



## Kalte und warme Buffets

### WARMES BUFFET

Schnitzel mit Champignons, Hähnchenkeule, saftiger Schweinenacken mit Zigeunersauce,

Maissalat, Nudelsalat, Brötchen.

ab zehn Personen - pro Person 9,60 €

### KALT WARMES BUFFET

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich, Partyschnitzel mit Zitronenscheiben, Putenbrust mit Kiwi und Kirsche garniert, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Tomaten mit Fleischsalat, Frikadellen, Krautsalat, Reissalat, Waldorfsalat, gemischtes Käsebrett mit Trauben Butterfigur, Brotkorb. Warm: Krustenbraten auf

warmen Speckkartoffeln.

ab 30 Personen - pro Person 15,50 €

### VERSCHIEDENE BUFFETS

#### BAUERNPLATTE

Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst, Zwiebelmett, Griebenschmalz, Senf, Silberzwiebeln, kleine Maiskolben, Cornichons, Radieschen, Kräuterbutter,

Zwiebelbrot und Partybrötchen.

ab zehn Personen - pro Person 9,50 €

### BUFFET 1

Schnitzel mit Zitronenscheiben, Hähnchenkeulen gebraten, mit Obst, Frikadellen, Käseigel (drei Spicker pro Person), Kartoffelsalat, Nudelsalat, Butterfigur,

Partybrötchen.

pro Person 9,00 €

### BUFFET 2

Matjesfilet mit Preiselbeersahne gefüllt, auf Apfelscheiben, Schinkenröllchen mit Spargel, Hackfleischbällchen, Roastbeefröllchen mit Selleriesalat gefüllt, Schnitzel mit Zitronenscheiben, Krustenbraten mit Mixed Pickles garniert, Rindfleischsalat, Krautsalat, gemischtes Käsebrett, Brotkorb und Butter.

pro Person 14,50 €

### BUFFET 3

Kasseler, gebraten mit Essiggemüse, Hackfleischbraten Stefani, Fleischkäse, Mettigel, Krautsalat, Fleischsalat, roter Heringsalat, Käseigel (vier Spicker pro Person), Brotkorb, Butterfigur.

ab 15 Personen - pro Person 10,50 €

### BUFFET 4

Fischplatte mit Graved Lachs, Aal, Forellenfilets, Crevetten und Kaviar, Meerrettichsauce und Minicrustaden, Pouladenbrüstchen mit Früchten garniert, Schweinerücken auf Waldorfsalat, Roastbeef, rosa gebraten, fein garniert, Schweinemedallions, verschieden garniert, Käse-Wurst-Salat, pikanter Nudelsalat, Rindfleischsalat "Diabolo", Käsebrett mit Trauben, Brotkorb, Butterfigur.

pro Person 16,00 €

## Kalte und warme Buffets

### BUFFET 5

Fischplatte "Skandinavien", mit Aal, Graved-Lachs, Makrele, Forellenfilet mit Meerrettich, Rindertournedos mit Pfifferlingen, Kalbsbraten mit Mixdripickles, Roastbeef, rosa gebraten, Pouladenbrüstchen mit Obst, Pfefferpastete mit Sauce Cumberland, Thunfischsalat "Nizza", Reissalat, Geflügelsalat "Hawaii", Käsebrett, mit Trauben, Brotkorb, Butterfigur.  
pro Person 16,00 €

### BUFFET 6

Krabbensalat mit Apfelspalten, Graved-Lachs mit Wachteleiern garniert, Ketakaviar und Sahnemeerrettich, Rinderfilet "Wellington" in Blätterteig, Putenbrust mit Obst garniert, Schweinemedallions verschieden garniert, Eiersalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat, Käseauswahl vom Holzbrett mit Trauben, Brotkorb und Butterfigur.  
ab 20 Personen - pro Person 22,00 €



