

Badenia - Buffet

*Honigmelone mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella mit Basilikum
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*

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, Kroketten & Petersilienkartoffeln



Vanilleeis mit heißen Pflaumen

Cappuccino-Creme

Preis pro Person

Frankonia – Buffet

Westfälische Hochzeitssuppe mit Gemüse und Klößchen



Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Carpaccio von Roter-Beete und Kresse, gegrilltes Gemüse (z.B. Zucchini, Paprika, Fenchel, Champignons) mit Knoblauch und Olivenöl, hausgemachte Frühlingsrollen auf pikantem Glasnudelnest, 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

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*

Preis 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*

Preis pro Person

Teutonia – Grillbuffet

Mozzarella-Tomate

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



Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person