

Buffetvorschlag

„Westfalen“

Vorspeisen:

- Westfälische Kartoffelsuppe
- Westfälischer Knochenschinken auf Melone.
- Fisch in verschiedener Art (pochiert, geräuchert, mariniert).
- Halbe Eier in Remoulade
- Schnitzelchen (paniert & im Eimantel)
- Frikadellchen
- Schinkenröllchen
- Roastbeef Platte & Roastbeef Röllchen
- Medaillons vom Schweinefilet mit Kalbsfarce
- Westfälische Muscheln

Salatauswahl:

- Frische Salate in Rohkost gelassen mit mindestens 3 verschiedenen Dressings: Grünes Kräuterdressing, Orangen-Senf-Dressing, Joghurt-Dressing
- Westfälischer Kartoffelsalat
- Pumpernickel, Brötchenkonfekt
- Partybrötchen
- Butter, Schmalz

Hauptspeisen:

- Gebackener Schinken in der Schwarte
- Westfälisches Zwiebelfleisch (vom Schweinebauch)
- Sauerbraten auf Westfälische Art
- Kohlroulade Westfälisch geschmort
- Westfälische Mettpfanne

Beilagen:

- Westfälischer Kartoffelauflauf
- Potthucke (Kartoffelbeilage)
- Kroketten
- Bohnen in Specksoße
- Dreierlei Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten)
- Blindhuhn
- Himmel und Erde

Dessert:

- Bratapfel mit Vanillesoße
- Westfälische Quarkspeise
- Herrencreme
- Käsevariation

Buffet-Preis auf Anfrage

Auf Wunsch können die Buffets & Menüs auch variiert und die Zusammenstellung verändert werden.

Wir freuen uns, wenn Sie unsere Kreativität fordern.
Sprechen Sie unseren Küchenleiter an.

Auf Wunsch können die Buffets & Menüs auch variiert und die Zusammenstellung verändert werden.

Wir freuen uns, wenn Sie unsere Kreativität fordern.
Sprechen Sie unseren Küchenleiter an.