Individuell zusammengestellt

EINE GEFÜLLTE TOMATE  
mit Fleischsalat  
1,20 €

MELONE  
mit Schinken  
(ab zehn Personen) Portion 2,50 €

EIN SCHWEINESCHNITZEL  
mit Zitronenscheibe  
2,60 €

ROASTBEEF  
rosa gebraten  
100 g 4,50 €

SCHWEINEBRATEN AUF SELLERIESALAT  
100 g 2,50 €

EIN SCHWEINEMEDAILLION  
feinst garniert  
3,00 €

EIN RINDERTOURNEDO  
mit Pfifferlingen  
5,70 €

EIN PULADENBRÜSTCHEN  
mit Kiwi  
3,00 €

EINE HÄNCHENKEULE  
mit Obst garniert  
2,00 €

EINE HÄNCHENKEULE  
mit Obst garniert  
2,00 €

EINE KLEINE FRIKADELLE  
0,80 €

EINE KLEINE FRIKADELLE  
0,80 €

EIN ROASTBEEFRÖLLCHEN  
mit Gemüsesalat  
1,30 €

GRAVED LACHS  
mit Meerrettich  
100 g 5,30 €

EIN SCHINKENRÖLLCHEN  
mit Spargel gefüllt  
1,20 €

EIN MINICRUSTADE  
mit Krabben auf Mayonnaise  
1,10 €

2/2 GEFÜLLTE EIER  
verschiedene Garnituren  
0,70 €

METTIGEL  
ab 500 G Kg 10,00 €

1/2 BIRNE  
mit Käsecreme gefüllt  
0,90 €

BUTTERFIGUREN  
ab 100 G Kg 12,50 €

EIN FORELLENFILET  
mit Preiselbeermeerrettich  
3,20 €

KÄSEIGEL  
bunt Garniert  
pro Spiecker 0,60 €

RÄUCHERAAL  
mit Garnitur  
100 g 4,50 €

BROTKORB  
nach Absprache ab 6,00 €

EIN SCHWEINEMEDAILLION  
feinst garniert  
3,00 €

FISCHPLATTE  
mit graved Lachs, Forellenfilet, Räucheraal,  
Crevetten, Meerrettich  
pro Person 7,50 €

EIN RINDERTOURNEDO  
mit Pfifferlingen  
5,70 €

INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN  
mit Trauben und Radieschen vom Holzbrett  
ab zehn Personen pro Person 3,00 €

EIN PULADENBRÜSTCHEN  
mit Kiwi  
3,00 €

EIN MATJESFILET MIT PREISELBEEREN  
0,90 €

## Beilagen

APFELROTKOHL

Portion 1,00 €

ANANASKRAUT

warm Portion 1,10 €

KARTOFFELGRATIN

Portion 2,00 €

KARTOFFEL-BROKKOLIEGRATIN

Portion 2,50 €

GEMÜSEPLATTE (VIER SORTEN)

ab zehn Personen Portion 1,80 €

RÖSTKARTOFFELN

Portion 1,70 €

BUTTERSPÄTZLE

Portion 1,00 €

KARTOFFELTASCHEN

mit Frischkäse gefüllt

Portion 2,20 €

BUTTERREIS

Portion 0,90 €

KARTOFFELPÜREE

von frischen Kartoffeln

Portion 1,50 €

HERZOGINKARTOFFEL

Portion 2,30 €

GEMÜSESCHNITZEL

Portion 2,70 €



## Salate

GRAVED LACHS MIT MEERRETTICH

100 g 5,30 €

MATJESSALAT

mit Äpfeln, Gurken, Paprikastreifen,

Portion 2,30 €

REISSALAT "GÄRTNERINNEN ART"

Portion 2,00€

RINDFLEISCHSALAT "DIABOLO"

Portion 2,30 €

SALATPLATTE

gemischt mit Bohnen, Gurken, Möhren,  
Tomaten, Mais, Sellerie, zwei Saucen

(ab zehn Personen) Portion 2,50 €

Portion ca. 200 gr

## Salate

### SALATPLATTE

gemischt mit Bohnen, Gurken, Möhren,  
Tomaten, Mais, Sellerie, zwei Saucen

(ab zehn Personen) Portion 2,50 €

### GEFLÜGELSALAT "HAWAII"

Portion 2,80 €

### WALDORFSALAT

Portion 2,20 €

### SCHICHTSALAT

mit Poree, Sellerie, Äpfeln, Eier, Ananas,  
gekochten Schinken, Salatdressing.

