



Speisekarte

Inhaltsverzeichnis

1. Sektempfang
2. Fingerfood
3. Eintöpfe
4. Suppen
5. Brot und Brötchen (Brotkörbe)
6. Pfannengerichte
7. Aufläufe
8. Salate
9. Antipasti
10. Vom Schwein
11. Vom Geflügel
12. Vom Rind
13. Vom Fisch
14. Vom Wild und Lamm
15. Soßen
16. Gemüsebeilagen
17. Beilagen
18. Dips
19. Grillbuffet
20. Dessert
21. Mitternachtssnack
22. O'zaft is Buffet
23. Italienische Vorspeisen
24. Italienisches Buffet
25. Hochzeits Buffet Klassik
26. Hochzeits Buffet Modern
27. Zusatzstoffe und Allergene

Sektempfang

1. Delikates Handschnittchen verschieden belegt nach Wahl:
(Kasslerbraten, Braten, Roastbeef, Knochenschinken, Salami, Gouda, Camembert, Edamer, Lachs, Forelle, Frischkäse)
Canapees verschieden belegt nach Wahl:
K, Ka, 10, F, C, E, D, G, 7, A, 15
2. (Räucherlachs, Graved Lachs, Räucherforelle, Aal, Matjester, Lachstatar, Roastbeef, Kassler, Braten, luftgetrocknete Edelsalami, Putenbrust, Frischkäse, Camembert)
A, 10, K, Ka, F, E, D, G, C, 7, 15
3. 1/2 belegte Brötchen garniert, wahlweise belegt:
(Salami, Schinken, Braten, Schinkenwurst, Knochenschinken, Kochschinken, Gouda, Edamer, Camembert)
A, 10, C, K, Ka, 7, D, 15





Finger Food

1. Kleine Wraps gefüllt ^{A, D, I, 6, 7}
2. Mini Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt ^{A, 5, G}
3. Blätterteighäppchen (Truthahn Curry, Fleischpastete, Lachs-
farce, Schinken-Käse) ^{A, 7, F, B}
4. Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Pesto mariniert auf Bambus-
spieß ^{C, G, I}
5. Mini Frikadellen ^{E, A, 5}
6. Mini Schweineschnitzel ^{E, A, 5}
7. Tomate Mozzarella auf Spieß mit Pesto ^{K, C, G}
8. Westfälischer Knochenschinken mit Melonenkugel auf
Spieß ^{15, 10}
9. Mini Ciabattas mit Broccoli, Räucherlachs, Schinken und
Kabanossi ^{A, F, 10, K, 15}
10. Räucherlachskonfekt ^{A, I, C, F}
11. Mini Laugengebäck ^{A, 7}
12. Käsespieß mit Weintraube ⁷
13. Hähnchen-Ananas Spieß ^{G, I, K, Ka}
14. Tandoori Spieße gegrillt ^{Ka, K, I, G}
15. Kleine Kartoffeltaschen mit Gemüse gefüllt ^{A, E}





Eintöpfe

1. Spargel Eintopf (nach Saison) A, Ka, 7, 16
2. Kohlrabi Eintopf 7, A, Ka, 16
3. Schnittbohnen Eintopf 6, Ka, 16
4. Porree Eintopf A, Ka, 7, 16
5. Möhren Eintopf 6, Ka, 16
6. Linsen Eintopf 6, Ka, 16
7. Dicke Bohnen Eintopf A, Ka, 16
8. Weiße Bohnen Eintopf A, Ka, 16
9. Erbsensuppe Ka, 16
10. Italienische Gemüsesuppe 6, Ka, 16
11. Wirsing Eintopf A, Ka, 16
12. Spitzkohl Eintopf 6, Ka, 7, 16
13. Sauerkraut Eintopf 6, Ka, 16
14. Frühlings Eintopf 6, Ka, 16
15. Spinat Eintopf A, Ka, 7, 16
16. Weißkohl Eintopf 6, Ka, 16





