrustfilet | Möhre | Zwiebel | Champignon 9,12

Rotweinsauce 9,12

Gemüse-Couscous

Minze | Rosine | Zucchini | Möhre | Paprika | Kreuzkümmel | Ingwer

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

ab 12 Pers. 21,30 €
ab 30 Pers. 18,05 €
ab 50 Pers. 16,40 €
ab 80 Pers. 15,75 €
ab 120 Pers. 15,10 €



Klassikerbuffet „Antonius“

Tafelspitz vom Rind, gekocht 9

Westfälische Zwiebelsauce 9

Schweineschnitzel

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt 1,3,7

Champignonrahmsauce 7

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter

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

Salzkartoffeln 7

Schupfnudeln 1,3,7

ab 12 Pers. 23,75 €
ab 30 Pers. 20,10 €
ab 50 Pers. 18,30 €
ab 80 Pers. 17,55 €
ab 120 Pers. 16,80 €



Klassikerbuffet „Albert“

Barbarie Entenbrust, "sous-vide"

Thymian-Jus 9

Gebratenes Lachsfilet 4,9

Safransauce 4,7

Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel 7,9

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse 3,7

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter 7

ab 12 Pers. 33,30 €
ab 30 Pers. 28,20 €
ab 50 Pers. 25,65 €
ab 80 Pers. 24,60 €
ab 120 Pers. 23,55 €



VEGETARISCHE/ VEGANE ALTERNATIVEN

Die folgenden Speisen bieten wir Ihnen als Alternative zu den Fleisch-/Fischkomponenten in den gewählten Buffets ohne zusätzliche Berechnung an.

Bitte entscheiden Sie sich hierbei für alle ihre vegetarischen/veganen Gäste für insgesamt eine Alternative!

Duft des Orients (vegan)

Süßkartoffel | Kichererbse | frisches Gemüse | Kokosmilch | Ingwer | Kardamom

Dinkel-Lasagne (vegan)

Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin 1, 9

Gemüse-Lasagne

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin 1,3,9

Spinat-Lasagne

Möhre | Feta | Zwiebeln | Knoblauch | Cashewkern 1,3,7,8

Gefüllte Zucchini

Kürbiskerncreme | Tomate

ZUM ABSCHLUSS

Käsehäppchen

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube 7,8

6,90 €

Bio-Käse

Hart- und Weichkäse | Fruchtbrot | Nuss 7,8,12
Feigensenf 10

9,90 €



DESSERTAUSWAHL

Damit jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit hat, ein wunderschönes, ausdekoriertes Dessert zu bekommen, bieten wir Ihnen dieses im Mini-Weck-Glas an. Wir rechnen dabei mit 1,5 Gläsern pro Person.

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum 7,8

5,30 €

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel 7

5,30 €

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

5,30 €

Mousse au Chocolat 3,7,8

5,50 €

Tiramisu

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

5,50 €



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.