



# DIE PREMIUM HOCHZEITSBUFFETS

## Wie schön! Ihr traut Euch!

Feiert! Tanzt! Lacht! Genießt den Augenblick!

Um alles andere kümmern wir uns. Denn dies ist Euer Tag. Und den sollt Ihr einfach nur ohne Wenn und Aber genießen können. Damit genau dies auch gelingt, gibt es uns. Wir haben die Erfahrung, das Know-how und die Menschen, die Euren großen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Bis ins Detail geplant nach Euren Ideen und Vorstellungen.

Nachfolgend findet Ihr unsere Vorschläge. Diese bieten wir für Veranstaltungen **ab 80 Personen** an. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise.

Bitte beachtet, dass orts- und personenzahlabhängige Kosten für das Kochpersonal sowie das erforderliche Buffet- und/ oder Grillequipment und die damit verbundene Auf-/ Abbaulogistik anfallen. Darüber erstellen wir Euch ein individuelles Angebot.

**Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.**

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: April 2022.



## **EAT - Modul I - Das mediterrane Buffet**

### **Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

- italienischen Vorspeisenklassikern und Salaten vom Buffet
- Lasagne mit frischem Lachs, wahlweise auch als vegane Alternative
- Schweinefilet, am Buffet tranchiert
- Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse

### **IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT**

#### **Böinghoffs Ciabatta**

Walnuss | Olive | Natur 1,3,7,8,11

#### **Frischkäse-Kräuter-Dip**

### **FOOD-POINT - VORSPEISEN**

#### **Rucolasalat**

Cocktailtomate | Parmesan 7

#### **Sizilianischer Orangensalat**

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

#### **Vinaigrette**

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

#### **Caprese**

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 5,7

#### **Vitello Tonnato**

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper  
Thunfischsauce 3,4,7

#### **Antipasti**

Paprika | Pilze 12

### **FOOD-POINT - PASTA**

#### **Lachs-Lasagne**



Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch 1,3,4,7

**Dinkel-Lasagne (vegan)**

Dinkel-Bolognese | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin | Knoblauch 1,9

**FOOD-POINT - SCHWEIN**

> **tranchiert am Buffet**

**Schweinefilet, "sous-vide"**

**Thymian-Jus 9**

**Prinzessbohnen**

Speck | Bohnenkraut

**Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten**

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

**FOOD-POINT - HÄHNCHEN**

**Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten**

**Sauce Saltimbocca 7,9**

**Mediterranes Gemüse**

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch 9

**Polenta-Ecken**

Maisgrieß | Sahne | Kräuter | Knoblauch | Parmesan 1,7

**FOOD-POINT - DESSERT**

**Tiramisu**

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

**Himbeertraum**

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

ab 80 Pers. 41,60 €  
ab 120 Pers. 39,90 €



## **EAT - Modul II - Das querbeet-Bufferet**

### **Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

- feinen Vorspeisen, angerichtet auf kleinen Tellerchen, serviert am Buffet
- Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet
- indischem Curry; vegan
- zarten, geschmorten Ochsenbäckchen

### **IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT**

#### **Böinghoffs Hausbrot**

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

#### **Hummus**

Kichererbse | Sesam | Kreuzkümmel | Petersilie 11

### **FOOD-POINT - VORSPEISEN**

> angerichtet auf kleinen Tellern

#### **Westfälische Kleinigkeiten**

Petersilienwurzel | Kürbis | Rote Bete | Möhre | Sellerie 8,9,11

#### **Duroc Landschweinerücken, "sous-vide"**

Waldpilz | Lauchzwiebel | Senf 7,10

#### **Lachstatar-Taler**

Avocado | Apfel | Staudensellerie | Dill | Pumpernickel 4,7,9

#### **Andensalat**

Quinoa | Aubergine | Lauchzwiebel | Petersilie | Minze | Johannesbrotsirup

### **FOOD-POINT - FRONTCOOKING PASTA**

#### **Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib 1,3,7**

#### **Gewürzöl**

Petersilie | Rosmarin | Knoblauch | Chili



## > Toppings

**Cocktailtomaten**

**Rucola**

**Oliven**

## **FOOD-POINT - VEGAN**

### **Indisches Curry**

Kokosmilch | Limettenblatt | Rotes Curry | Linse | Gemüse | Garam masala

**Basmatireis 7**

## **FOOD-POINT - OCHSENBÄCKCHEN**

**Ochsenbäckchen, geschmort**

**Portwein-Jus 9,12**

### **Pommes macaire**

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse 3,7

**glasierte Vanillemöhren 7**

## **FOOD-POINT - DESSERT**

### **Basilikum-Erdbeertiramisu**

Schokoladen-Biskuit | Mascarpone 1,3,7,8

### **Crème brûlée**

Aromen-Zuckerbar: Zitrone | Orange | Vanille 3,7

ab 80 Pers. 49,70 €  
ab 120 Pers. 47,65 €



## **EAT - Modul III - Das BBQ-Bufferet**

**Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

- **Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet**
- **Roastbeef vom Angusrind, am Buffet tranchiert, und norwegischem Lachs aus nachhaltiger Zucht - im Smoker gegart**
- **vegetarischen/veganen Grillchampignons**
- **feinem Dessert, serviert im Gläschen am Buffet**

### **IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT**

#### **Böinghoffs Ciabatta**

Walnuss | Olive | Natur 1,3,7,8,11

#### **Aioli**

### **FOOD-POINT - VORSPEISEN**

#### **Caprese**

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 5,7

#### **Griechischer Bauernsalat**

Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel 7

#### **Rucolasalat**

Cocktailtomate | Parmesan 7

#### **Vinaigrette**

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

#### **Italienische Antipasti**

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

#### **Mediterraner Nudelsalat**

Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto 1,3,5,7

### **FOOD-POINT - FRONTCOOKING PASTA**



**Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib 1,3,7**

**Trüffelöl**

**Basilikumpesto**

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl 5,7

**Tomatenpesto**

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl 5,7,12

**FOOD-POINT - FISCH**

**> frisch vom Smoker**

**Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedernholzbrett**

Honig | Thymian | Limette 4

**Guacamole 7**

**Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten**

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

**FOOD-POINT - RIND**

**> frisch vom Smoker, im Ganzen gegart, am Buffet tranchiert**

**Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"**

**Salz- & Pfeffer-Bar**

Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz

**Cumberlandsauce 12**

**Gremolata**

Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin 7,10

**Gebratene Wald- & Wiesenpilze**

**Süßkartoffelgratin 7**

**FOOD-POINT - VEGAN**



**Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons**  
Getrocknete Tomaten | Petersilie | Basilikum 12

**Quinoa-Bratling**

**Kräuterrahmsauce (vegan)**

**FOOD-POINT - DESSERT**

**Panna Cotta**  
Erdbeerspiegel 7

**Mousse au chocolat 3,7,8**

ab 80 Pers. 55,45 €  
ab 120 Pers. 53,15 €





## **EAT - Modul IV - Das Tellerkunst-Bufferet**

**Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

· **Vorspeisen, serviert als „Tischbuffet“ für einen gemeinsamen Start des Essens**

**Angerichtet auf Tellern am Buffet:**

- **vegetarisches Spargelrisotto, auf Wunsch auch vegan zubereitet**
- **gebratene Lachsforelle**
- **sous-vide gegartes Rinderfilet**
- **Moelleux au chocolat als krönender Abschluss**

