

Menüs,  
**Buffets &**  
Canapées



## Appetizer: Köstlich klein. Fein vorweg.

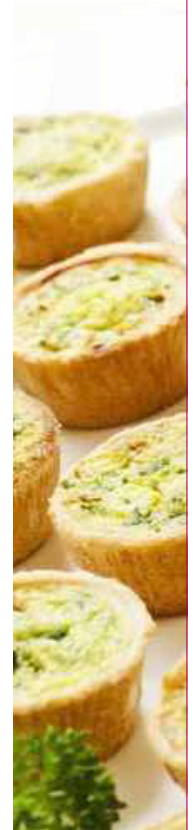
Antipasti, Fingerfood und Appetizer heißen Ihre Gäste köstlich willkommen – und machen Appetit auf mehr. Gerne beraten wir Sie zu Ihrer individuellen Zusammenstellung und Bestellmenge.

### Für Fleisches- und Fischeslustige

Parmaschinken auf Melonenschiffchen .....	
Original „Arkade“ Partybällchen .....	
Gläschen mit Geflügelcocktail.....	
Gläschen mit Krabbencocktail.....	
Scampi-Spießchen mit Knoblauch-Dipp .....	
Vitello Tonato (100g) Kalbsfilet mit Thunfischsauce .....	

### Für Veggies

Tomaten-Mini-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum.....	
Gegrilltes und in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes Gemüse (100g) .....	(Tomaten, Champignons, Oliven, Artischocken)
Mini-Quiche.....	
<b>Grüße aus Westfalen</b>	
Westfälische Pumpnickeltaler mit Forellenmus.....	
Westfälische Pumpnickeltaler mit Lachs oder Shrimps.....	
Westfälische Pumpnickeltaler mit Kräuter- oder Paprikafrischkäse.....	
Reibeküchlein mit Lachs und Creme-Fraiche....	



## Belegtes: Zur Begrüßung. Als Begleitung

Canapés (schräg geschnittene Baguettescheibe) bzw. halbe Brötchen passen immer: Fein belegt schmecken sie zum Sekt vorweg und helfen gegen das Hüngerchen zwischendurch.

### Rustikale Schinken-Spezialitäten

z.B. Schwarzwälder Schinken, italienischer Landschinken, Münsterländer Knochenschinken  
Stück.....

### Exklusive Schinken-Spezialitäten

z.B. Serrano Schinken, Parma Schinken, San Daniele Schinken  
Stück.....

### Aromatische Käse-Spezialitäten

z.B. Leerdammer Käse, junger Gouda, herzhafter Allgäuer Bergkäse, Bergblumenkäse  
Stück.....

### Weitere Leckereien

Kochschinken.....  
Hessische Mettwurst.....  
Italienische Salami.....  
Camembert.....  
Taleggio.....  
Comté, französischer Bergkäse.....  
Ländle Weinkäse.....  
Forellen-Filet auf Sahnemeerrettich.....  
Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce.....  
Krabbencocktail.....



## Suppen: Aufheizer und Dauerbrenner.

Ob als Menü-Eröffnung, leckere Pause oder Highlight auf dem Mitternachtsbuffet- eine heiße Suppe schmeckt immer und weckt die Lebensgeister. Herzhaft? Sahmig? Klassisch? Entscheiden Sie:

Spargelcremesuppe (in der Saison).....

Festtagssuppe  
herzhafte Kraftbrühe  
mit Gemüse-Streifen und Fleischeinlage.....

Kartoffelcremesuppe  
mit Lachsstreifen oder Krabben.....

Italienische Tomatensuppe  
mit Basilikum.....

Champignoncremesuppe  
mit Croutons und frischen Kräutern.....

Chili con Carne.....



## Hauptgerichte: Für Partylöwen. Und Salontiger

Wo tierisch gefeiert wird, da braucht´s echt deftige Stärkung. Die liefern unsere Menüs. Und für die gleiche Portion Spaß am Buffet sorgen sie auch. Wir beraten Sie gern!

