Fingerfoodbüffet

Graubrotschnittchen mit Schinken, Mettwurst,

Spargelröllchen und Hähnchenbrust

kleine Schnitzelchen

frische Champignons mit Kräuterfrischkäse

Mettbällchen

Tomate- Mozzarella

Geflügelspieße

Datteln im Speckmantel

Käsespieße

Räucherlachs auf Ciabatta

Eiersalat mit Erbsen und Möhren

Nudelsalat mit Cocktailtomaten und Fetakäse

Preis pro Person 14,00 €

Fingerfoodbüffet

Hähnchenbrust mit Frischkäse und Früchten

Schweinemedaillons im Schinkenmantel

Schafskäsecreme auf Salatgurke

Räucherlachs auf Ciabatta

Garnelenspieße

Tomatenbruschetta

Putenmedaillons mit gegrillter Zuchini

Partybrötchen mit Hackfleisch- Gemüsefüllung

Käse-Frucht-Spieße

Pizzaschnecken

Maccheronisalat mit Mozzarella

Thunfischsalat

Preis pro Person 18,00 €

Fingerfoodbüffet

Roastbeefröllchen mit Gemüsestreifen

Hähnchen-Frucht-Spieße

Geflügelwraps

Räucherlachs im Pfannkuchen

Garnelenspieße

Hackfleischröllchen im Schinkenmantel

Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

gefüllte Käseroulade

Schweinemedaillons mit Preiselbeercreme

Datteln im Speckmantel

Tomaten gefüllt mit Reissalat

Nudelsalat mit Avocado und Pinienkernen

Preis pro Person 22,00 €

Kalte Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella 4,00 €

Champignonbruscetta 4,50 €

Tomatenbruscetta 4,50 €

Pochiertes Ei auf Feldsalat mit Senfdressing 4,50 €

Verschiedene Blattsalate wahlweise:

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 5,50 €

- mit gebratenen Lachswürfeln 6,00 €

Gemischter Salatteller

(ohne Fleisch oder Fisch) 4,00 €

Zu allen Salaten reichen wir Dressing und Baguette

Suppen:

Rinderkraftbrühe „Royal“ 4,00 €

Rinderkraftbrühe „Celestine“ 4,00 €

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Einlage 4,00 €

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) 4,00 €

Tomatencremesuppe 4,00 €

Blumenkohlcremesuppe 4,00 €

Westfälische Kartoffelcremesuppe 4,00 €

Broccolicremesuppe 4,00 €

Zitronensuppe mit Hühnchen 4,00 €

Warme Vorspeisen:

Pochiertes Lachsfilet

mit Basmatireis und Pernodsauce 7,00 €

Hähnchenbruststreifen

auf Spaghetti mit hausgemachtem Pesto 6,50 €

Schweinemedaillon

auf hausgemachtem Röstitaler an Steinpilzrahm 7,50 €

Hauptgerichte

Schweinenacken mit Barbecuesauce 16,50 €

Schweinerücken mit Senf-Kräuter-Sauce 16,50 €

Schweinerückensteaks mit frischen

Champignons in Madeira 17,00 €

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Sahnesauce mit frischen Champignons und Kräutern 16,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein

mit Tomatenpaprika und leichter Asianote 16,50 €

Schweinefilet mit:

-Waldpilzen in Rahm 20,50 €

-gebratenen Champignons 20,50 €

-frischen Champignons in Rahm 20,50 €

-Frischkäsesauce mit Paprikastreifen 18,50 €

- Schinken-Parmesan-Panade und

Tomatensauce 20,90 €

- im Schinkenmantel,

dazu Zwiebel-Sahne-Sauce 20,90 €

Hähnchenbrustfilet mit:

- Currysauce 18,50 €

-Rahmchampignons 19,50 €

-Tomaten-Kräuter-Sauce 18,50 €

-Käsesauce 18,50 €

-Paprika-Rahmsauce 18,50 €

-Frischkäsesauce mit Gemüsestreifen 18,50 €

Putengeschnetzeltes mit Curry und frischer Ananas
18,00 €

Barbarie-Entenbrust mit:

