



Die Buffets zu Ihrer Erstkommunion, Firmung, Konfirmation 2021

Liebe Familien,

schön, dass Sie sich entschieden haben, das Buffet für die Erstkommunion- bzw. Konfirmationsfeier Ihres Kindes bei uns zu bestellen.

Zu diesem Anlass haben Sie die Auswahl aus verschiedenen Buffetvorschlägen, die Sie durch Suppen, Vorspeisen und Desserts ergänzen können.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Alle Einzelpreise verstehen sich pro Person in € inkl. der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt. ab einer Bestellung für **mindestens 12 Personen**. Die Bezahlung erfolgt in bar oder per EC-Karte bei Rückgabe.

Alle anderen Preisangaben und Buffetvorschläge haben für die Erstkommunion- bzw. Konfirmationsfeiern keine Gültigkeit; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Februar 2021.



Zusätzliche Informationen

Kinder:

Folgende Berechnung der Buffets gilt für Ihre kleinen Gäste:

- Kinder unter 4 Jahren: ohne Berechnung
- Kinder zwischen 4- 8 Jahren: 50% des Buffetpreises
- Kinder ab 9 Jahren: Berechnung lt. Buffetpreis

Geschirr & Besteck:

Sie haben die Möglichkeit unser exklusives Geschirr und Besteck für Ihre Festtafel bei uns zu leihen. Bitte entnehmen Sie die Preise und Verpackungseinheiten aus der unten aufgeführten Material- und Zubehörpreisliste.

Ihren Wünschen entsprechend können Sie das Geschirr nach Absprache **einen Tag vor** Ihrer Veranstaltung bei uns abholen, um dadurch im Vorfeld entspannt eindecken und dekorieren zu können.

Lieferung & Rückgabe:

Die Lieferung der Speisen erfolgt nach Absprache gegen Gebühr. Für die Lieferzeit ist ein Zeitfenster von +/- 15 Minuten vorgesehen.

Die Rückgabe des verschmutzten Buffetmaterials erfolgt **am Folgetag** der Veranstaltung in unseren Betrieb, Wierlings Kamp 7a/9 in Dülmen. Eine genaue Uhrzeit wird Ihnen im Vorfeld mitgeteilt.

Auf Wunsch kann nach Absprache das Buffetmaterial im Anschluss an die Feier gegen Gebühr bei Ihnen abgeholt werden.

Bei Fragen oder Wünschen melden Sie sich gerne telefonisch oder per E-Mail bei uns! Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: 02594/860870

E-Mail: info@bngh.de

Anke Kahnt & Andrea Golz



DIE SUPPEN, 300ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

3,80 €

Spargelcremesuppe

weiße und grüne Spargelspitze

3,80 €

DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper

6,25 €

Thunfischsauce inkl.

Italienische Antipasti

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

5,80 €

Melone und Schinken

Honigmelone | luftgetrockneter Schinken

3,75 €

Fischvorspeise

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

9,30 €

Honig-Senfsauce inkl.

Wasabicreme inkl.



Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl

2,20 €

Kräuter-Frühlingsquark

1,05 €

DIE SALATE

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

3,10 €

Joghurt-Zitronen-Dressing inkl.

Schnittlauch

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

3,80 €

Vinaigrette inkl.

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

5,40 €



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

„Kommunionsbuffet I“

Schweinefilet, "sous-vide"

Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet, gebraten
goldig - mit Cornflakes umhüllt

Kokos-Currysauce

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

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin
Lauch | Sahne | Emmentaler

Eierspätzle

21,90 €



„Kommunionsbuffet II“

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck

Rouladensauce

Schweinerückensteak, gebraten

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt

Champignonrahmsauce

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Schupfnudeln

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck

20,95 €

„Kommunionsbuffet III“

Lachsfilet, gebraten

Pestokruste | Blattspinat-Bett

Barbarie Entenbrust, "sous-vide"

Rotweinsauce

Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

Kartoffelstampf

Sellerie | Milch | Butter | Muskat

24,95 €



„Kommunionsbuffet IV“

Hähnchenbrustfilet, gebraten, gefüllt

Ricotta I Bärlauch I Olive

Bärlauchrahm

Schweinefilet "Saltimbocca Art", "sous-vide"

Schinken I frischer Salbei I Grana Padano

Rotweinsauce

Mediterranes Gemüse

Aubergine I Zucchini I Paprika I Staudensellerie I Cocktailtomate I Knoblauch

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl I Meersalz I Rosmarin

Tagliatelle bicolore

21,95 €

Es ist Spargelzeit!

Köstlicher Münsterländer Spargel (4 Stangen/ Person) ergänzend zu Ihrer Gemüseauswahl.

(Der Preis gilt ab dem 01.05.2021 - ggf. sind wetterbedingte Preisanpassungen erforderlich.)

3,65 €



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

4,90 €

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel

4,90 €

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

4,90 €

Mousse au Chocolat

5,20 €

Panna Cotta

Mango | Pfirsich-Ragout

5,20 €

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

Gemüse-Lasagne

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

Mousse au Chocolat (vegan)



MATERIAL/ ZUBEHÖR

Suppentasse + Untertasse "Luxor" (VPE 20 Stk.), inkl. Reinigung	1,80 €
Suppenlöffel "Luxor", inkl. Reinigung	0,60 €
Glasschälchen "Luxor" (VPE 30 Stk.), inkl. Reinigung	0,30 €
Menueteller "Luxor" 28cm (VPE 25 Stk.), inkl. Reinigung	1,15 €
Menuegabel "Luxor", inkl. Reinigung	0,60 €
Menuemesser "Luxor", inkl. Reinigung	0,60 €
Kaffeetasse + Untertasse "Luxor" (VPE 20 Stk.), inkl. Reinigung	1,50 €
Kaffeelöffel "Luxor", inkl. Reinigung	0,55 €
Mittelteller "Luxor" 21cm (VPE 40 Stk.), inkl. Reinigung	0,75 €
Kuchengabel "Luxor", inkl. Reinigung	0,55 €