



# 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.

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

## DIE SUPPEN, 500ml/ Person

### Gemüsecremesuppe, saisonal

6,20 €

### Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

6,20 €

### Gulaschsuppe

Rindfleisch | Champignon | Zwiebel | Paprika

8,20 €

### Mulligatawny

Hähnchenbrust | Rote Linse | Curry | Koriander

6,50 €



## DIE VORSPEISEN

### **Vitello Tonnato**

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper | Thunfischsauce

6,25 €

### **Italienische Antipasti**

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

5,35 €

### **Caprese**

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

4,90 €

### **Fischvorspeise**

Bachsaibling | Lachsforelle | Makrele - heiß geräuchert | Lachs - gebeizt |  
Honig-Senfsauce | Wasabicreme

8,80 €

### **Brötchenauswahl**

Weizen | Roggen | Körner

1,95 €

### **Kräuterbutter**

1,50 €

### **Tomatenbutter**

1,50 €

### **Rucola-Walnusscreme**

1,50 €



## **DIE SALATE**

### **Wildkräuter**

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

3,40 €

### **Rucolasalat**

Cocktailtomate | Parmesan

3,40 €

### **Sizilianischer Orangensalat**

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

3,40 €

### **Bunter Salat; gemischt**

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

2,80 €

### **Inklusive:**

#### **Vinaigrette**

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

#### **Joghurt-Senf-Dressing**



## **DIE BUFFETVORSCHLÄGE**

### **Klassikerbuffet „Karl-Friedrich“**

#### **Schweineschulterbraten, gegrillt**

Schweineschulter | Senf

#### **Pinkus Malzbiersauce**

#### **Hähnchenschnitzel**

westfälisch - mit Pumpernickel umhüllt

#### **Kokos-Currysauce**

#### **Prinzessbohnen**

Speck | Bohnenkraut

#### **Röstkartoffeln**

Zwiebel | Speck

ab 12 Pers. 18,35 €  
ab 30 Pers. 15,55 €  
ab 50 Pers. 14,15 €  
ab 80 Pers. 13,55 €  
ab 120 Pers. 13,00 €



## **Klassikerbuffet „Erna“**

**Schweinefilet, "sous-vide"**

**Champignonrahmsauce**

**Rinderroulade aus der Oberschale**

Mett | Zwiebel | Speck

**Rouladensauce**

**Gemüseauswahl mit Kräuterbutter**

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

**Kartoffelgratin**

Lauch | Sahne | Emmentaler

**Eierspätzle**

ab 12 Pers. 20,65 €  
ab 30 Pers. 17,50 €  
ab 50 Pers. 15,90 €  
ab 80 Pers. 15,25 €  
ab 120 Pers. 14,60 €



## **Klassikerbuffet „Fabrizio“**

### **Roulade aus der Putenbrust**

Tomate | Feta | Basilikum

### **Sauce provencale**

### **Ochsenbäckchen, geschmort**

### **Rotweinsauce**

### **Mediterranes Gemüse**

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

### **Butter-Gnocchi**

### **Tagliatelle bicolore**

ab 12 Pers. 24,60 €  
ab 30 Pers. 20,85 €  
ab 50 Pers. 18,95 €  
ab 80 Pers. 18,20 €  
ab 120 Pers. 17,40 €



## **Klassikerbuffet „Salvatore“**

**Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten**

**Sauce Saltimbocca**

**Schweinefilet, "sous-vide"**

**Rotweinsauce**

**Mediterranes Gemüse**

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate |  
Knoblauch

**Polenta-Ecken**

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan

**Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten**

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

ab 12 Pers. 20,15 €  
ab 30 Pers. 17,05 €  
ab 50 Pers. 15,50 €  
ab 80 Pers. 14,90 €  
ab 120 Pers. 14,25 €



## **Klassikerbuffet „Lily“**

### **Kap-Seehecht, gedünstet**

Blattspinat-Bett

### **Cidre-Sahne**

### **Coq au vin**

geschmortes Hähnchenbrustfilet | Möhre | Zwiebel | Champignon

### **Rotweinsauce**

### **Gemüse-Couscous**

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

### **Kartoffelgratin**

Lauch | Sahne | Emmentaler

ab 12 Pers. 17,05 €  
ab 30 Pers. 14,45 €  
ab 50 Pers. 13,15 €  
ab 80 Pers. 12,60 €  
ab 120 Pers. 12,10 €





## **Klassikerbuffet „Antonius“**

**Tafelspitz vom Rind, gekocht**

**Westfälische Zwiebelsauce**

**Schweineschnitzel**

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt

**Champignonrahmsauce**

**Gemüseauswahl mit Kräuterbutter**

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

**Salzkartoffeln**

**Schupfnudeln**

ab 12 Pers. 19,00 €  
ab 30 Pers. 16,10 €  
ab 50 Pers. 14,65 €  
ab 80 Pers. 14,05 €  
ab 120 Pers. 13,45 €



## **Klassikerbuffet „Albert“**

**Barbarie Entenbrust, "sous-vide"**

**Thymian-Jus**

**Gebratenes Lachsfilet**

**Safransauce**

**Retro-Gemüse**

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel

**Pommes macaire**

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

**Camargue-Reis**

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

ab 12 Pers. 26,55 €  
ab 30 Pers. 22,50 €  
ab 50 Pers. 20,45 €  
ab 80 Pers. 19,60 €  
ab 120 Pers. 18,80 €



## VEGETARISCHE/ VEGANE ALTERNATIVEN

Diese Speisen bieten wir Ihnen als Einzelpotionsalternativen in den gewählten Buffets ohne zusätzliche Berechnung an.

### **Duft des Orients (vegan)**

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

### **Dinkel-Lasagne (vegan)**

Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

### **Gemüse-Lasagne**

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

### **Spinat-Lasagne**

Möhre | Feta | Zwiebeln | Knoblauch | Cashewkern

### **Gefüllte Zucchini**

Kürbiskerncreme | Tomate

## ZUM ABSCHLUSS

### **Käsehäppchen**

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube

5,50 €

### **Bio-Käse**

Hart- und Weichkäse | Fruchtebrot | Nuss | Feigensenf

7,95 €



## 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

4,45 €

### **Joghurtcreme**

Erdbeerspiegel

4,45 €

### **Himbeertraum**

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

4,45 €

### **Mousse au Chocolat**

4,70 €

### **Tiramisu**

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

4,70 €