-Orangensauce 25,50 €

-Preiselbeersauce 25.50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce 21,50 €

Rinderschmorbraten mit gebratenen Champignons
20,90 €

„Rheinischer Sauerbraten“ 19,90 €

Rinderroulade „nach Art des Hauses“ 20,90 €

Roastbeef mit Zwiebelsauce 29,50 €

Kalbsbraten „Mailänder Art“

mit Tomaten-Kräuter-Sauce 22,50 €

Glasierter Kalbsrücken mit Preiselbeersauce 27,50 €

Hirschkeule „Baden-Baden“

mit gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeerbirne
25,50 €

Hirschkeule mit Waldpilzen in Rahm 24,50 €

Hirschragoût „Försterin“ 21,50 €

Wildschweinbraten „Madeira“ 22,50 €

Lachsfilet mit Bärlauchrahm 23,00 €

Zanderfilet auf Wirsing in Rahm 21,50 €

Victoriabarschfilet mit Senf-Dill-Sauce 19,50 €

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräuter-Sahne-Sauce 23,50 €

Zu den Hauptgerichten reichen wir Ihnen wahlweise:

Kroketten, Kartoffeln, Röstitaler, Nudeln, Reis,
Kräuterkartoffeln, Gnocci, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße

Rotkohl, bunte Gemüse- oder Salatplatte

Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtpüree 4,50 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €

Mousse au chocolat 4,50 €

Stracciatellacreme 4,50 €

Zitronencreme 4,50 €

Mokkacreme 4,50 €

Cappuccinocreme auf Amarettinikirschen 5,50 €

Mangocreme mit Honigmelone 4,90 €

Welfenspeise 5,50 €

Tiramisu (ohne Ei) 5,50 €

Panna cotta mit Fruchtpüree 4,50 €

Mandarinen-Quark-Dessert 4,50 €

Himbeer-Mascarpone-Creme 4,50 €

Quarkspeise „Melba“ 4,50 €

Vanille -und Schokoladeneis mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce 5,00 €

Sommer-Büffet (kalt-warm)

Tomate-Mozzarella, Datteln im Speckmantel,

gemischte Vorspeisenplatte, Schafskäsecreme auf Salatgurke, Hähnchenbrust mit Frischkäse, gefüllte Partybrötchen,

Mini-Schaschlik-Spieße, Hackfleischröllchen im Schinkenmantel, gemischte Fischplatte, Käsebrett,

Champignonbruscetta, Rohkostplatte mit Dressing,

Chinakohlsalat, Fetasalat mit Rucola und Wassermelone

verschiedene Baguette

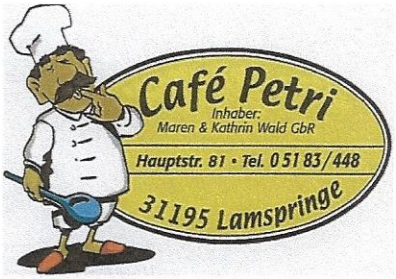
Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen Champignons und Kräutern,

Hähnchenbrust "süß-sauer" mit frischer Ananas und Paprika, Kroketten, Basmatireis und Nudeln

Quark-Mandarinen-Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

26,50 €



„Rustikales“

Backschinken (Krustenbraten)

Gemüse und Salzkartoffeln 18,50 €

Schnitzel satt,

verschiedene Saucen, Gemüse oder Salat,

Kroketten und Röstitaler 18,50 €

Kasseler (Nacken oder Rücken)

Rotkohl, Kartoffeln und Kroketten 16,50 €

Putengeschnetzeltes

Spätzle und Salatplatte 16,50 €

Currywurstbuffet mit drei verschieden Saucen, Kartoffelsalat,
Pommes, Country Potateos und Salatbeilage 14,50 €

Eisbein, Haxe oder dicke Rippe gepökelt mit Sauce,

Rotkohl, Sauerkraut oder Mischgemüse,

Salzkartoffeln und Kroketten 16,50 €