



„Kochen ist eine Kunst und keineswegs die unbedeutendste“, so formulierte es ein Kenner treffend.

Die folgenden Speisen vermitteln Ihnen einen ersten Eindruck davon, was unser Küchenteam geschmack- und kunstvoll für Ihre Tagung oder Ihre Festfeier zubereiten könnte. Gerne gehen wir auf Ihre ganz persönlichen Wünsche ein.

1/2 belegte Brötchen

Alle Brötchen werden reichlich garniert

- mit Kräuterrührei
- mit verschiedenen Schnittkäsesorten
- mit Zwiebelmett
- mit Mortadella
- mit Salami
- mit gekochtem Schinken
- mit rohem Schinken
- mit Putenschinken
- mit vegetarischem Aufschnitt

je Stück

1,80 €

- mit Schweinebraten
- mit Putenbraten
- mit Lachs und Ei
- mit Camembert und Trauben
- mit Roastbeef
- mit Rührei und Schinken
- mit Hähnchenbrustfilet

je Stück

2,10 €





Canapées

auf gebuttertes Stangenbrot (verschiedene Sorten)

Canapées "Klassik"

je Stück 1,85 €

Pfeffer- oder Knochenschinken
gekochter Schinken mit Spargel
Salami
Zwiebelmett
Tomate, Ei, Gurke (vegetarisch)
Gemüsemedaillon (vegetarisch)
franz. Käsesorten (vegetarisch)

Canapées "de Luxe"

je Stück 2,15 €

Räucherlachs auf Rührei
geräuchertes Forellenfilet
Crevetten mit Eimus
Räucheraal
marinierte Shrimps
Roastbeef auf Waldorfsalat
Schweinemedallions
Hähnchenbrustfilet

(Mindestabnahme je Sorte 15 Stück)

Kräcker oder Pumpernickel mit verschiedenen Sorten Käsecreme je Stück 1,35 €

Bürgerliche Kost

Grünkohlgemüse mit Speck und Kartoffeln dazu eine Mettwurst	6,95 €
Möhrengemüse mit Kartoffeln, Kräuter und 2 Wiener Würstchen	6,95 €
Schnittbohnen süß-sauer mit Rindfleischwürfel	7,25 €
Sauerkraut mit Schupfnudeln und Zwiebfleisch	7,25 €

(Die bestellte Mindestmenge beträgt 20 Portionen)





Suppen (Tasse 0,2l)

Rinderconsommé oder klare Hühnerbrühe mit Einlage nach Wahl: Markklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich, Backerbsen, Flädle, Reis oder Nudeln	4,25 €
Tomatencremesuppe "Toscana" mit Garnelen und Basilikumsahne	4,25 €
Geflügelcreme mit Hühnerfleisch und Reis	4,25 €
Champignoncreme mit gerösteten Mandeln	4,25 €
Bärlauchcremesuppe mit Speckcroutons	4,25 €
Königssuppe mit Kalbfleischwürfel	4,50 €
Baseler Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons	4,75 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange	4,75 €
Waldpilzsuppe mit Pfifferlingen	4,75 €
Mulligatawny Suppe (indische Currycreme) mit Geflügelfleisch und Mango Chutney	4,75 €

Eintöpfe (Terrine 0,5l)

Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kräuterbällchen und Brötchen	4,95 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Kasselerwürfeln und Brötchen	6,25 €
Rheinische Erbsensuppe mit Wursteinlage und Brötchen	6,50 €
Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Brötchen	6,50 €
Mexikanischer Bohnentopf mit verschiedenen Bohnensorten, Chili, Tomatenwürfel, Kartoffeln, Rindfleisch und Brötchen "scharf"	6,75 €
Hühnersuppentopf mit magerem Brustfleisch, gartenfrisches Gemüse, Nudeln, Kräuter und Brötchen	6,75 €
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Möhren, Kartoffeln, Frischkäse und Schnittlauch, Frischkäse, Schnittlauch und Brötchen	6,75 €
Ungarische Gulaschsuppe mit würzigen Fleischstücken, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Brötchen	6,75 €

Alle Eintöpfe werden auch außer Haus angeboten. Die Mindestbestellmenge beträgt 10l je Eintopf

Preise für außer Haus können jederzeit erfragt werden.





Buffetbausteine (Mindestabnahme 20 Portionen)

Die Preise richten sich nach der Zusammenstellung des Buffets
Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung

Vorspeisen

Salatbuffet

bestehend aus saisonfrischen Salaten wie Blatt- und Schnittsalate, Gurke, Radieschen, Rettich, Ruccola, Möhrenstifte, Weißkohl sowie Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum

dazu:

Italienisches Antipasti- Gemüse mit mediterranen Kräuter
Bunt garnierte Schinkenplatte mit Spargelröllchen
Hähnchenmedaillons mit tropischen Früchten du Mango- Currydip
Schiffchen vom Melonenduo mit Knochenschinken
Lummerbraten mariniert nach Wahl, kalt aufgeschnitten
Knusprige kleine Hähnchenkeulen mit Asiadip
Fischvariation vom Graved Lachs, geräucherten Forellen und marinierten Crevetten
Pochierte Salmschnitten mit Eimus und Honig- Senfdip
Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert
Roastbeefröllchen rosa gebraten mit Waldorfsalat und Remouladensoße
Tournedos vom Rinderfilet in buntem Pfeffer gebraten
Rosagebackener Kalbsrücken mit gebratenem Gemüse garniert





Buffetbausteine (Mindestabnahme 20 Portionen)

Die Preise richten sich nach der Zusammenstellung des Buffets
Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung

Hauptgänge

vom Schwein:

Mexikopfanne: Schweinestreifen, Mais, Kidneybohnen, Paprika dazu Curry-Gemüsereis

Asiapfanne: Schweinestreifen, Sojasoße, Bambussprossen, Mie Nudeln und China-Gemüse

Jägerpfanne: Schweinestreifen, Champignons, Brokkoli, Porree und Möhren dazu Potato
Wedges

Schaschlikspießchen vom Schwein, dazu Djuwetschreis und Balkangemüse

"Schweinestreifen Gyros Art" mit Paprikareis, Krautsalat und Tzatziki

Gefüllter Schweinerückenbraten mit Backobst, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln, Kartoffelgratin und gebackenem Chicoree

Prager Schinken am Stück, dazu Ananaskraut mit grünen Trauben und Butterkartoffeln

Kräuterbraten in Senfsoße, gebratener Chinakohl und Semmelknödel

Krustenbraten mit Malzbiersoße, dazu Weinkraut und Zwiebelpüree

Kasselerrücken im Knochen gebraten, dazu Kartoffelgratin und Rosenkohl mit Speckwürfel

Lummerbraten mit Rosmarinsoße, Brokkoli, Grilltomate und Nusskartoffeln

Schweinelendchen in Petersilienrahmsoße mit bunter Gemüsepfanne und Kartoffelbällchen

Schweinemedallions mit Tomate -Mozzarella gratiniert, dazu Pilzgemüse und Kräuterknöpfe

vom Geflügel:

"Putenstreifen Hawaii" mit frischer Ananas und sonstigen exotischen Früchten, dazu Mandelreis

"Putenstreifen Asia Art" in Kokossoße mit Chinagemüse und Wildreis

"Putenstreifen Gyros Art" mit Steak House Pommes, Krautsalat und Tzatziki

"Putenstreifen Jäger Art" mit karamellisierten Fingermöhren und gebratenen Bandnudeln

Marinierte Hähnchenspieße mit fruchtiger Soße und Basmatireis

Hähnchensteak mit Curryrahmsoße, gebratene Früchte dazu Kartoffelspätzle

"Hähnchenbrustfilet Mailänder Art" mit fruchtiger Tomatensoße und Kräuterspaghetti

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Geflügelrahmsoße, Mandelkroketten und Romanesco

Honig-Putenbraten in Estragonrahmsoße mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin





Buffetbausteine (Mindestabnahme 20 Portionen)

Die Preise richten sich nach der Zusammenstellung des Buffets
Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung

Hauptgänge

vom Rind:

Sauerbratengulasch mit Pennenudeln und Apfelkompott

Rindergulasch mit Ofenkartoffeln und Spitzkohlgemüse

"Rinderstreifen Stroganoff" mit Champignonreis, Erbsen und Möhren

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Kräuter- oder Bärlauchsoße, Bouillonkartoffel, und Kohlgemüse