(ab zehn Personen) Portion 2,60 €

### THUNFISCHSALAT "NIZZA"

Portion 2,30 €

### NUDELSALAT

Portion 1,90 €

### KARTOFFELSALAT

Portion 1,80 €

### SCHINKEN-KÄSE-SALAT

Portion 2,30 €

### KRAUTSALAT

Portion 1,20 €

### FLEISCHSALAT

Portion 1,40 €

### ROTER HERINGSSALAT

Portion 1,40 €

### KRABBENSALAT

mit Apfelspalten im Sektglas

(100 g) Portion 2,50 €

### WARMER SPECKKARTOFFELSALAT

Portion 1,50 €

Portion ca. 200 gr

## Canapés

### FORELLENFILET

geräuchert mit Kaviar

Stück 2,00 €

### RÄUCHERAAL

mit Sahnemeerrettich

Stück 2,00 €

### GRAVED-LACHS

mit Ei und Kaviar

Stück 2,00 €

### ROASTBEEF

rosa gebraten, mit Meerrettich

Stück 1,80 €

(von Stangenweißbrot)

## Canapés

### SCHINKEN

roh oder gekocht, mit Cornichons  
Stück 1,70 €

### FORELLENFILET

geräuchert mit Kaviar  
Stück 2,00 €

### RÄUCHERAAL

mit Sahnemeerrettich  
Stück 2,00 €

### GRAVED-LACHS

mit Ei und Kaviar  
Stück 2,00 €

### ROASTBEEF

rosa gebraten, mit Meerrettich  
Stück 1,80 €

### SCHINKEN

roh oder gekocht, mit Cornichons  
Stück 1,70 €

### POULADENBRÜSTCHEN

mit Früchten  
Stück 1,60 €

### BRÜSSELER PFEFFERPASTETE

Stück 1,55 €

### SCHWEINEBRATEN

mit Essiggemüse  
Stück 1,60 €

### SCHWEINEMEDAILLION

mit Früchten  
Stück 2,80 €

### RINDERTOURNEDOS

mit Pilzen  
Stück 3,50 €

### GEMISCHTER KÄSE

mit Gebäck  
Stück 1,80 €

### 1/2 BRÖTCHEN

verschieden belegt  
Stück 1,00 €

(von Stangenweißbrot)



## Warme Gerichte

### GRILLHINTERSCHINKEN

mit Schwarte gebraten, auf warmen  
Speckkartoffeln, Krautsalat.  
für 15 Personen 115,00 €, jede weitere Pers. 8,00 €

### SCHWEINESCHULTER

mit Schwarte gebraten, auf warmen  
Speckkartoffeln, Ananaskraut.  
für 10 Personen 60,00 €

## Warme Gerichte

### FILETPFANNE

drei Schweinemedallions in  
Champignonrahmsauce, mit Röstkartoffeln  
und gemischtem Gemüse.  
pro Person 10,00 €

### SCHWEINERÜCKEN

mit Backpflaumen gefüllt, auf  
überbackenen Kartoffeln, Krautsalat.  
10 Pers. 82,50 €, jede weitere Pers. 7,50 €

### SCHWEINEGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

mit Champignons in Sahnesauce, Kopfsalat  
mit Sahnedressing, Butterspätzle.  
pro Person 9,00 €

### BRATENPLATTE GÄRTNERINEN ART

Schweine- und Rinderbraten mit gemischtem  
Gemüse und Petersilienkartoffeln, pro Person 9,00 €

### KASSLER

ausgelöst, auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree  
pro Person 8,80 €

### SCHWEINEBRATEN WINZER ART

mit Trauben in Wein-Sahnesauce, Spätzle  
pro Person 8,50 €

### SCHWEINEGESCHNETZELTES GYROS ART

mit frischen Zwiebeln, Röstkartoffeln, Kopfsalat  
in Joghurtdressing  
pro Person 8,30 €

### FILETSPIESS DIABOLO

zartes Schweinefilet mit Zigeunersauce,  
Butterreis und Tomatensalat  
pro Person 11,00 €

### NACKENBRATEN

mit Zwiebeln gefüllt, Röstkartoffeln  
und Weißkohlsalat  
für 10 Personen 70,00 €, jede weitere Person 6,00 €

### GRILLHAXEN

knusprig gebratene Schweinehaxen,  
auf Sauerkraut mit Speckpüree  
(ab 10 Pers.) pro Person 7,50 €

### SCHWEINEBRATEN ESTERHAZY

magerer Schweinebraten mit Gemüsestreifen,  
in Paprikarahmsauce, Salzkartoffeln  
pro Person 7,80 €

### ROLLBRATEN

Nacken, pikant gewürzt, mit Röstzwiebeln,  
Röstkartoffeln, Grilltomate.  
und Speckbohnen.  
pro Person 8,50 €

### LASAGNE BOLOGNESE

geschichtete Nudeln mit herzhafter  
Hackfleischsoße.  
für zehn Personen 70,00 €

### LASAGNE

vegetarisch, mit Spinat.  
für zehn Personen 70,00 €

### FLEISCHSPIESSE

mit Schaschliksoße, Reis und Krautsalat.  
pro Person 7,20 €

### PUTENBRUST CALIFORNIA

auf wildem Reis, mit Ananas und Kirschen  
in Currysauce.  
ab 6 Personen, pro Person 10,50 €

### HÜHNERFRIKASSEE PRINZESS

mit Champignons und Spargelstücken,  
Butterreis und Gurkensalat.  
ab acht Personen, pro Person 8,30 €

### HÄHNCHENFILET FLORENTINER

mit pikanter Spinat-Käse Füllung, Gemüserais.  
für zehn Personen 85,00 €

## Warme Gerichte

**PUTENGESCHNETZELTES BOMBAY**  
Geschnetzeltes mit Obst in Currysoße,  
Rosinenreis, Tomatensalat.  
pro Person 9,00 €

**ROLLBRATEN**  
Nacken, pikant gewürzt, mit Röstzwiebeln, Röst-  
kartoffeln, Grilltomate.  
und Speckbohnen.  
pro Person 8,50 €

**LASAGNE BOLOGNESE**  
geschichtete Nudeln mit  
herzhafter Hackfleischsoße.  
für zehn Personen 70,00 €

**LASAGNE**  
vegetarisch, mit Spinat.  
für zehn Personen 70,00 €

**FLEISCHSPIESSE**  
mit Schaschliksoße, Reis und Krautsalat.  
pro Person 7,20 €

**PUTENBRUST CALIFORNIA**  
auf wildem Reis, mit Ananas und Kirschen  
in Currysauce.  
ab 6 Personen, pro Person 10,50 €

**HÜHNERFRIKASSEE PRINZESS**  
mit Champignons und Spargelstücken,  
Butterreis und Gurkensalat.  
ab acht Personen, pro Person 8,30 €

**HÄHNCHENFILET FLORENTINER**  
mit pikanter Spinat-Käse Füllung, Gemüseis.  
für zehn Personen 85,00 €

**PUTENGESCHNETZELTES BOMBAY**  
Geschnetzeltes mit Obst in Currysoße,  
Rosinenreis, Tomatensalat.  
pro Person 9,00 €

**GEFÜLLTE RINDERROULADE HAUSFRAUEN ART**  
mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln.  
ab acht Personen, pro Person 8,90 €

**BURGUNDERBRATEN**  
Rinderbraten in Rotweinsauce, mit Apfelrotkohl  
und Salzkartoffeln.  
pro Person 9,20 €

**RINDERHÜFTE**  
mit grünem Pfeffer in Sahnesauce,  
Butterspätzle, und grünem Salat  
mit Joghurt-Dressing.  
(ab acht Personen) pro Person 9,30 €

**RINDERGULASCH**  
mit frischen Champignons und Paprikastreifen,  
Kartoffelklöße und Bohnensalat.  
pro Person 9,00 €

**SAUERBRATEN RHEINISCHE ART**  
mit Mandeln und Rosinen,  
Kartoffelklöße, Apfelmus.  
pro Person 9,50 €

**RINDERFILET STROGANOW**  
Filetstreifen mit Champignons und  
Gurkenstücken in Sahnesauce,  
Gurkensalat und Spätzle.  
ab zehn Personen, pro Person 14,00 €

**ZWIEBELROSTBRATEN**  
vom Roastbeef, geschmort,  
mit Röstzwiebelringen,  
Tomatensalat und Bratkartoffeln.  
ab zehn Personen, pro Person 11,50 €





## Suppen

HÜHNERKRAFTBRÜHE  
mit Reis, Gemüse und Ei.  
4,35 €\*

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE  
mit Käsecroutons.  
3,90 €\*

UNGARISCHE GULASCHSUPPE  
mit viel Fleisch und Paprika, Stangenweißbrot.  
7,50 €\*

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE  
mit Sherry und Käsestangen.  
6,80 €\*

RINDERKRAFTBRÜHE  
mit Gemüsestreifen, Nudeln und Klößchen.  
4,60 €\*

BROCCOLICREME  
mit Mandeln und Buttercroutons.  
5,50 €\*

HOLSTEINER GEMÜSETOPF  
3,80 €\*

WESTFÄLISCHE ERBSENSUPPE  
(ab zehn Liter)  
2,30 €\*

WESTFÄLISCHE ERBSENSUPPE  
(ab zehn Liter)  
2,30 €\*

WESTFÄLISCHE KARTOFFELSUPPE  
mit viel Speck.  
3,50 €\*

WESTFÄLISCHE KARTOFFELSUPPE  
mit viel Speck.  
3,50 €\*

GRÜNKOHL“ BÜRGERLICH“  
mit Kartoffeln und viel Speck.  
(ab zehn Personen), Portion 3,00 €\*

METTENDEN  
geräuchert  
Stück 1,80 €

RIESENBOCKWURST  
Stück 1,80 €

\* Diese Preise entsprechen jeweils ein Liter (ca. drei Portionen)



*Saisonale Highlights*

OKTOBER-NOVEMBER-DEZEMBER

HAFERMASTGANS

mit Äpfeln und Maronen gefüllt,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.  
für 5 Personen 65,00 €

HIRSCHGULASCH

mit Pfifferlingen in Wacholdersauce,  
Preiselbeerbirne und Spätzle.  
pro Person 11,00 €

GÄNSEKEULEN

Soße mit frischen Maronen, Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße.  
ab sechs Personen, pro Person 13,00 €





## Desserts

### OBSTSALAT

aus frischen Früchten.

Portion 2,00 €

### ROTE GRÜTZE

mit vielen Beeren und Vanillesauce.

Portion 2,10 €

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Portion 2,50 €

### TUTTI FRUTTI

Vanillepudding mit Cocktailfrüchten  
auf Löffelbiskuit.

Portion 1,80 €

### EISBOMBE

ab acht Personen, Portion 2,20 €

### MOUSSE MANGO

Portion 2,50 €

### MOUSSE CASSIS

Heidelbeergeschmack

Portion 2,50 €

### TIRAMISU

ab zehn Personen, Portion 3,00 €

### PANNA COTTA

auf frischen Erdbeeren in Portionsgläsern

ab zehn Personen, Portion 2,75 €

### EIERPFANNKUCHEN

mit Blaubeerfüllung.

Portion 2,00 €

### BANANENCREME

Portion 1,60 €

### MANDARINENCREME

Portion 1,60 €

### ERDBEERCREME

Portion 1,60 €

### MANGOCREME

Portion 1,60 €

### KIRSCHCREME

Portion 1,60 €