



DIE KLASSIKER 2023

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.

Bitte beachten Sie unbedingt:

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Entwicklung der Einkaufspreise und Verfügbarkeit einiger Lebensmittel behalten wir uns eine preisliche sowie inhaltliche Anpassung Ihrer Bestellung vor. Sollten sich Anpassungen ergeben müssen, kommunizieren wir dies bis spätestens sieben Tage vor Veranstaltungsdatum. Sollte das Angebot dann nicht mehr für Sie infrage kommen, obliegt Ihnen der Rücktritt vom Angebot bzw. der Auftragsbestätigung. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Bitte beachten Sie zudem:

Unsere Küche bleibt sonntags, montags und dienstags geschlossen. Daher können wir Ihnen an diesen Tagen kein Catering anbieten. In der Zeit vom 01.04.2024 bis einschließlich dem 19.05.2024 können Sie aber auch sonntags (bis 14 Uhr) ein Catering von uns erhalten.

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Gültig bis zum 23.12.2023. Die Preise für 2024 entnehmen Sie bitte der "Klassiker 2024"-Karte. Stand: August 2023.



DIE SUPPEN, 500ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe [1,3,7,9]

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

7,75 €

Mulligatawny [9,13]

Hähnchenbrust | Rote Linse | Curry | Koriander

8,10 €

Gulaschsuppe [9]

Rindfleisch | Champignon | Zwiebel | Paprika

10,25 €

GEMÜSECREMESUPPE, SAISONAL:

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln (Saison: 15.3.-20.6.) [7,9]

Frühlingslauch | Muskat | Crème fraîche | Sahne

7,75 €

Spargelcremesuppe [7,9]

weiße & grüne Spargelspitze

7,75 €

Blumenkohlcremesuppe [7,9]

Meerrettich | Zitrone | Sahne | Schnittlauch

7,75 €

Hokkaidokürbiscremesuppe [-]

Curry | Muskat | Kokosmilch | Apfel

7,75 €

Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe (Saison: 20.12.-14.3.) [7,8,9]

Schalotte | Sahne | Haselnuss | Petersilie

7,75 €



DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato [3,4,7]

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust I Kaper
Thunfischsauce

8,40 €

Italienische Antipasti [12]

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

6,55 €

Caprese [5,7]

Cocktailtomate I Büffelmozzarella I Basilikumpesto

6,10 €

Fischvorspeise [4,7,9]

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

10,50 €

Brötchenauswahl [1,3,7,8,10]

Weizen I Roggen I Körner

2,45 €

Kräuterbutter [7]

1,90 €

Tomatenbutter [7]

1,90 €

Rucola-Walnusscreme [7,8]

1,90 €



DIE SALATE

Wildkräuter [10]

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

3,90 €

Rucolasalat [7]

Cocktailtomate | Parmesan

3,90 €

Sizilianischer Orangensalat [-]

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

3,90 €

Bunter Salat, gemischt [-]

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

3,50 €

> Inklusive eines der folgenden Dressings:

Vinaigrette [10]

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Joghurt-Senf-Dressing [7,10]



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Klassikerbuffet „Karl-Friedrich“

Schweineschulterbraten, gegrillt [9,10]

Schweineschulter | Senf

Pinkus Malzbiersauce [9,12]

Hähnchenschnitzel [1,3,7]

westfälisch - mit Pumpernickel umhüllt

Kokos-Currysauce [9]

Prinzessbohnen [-]

Speck | Bohnenkraut

Röstkartoffeln [7]

Zwiebel | Speck

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 [9,10]

Mett | Zwiebel | Speck

Rouladensauce [9,10,12]

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter [1,7,8]

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

Kartoffelgratin [7]

Lauch | Sahne | Emmentaler

Eierspätzle [1,3,7]

ab 12 Pers. 26,80 €
ab 30 Pers. 22,70 €
ab 50 Pers. 20,65 €
ab 80 Pers. 19,80 €
ab 120 Pers. 18,95 €



Klassikerbuffet „Fabrizio“

Roulade aus der Putenbrust [7]

Tomate | Fetakäse | Basilikum

Sauce Provencale [7,9]

Ochsenbäckchen, geschmort [9]

Rotweinsauce [9,12]

Mediterranes Gemüse [9]

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

Butter-Gnocci [1,3,7]

Tagliatelle bicolore [1,3,7]

ab 12 Pers. 30,90 €
ab 30 Pers. 26,15 €
ab 50 Pers. 23,80 €
ab 80 Pers. 22,85 €
ab 120 Pers. 21,85 €



Klassikerbuffet „Salvatore“

Hähnchenbrustfilet, gebraten, natur [-]

Sauce Saltimbocca [7,9]

Schweinefilet, "sous vide" [-]

Rotweinsauce [9,12]

Mediterranes Gemüse [9]

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

Polenta-Ecken [1,7]

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan

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 [4,7]

Blattspinat-Bett

Cidre-Sahne-Sauce [7,12]

Coq au vin [9,12]

geschmortes Hähnchenbrustfilet | Möhre | Zwiebel | Champignon

Rotweinsauce [9,12]

Gemüse-Couscous [-]

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

Kartoffelgratin [7]

Lauch | Sahne | Emmentaler

ab 12 Pers. 26,50 €
ab 30 Pers. 22,45 €
ab 50 Pers. 20,40 €
ab 80 Pers. 19,60 €
ab 120 Pers. 18,75 €



Klassikerbuffet „Antonius“

Tafelspitz vom Rind, gekocht [9]

Westfälische Zwiebelsauce [9]

Schweineschnitzel [1,3,7]

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt

Champignonrahmsauce [7]

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter [1,7,8]

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

Salzkartoffeln [7]

Schupfnudeln [1,3,7]

ab 12 Pers. 23,90 €
ab 30 Pers. 20,25 €
ab 50 Pers. 18,40 €
ab 80 Pers. 17,65 €
ab 120 Pers. 16,90 €



Klassikerbuffet „Albert“

Barbarie Entenbrust, "sous-vide" [-]

Thymian-Jus [9]

Lachsfilet, gebraten [4,9]

Safransauce [4,7]

Retro-Gemüse [7,9]

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel

Pommes macaire [3,7]

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

Camargue-Reis [7]

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

ab 12 Pers. 36,85 €
ab 30 Pers. 31,20 €
ab 50 Pers. 28,35 €
ab 80 Pers. 27,20 €
ab 120 Pers. 26,10 €



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/vegane Gäste für insgesamt eine Alternative!

Duft des Orients (vegan) [-]

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

Dinkel-Lasagne (vegan) [1,9]

Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

Gemüse-Lasagne (vegan) [1,3,9]

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

Spinat-Lasagne [1,3,7,8]

Möhre | Feta | Zwiebeln | Knoblauch | Cashewkern

Gefüllte Zucchini (vegan) [6]

Kürbiskerncreme | Tomate

ZUM ABSCHLUSS

Käsehäppchen [7,8]

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube

6,35 €

Bio-Käse [7,8,10,12]

Hart- & Weichkäse | Früchtebrot | Nuss
Feigensenf

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 [7,8]

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

5,55 €

Joghurtcreme [7]

Erdbeerspiegel

5,55 €

Himbeertraum [7]

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

5,55 €

Mousse au Chocolat [3,7,8]

5,85 €

Tiramisu [1,3,6,7,8]

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

5,85 €



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.