

# Buffetangebote

**Veranstaltungsservice**

**Für Hahnenkamp**

**und**

**Wasserschloß Ovelgönne**



**Pauschalen** für jeden Anlaß  
**Individuell** kalkuliert



Zu Hause bequem genießen:  
Der **Lieferservice** kommt  
oder Sie nutzen den  
**20%** Selbstabholer-Rabatt



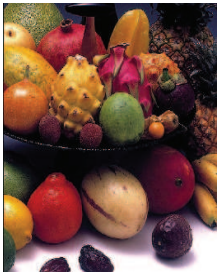


## Klassische, leichte und mediterrane Küche



Sie schmecken die frischen, natürlichen Zutaten. Selbst eine Tomatensuppe wird zum Geschmackserlebnis. Die reifen Strauchtomaten verbinden sich harmonisch mit Kerbel und Estragon. Gradlinig und schnörkellos ist dieses einfache Süsspchen - ein typisches Beispiel für unsere Küchenphilosophie. In unserem Speisenangebot finden Sie eine Vielzahl traditioneller Zubereitungen, für die wir vorzugsweise die Produkte aus unserer Region verarbeiten. Dem Trend zur leichten Küche folgen wir mit kreativen und zeitgemäßen Gerichten.

## Außergewöhnlich und Exotisch



Auf Reisen durch den afrikanischen Kontinent sammelten wir viele interessante Rezepte. Mit unseren Gastköchen aus Afrika wurden sie für die Restaurantküche weiterentwickelt. Die afrikanische Küche zeichnet sich durch eine schonende Zubereitung und kurze Garzeiten aus. Der natürliche Aromenreichtum der Produkte wird unter Verwendung von ausdrucksstarken Gewürzen unterstützt. Dass dabei eine frische Zubereitung der Speisen vor Ort garantiert ist, versteht sich von selbst. Und das schmeckt man auch. Zudem haben Sie bei uns die seltene Gelegenheit ausgefallene Fleischspezialitäten, wie Zebra, Strauß, Antilope und Krokodilfilet zu kosten.



## Die Gasträume und Säle in Wasserschloss und Hahnenkamp

Raum:	Ort:	Tafelplätze bis:	Plätze:	Empfang/Party mit:
Restaurant Sansibar	Hahnenkamp	20	60	-----
Kaminzimmer	Hahnenkamp	24	32	-----
Jägerstube	Hahnenkamp	22	24	-----
Gewölbe	Schloss	50	68	50-80 Pers.
Terrassen Saal	Schloss	64	80	50-120 Pers.
Großer Saal	Schloss	250	250	150-400 Pers.
Parkzimmer	Hahnenkamp	50	70	70-100 Pers.
Kairaba Saal	Hahnenkamp	110	130	100-250 Pers.

**Wir bieten „Alles inclusive“- Angebote oder Einzelabrechnung.**



**Ihre Veranstaltungshäuser Hahnenkamp  
und  
Wasserschloß Ovelgönne**



## Viel Gemüse, Pilze, zartes Fleisch

Ihre Geburtstagsparty im Gewölbe des Schlosses kann starten.

**Kartoffel-Lauchsuppe** zubereitet wie zu Großmutterns Zeiten mit mildem Rauchfleisch und gerösteten  
Landbrotwürfeln

und

**Pilzpfanne**, gebratene Nudeln mit Broccoliröschen und frischen Champignons

und

**Filetgeschnetzeltes von Hähnchenbrust** mit gegrillten Gemüsen, in Rahmsauce mit

leichter Chilinode. **Kartoffeln** in Schale mit Rosmarin gebraten

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	10,30	9,81	8,98
	<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

## „Schöpfgerichte“ und Dessert:

Aus Suppenteller und Fingerfoodschalen läßt sich  
auch an Stehtischen unkompliziert essen.

