

Brunchbuffet

ab 20 Personen

Frisches Brot & Brötchen
Milch oder Schokobrötchen
Butter & Diätmargarine

Auswahl an verschiedenen Marmeladen
Honig, Nussnougatcreme, Zuckerrüben- & Apfelsirup

Reichhaltiges Cerealien- und Müslibuffet:
Cornflakes, Schkosmacks, Früchte- & Schokomüsli,
Trockenpflaumen, Aprikosen, Kokos, Rosinen, Sesam &
gemahlene Nüsse

Natur- & Fruchtjoghurt
Tomaten, Paprika & Gurkenscheiben

frisch geschnittenes Obst (Ananas, Melone, Orange)

Auswahl an herzhaftem Aufschnitt:
z.B. Salami, Pute, Fleischwurst etc.

Käsespezialitäten:
Gouda, Maasdamer, Camembert
Rühr- / Spiegeleier, gekochte Eier
gebratene Baconstreifen

Auswahl an Getränken:
Filterkaffee, Tee und Orangensaft vom Buffet

Dieser Teil des Buffets ist exklusiv für Sie:

Italienische Vorspeisen wie z.B. gebratene Auberginen, Austernpilze,
Champignonköpfe, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, geschmorte Paprika
verschiedene frische Salate der Saison mit Vinaigrette, Cocktailsauce oder
Joghurtdressing

warmes Hauptgericht mit Kartoffelbeilage, Gemüseplatte und Fleischsorte nach Wahl

Preis pro Person 29,90€

Kinder pro Lebensjahr (Bis 12 Jahre) 1,80€

„Langeschläfer“ Frühstücksbuffet

an Sonn- & Feiertagen
von 09:30 - 12:30 Uhr

Frisches Brot & Brötchen
Milch oder Schokobrötchen
Butter & Diätmargarine

Auswahl an verschiedenen Marmeladen
Honig, Nussnougatcreme, Zuckerrüben- & Apfelsirup

Reichhaltiges Cerealien- und Müslibuffet:
Cornflakes, Schkosmacks, Früchte- & Schokomüsli,
Trockenpflaumen, Aprikosen, Kokos, Rosinen, Sesam &
gemahlene Nüsse

Natur- & Fruchtjoghurt

Tomaten, Paprika & Gurkenscheiben

frisch geschnittenes Obst (z.B. Ananas, Melone, Orange)

Auswahl an herzhaftem Aufschnitt:
z.B. Salami, Pute, Fleischwurst etc.

Käsespezialitäten:
Gouda, Maasdamer, Camembert
Rühr- / Spiegeleier, gekochte Eier
gebratene Baconstreifen

Auswahl an Getränken:
Filterkaffee, Tee und Orangensaft vom Buffet

Preis pro Person 19,90€
Kinder pro Lebensjahr (Bis 12 Jahre) 1,50€

Frankonia

Buffet

Spargelcremesuppe am Tisch serviert

Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Carpaccio von Roter-Beete und Kresse, gegrilltes Gemüse (z.B. Zucchini, Paprika, Fenchel Champignons) mit Knoblauch und Olivenöl, gegrillter Spargel mit Tomate, frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten, mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Kräutersauce
Gebratenes Schweinerückensteak in rosa Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln & Kroketten
frisches Gemüse der Saison

Schokoladencreme mit Schlagsahne
frischer Obstsalat mit Vanillesauce

Preise pro Person

Bielefeld

Buffet

Suppe nach Saison

Carpaccio von Roter-Beete mit Kresse
Vitello Tonnato von der Geflügelbrust mit Thunfischsauce
Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette,
Joghurt & Cocktailsauce

Schweinefilet in Kräutern der Provence, Orangensauce
Filet vom Fisch gebraten mit Estragonsauce

Vegetarisches aus dem Wok
Geschwenktes Grillgemüse, Kroketten & Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Pflaumen
Cappuccino-Creme

Preise pro Person

Vinetum

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce
Eingelegte Tomaten & Paprika
Gebackene Zucchini mit Knoblauchöl mariniert
Frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

Piccata milanese mit Tomatensauce
Ossobuco mit Safrangemüse-Sauce
Saltimbocca mit Sahne-Zitronen-Sauce
Steinpilzrisotto, Gnocchi in Salbeibutter
Frisches Gemüse

Mascarponecreme mit Himbeeren
Hausgemachtes Tiramisu

Preise pro Person

Teutonia

Buffet

Tomate-Mozzarella

Gebackene Zucchini & Paprika in Knoblauchöl

Champignons in Kräuter-Schmand

Frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette ,

Joghurt & Cocktailsauce

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speckvinaigrette & Kräutermajonaise

Spaghettisalat mit Rucola und Kirschtomaten

Cous-Cous-Salat mit Fenchel

Grillbratwurst (wahlweise Schwein, Geflügel oder vegetarisch)

Gewürztes Hähnchenbrustfilet

Marinierte Nackensteaks

Gebackener Schafskäse

Tsatsiki und diverse Saucen

Verschiedene Desserts in kleinen Gläschen

Preise pro Person

Badenia

Buffet

Honigmelone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella
Frischer Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Pikante Hackfleischbällchen mit Paprika-Chili-Sauce
Falafel mit Joghurt-Minze-Sauce
Frisches Ciabatta

Buffet von frischen Salaten, mit Vinaigrette,
Joghurt & Cocktailsauce

Piccata vom Hähnchen mit Tomatensauce
Rinderbraten Esterhazy mit Gemüsestreifen
Kartoffelgratin Spaghetti mit Olivenöl
Frisches Gemüse der Saison

Roter Beerentopf mit Vanillesauce
Hausgemachtes Schokoladenmousse

Preise pro Person

Westfalen

Buffet

Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel
in der Terrine serviert

Frische Kartoffelpuffer mit Schnippelschinken und Schmand
Matjestatar auf Pumpernickel mit Apfel
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Senfvinaigrette

Buffet von frischen Salaten, mit Vinaigrette,
Joghurt & Cocktailsauce

Schnitzelpfanne mit Rahmchampignons
Gebratene Hähnchenbrust auf Blattspinat
Krustenbraten vom Schwein mit Altbiersauce Schwenkkartoffeln & Rösti
Gemüseplatte mit Rahmwirsing, Blumenkohl & Broccoli

Westfälische Welfenspeise
Pumpernickel-Creme mit Kirschen

Preise pro Person