



Böinghoff | 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: September 2019.

DIE SUPPEN, 500ml/ PERSON

Gemüsecremesuppe, saisonal

5,35 €

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

5,35 €

Gulaschsuppe

Rindfleisch | Champignon | Zwiebel | Paprika

7,25 €

Mulligatawny

Hähnchenbrust | Rote Linse | Curry | Koriander

5,60 €



DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper

5,35 €

Thunfischsauce inkl.

Italienische Antipasti

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

4,95 €

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

4,60 €

Fischvorspeise

Bachsaibling | Lachsforelle | Makrele - heiß geräuchert | Lachs - gebeizt

7,95 €

Honig-Senf Sauce inkl.

Wasabi Creme inkl.

Böinghoffs Hausbrot

Mit Roggen- oder Weizenmehl

1,85 €

Kräuterbutter

0,90 €

Tomatenbutter

0,90 €

Böinghoffs Ciabatta

Natur

1,85 €



Rucola-Walnusscreme

0,90 €

DIE SALATE

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

3,20 €

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

3,20 €

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

3,20 €

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

2,65 €

Vinaigrette inkl.

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Joghurt-Senf-Dressing inkl.



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Klassikerbuffet Karl-Friedrich

Schweineschulterbraten, gegrillt

Schweineschulter | Senf

Pinkus Malzbier-Sauce

Hähnchenbrustfilet, gebraten

westfälisch - mit Pumpernickel umhüllt

Kokos- Curry- Sauce

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck

ab 12 Pers. 17,30 €
ab 30 Pers. 14,65 €
ab 50 Pers. 13,30 €
ab 80 Pers. 12,65 €
ab 120 Pers. 12,00 €



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. 19,45 €
ab 30 Pers. 16,45 €
ab 50 Pers. 14,95 €
ab 80 Pers. 14,25 €
ab 120 Pers. 13,50 €



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. 23,15 €
ab 30 Pers. 19,60 €
ab 50 Pers. 17,80 €
ab 80 Pers. 16,95 €
ab 120 Pers. 16,05 €



Klassikerbuffet Salvatore

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca

Schweinefilet, "sous-vide"

Speckmantel

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. 19,00 €
ab 30 Pers. 16,10 €
ab 50 Pers. 14,60 €
ab 80 Pers. 13,90 €
ab 120 Pers. 13,15 €



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. 15,75 €
ab 30 Pers. 13,35 €
ab 50 Pers. 12,10 €
ab 80 Pers. 11,50 €
ab 120 Pers. 10,90 €



Klassikerbuffet Antonius

Tafelspitz vom Rind, gekocht

Westfälische Zwiebelsauce

Schweinerückensteak, gebraten

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt

Champignonrahmsauce

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter

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

Salzkartoffeln

Schupfnudeln

ab 12 Pers. 17,90 €
ab 30 Pers. 15,15 €
ab 50 Pers. 13,75 €
ab 80 Pers. 13,10 €
ab 120 Pers. 12,40 €



Klassikerbuffet Albert

Barbarie Entenbrust, "sous-vide"

Thymian-Jus

Gebratenes Lachsfilet

Safran- Sauce

Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

ab 12 Pers. 25,05 €
ab 30 Pers. 21,20 €
ab 50 Pers. 19,25 €
ab 80 Pers. 18,30 €
ab 120 Pers. 17,35 €



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

4,20 €

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel

4,20 €

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

4,20 €

Mousse au Chocolat

4,45 €

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

4,45 €



VEGETARISCHE/ VEGANE ALTERNATIVEN

Diese Speisen bieten wir Ihnen als Einzelportionalternativen 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

Bio-Käse

Hart- und Weichkäse | Fruchtbrot | Nuss

7,50 €

Feigensenf inkl.

Käsehäppchen

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube

4,80 €