



DIE PREMIUM HOCHZEITSBUFFETS 2023

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: Oktober 2022.



EAT - Modul I - Das mediterrane Buffet 2023

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- **italienischen Vorspeisenklassikern & Salaten vom Buffet**
- **Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib**
- **Schweinefilet, am Buffet tranchiert**
- **Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse**
- **veganer Gemüse-Lasagne**
- **feinem Dessert im Gläschen**

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 - 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 - SCHWEIN

> **tranchiert am Buffet**

Schweinefilet, "sous-vide"

Thymian-Jus 9

Bohnenpotpourri

Prinzessbohne | Saubohne | Edamame | Bohnenkraut | Schalotte

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

Salbeibutter-Gnocchi

FOOD-POINT - VEGAN

Gemüse-Lasagne (vegan)

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

FOOD-POINT - DESSERT



Tiramisu

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

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

ab 80 Pers. 45,80 €
ab 120 Pers. 43,90 €

EAT - Modul II - Das querbeet-Bufferet 2023

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- feinen Vorspeisen, auf kl. Tellern angerichtet, am Buffet serviert
- Pasta-Highlight - Maccheroni con Asparagi
- zarten, geschmorten Ochsenbäckchen
- "sous-vide" gegarter Maispoularde
- veganem indischem Curry
- Crème brûée als krönender Abschluss

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

Maccheroni con Asparagi

Grüner Spargel | Cocktailtomate | Basilikum | Knoblauch | Garnele

FOOD-POINT - OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Portwein-Jus 9,12

Geröstete rote Bete

Möhre | Lauch | Haselnuss

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse 3,7

FOOD-POINT - HÄHNCHEN

Maispoularde, "sous-vide"

Kräuter-Frischkäse-Farce | Zitronengrassauce | Gemüse-Couscous

FOOD-POINT - VEGAN

Indisches Curry (vegan)

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

Basmatireis 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 2023

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- mediterranen Vorspeisen & Salaten am Buffet
- Pasta-Highlight - Spaghetti, zubereitet im Parmesanlaib am Buffet
- Roastbeef vom Angusrind, am Buffet tranchiert
- norwegischem Lachs aus nachhaltiger Zucht - im Smoker gegart
- veganen Zucchini & Quinoa-Bratlingen
- feinem Dessert im Gläschen

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

Gefüllte Zucchini (vegan)

Kürbiskerncreme | Tomate



Quinoa-Bratling (vegan)

Kräuterrahmsauce (vegan)

FOOD-POINT - DESSERT

Panna Cotta

Erdbeerspiegel 7

Mousse au chocolat 3,7,8

ab 80 Pers. 58,25 €
ab 120 Pers. 55,85 €

EAT - Modul IV - Das Tellerkunst-Buffet 2022

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- einer Vorspeisenauswahl, auf Tellern am Tisch serviert
- Spargel-, Kürbis- oder Waldpilz-Risotto, saisonal abhängig
- gebratener Lachsforelle
- "sous-vide" gegartem Rinderfilet
- Moelleux au chocolat als krönender Abschluss

Bei diesem Modul richten unsere Köche alle Gerichte frisch & liebevoll am Buffet auf Tellern für Euch an. Ein wahrer Genuss – für Gaumen & Auge.

SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grissini

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 - saisonal

Spargelrisotto (vom 17.04. - 24.06.)

Kürbisrisotto (vom 01.09. - 30.11.)

Waldpilzrisotto (ganzjährig - wechselnde Pilzsorten)

FOOD-POINT - FISCH

> frisch zubereitet an der Frontcooking-Station

Lachsforelle, gebraten 4,7

Safransauce 4,7

Erbsenpüree

Minze | Zitrone | Kartoffel 7

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 | Vanilleeiscreme 1,3,7,8,12

ab 80 Pers. 62,85 €
ab 120 Pers. 60,25 €



EAT - Modul V - Das Menü 2023

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

- **Tomatenconsommé I Ravioli**
- **Kabeljau I Rucolastampf**
- **Kalbsrücken I Getrüffelte Kalbsjus**
- **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. 44,35 €
ab 120 Pers. 42,50 €



EAT - Modul VI - Das vegi/vegane Buffet 2023

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- **exquisiten Vorspeisen**
- **Pasta-Highlight, zubereitet im Parmesanlaib**
- **Maronen-Nussbraten**
- **Sojageschnetzeltem & Thaicurry**
- **feinem Dessert im Gläschen**

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

Toppings: Parmesan | Keimlinge | geröstete Kerne 7

Blumenkohl-Mangosalat

Quinoa-Bärlauch-Taler

Avocado Dip

FOOD-POINT - FRONTCOOKING PASTA

Pasta, zubereitet im Parmesanlaib 1,3,7



Toppings: Cocktailtomaten | Rucola | Oliven | Kresse-Mix

FOOD-POINT - NUSSBRATEN

Maronen-Nussbraten (vegan)

Wald- & Wiesenpilzsauce

Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel 7,9

Süßkartoffelgratin 7

FOOD-POINT - SOJAGESCHNETZELTES / THAICURRY

Soja-Geschnetzeltes

Paprika | 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

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



EAT - Modul VII - Das westfälische Buffet 2023

Auf den Punkt - Buffet u.a. mit:

- westfälischer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert
- Fingerfoodklassikern als Vorspeisen & Salaten vom Buffet
- zarten Rinderrouladen
- Schweinefilet im Speckmantel, am Buffet tranchiert
- Currygeschnetzeltem
- veganem Gemüsegeschnetzeltem
- Vanilleeis & westfälische Herrencreme als krönender Abschluss

SERVIERT AM TISCH

Klare Rinderkraftbrühe

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

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

Kräuterbutter 7

FOOD-POINT - VORSPEISEN

Reibplätzchen

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

Carpaccio von der roten Bete

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"

Speckmantel

Champignonrahmsauce 7

Blumenkohl & Brokkoli

Mandel | Butter | Brotkrumen 1,7,8

Sauce Hollandaise 3,7

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

FOOD-POINT - HÄHNCHEN

Currygeschnetzeltes

Hähnchenbrust | Gemüse | Kokos | Ananas | Sprossen

Garganelli

FOOD-POINT - VEGAN

Curry-Gemüse-Geschnetzeltes (vegan)

Zucchini | Paprika | Chinakohl | Möhre | Brokkoli | Koriander

FOOD-POINT - DESSERT



Vanilleeis

Beerenfrüchte | Schokolade | Sahne | Minze

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum 7,8

ab 80 Pers. 48,90 €
ab 120 Pers. 46,85 €



ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Kleinigkeiten aus dem Bauchladen
Herzhaftes Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger.

Kleinigkeiten aus dem Bauchladen

Chorizo | Hackbällchen | Schinken | Käse | Obstspieß | Grissini

6,50 €

Mini-Stullen, 2 Stk./ Person

Senfcreme-Stulle

Rosa gebratenes Roastbeef | Honig | Rosa Beere 1,10

Meerrettich-Apfel-Stulle

Hausgeräucherter Lachs | Frischkäse | Daikonkresse 1,4,7

Kichererbsen-Püree-Stulle (vegan)

Landkresse | Feige | Kreuzkümmel | Sesampaste 1,11

5,50 €

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 mit Papiertüten für die Candys und Cocktailservietten.

Die Candybar

Candy | Macarons | 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 | exotisch

Böinghoffs Hausbrot

Roggenmehl | Weizenmehl 1,3

Hirtenkäse-Paprikacreme 7

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.