### Vorschlag 1:

**Szegediner Gulasch** die berühmte Gulaschvariation mit Sauerkraut und Paprikastreifen, verfeinert mit  
Sahne. **Kleine Kartoffelklöße**

und

**Vanille-Joghurt-Pannacotta mit Aprikosen in Chardonnaysauce.**

Reife und saftige Aprikosen in südlicher Sonne getrocknet. Pochiert in südafrikanischem Chardonnay an cremiger  
Vanille-Panna-Cotta

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	10,09	9,69	9,10
--	-------	------	------

### Vorschlag 2:

**Westfälischer Pfefferpotthast** ein traditionelles Gericht aus unserer Region. Fleischwürfel werden  
mit Zwiebeln zart geschmort und mit geriebenem Weißbrot gebunden.

**Bouillonkartoffeln:** Kartoffel- und Gemüsewürfel in Brühe gegart

und

**Quarksahnecreme auf Sauerkirschen**, garniert mit marinierten Vollkornbrotwürfeln

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	9,71	9,31	8,75
<b>Vorschlag 3: Fingerfood</b>	<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>





**Für Sie natürlich,  
frisch und ohne Zusatzstoffe  
oder Glutamat zubereitet.**

## „Schöpfgerichte“ und Dessert:

**Aus Suppenteller und Fingerfoodschalen läßt sich  
auch an Stehtischen unkompliziert essen.**

### Vorschlag 3: Fingerfood

**Carpaccio vom Schweinefilet:** In Gartenkäuern mariniert und saftig gebraten. Fingerfood gerecht  
in dünnen Scheiben angerichtet

und

**„Ratatouille“ Gemüse - typisch französisch** - von Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln,  
tomatiert, servieren wir mit **Frühlingszwiebelreis**

und

**Spätburgunder-Rotweincreme mit Trauben und Krokant** (in Fingerfoodschale)

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	10,07	9,73	9,16
	<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

### Vorschlag 4:

**Hühnchenbrustfilet** in pikanter Senf-Zwiebel Marinade im Ofen geschmort

und

**Wokgemüse** von grünen Bohnen, Paprika und Möhrenstreifen in Cocos-Ingwer Sauce

**Pennnudeln**

und

**Maracuja Mousse auf Kiwisauce**

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	10,67	10,31	9,70
	<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

### Vorschlag 5:

**Pagasius Fischfilet** in Basilicummarinade, geschichtet mit

**Zucchini und Tomaten, dazu servieren wir Limonensauce** und **Pennnudeln**

und

**Rahmgeschnetzeltes mit Champignons** von Putenfleisch in **Bechamelsauce**

und

**Vegetarisches Lauchgratin**, Kartoffeln und Lauchscheiben im Ofen gebacken

und

**Himbeer Joghurt-Pannacotta** mit Grauburgundersabajonne und Amarettini

<b>Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss</b>	14,27	13,73	12,89
--	-------	-------	-------

**Außer Haus minus 20% für Abholer**



## Buffet „Westfalen“

**Hochzeitssuppe vom Huhn:** Geflügelkraftbrühe mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen

**Schweinebraten Altdeutsche Art,** saftiger Braten mit würziger Zwiebelsauce  
**Putenbraten,** Champignonsauce

**Gemüseauswahl 3 Sorten: Blumenkohl,** mit Hollandaise, **Erbesen und Möhren**

**Salzkartoffeln** mit Butter und Petersilienstreifen  
**Kroketten**

**Vanille-Eisbombe**

**Heiße Kirschen**

**Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss**  
**Außer Haus minus 20% für Abholer**

16,54	15,76	14,55
13,23	12,60	11,64
<b>ab 10 - 29</b> <b>Portionen</b>	<b>30 - 79</b> <b>Portionen</b>	<b>80 - 300</b> <b>Portionen</b>



## Kaltes Buffet „Niedersachsen“

**Auch auf der Wanderung durch den Mühlenkreis bewirten wir Sie mit pikanten, deftigen Speisen**

**Rustikale Fleischplatte/n Landhaus,** panierte Schweineschnitzel, Hackbällchen und Hähnchenkeulen mit Teufelssauce , Gurken und Tomaten garniert

**Kleine Käseauswahl** garniert mit Trauben  
**Edelschimmelkäse, Camembert, Butterkäse, Käsesticker von Gouda u.ä.**

**Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen, Butter**

<b>ab 10 - 29</b> <b>Portionen</b>	<b>30 - 79</b> <b>Portionen</b>	<b>80 - 300</b> <b>Portionen</b>
10,32	9,71	9,10
8,26	7,77	7,28

**Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss**  
**Außer Haus minus 20% für Abholer**

**Klassisch:** Keine Experimente,  
 alle Gerichte werden für Sie traditionell  
 zubereitet, natürlich und leicht interpretiert

## Buffet „Hessen“

**Schweinebraten Altdeutsche Art**, saftiger Braten

mit würziger Zwiebelsauce.

**Erbsen und Möhren** in Bechamel gebunden

**Salzkartoffeln** mit Butter und Petersilienstreifen

**Rote Grütze** (in Schüsseln) Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren in Rotwein gedünstet und

**Vanillecremesauce** mit echter Bourbon-Vanille, Sie schmecken den Unterschied

**Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss**

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

10,56	10,10	9,46
8,45	8,08	7,57
<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

## Buffet „Sachsen“

**Spießbraten vom Jungschwein**, gepökelter Braten aus dem Schweinenacken, gegrillt,

mit würziger Bratensauce

**Kroketten**

**Blumenkohl**, mit Hollandaise, **Erbsen und Möhren**

**Schokoladen Pudding**

**Vanillecremesauce** mit echter Bourbon-Vanille, Sie schmecken den Unterschied

**Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss**

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

10,53	10,05	9,40
8,42	8,04	7,52
<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

**Buffets zum Teil ab  
 10 Personen bestellbar.  
 Viele Einzelbestandteile für Buffets sind  
 schon ab 6 Personen verfügbar.**

## Buffet „klassische Vielfalt“

Für Kunden, die gerne Salate, kalte Platten und Kuchen mitbringen

**Hochzeitssuppe vom Huhn:** Geflügelkraftbrühe mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen  
Suppe, inclusive Zulage für 1,5 Fache Terrinen-Suppenmenge

### 5 Hauptgänge:

**Schweinebraten Altdeutsche Art,** saftiger Braten mit würziger Zwiebelsauce

**Spießbraten vom Jungschwein,** gepökelter Braten aus dem Schweinenacken mit Bratensauce

**Rahmgeschnetzeltes mit Champignons** von Putenfleisch

**Hähnchenfiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer pikanten Paprikasauce

**Seelachsfilet paniert gebraten,** mit kräftiger Senfsauce

**Salzkartoffeln** mit Butter und Petersilienstreifen, **Kroketten, Reis, Spätzle, Kartoffel-Gratin,** im Ofen mit Sahne gebacken.

**Gemüseauflauf: Mit Broccoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl** Bechamel gebunden mit Käse überbacken

**Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss**

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

<b>16,90</b>	<b>15,91</b>	<b>14,72</b>
13,50	12,73	11,78
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

## Buffet: „Pfalz“

**Champignonsuppe** mit Schinkenstreifen, verfeinert mit Riesling und Creme Fraiche

**Rinderbraten,** saftig und zart in der Bratensauce

**Möhrentaler mit Lauchzwiebelgrün**

**Spätzle,** Eiernudeln

**Schweinefiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce.

**Broccoligemüse** mit etwas Bechamel gebunden und

**Röstitaler**

**Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarbersauce,** garniert mit Schokoladentrauben

**Gesamt Preis: Im Hahnenkamp und Wasserschloss**

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

<b>20,17</b>	<b>19,21</b>	<b>17,77</b>
16,14	15,37	14,22
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

## Buffet „Weserbergland“

**Hochzeitsuppe vom Huhn:** Geflügelkraftbrühe mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen  
**Warmes Buffet:**

**Braten vom Schwein und Putenbrustfilet** mit Zwiebel- und Champignonsauce

**Seelachsfilet mit Dillgurken,** gedünstet, mit einer duftigen Dillsauce

**Gemüseauswahl: Blumenkohl** mit Hollandaise, **Erbesen und Möhren**

**Salzkartoffeln** mit Butter und Petersilienstreifen, **Kroketten und**

**Gratin-Kartoffeln** im Ofen gebacken

**Salatbar:**

**8 Sorten Rohkostsalate und marinierte Salate**  
**und verschiedene Dressings**

**Dessert:**

**Walnußeisbombe mit Kirschen, Schokoladen Pudding**

**Vanillecremesauce** mit echter Bourbon-Vanille, Sie schmecken den Unterschied

**Obstsalat „Natur pur“**

**Buffet mit Suppe, 3 Hauptgängen,**  
**Salat- und Dessertauswahl**

	<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>
	<del>21,95</del>	<del>20,92</del>	<del>19,40</del>
<b>Sonderpreis bei unverändertem Buffet rund 10% sparen</b>	<b>19,75</b>	<b>18,75</b>	<b>17,50</b>

**Auf diese Preise gibt es keine Selbstabholer Nachlässe**

**Kalte Platten in halber Menge zum Beispiel als Mitternachtsbuffet**

**Räucherfischplatte** mit **Lachs** und Lidingoe Sauce ( Senf-Dill-Sauce süß-sauer) und

**Forellenfilets** mit Preiselbeermeerrettich

**Kleine Käseauswahl** garniert mit Trauben

**Edelschimmel, Camembert, Butterkäse und Käsesticker von Gouda u.ä.**

**Baguette, Vollkornbrot, Partybrötchen, Butter**

**Kalte Platten, in halber Menge**

	<b>4,84</b>	<b>4,45</b>	<b>4,05</b>
--	-------------	-------------	-------------

**Buffet und Mitternachtsbuffet**

	<del>26,79</del>	<del>25,36</del>	<del>23,45</del>
--	------------------	------------------	------------------

**Sonderpreis bei unverändertem Buffet rund 10% sparen**

	<b>24,00</b>	<b>23,00</b>	<b>21,00</b>
--	--------------	--------------	--------------

**Auf diese Preise gibt es keine Selbstabholer Nachlässe**

	<b>ab 10 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

## Küche kennt keine Grenzen

Freude an leichten Zubereitungen:

### Zwiebelsuppe mit Champignon- und Lauchscheiben

Verfeinert mit einem Weißwein

und

### gebratenes, Zanderfilet mit Kapernsauce Blattspinat, Wildreismischung

### Schweinefiletfiletscheiben, auf Zitronengrassauce an gebratenem grünem Spargel

Schupfnudeln, Halbmonde aus Kartoffelteig, in Butter gebraten.

### Pouardenbrustfilet

auf Paprika- Zucchini Gemüse, in tomatisierter Bechamel,

Kartoffeln in Schale mit Rosmarin gebraten

und



### Rhabarber-Terrine umlegt mit Fruchtornamenten, garniert mit Schokoladentrauben

**Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss**

28,81

27,64

26,02

**Minus 20% für Abholer**

23,05

22,11

20,82

**15 - 29  
Portionen**

**30 - 79  
Portionen**

**80 - 300  
Portionen**

## Hahnenkamp Buffet, von der Poststation anno 1777 bis in das 21. Jahrhundert Tradition mit Kreativität

### Suppe:

**Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratenen Lachsstreifen**

Suppe auf Wunsch in Tassen serviert +0,70:

### Vorspeisenbuffet:

**Antipasti:** mit luftgetrocknetem **Schinken, Salami, Marinierten Gemüsen, Strauchtomatensalat und Fetakäsewürfel** pikant, in buntem Pfeffer

