



# 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.

**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.**

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

8,40 €

### **Italienische Antipasti**

Aubergine I Champignon I Zucchini I Paprika I Olive I getrocknete Tomate  
I Knoblauch I Rosmarin 12

6,55 €

### **Caprese**

Cocktailtomate I Büffelmozzarella I Basilikumpesto 5,7

6,10 €

### **Fischvorspeise**

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

10,50 €

### **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

3,90 €

### **Rucolasalat**

Cocktailtomate | Parmesan 7

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**

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. 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**

Tomate | Fetakäse | 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. 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, 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. 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**

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. 23,90 €  
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**

**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. 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/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 (vegan)**

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

### **Spinat-Lasagne**

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

### **Gefüllte Zucchini (vegan)**

Kürbiskerncreme | Tomate

## ZUM ABSCHLUSS

### **Käsehäppchen**

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube 7,8

6,35 €

### **Bio-Käse**

Hart- und Weichkäse | Früchtebrot | 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

5,55 €

### **Joghurtcreme**

Erdbeerspiegel 7

5,55 €

### **Himbeertraum**

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

5,55 €

### **Mousse au Chocolat 3,7,8**

5,85 €

### **Tiramisu**

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

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.**