### **SERVIERT AM TISCH**

#### **Focaccia & Grisini**

Weizenmehl | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz 1,3,12

#### **Kräuterbutter 7**

#### **Spanische Tapas**

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive 7,11

#### **Süßkartoffel-Tortilla**

Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei 3,7

#### **Italienische Antipasti**

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

### **FOOD-POINT - RISOTTO**

**> frisch zubereitet an der Frontcooking-Station**

#### **Risotto Spargel**

Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein 7,12

### **FOOD-POINT - FISCH**

**> frisch zubereitet an der Frontcooking-Station**



**Lachsforelle, gebraten 4,7**

**Safransauce 4,7**

**Erbsenpüree**

Minze | Zitrone | Kartoffel 7

**Wildkräuter**

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna 10

**FOOD-POINT - RIND**

**> frisch zubereitet an der Frontcooking-Station**

**Rinderfilet vom Angusrind, "sous-vide"**

**Portwein-Jus 9,12**

**Wilder Spargel-Brokkoli**

**Pommes macaire**

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse 3,7

**FOOD-POINT - DESSERT**

**Moelleux au chocolat**

Waldbeeren-Confit | Krokant 1,3,7,8,12

**Pfirsich-Buttermilch-Mousse 7**

ab 80 Pers. 62,85 €  
ab 120 Pers. 60,20 €



## **EAT - Modul V - Das Menü**

**Auf den Punkt - Menü in vier Gängen - am Tisch serviert, u.a. mit:**

- **Tomatenconsommé I Ravioli**
- **Kabeljau I Rucolastampf**
- **Kalbsrücken I Weiße Tomatensauce**
- **Passionsfruchtmousse I Joghurteis**

### **DIE VORSPEISE**

#### **Tomaten-Consommé**

Ravioli I Basilikum I Tomate 1,3,9

### **DER ZWISCHENGANG**

#### **Kabeljau**

Chorizoöl I getrocknete Tomate I Chorizo-Chip 4,12

#### **Rucolastampf**

Kartoffel I Sahne I Muskat I Rucola 7

### **DER HAUPTGANG**

#### **Kalbsrücken, "sous-vide"**

**Getrüffelte Kalbsjus 7,9,12**

#### **Wald- & Wiesenpilze**

#### **Pommes macaire**

Kartoffel I Schnittlauch I Ziegenfrischkäse 3,7

### **DAS DESSERT**

#### **Passionsfruchtmousse**

Kokos I Mandelhippe I Joghurteis 1,3,7,8

ab 80 Pers. 42,20 €  
ab 120 Pers. 40,45 €



## **EAT - Modul VI - Das vegi/vegane Buffet**

### **Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

- **exquisiten Vorspeisen**
- **Pasta-Highlight, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet**
- **Sojageschnetzeltem und Thaicurry**
- **feinem Dessert, serviert im Gläschen am Buffet**

### **IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT**

#### **Böinghoffs Brotkorb**

Auswahl unserer hausgebackenen Brote 1,8,11

#### **Hummus**

Kichererbse | Sesam | Kreuzkümmel | Petersilie 11

### **FOOD-POINT - VORSPEISEN**

#### **Italienische Antipasti**

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

#### **Gemüse-Sushi**

Sojasauce | Wasabi 6

#### **Belugalinsensalat**

#### **Wildkräutersalat**

Topping: Parmesan | Keimlinge | geröstete Kerne 7

#### **Blumenkohl-Mangosalat**

#### **Quinoa-Bärlauch-Taler**

Avocado Dip

### **FOOD-POINT - FRONTCOOKING PASTA**

#### **Pasta, zubereitet im Parmesanlaib 1,3,7**

#### **Gewürzöl**

Petersilie | Rosmarin | Knoblauch | Chili



## > Toppings

**Cocktailtomaten**

**Rucola**

**Oliven**

**Kresse-Mix**

## **FOOD-POINT - NUSSBRATEN**

**Maronen-Nussbraten (vegan)**

**Wald- & Wiesenpilzsauce**

**Geröstete Bete**

Möhre | Lauch | Haselnüsse

**Süßkartoffelgratin 7**

## **FOOD-POINT - SOJAGESCHNETZELTES / THAICURRY**

**Soja-Geschnetzeltes**

Wald- & Wiesenpilze | Sojasahne | Frühlingszwiebel 6

**Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten**

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

**Thai-Gemüsecurry**

knackiges Gemüse | Limettenblätter | Kokosmilch | Kardamom

**Basmatireis 7**

## **FOOD-POINT - DESSERT**

**Kokos Panna Cotta (vegan)**

Früchte der Saison

**Mousse au Chocolat (vegan) 8**

**Orangen-Crème-Brûlée 3,7**



ab 80 Pers. 45,20 €  
ab 120 Pers. 43,35 €

## **EAT - Modul VII - Das westfälische Buffet**

### **Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:**

- westfälischer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert
- Fingerfoodklassikern als Vorspeisen und Salaten vom Buffet
- Schweinefilet im Speckmantel, am Buffet tranchiert, und zarten Rinderrouladen
- Currygeschnetzeltem, frisch zubereitet am Buffet, wahlweise auch als vegetarische Alternative

### **IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT**

#### **Böinghoffs Hausbrot**

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

#### **Kräuterbutter 7**

### **SERVIERT AM TISCH**

#### **Westfälische Hochzeitssuppe aus der Emaillekanne**

Klare Rinderkraftbrühe | Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl 1,3,7,9

### **FOOD-POINT - VORSPEISEN**

#### **Reibepätzchen**

Kartoffel | Möhre | Zucchini | Forellenmousse 1,3,4

#### **Rote Bete Carpaccio**

Schafskäse | Trüffelöl | Kürbiskerne 7

#### **Tranchen vom Tafelspitz**

Zwiebel | Meerrettich | Gurke 7,9

#### **Wildkräuter**

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna 10

#### **Vinaigrette**



Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10

### **Selleriesalat**

Möhre | Apfel | Walnuß | Schmand 7,8,9

### **FOOD-POINT - RIND**

#### **Rinderroulade aus der Oberschale**

Mett | Zwiebel | Speck 9,10

#### **Rouladensauce 9,10,12**

#### **Zuckerschoten - Möhren - Gemüse 7**

#### **Kräuterspätzle 1,3,7**

### **FOOD-POINT - SCHWEIN**

> **tranchiert am Buffet**

#### **Schweinefilet, "sous-vide"**

#### **Champignonrahmsauce 7**

#### **Blumenkohl & Brokkoli**

Mandel | Butter | Brotkrumen 1,7,8

#### **Sauce Hollandaise 3,7**

#### **Kartoffelgratin**

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

### **FOOD-POINT - HÄHNCHEN**

#### **Currygeschnetztes**

Hähnchenbrust | Gemüse | Kokos | Ananas | Sprossen

#### **Tagliatelle bicolore 1,3,7**

### **FOOD-POINT - DESSERT**

#### **Vanilleeis**



Beerenfrüchte | Schokolade | Sahne | Minze

**Westfälische Herrencreme**

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum 7,8

ab 80 Pers. 39,10 €  
ab 120 Pers. 37,50 €

## ZUSÄTZLICH BUCHBAR

**Fingerfood Empfang, 3 Stk./ Person**  
**Herzhaftes Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar Eure Kaffee- und Kuchentafel.**

**Quiche von der Urkarotte**

Kürbiskern | Vanille | Schmand 1,3,7

**Roastbeef**

Würzbrot | Karotte | Zuckerschote | Paprika | Apfelchutney 1,3

**Kartoffelschiffchen**

Paprika | Zwiebel | Möhre | Fetakäse | Zitrone 7

**Satée-Spieß**

Hähnchenbrust | Erdnussbutter | Kokosmilch | Sesam 5,7

**Melonen-Cube**

Cantaloupe | Serranoschinken | Kumquats

**Crostini**

Olive | Kaper | Orange | Vanille 1,3

6,30 €





## **Candy-Bar**

**Mit allem, was das Herz von Naschkatzen höher schlagen lässt: Macarons, Cupcakes und sweets! Serviert in Retro-Candy-Gläsern und auf der Etagere.**

### **Die Candybar**

Candy | Macarons | Gebäck | Cupcakes

5,05 €

## **Mitternachts-Imbiss**

**Der Klassiker - die Currywurst - in der „Böinghoff de luxe“-Version. Dazu unser Hausbrot und köstliche Dips.**

**Rostbratwurst, goldbraun gebraten**

### **Curry-Deluxe-Sauce**

Chili | Knoblauch | Schalotte | Gurke 9

### **Curry- Gewürzauswahl**

mild | scharf

### **Böinghoffs Hausbrot**

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

### **Kräuterbutter 7**

### **Hirtenkäse-Paprikacreme 7**

### **Rucola-Walnusscreme 7,8**

6,25 €



## 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.**