Suppenangebot

1. Rindfleischsuppe mit guter Einlage ^{Ka, E, D}
2. Broccolicremesuppe ^{Ka, 16, 7}
3. Tomatencremesuppe ^{Ka, 16, 7}
4. Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln ^{Ka, 16, 7}
5. Tomatencremesuppe mit kleinen Mettbällchen ^{Ka, 16, 7}
6. Gulaschsuppe ^{Ka, 16}
7. Gyrossuppe ^{Ka, 16, K, 7}
8. Schweinefiletsuppe ^{Ka, 16, 19, 7}
9. Reitersuppe ^{Ka, 16}
10. Pizzasuppe ^{Ka, 7, 16}
11. Münsterländer Kartoffelsuppe ^{Ka, 7, 16}
12. Käselauchsuppe ^{Ka, 7, 16}
13. Spargel­suppe (nach Saison) ^{Ka, 7, 16}



Brotkörbe (ofenfrisch)

1. Brötchen, normal ^{A, 7, E}
2. Körnerbrötchen ^{A, 7, E, G}
3. Ciabatta Brot ^{A, 7, E}
4. Partybrötchen einfach ^{A, E, G}
5. Partybrötchen gemischt
6. (Mohn, Sesam, Käse, Zwiebel, Roggen) ^{A, 7, E, I, G}
Laugenbrötchen ^{A, 7, E}
7. Laugenstangen ^{A, 7, E}
8. Laugenbrezel ^{A, 7, E}
9. Mini Laugengebäck
10. (Laugenbrezel, Laugenstangen, Laugenbrötchen) ^{A, 7, E}
Landbutter Teller ^{7, D}
11. Kräuterbutter Teller ^{D, 7 G}
- 12.



Pfannengerichte

1. Penne Nudel Pfanne mit Lachswürfeln und italienischem Gemüse ^{F, A, D, 7}
2. Penne Nudel Pfanne mit italienischem Gemüse ^{A, 7}
3. Nudel Pfanne mit Schweinefiletstreifen mit Broccoli und Tomatenwürfeln ^{A, D, 7}
4. Nudel Pfanne mit Broccoli und Tomatenwürfeln ^{A, D, 7}
5. Tortellini Pfanne in Sahnesoße mit Schinken, Champions und Broccoli ^{A, D, 10, 7}
6. Mediterrane Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen in Tomatensoße ^{A, D, 7}
7. Mediterrane Nudelpfanne in Tomatensoße ^{A, D, 7}
8. Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse dazu Hähnchenbruststreifen ²²
9. Asiatische Nudelpfanne mit Wokgemüse ^{22, 16, 17, K, Ka}
10. Spanische Paella ^{F, 22, A, K, Ka, 3, B}



Aufläufe und Lasagne

1. Kartoffel Gemüse Auflauf ^{D, A, 6, 7}
2. Tortellini Gemüse Auflauf ^{D, A, 6, 7}
3. Kartoffel Spinat Auflauf ^{D, A, 6, 7}
4. Bandnudel Spinat Auflauf ^{D, A, 6, 7}
5. Kartoffel Lauch Auflauf mit Hackfleisch ^{D, A, 6, 7}
6. Kartoffel Gemüse Auflauf mit Hackfleisch ^{D, A, 6, 7}
7. Hackfleisch Lasagne ^{7, 6, A}
8. Spinat Lachs Lasagne ^{F, D, 7, 6, A}
9. Gemüse Lasagne ^{D, 7, A}



Salate

1. Variation von Blattsalaten garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika, milden Peperoni, roten Zwiebeln, Fetakäse^{3, K, 7, 22, 9, D}
2. Gemischter Eisbergsalat mit Paprika, Gurken, Mais
3. Mediterraner Nudelsalat pikant^{K, Ka, 22}
4. Hausgemachter Kartoffelsalat^{K, 13, 22, 10, 7, E, A}
5. Hausgemachter Nudelsalat^{13, 22, 7}
6. Krautsalat²²
7. Bohnensalat^{13, 22, 7}
8. Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse^{22, D}
9. Gurkensalat²²
10. Farmersalat (Möhre, Sellerie, Weißkohl)^{13, 22, 7, Ka}
11. Broccoli Salat^{13, 22, 10, 7, 9, D}
12. Tomatensalat mit Zwiebeln
13. Kartoffel Speck Salat^{22, Ka, K, 10, A}





Antipasti aus eigener Herstellung

1. Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto ^{G, K, C}
2. Gegrillte und marinierte Paprika ^{22, G}
3. Gegrillte und marinierte Aubergine ^{22, G}
4. Gegrillte und marinierte Zucchini ^{22, G}
5. Gegrillte Champignonsköpfe gefüllt mit Ratatouillegemüse ^{C, 22, K}
6. Variation von Blattsalaten garniert mit Tomaten, Paprika, Gurken, milden Peperoni, Fetakäse, roten Zwiebeln, Oliven dazu Balsamico- oder Joghurtdressing ^{3, K, 7, D, 22, 9}
7. Mediterraner Nudelsalat pikant gewürzt ^{6, 3, Ka, C, 22}
8. Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken ¹⁰
9. Gegrillte Champignons mit Pesto mariniert ^{6, K, C, 22}
10. Vitello Tonato mit Thunfisch-Kapern Soße (vom Kalb oder Schwein) ^{F, 7, 13, D}
Feldsalat mit Walnuss-Rosinen Croutons dazu
11. Balsamicodressing ^{G, A, Ka, K}
12. Artischockensalat ^{G, 22}
13. Zucchini Piccata ^{E, 22, G, 6}





Vom Schwein

1. Gegrillter Backschinken mit Malzbiersoße ^{10, Ka, K, 16, A}
2. Gefüllter Schweinebraten mit Mett und Zwiebel dazu herzhaft Soße ^{16, A, Ka, K}
3. Kasslerbraten mit Soße ^{A, Ka, K, 10}
4. Schweinehaxe, bayrische deftig mit herzhafter Soße ^{A, Ka, K}
5. Mini Schweinshaxen mit herzhafter Soße ^{Ka, K, A}
6. Hausgemachte Schnitzel in verschiedenen Größen und mit verschiedenen Soßen ^{A, E, G}
7. Eingelegte Schnitzel in Weinsahnesoße ^{19, Ka, K, A}
8. Schweinenackenbraten mit herzhafter Soße ^{Ka, K, A}
9. Schweinebraten in der Kräuterkruste mit Soße ^{Ka, K, A}
10. Mediterraner Schweinebraten mit mediterraner Soße ^{Ka, K, A}
11. Schweinegeschnetzeltes mit Champignons ^{19, Ka, K, A}
12. Mediterraner Hackbraten mit Tomatensoße ^{Ka, K, A, G}
13. Schweinefilet gefüllt mit Spinat dazu Rahmsoße ^{Ka, K, A}
14. Schweinefilet natur gebraten mit Soße ^{Ka, K, A}
15. Schweinefilet im Salbei Speckmantel dazu marktfrische Tomatensoße ^{Ka, K, C, 10}
16. Schweinefilet mit frischen Champignons dazu Rahmsoße ^{Ka, K, C, 10}
17. Schweinefilet mit Rahmsoße ^{K, Ka, A}
18. Filetpfanne mit frischen Champignons ^{19, K, Ka}
19. Hausgemachte Frikadellen in verschiedenen Größen ^{A, G}
20. Kotelett ^{A, E, G}



Geflügel

1. Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Käse überbacken dazu Rahmsoße ^{7, A, K, Ka}
2. Hähnchenbrustfilet in Paprikarahmsoße ^{A, K, Ka}
3. Hähnchenbrustfilet natur mit Soße nach Wahl ^{A, K, Ka}
4. Hähnchenbrustfilet paniert mit Soße nach Wahl ^{A, G, K, Ka}
5. Hähnchenbrustfilet mit Obst und Käse überbacken dazu Currysoße ^{7, G, K, Ka}
6. Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella überbacken dazu marktfrische Tomatensoße ^{7, G, K, Ka}
7. Hähnchengeschnetzeltes in Currysoße mit Früchten ^{A, G, K, Ka, 19}
8. Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße ^{A, G, K, Ka, 19}
9. Putenbraten natur mit Soße ^{A, G, Ka, K}
10. Putenbraten mediterran mit herzhafter Soße ^{6, G, Ka, K, I}
11. Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße ^{19, 7, Ka, K, A}
12. Putengeschnetzeltes Asia mit Currysoße ^{6, G, Ka, K, I, 7}





Vom Rind

1. Hausgemachte Rinderrouladen mit Herzhafter Bratensoße ^{K, Ka, 10, A}
2. Hausgemachte kleine Rinderrouladen mit herzhafter Bratensoße ^{K, Ka, 10}
3. Rinderbraten mit herzhafter Bratensoße ^{K, Ka, 19, A}
4. Mediterraner in Rotwein eingelegter Rinderbraten mit Soße ^{K, Ka, 19, G, A}
5. Hausgemachtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße ^{G, A, 22, Ka, K}
6. Sauerbraten mit herzhafter Soße ^{A, 19, Ka, K}
7. Rindergulasch ^{19, Ka, K, A}
8. Rinderfilet mit Soße ^{Ka, K, 19, A}
9. Rinderfiletgeschnetzeltes ^{Ka, K, G, A}
10. Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ ^{Ka, K, G, A}
11. Rinderhütsteaks vom Grill ^{K, Ka}
12. Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Soße Bernaise ^{K, Ka, 7, D, E}
13. Rosa gegrilltes Roastbeef dazu Soße Bernaise ^{K, Ka, 7, D, E}



Vom Fisch

1. Lachsfilet natur gebraten ^{F, A}
2. Lachsfilet natur gebraten mit Rieslingssoße ^{19, K, 7, F, A}
3. Lachsfilet natur gebraten mit Dillsenfsoße ^{K, 7, F, A}
4. Lachsfilet natur gebraten auf Gemüsebett mit Sahnedillsoße ^{D, 7, F, A}
5. Lachsfilet gedünstet auf Gemüsebett mit Sahnedillsoße ^{D, 7, F}
6. Lachsfilet überbacken mit Blattspinat und Käse ^{D, 7, F, A}
7. Lachsfilet gebraten mit Senfsoße ^{10, K, 7, F, 9, A}
8. Gegrillte Garnelen im Kräuter/Knoblauchsud ^{7, F, C, I, G}
9. Backfisch mit Remoulade ^{K, 13, 7, F, A}
10. Herringsstip hausgemacht mit Gurke, Apfel, Zwiebel und feiner Joghurtmajonaise ^{13, K, 7, F, 9, 22}
11. Garnelen Spieße gegrillt ^F
12. Zanderfilet mit Haut gebraten ^{F, A}
13. Zanderfilet gedünstet auf Safranschaum ^{10, K, 7, F, A}
14. Seelachsfilet natur gebraten ^{F, A}





Vom Wild

1. Wildgulasch mit Preiselbeeren und Rahm ^{D, 7, 22, 19}
2. Wildschweinkeulenbraten ^{19, Ka, K, G}
3. Rehkeulenbraten ^{19, Ka, K, G}
4. Hirschbraten ^{19, Ka, K, G}
5. Rehrücken rosa gebraten mit Jus ^{19, K, Ka, G}
6. Hirschkeulenbraten dazu ½ Birne mit Preiselbeeren ^{19, K, Ka, G}
7. Wildgulasch mit Steinpilzen ^{19, K, Ka, G, 7}
8. Entenbrust rosa gebraten mit Orangensoße ^{19, 6, 22}

Vom Lamm

1. Lammrücken unter der Kräuterkruste ^{E, A, G}
2. Lammkeulenbraten mit kräftiger Soße ^{K, Ka, A, G}
3. Lammrückenmedaillons rosa gebraten mit kräftiger Soße ^{Ka, K, A, G}



Soßen

1. Marktfrische Tomatensoße ^{6, 7, 9, K, Ka}
2. Jägersoße ^{K, Ka, G, 16}
3. Zigeunersoße ^{9, 6, 16, 22}
4. Schlemmersoße (Sauce Bernaise mit Champignons) ^{K, Ka, 7, D, 19}
5. Champignonrahmsoße ^{D, 7, K, Ka, A}
6. Pfefferrahmsoße ^{19, A, 7, Ka}
7. Currysoße ^{D, 7, G, Ka}
8. Currysoße mit Früchten ^{7, D, 6, Ka}
9. Sauce Hollandais ^{19, 7, 6}
10. Sauce Bernaise ^{19, 7, 6}
11. Gorgonzolasoße ^{7, Ka, K, A}
12. Sahnesoße mit Champignons ^{A, 7, Ka, K}
13. Waldpilzrahmsoße ^{7, A, Ka, K, G}



Gemüsebeilagen

1. Marktfrische Gemüseauswahl (5-6 Sorten)
(Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren,
Prinzessbohnen, Rosenkohl, Kohlrabi) ^{6, G}
2. Prinzessbohnen mit Speck ^{10, 6, G}
3. Spinatbällchen überbacken ^{7, A, Ka, G}
4. Ratatouillegemüse ^{Ka, G}
5. Rahmkohlrabi ^{7, A, Ka, G}
6. Rosenkohl mit Speck ^{10, G}
7. Spitzkohl in Rahm ^{A, 7, G}
8. Wirsing in Rahm mit Speck ^{10, A, Ka, 7, G}
9. Apfelrotkohl ^{6, G, Ka}
10. Grünkohl (nach Saison) ^{G, K, Ka}
11. Spargel (nach Saison)





Beilagen

1. Salzkartoffeln
2. Schmorkartoffeln ^A
3. Rosmarinkartoffeln ^G
4. Kartoffelgratin ^{7, D}
5. Kroketten ^{A, 7, D, E, G}
6. Kartoffelklöße ^{A, E}
7. Semmelknödel ^{A, E, G}
8. Rösties ^{A, E, D, 7}
9. Bandnudeln, weiß, grün oder schwarz ^{A, E}
10. Schupfnudeln ^{A, E, Ka}
11. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ¹⁰
12. Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln ^{A, 10}
13. Folienkartoffel mit Kartoffelcreme ^{A, D, 7, 9}
14. Gemüsereis ^A
15. Butterreis ^{A, D, 7}



Dips

1. Tzatziki D, Ka, 7, 13, 22
2. Kartoffelcreme D, Ka, 7, 13, 22
3. Salza Soße 9, I, Ka, K, 22
4. Chili Dip 22, 9, Ka, K, 6, G
5. Tomatenketchup 6, 9, Ka, K, G
6. Curryketchup 6, 9, Ka, K, G
7. Currydip 6, I, G
8. Senf 6, K, Ka, G



Dressings

1. Joghurt Dressing
2. American Dressing
3. French Dressing
4. Thousand Island Dressing
5. Balsamicodressing 7, 9, 13, 18, 17, 16, 22, Ka, K, D, E





Grillbuffet

1. Rostbratwurst ^{15, Ka, K}
2. Krakauer ^{15, Ka, K}
3. Nackensteaks verschieden eingelegt ^{G, Ka, K}
4. Lummersteaks mager verschieden eingelegt ^{G, Ka, K}
5. Putensteaks verschieden eingelegt ^{G, Ka, K}
6. Hähnchenbrustfilet verschieden eingelegt ^{G, Ka, K}
7. Grillschnecken ^{15, G, Ka, K}
8. Gemüsespieße
9. Rindersteaks mariniert ^{Ka, K, G}