"Rinderschmorbraten Burgunder Art" Kartoffelspätzle und gebratenem Rosenkohl

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensoße, Kartoffelklöße und Rotkohl

Jägerbraten mit Waldpilzen, Herzoginkartoffeln und Prinzessbohnen

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise, Grilltomate, Folienkartoffel und Kräuterquark

Tournedos vom Rinderfilet mit Rotweinjus, Pfifferlingen, Spargelbündchen, und Maccaire-kartoffeln

Wildgerichte:

Wildragout in Wacholderrahm dazu Maronenpüree und Rahmwirsing

"Lammkeule Provencial" mit Knoblauchsoße, Kartoffelgratin und Speckböhnchen

Lammrücken mit Gorgonzolasoße, Lauchgemüse und Tomaten- Zwiebelpüree

Gespickte Rehkeule mit Speckstreifen in Rotweinsauce, Pilze, Preiselbeerbirne, Röstichchen

Hirschrücken mit Waldpilzen, Speckrosenkohl und gebackenen Kartoffelstiften

aus Flüssen und Meeren:

Pochierte Heilbutt in Limettenjus, Kartoffeln im Kräuterkleid, Lauchgemüse mit Gurkenstreifen

Marinierte Garnelenspieße auf Curryreis mit Früchten, Staudensellerie und Möhrenscheiben

Gebratenes Kabeljaufilet an gehacktem Spinat, Sauce Kardinal und wilder Reis

Gegrilltes Hokifilet mit Curry-Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli

Red Snapper in Nußbutter gebraten, Spitzkohl-Zucchini-Gemüse und Buttergnocchi

Rotbarschmedaillons in Olivenöl gebraten, mediterranes Gemüse und Kräuterbandnudeln

Salmfilet im Riesling pochiert in Dill- Hollandaise, Basmatireis und gebratenem Rosenkohl

2 Seezungenröllchen gedünstet in Weißweinsauce, Garnelen, Lauch in Rahm, pariser Karkoffeln





Buffetbausteine (Mindestabnahme 20 Portionen)

Die Preise richten sich nach der Zusammenstellung des Buffets
Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung

Hauptgänge

Vegetarische Gerichte

Paprikaschote gefüllt mit frischem Gemüse und Mozzarella, fruchtige Tomatensoße und Reis
Zucchini gefüllt mit Tomaten- Pilzsugo, Frischkäsesoße und feinen Tagliatellennudeln
Bunter Gemüseauflauf mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Lauch, Kartoffeln und Kräuter
Gnocchigemüsepfanne mit Bohnen, gelbe und grüne Zucchini, Pilze, Zwiebeln und Paprika
Knöpflepfanne mit Blattspinat, Pilze, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Korbelsauce
Westernpfanne mit Kartoffelecken, Mais, Kidneybohnen, Bohnen, Tomaten und Kräuterdip
Schupfnudel-Krautpfanne mit vegetarischer Bratwurst
Vegetarische Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse
Vegane Ravioli mit Tomaten- Basilikumsoße
"Tortelloni Ricotta Spinaci" mit Brokkolirößchen, Babytomaten und Kräuterkäsesoße
Spaghettipfanne mit Blattspinat, Kirschtomaten, buntes Gemüse, Frischkäse und Pinienkerne
"Nudelgratin del Sol" Makkaroni mit spanischem Grillgemüse, fruchtiger Tomatensoße und Käse

Nachtisch

Dessertauswahl

Erdbeer-Rhabarberjoghurt, Granatapfeljoghurt, Waldbeerjoghurt, Bananenjoghurt
Aprikosen-Mangojoghurt, Vanillejoghurt mit Früchten, Erdbeerjoghurt, Kirschjoghurt.
Zitronenquarkspeise mit marinierten Erdbeeren
Mandarinenquark, Heidelbeerquark, Pfirsich-Maracujaquark
Zartbitter-, Vollmilch oder weiße Mousse
Erdbeermousse mit Früchten
Vanille mousse mit Schattenmorellen
Stracciatellacreme, Walnusscreme, Maraschinocreme, Karamellcreme, Maracujacreme,
Tiramisucreme, Herrencreme, Moccacreme, Panna Cotta
Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesoße und Sahne
Eisbombe mit verschiedenen Soßen und frischem Obst

