

Feine Speisen A

ab 50 Personen
Preis im Haus: 20,00 € pro Person
Nicht außer Haus buchbar



Anti Pasti

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten

Kalter Buffetteil

- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette Schweinerücken mit Maronenpüree
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa- Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispenmaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatbuffet

- Weißkohl-Ingwer-Salat mit Schmand, fruchtiger Ananas und Chiliröllchen
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfel, Puszatasalat, Mais, Kidneybohnen und eine Currynote
- Traditioneller Wurstsalat mit Käse

Warmer Buffetteil

- Zartes Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce
- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
- Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce Hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Dessert

- Panna Cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter