



ERSTKOMMUNION, FIRMUNG, KONFIRMATION 2022

Liebe Familien,

schön, dass Sie sich entschieden haben, das Buffet für die Erstkommunions-, Firmungs- 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**.

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 anderen Preisangaben und Buffetvorschläge haben für die Erstkommunions-, Firmungs- bzw. Konfirmationsfeiern keine Gültigkeit; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: 07.04.2022.



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

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** einer Wochen-Veranstaltung bzw. **am folgenden Montag** einer Wochenend-Veranstaltung in unserem Betrieb, Wierlings Kamp 7a/9 in Dülmen.

Eine genaue Uhrzeit wird Ihnen im Vorfeld mitgeteilt.

Die Bezahlung erfolgt in bar oder per EC-Karte bei Rückgabe des Materials.

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 per E-Mail an info@bnggh.de bei uns!

Wir freuen uns auf Sie!



DIE SUPPEN, 300ml/ Person

Klare Rinderkraftbrühe

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

4,60 €

Spargelcremesuppe

weiße und grüne Spargelspitze 7

4,60 €

DIE VORSPEISEN

Vitello Tonnato

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

7,95 €

Italienische Antipasti

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

6,50 €

Melone und Schinken

Honigmelone | luftgetrockneter Schinken

5,00 €

Fischvorspeise

Bachsaibling | Lachsforelle | Makrele - heiß geräuchert | Lachs - gebeizt 4
Honig-Senfsauce | Wasabicreme 7,10

11,20 €

Brötchenauswahl

Weizen | Roggen | Körner 1,3,8,11

2,40 €



Kräuter-Frühlingsquark 7

1,95 €

DIE SALATE

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto 5,7

5,95 €

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

3,45 €

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan 7

4,15 €

> Inklusive eines der folgenden Dressings:

Joghurt-Zitronen-Dressing

Schnittlauch 7

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf 10



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

„Kommunionsbuffet I“

Schweinefilet, "sous-vide"

Pfeffersauce 7,9,12

Hähnchenschnitzel

goldig - mit Cornflakes umhüllt 3,7

Kokos- Currysauce 9

Gemüseauswahl

Brokkoli | Möhre | Kohlrabi | Blumenkohl | grüne Bohne | Erbse 1,7,8

Sauce Hollandaise 3,7

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler 7

Eierspätzle 1,3,7

26,40 €



„Kommunionsbuffet II“

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck 9,10

Rouladensauce 9,10,12

Schweineschnitzel

klassisch - mit Semmelbröseln umhüllt 1,3,7

Champignonrahmsauce 7

Prinzessbohnen

Speck | Bohnenkraut

Schupfnudeln 1,3,7

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck 7

24,95 €

„Kommunionsbuffet III“

Lachsfilet, gebraten

Pestokruste | Blattspinat-Bett 4,5,7

Barbarie Entenbrust, "sous-vide"

Rotweinsauce 9,12

Retro-Gemüse

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

Camargue-Reis

Roter Reis | Schalotte | Kräuter 7

Kartoffelstampf

Sellerie | Milch | Butter | Muskat 7,9

29,85 €



„Kommunionsbuffet IV“

Hähnchenbrustfilet, gebraten, gefüllt

Ricotta | Bärlauch | Olive 7

Bärlauchrahm 7,9

Schweinefilet "Saltimbocca Art", "sous-vide"

Schinken | frischer Salbei | Grana Padano 7

Rotweinsauce 9,12

Mediterranes Gemüse

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

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Tagliatelle bicolore 1,3,7

25,70 €

Es ist Spargelzeit!

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

(Der Preis gilt ab dem 01.05.2022 - ggf. sind wetterbedingte Preisanpassungen erforderlich.)

4,35 €



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

5,40 €

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel 7

5,40 €

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker 7

5,40 €

Mousse au Chocolat 3,7,8

5,70 €

Panna Cotta

Mango | Pfirsich-Ragout 7

5,70 €



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

Gemüse-Lasagne

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

Mousse au Chocolat (vegan) 8



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.