Dessert

1. Frisch geschnittenes Obst mit Joghurtsahnecreme ^{9, 7, D, 22}
2. Frische Erdbeeren mit Joghurtsahnecreme (nach Saison) ^{9, 7, 22, D, 7}
3. Mascaponecreme mit Himbeermark ^{7, 22, 6}
4. Hausgemachte Herrencreme ^{E, 23, 7, 6}
5. Schmandsahnecreme mit Waldfrüchten ^{7, D, 6}
6. Rote Grütze mit Vanillesoße ^{E, 7, D, 6}
7. Quarkspeise mit Früchten ^{22, D, 7}
8. Tiramisu ^{E, A, 7, 21}
9. Zweierlei Mousse au Chocolat ^{E, 23, 22, 6, 5}
10. Eisbombe a la Pöppelmann mit Tischfeuerwerk ^{E, D, 7, 22}
11. Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{D, 7, E, 6}
12. Götterspeise mit Vanillesoße ^{D, 7, E, 6}
13. Vanillepudding ^{D, 7, E, 6}
14. Erdbeercreme ^{7, D, 22}
15. Münsterländer Pudding (Schichtpudding mit Kirschen, Vanillecreme und Pumpernickel) mit und ohne Alkohol ^{6, 22, 19, D, E}
16. Welfenspeise mit Weinschaumsoße ^{D, 22, 19, E, 7, 6}
17. Pfirsichsahne Dessert ^{D, 22, 7}
18. Panna Cotta mit Himbeersoße ^{22, 7, 6}





Mitternachtsimbiss

1. Käsebrett:
Ausgesuchte Rohmilchkäse
zusammengestellt aus den besten europäischen Käsesorten
dazu Weintraubenplatte mit dunklen und hellen Trauben
Landbutterplatte und ofenfrisches Ciabatta Brot ^{A, 7, D, E, C, K}
2. Mettschwein mit ofenfrischen Baguette ^{A, E}
3. Currywurst der Klassiker:
Warendorfer Rostbratwurst geschnitten mit herzhaftem
Curryketchup dazu kleines Anlegebrötchen ^{15, A, E}



O´zajt is Buffet

1. Kleine Schweinshaxen mit herzhafter Soße ^{A, K}
2. Leberkäse frisch gebacken ^{10, 15, K, Ka}
3. Weißwürste mit süßem Senf ^{15, Ka, K}
4. Sauerkraut ^{17, 22, 11}
5. Rotkraut ^{6, 19, 22}
6. Semmelknödel ^{E, 7, A}
7. Kartoffelpüree ^{D, 16, 22, A}
8. Wurst Käsesalat ^{10, D, 7, 22}
9. Bayrisch Creme mit Kirschsoße ^{6, 22, 19}
10. Welfencreme mit Weinschaumsoße ^{19, 22}



Italienisches Vorspeisen Buffet

1. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte Paprika
22, G
2. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte
Aubergine ^{22, G}
3. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte Zucchini
22, G
4. Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto ^{G, K, C}
5. Melonenschiffchen mit Parmaschinken ¹⁰
6. Vitello Tonato vom Schwein mit Thunfischsoße und Kapern
F, 7, D, 13
7. Gefüllte Champignons mit Ratatouillegemüse ^{C, 22, K}
8. Gegrillte Champignons mit Pesto mariniert ^{G, K, C}
9. Zucchini Picatta gebacken ^{A, 5, 7, D}
10. Mediterraner Nudelsalat mit würziger Soße ^{G, 3, Ka}
11. Blattsalat Variation mit Gurken, Tomaten, Paprika, roten
Zwiebeln, Hirtenkäse, schwarze und grüne Oliven, milde
Peperoni dazu Joghurt- und Balsamicodressing ^{3, K, 7, D, 22, 9}
12. ofenfrisches Ciabatta Brot ^{A, 7, G, 5, 6}



Italienisches Buffet

1. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte Paprika ^{22, G}
2. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte Aubergine ^{22, G}
3. Gegrillte und im Kräuter/Knoblauchsud marinierte Zucchini ^{22, G}
4. Tomate Mozzarella mit Basilikumpesto ^{G, K, C}
5. Gefüllte Champignons mit Ratatouillegemüse ^{22, C, K}
6. Zucchini Picatta gebacken ^{5, 7, A, D, E}
7. Blattsalat Variation mit Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln, Hirtenkäse, schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni dazu Joghurt- und Balsamicodressing ^{3, 7, K, D, 22, 9}
8. Schweinefilet im Salbeispeckmantel mit marktfrischer Tomatensoße ^{A, 10, G}
9. Hähnchenbrustfilet mit Rahmblattspinat und Käse überbacken dazu Gorgonzolasoße ^{A, D, 7}
10. Rosmarinkartoffeln fisch aus der großen Pfanne gebraten Gebratenen Gnocci mit Parmesan ^{A, E}
11. Ratatouillegemüse ^{G, Ka}
12. Mascaponecreme mit Himbeermark ^{7, 9, 22, 6}
13. Frisch geschnittenes Obst mit Joghurtsahnecreme ^{7, 9}
14. Zu diesem Buffet servieren wir Ihnen ofenfrisches Ciabatta Brot ^{A, 7, E, 5, 6}



Hochzeits Buffet Klassik

1. Rindfleischsuppe mit guter Einlage ^{A, Ka, E}
2. Rindfleisch mit Zwiebelsoße ^{A, 22, D}
3. Schweinefilet mit frischen Champignons dazu Rahmsoße
^{A, G, Ka}
4. Schmorkartoffeln ^{A, E}
5. Hausgemachter Kartoffelsalat ^{13, 22}
6. Auswahl von frischem Gartengemüse ^{6, 22}
7. Variation von Blattsalaten mit Joghurt- und
Balsamicodressing ^{K, 9, Ka, G}
8. Herrencreme ^{19, D, 7, E}
9. Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{7, D, E}



Hochzeit Buffet modern

1. Rindfleischsuppe mit guter Einlage ^{A, Ka, E}
2. Variation von Blattsalaten mit Joghurt- und Balsamicodressing ^{K, 9, Ka, C}
3. Schweinefilet im Speckmantel mit Waldpilzrahmsoße ^{10, 7, C, G, 16}
4. Hähnchenbrustfilet gefüllt mit getrockneten Tomaten und Hirtenkäse dazu marktfrische Tomatensoße ^{7, D, 22, 16}
5. Lachsfilet gegrillt mit Safransoße ^{7, D, 16}
6. Schmorkartoffeln ^{A, E}
7. Grüne und weiße Bandnudeln ^{6, D, 7, E}
8. Auswahl von frischem Gartengemüse ^{6, D, 7}
9. Frisch geschnittenes Obst mit Joghurtsahnecreme im Glas ^{9, 7, D}
10. Mousse au chocolate im Glas fein dekoriert ^{E, 23, 22, 6, 5}

Zusatzstoffe und Allergene

A =	Glutenhaltig	H =	Schwefel enthalten
B =	Krebstiere enthalten	I =	Sesam enthalten
C =	Erdnüsse enthalten	K =	Gewürze (Senf)
D =	Ei enthalten	Ka =	Gewürze (Sellerie)
E =	Fisch enthalten	L =	Weichtiere
F =	Milchsäure inkl. Laktose	M =	Soja enthalten
G =	Nüsse enthalten (kann Spuren von Nüssen enthalten)		

- 1 geschwefelt
- 2 genetisch verändert
- 3 geschwärzt (Eisensalz)
- 4 gewachst (Überzugsmittel)
- 5 Eiklar
- 6 Stärke
- 7 Milcheiweiß
- 8 Sojaeiweiß
- 9 Phenylalaninquelle (Senf, Ketchup, Joghurt)
- 10 Nitrat enthalten, mit Nitritpökelsalz
- 11 Kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 Schale nicht zum Verzehr geeignet (Zitrusfrüchte)
- 13 Mayonaise 50% Fett
- 14 Schinken-Ersatz, aus Schinkenteilen zusammengesetzt
- 15 mit Phosphat (Stabilisationen)
- 16 mit Geschmacksverstärker (Glutamat)
- 17 mit Antioxidationsmittel (E385 Ascorbinsäure)
- 18 mit Konservierungsstoffen (Benzoessäure Sorbinsäure)
- 19 Alkoholhaltig
- 20 mit Farbstoffen
- 21 Coffein
- 22 mit Süßungsmitteln
- 23 kakaohaltiger Fettglasur