Putenmedaillons  
in Pfeffer-Rahm-Sauce.....

Italienisches Hähnchenbrustfilet  
mit Kräutern und Gemüse.....

Entenbrust in Orangen-Honigsoße.....

Geschmorrter Rinderbraten  
eingelegt in Rotwein mit Gemüse.....

Rindergeschmorrtes „Stroganoff-Art“  
in Gurken-Sahne-Sauce  
mit Champignons.....

Züricher Geschnetzeltes.....

Schweinemedallions  
in Pfeffer-Rahm-Sauce.....

Schweinefilet  
in Tomatensauce mit Zucchini.....

Hering in Sahnesauce.....

Lachsfilet in Dillrahm.....

Edelfischragout  
in leichter Currysauce mit Kokosmilch.....

Gebratenes Zanderfilet  
in Weißwein-Kräutersauce.....



# Beilagen: Nebenrollen? Zugaben!

Beilagen verdienen mehr als nur eine Nebenrolle, finden wir. Unsere Auswahl bietet zu jedem Hauptgericht genau den richtigen Bei-Geschmack: frische Gemüse, raffiniert zubereitet, und leckere Sattmacher. Wir helfen gern bei der Zusammenstellung.

## Knolle in Bestform

- Petersilienkartoffeln.....
- Rosmarinkartoffeln.....
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.....
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark.....
- Kartoffelgratin.....

## Pasta und Reis

- Butterreis.....
- Spätzle.....

## Gemüse - natürlich

- Buntes saisonales Gemüse.....
- Rosenkohl.....
- Apfel-Rotkohl.....
- Sauerkraut.....
- Erbsen-Möhren-Gemüse.....
- Karamellisierte Möhren.....
- Bohnen im Speckmantel.....



## Salate: Evergreens & Kraftpakete.

Unsere hausgemachten Feinkost-Salate sind legendär lecker: Wir bereiten sie aus knackfrischen Zutaten nach eigenen Hausrezepten zu - natürlich ohne Konservierungs- oder Farbstoffe.

### Von Feld und Wiese

- Möhrensalat mit Pinienkernen (150g).....
- Melone-Gurken-Salat (150g).....
- Tomaten-Mozzarella-Salat (150g).....
- Fenchelsalat mit Orangendressing (150g).
- Rohkostsalat  
mit Staudensellerie, Möhren etc. (150g)....
- Blattsalate der Saison  
mit einem Dressing Ihrer Wahl .....
- Obstsalat aus frischen Früchten.(150g).....

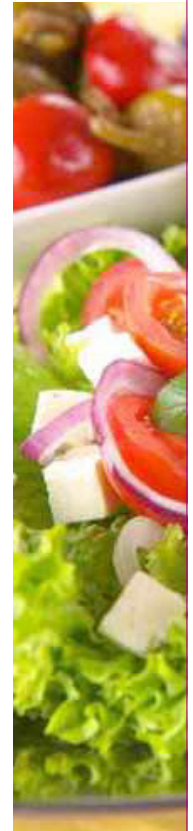
**Dressings** Champagner-Senf-Dressing,  
Vinaigrette mit Kräutern, Joghurt-Dressing,  
Aceto-Balsamico-Dressing

### Deftig gut

- Kartoffelsalat (170g).....
- Porree-Ei-Salat (150g).....
- Nudelsalat italienisch mit getrockneten  
Tomaten, Rucola und Oliven (150g).....

### Mit Fisch und Fleisch

- Geflügelsalat (150g).....
- Nudelsalat mit Thunfisch (150g).....
- Krabbensalat (130g).....
- Schweizer - Wurstsalat (150g).....
- Feldsalat mit Flugentenbrust  
und Aceto-Balsamico-Dressing.....
- Feldsalat mit Steinpilzfilets,  
Aceto-Balsamico-Dressing  
und Parmesanspänen.....



## Kalte Platten: Gelungen gemischt.

Auf unseren kalten Platten findet garantiert jeder Gast etwas ganz nach seinem Geschmack. Wie wär´s mit Brot dazu? Ebenfalls gemischt und herzhaft lecker: unsere Brotkörbe für 1,80 € je Person.

### Gemischte Käseplatte

mit ausgesuchten Rohmilchspezialitäten  
aus erlesenen Sennereien  
mit Feigen-Senf.....

### Gemischte Schinkenplatte

mit Münsterländer Knochenschinken,  
Katenschinken, Serranoschinken,  
Parmaschinken und Kochschinken.....

### Gemischte Aufschnittplatte

mit Salami, Mortadella, Mettwurst,  
verschiedene Schinkensorten und  
Leberwurst.....

### Gemischte Fischplatte

mit Räucherlachs, hausgebeiztem  
Graved Lachs, geräucherten  
Forellenfilets, Sahnemeerrettich  
und Senf-Dill-Sauce.....





## Desserts: Grande Finale und Happy End.

Sorgen Sie dafür, dass Ihre Party Ihren Gästen noch lange im Gedächtnis bleibt. Unsere Desserts schaffen das - denn auch der letzte Eindruck zählt!

Rote Grütze mit Vanillesauce.....

Tiramisu klassisch.....

Erdbeer - Tiramisu.(in der Saison).....

Obstsalat aus frischen Früchten.....

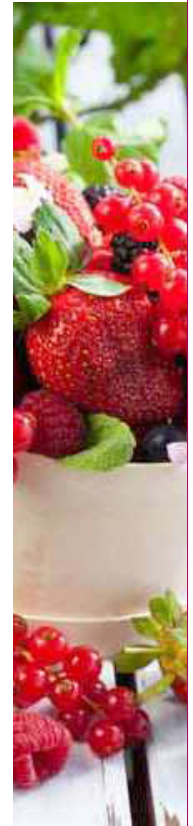
Mousse au Chocolat.....

Limettenmousse.....

Panna Cotta mit Himbeersauce.....

Herrencreme.....

Kleines Kuchenstückchen.....



## Service:

### Drum und Dran?

### Auf Wunsch mit drin!

Essen gut, alles gut? Fast: Zu gutem Essen gehört schließlich auch ein guter Tropfen - und den können Sie zu Ihrem Wunschmenü aus unserem Wein-Sortiment wählen. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl und liefern auf Kommission, so dass Sie nur die getrunkenen Flaschen zahlen.

#### Gut zu wissen

Für bis zu 50 Personen können wir mit eigenem Geschirrbestand auftragen. Bei größerer Personenzahl hilft uns eine Verleihfirma aus, die ihre Kosten direkt in Rechnung stellt. Platten, Teller, Geschirr, Gläser, Rechauds usw. erbitten wir sauber zurück. Ungespültes, Zerbrochenes, beschädigtes oder Fehlmengen erlauben wir uns, Ihnen in Rechnung zu stellen. Im Stadtgebiet von Herten berechnen wir pro Lieferung, bzw. Abholung 9,00 € pauschal, außerhalb 1,20 € je gefahrenem Kilometer. Selbstverständlich bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie Ihr Büffet selbst bei uns abholen oder zu sich ins Haus liefern lassen.

Sie möchten einen Rundum-sorglos-Service? Gern: Vom Geschirr über Partymobiliar bis hin zum Bedienen der Gäste können wir Ihnen fast alles abnehmen:

#### Serviceleistungen

Service-Personal.....	27,90 € / Pers. / Std.
Koch / Köchin oder Küchenleiter.....	32,90 € / Pers. / Std.
Teller / Mittelsteller.....	0,35 € / Stck.
Suppentasse / Unterteller.....	0,60 € / Stck.
Kaffeetasse / Unterteller.....	0,60 € / Stck.
Messer, Gabel, Löffel.....	0,30 € / Stck.
Gläser.....	0,50 € / Stck.
Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke).....	18,00 € / Set
Steh Tisch mit Husse.....	15,00 € / Stck.
Spülen.....	28,00 € / Std.