**Baguette, Partybrötchen, Butter**



### Warme Hauptgänge:

**Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen**

**Schweinefiletscheiben** saftig und zart gebraten, Aprikosensauce



**gebratenes Zanderfilet** mit Dillsauce

**Rosenkohl,** mit Schinkenstreifen

**Blattspinat**

**Broccoligemüse** mit etwas Bechamel gebunden

**Spätzle,** Eiernudeln

**Kartoffeln,** in Schale mit Rosmarin gebraten

**Gratin, Kartoffeln** im Ofen mit Sahne gebacken

### Dessert:

**Eistorte, mit Feuerwerk** hereingefahren und portionsweise serviert.

### Traumschiffdessert:

**Amarena-Kirscheis und Stracciatellaeis** mit lockerem Bisquit umhüllt, festlich mit Früchten dekoriert, dazu reichen wir **Kiwisauce**.



### Preis im Hahnenkamp und Schloss

30,68

29,46

27,79

Ggf. + servierte Gänge, Suppe + 0,70 Vorspeisenteller + 1,10

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

24,54

23,57

22,24

15 - 29

30 - 79

80 - 300

Portionen

Portionen

Portionen

## „Familiär“ Wählen Sie die Lieblingsspeisen der Verwandtschaft Vorspeisenteller:

Die Teller werden Ihnen für den gemeinsamen Beginn des Essens eingesetzt.

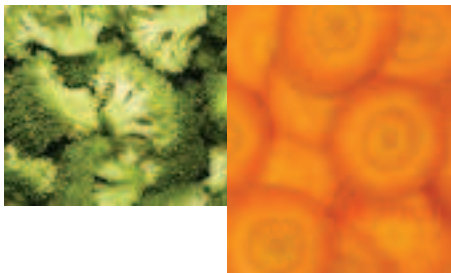
**Scampi, Lachs und Forellenfilet, an Salatbouquet** mit Dijonsenf-Sauce, Partybrötchen

### Warmes Buffet:

**Curryhuhn mit gebackenen Früchten**, zarte Hähnchenbrustfilets mit einer „einfach“ raffinierten Currysauce und gebratenen Bananenhälften, dekoriert mit Cocosraspeln

**Schweinefiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce

**Rinderbraten**, saftig und zart in der Bratensauce



**Möhrentaler mit Lauchzwiebelgrün**

**Broccoligemüse** mit etwas Bechamel gebunden

**Kohlrabischeiben**, gedünstet, mit Lauchzwiebeln und gebunden im eigenen Fond

### Dessertplatten:

**Mango- und Schokoladen Mousse:** Feinherbes Schokoladen-Kaffee und fruchtiges Maracuja Mousse mit Sabajonne und Schokoladenknusper Gebäck

### Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss

Außer Haus minus 20% für Abholer

27,32	26,00	24,40
21,86	20,80	19,52
<b>ab 10 - 29</b> Portionen	<b>30 - 79</b> Portionen	<b>80 - 300</b> Portionen

## Trend Küche

### Vorspeisenteller:

Die Teller werden Ihnen für den gemeinsamen Beginn des Essens eingesetzt:

**Blattsalatbouquets, gegrillte Pilze, Basilikum Tomaten, grüne Bohnen in Meerrettichdressing und Fetakäse in Kürbiskernkruste**

### Warmes Buffet:

**Schweinefiletscheiben** mit pochierten Aprikosenspalten und Schafskäse überbacken.

**Pangasius Fischfilet** aus dem Backofen auf Tomaten-Convit mit Rosmarin

**Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle**

**Wokgemüse** von grünen Bohnen, Paprika und Möhrenstreifen in Cocos-Ingwer Sauce

**Lauchgemüse**, Schinkenstreifen, Kirschtomaten und Creme Fraiche

**Blumenkohlköpfe**, mit Hollandaise

**Kartoffeln** in Schale mit Rosmarin gebraten

**Spinat Farfalle** Nudeln mit Muskat

**Farfalle** in Spinatsauce

**Safranreis mit Gemüsestreifen**

### