



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 zudem:

Unsere Küchenöffnungszeiten sind mittwochs bis samstags.

Alle genannten Preise verstehen sich pro Person in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Juni 2025.

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.



DIE SUPPEN, 500ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich I Mark-Kloß I Lauch I Blumenkohl

8,90 €

Mulligatawny

Hähnchenbrust I rote Linse I Curry I Koriander

9,30 €

Gulaschsuppe

Rindfleisch I Champignon I Zwiebel I Paprika

11,75 €

GEMÜSECREMESUPPE, SAISONAL:

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln

Frühlingslauch I Muskat I Crème fraîche I Sahne

8,90 €

Spargelcremesuppe

weiße & grüne Spargelspitze

8,90 €

Blumenkohlcremesuppe

Meerrettich I Zitrone I Sahne I Schnittlauch

8,90 €

Hokkaidokürbiscremesuppe

Curry I Muskat I Kokosmilch I Apfel

8,90 €

Pastinaken-Kartoffel-Cremesuppe

Schalotte I Sahne I Haselnuss I Petersilie

8,90 €



DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust I Kaper
Thunfischsauce

9,65 €

Italienische Antipasti

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

7,50 €

Caprese

Cocktailtomate I Mozzarella I Basilikumpesto

7,00 €

Fischvorspeise

Bachsaibling I Lachsforelle I Makrele - heiß geräuchert I Lachs - gebeizt
Honig-Senfsauce I Wasabicreme

12,05 €

Brötchenauswahl

Weizen I Roggen I Körner

2,80 €

Kräuterbutter

2,20 €

Tomatenbutter

2,20 €

Rucola-Walnusscreme

2,20 €



DIE SALATE

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna

4,50 €

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

4,50 €

Sizilianischer Orangensalat

Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

4,50 €

Bunter Salat, gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

4,05 €

> Inklusive eines der folgenden Dressings:

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Joghurt-Senf-Dressing



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Klassikerbuffet "Karl-Friedrich"

Schweineschulterbraten, gegrillt

Schweineschulter | Senf

Pinkus Malzbiersauce

Hähnchenschnitzel

westfälisch - mit Pumpernickel umhüllt

Kokos-Currysauce

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck

ab 12 Pers. 26,25 €
ab 30 Pers. 22,25 €
ab 50 Pers. 20,20 €
ab 80 Pers. 19,40 €
ab 120 Pers. 18,60 €



Klassikerbuffet "Erna"

Schweinefilet, "sous-vide"

Champignonrahmsauce

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck

Rinderrouladensauce

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter

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

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

Eierspätzle

ab 12 Pers. 30,70 €
ab 30 Pers. 26,00 €
ab 50 Pers. 23,65 €
ab 80 Pers. 22,70 €
ab 120 Pers. 21,75 €



Klassikerbuffet "Fabrizio"

Roulade aus der Putenbrust

Tomate | Feta | Basilikum

Sauce Provence

Ochsenbäckchen, geschmort

Rotweinsauce

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate |
Knoblauch

Butter-Gnocchi

Tagliatelle, zweifarbig

ab 12 Pers. 35,40 €
ab 30 Pers. 29,95 €
ab 50 Pers. 27,25 €
ab 80 Pers. 26,15 €
ab 120 Pers. 25,05 €



Klassikerbuffet "Salvatore"

Hähnchenbrustfilet, gebraten, natur

Sauce Saltimbocca

Schweinefilet, "sous-vide"

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. 28,85 €
ab 30 Pers. 24,45 €
ab 50 Pers. 22,20 €
ab 80 Pers. 21,30 €
ab 120 Pers. 20,40 €



Klassikerbuffet "Lily"

Kap-Seehecht, gedünstet

Blattspinat-Bett

Cidre-Sahne-Sauce

Coq au vin

Geschmortes Hähnchenbrustfilet | Weißwein | Möhre | Zwiebel |
Champignon

Rotweinsauce

Gemüse-Couscous

Minze | Rosine | Zucchini | Möhre | Paprika | Kreuzkümmel | Ingwer

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

ab 12 Pers. 30,35 €
ab 30 Pers. 25,70 €
ab 50 Pers. 23,35 €
ab 80 Pers. 22,40 €
ab 120 Pers. 21,50 €



Klassikerbuffet "Antonius"

Tafelspitz vom Rind, gekocht

Westfälische Zwiebelsauce

Schweineschnitzel

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt

Champignonrahmsauce

Gemüseauswahl mit Kräuterbutter

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

Salzkartoffeln

Schupfnudeln

ab 12 Pers. 27,40 €
ab 30 Pers. 23,20 €
ab 50 Pers. 21,10 €
ab 80 Pers. 20,25 €
ab 120 Pers. 19,40 €



Klassikerbuffet "Albert"

Barbarie Entenbrust, "sous-vide"

Thymian-Jus

Lachsfilet, gebraten

Safransauce

Retro-Gemüse

Kürbis | Möhre | Steckrübe | Sellerie | Petersilienwurzel

Pommes macaire

Kartoffel | Schnittlauch | Ziegenfrischkäse

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter

ab 12 Pers. 42,20 €
ab 30 Pers. 35,75 €
ab 50 Pers. 32,50 €
ab 80 Pers. 31,15 €
ab 120 Pers. 29,85 €



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)

Dinkel-Bolognese | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin | Knoblauch

Gemüse-Lasagne (vegan)

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

Spinat-Lasagne

Möhre | Feta | Zwiebeln | Knoblauch | Cashewkern

Gefüllte Zucchini (vegan)

Kürbiskerncreme | Tomate

ZUM ABSCHLUSS

Käsehäppchen

Gouda | Leerdammer | Brie | Traube

7,30 €

Bio-Käse

Hart- & Weichkäse | Früchtebrot | Nuss
Feigensenf

11,35 €



DESSERTS

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

5,55 €

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel

5,55 €

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

5,55 €

Mousse au Chocolat

5,85 €

Mangomousse

Chili | Maracuja | Melisse

5,85 €

Tonkabohnen Mousse

Limette | Wodka | Zitronengras

5,85 €

Salted Caramel Dream

Werthers Echte | Meersalz | Popcorn

5,85 €

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

5,85 €

