



Fingerfoodbuffet

Graubrotschnittchen mit Schinken, Mettwurst,

Spargelröllchen und Hähnchenbrust

kleine Schnitzelchen

frische Champignons mit Kräuterfrischkäse

Mettbällchen

Tomate- Mozzarella

Geflügelspieße

Datteln im Speckmantel

Käsespieße

Räucherlachs auf Ciabatta

Schweizer Wurstsalat

Nudelsalat mit Cocktailtomaten und Fetakäse

Preis pro Person 17,00 €



Fingerfoodbuffet

Hähnchenbrust mit Frischkäse und Früchten

Schweinemedallions im Baconmantel

Schafskäsecreme auf Salatgurke

Räucherlachs auf Ciabatta

Garnelenspieße

Tomatenbruschetta

Putenroulade mit Paprika und Fetakäse

Partybrötchen mit Hackfleisch- Gemüsefüllung

Käse-Frucht-Spieße

Pizzaschnecken

Maccheronissalat mit Mozzarella

Rindfleischsalat

Preis pro Person 22,00 €



Fingerfoodbüffet

Roastbeefröllchen mit Senfcreme und Rucola

Hähnchen-Frucht-Spieße

Geflügelwraps

Räucherlachs im Pfannkuchen

Garnelenspieße

Hackfleischröllchen im Schinkenmantel

Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

gefüllte Käseroulade

Schweinemedallions mit Preiselbeercreme

Datteln im Speckmantel

Eiersalat mit Champignons und Gemüse

Farfallesalat mit Avocado und Pinienkernen

Preis pro Person 25,00 €



Kalte Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella 4,00 €

Champignonbruschetta 4,50 €

Tomatenbruschetta 4,50 €

Pochiertes Ei auf Feldsalat mit Senfdressing 4,50 €

Lachstatar mit Meerrettich und Frühlingszwiebeln,

dazu hausgemachtes Baguette 4,90 €

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“ 4,50 €

Rinderkraftbrühe „Celestine“ 4,50 €

Tomatisierte Rinderkraftbrühe mit Einlage 4,50 €

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) 4,50 €

Tomatencremesuppe 4,50 €

Lauchcremesuppe 4,50 €

Westfälische Kartoffelcremesuppe 4,50 €

Broccolicremesuppe 4,50 €

Zitronensuppe mit Hühnchen 4,50 €



Hauptgerichte

Alle Preise sind inklusive Beilagen

„Grillplatte“

Schweinemedallions, kleine Rumpsteaks und
Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter, Pfeffersauce und
gebratenen Champignons 28,50 €

Schweinenacken oder Schweinelachsbraten mit
Senf-Kräuter-Sauce 20,50 €

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in Sahnesauce mit
frischen Champignons und Kräutern 20,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein
mit Tomatenpaprika und leichter Asianote 20,50 €



Schweinefilet mit:

-frischen Champignons in Rahm 25,50 €

(auf Wunsch mit Madeira)

-Waldpilzen in Sahnesauce 25,50 €

- Gorgonzolarahm 25,50 €

-Frischkäsesauce mit Gemüsestreifen 23,50 €

- Schinken-Parmesan-Panade und

Tomatensauce 25,90 €

- im Schinkenmantel,

dazu Zwiebel-Sahne-Sauce 25,90 €



Tafelspitz mit Meerrettichsauce 26,50 €

Rinderschmorbraten mit gebratenen Champignons

24,90 €

Rinderroulade „nach Art des Hauses“ 26,90 €

Roastbeef mit Zwiebelsauce 34,50 €

Kalbsbraten

mit frischen Champignons in Madeira 25,90 €

Glasierter Kalbsrücken mit Preiselbeersauce 34,90 €

Hirschkeule „Baden-Baden“

mit gebratenen Pfifferlingen, Rahmsauce und

Preiselbeerbirne 29,90 €

Hirschragoût „Försterin“ 25,90 €



Hähnchenbrustfilet mit:

- Currysauce mit Apfel 22,50 €

-Rahmchampignons 23,50 €

-Paprika-Rahmsauce 22,50 €

-Frischkäsesauce mit Gemüsestreifen 22,50 €

-Süß-sauer Sauce

mit Paprika und Ananas 22,50 €

Hähnchengeschnetzeltes

mit Blattspinat und Cherrytomaten 22,00 €

Putengeschnetzeltes mit Curry und frischer Ananas

22,00 €

Barbarie-Entenbrust mit:

-Orangensauce 30,50 €

-Preiselbeersauce 30,50 €



Lachsfilet mit Kräuter-Hollandaise 27,50 €

Zanderfilet mit leichter Senf-Dill Sauce 24,50 €

Heilbuttfilet mit Käse-Zwiebelkruste 25,50 €

Lachsfilet auf Blattspinat mit Sahne-Sauce 27,50 €

Zu den Hauptgerichten reichen wir Ihnen wahlweise:

Kroketten, Kartoffeln, Röstitaler, Country Potatoes, Nudeln,
Reis, Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelklöße

Rotkohl, bunte Gemüseauswahl, Bratgemüse, Salatplatte



Dessert

Bayrisch Creme mit Fruchtピューree 4,50 €

Mousse au chocolat 4,50 €

Stracciatellacreme 4,50 €

Zitronencreme 4,50 €

Cappuccinocreme 4,50 €

Rote Grütze mit Vanillesauce 4,50 €

Welfenspeise 5,50 € (mit Alkohol)

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



Tiramisu 5,50 € (mit Alkohol)

Panna cotta mit Fruchtpüree 4,50 €

Schoko- Panna Cotta mit Schattenmorellen 4,50 €

Mandarinen-Quark-Dessert 4,50 €

Himbeer-Mascarpone-Creme 4,50 €

Quarkspeise „Melba“ mit Himbeeren und Pfirsichen 4,50 €

Heidelbeer- Schicht- Dessert mit Oreokeksen 4,50 €

Schokokuss- Dessert mit roter Grütze 4,50 €



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,
Champignonbruschetta, Rohkostplatte mit Dressing,
Spaghettisalat mit Äpfeln und Lauch, Fetasalat mit Rucola und
Wassermelone

Baguette

Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit frischen
Champignons und Kräutern,
Hähnchenbrust „Italia“
mit Tomaten, grünem Pesto und Mozzarella überbacken,
Kroketten, Kräuterkartoffeln mit Dip, Nudeln

Solóro- Dessert

Schokokuss- Dessert mit roter Grütze

32,50 €



„Rustikales“

Backschinken (Krustenbraten), Sauce,

Gemüse und Salzkartoffeln 20,50 €

Schnitzel (Schwein/Hähnchen) satt,

verschiedene Saucen, Gemüse oder Salat,

Kroketten und Bratkartoffeln 24,50 €

Kasseler (Nacken oder Rücken), Sauce,

Rotkohl, Kartoffeln und Kroketten 21,50 €

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce mit frischen

Champignons,

Spätzle und Salatplatte 21,00 €



Currywurstbuffet mit drei verschiedenen Saucen,
Kartoffelsalat, Pommes, Country Potatoes und Salatbeilage
17,50 €

Haxe oder dicke Rippe gepökelt mit Sauce,
Rotkohl, Sauerkraut oder Mischgemüse,
Salzkartoffeln und Kroketten 20,50 €

BBQ-Topf

Nackensteaks mit Paprika, Zwiebeln und
Barbecuesauce, überbackene Ofenkartoffeln
und hausgemachter Krautsalat 19,90 €

„Jägerbraten“

Schweinenacken gefüllt mit Hackfleisch und
Champignons, dazu Zwiebelsauce, Speckbohnen und
Kräuterkartoffeln 21,50 €



Chili con Carne

mit hausgemachten Baguette 9,50 €

Gyros nach „Art des Hause“,

mit Zaziki, Tomatenreis und Krautsalat 19,90 €

Gyros überbacken in Metaxasauce,

mit Steakhouse Pommes, Reis und

Salatbeilage 20,50 €

Spareribs aus dem Backofen,

mit BBQ-Sauce, Kräuterdip, Country Potatoes und

coleslaw 20,50 €

Gebackener Leberkäse

mit süßem Senf, Speckkartoffelsalat und Brezel 13,50 €



Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüsegratin 12,50 €

Kartoffel-Spinatauflauf mit Feta 12,50 €

Tofuschnitzel

mit frischen Champignons in Rahm 13,50 €

Gemüse-Nudelpfanne (vegan) 11,50 €



Petri's Klassiker (kalt-warm)

Schnitzel, gefüllte Eier, Sauerfleisch mit Remoulade,
Mettbällchen, Schinken- und Mettwurstauswahl,
Hähnchenkeulen, Matjesfilet nach Hausfrauenart, Datteln im
Speckmantel, vegetarische Minipizza, Käseauswahl,
Kartoffelsalat, Geflügelsalat mit Ananas und Spargel,
gemischter Brotkorb

Backschinken nach Art des Hauses,
mit Sauerkraut und Kartoffeln

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons,
Butterreis und Salatplatte

Welfenspeise

Rote Grütze mit Vanillesauce

p.P. 29,50 €



Rund ums Mittelmeer (kalt-warm)

Tomate- Mozzarella, Antipasti, Datteln im Speckmantel, Aioli, Schafskäsecreme auf Salatgurke, Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, Fischauswahl, Elsässer Törtchen, Serranoschinken, Bruschetta, Meeresfrüchtesalat, Käseauswahl, hausgemachtes Baguette und Fladenbrot

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Hähnchenbrustfilet „ Portugiesische Art “

mit Cocktailtomaten und Portwein, überbackene
Kartoffelhälften

Ratatouille

Gyros vom Schweinenacken mit Zwiebeln, Djuvecreis und
Zaziki

Mousse au chocolat

Natillas (spanischer Vanillepudding)

p.P. 36,50 €