

# 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

Suppe der Saison 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, Vitello Tonnato von der Geflügelbrust mit Thunfisch-Sauce, 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

**Preis 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, Krokette & 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**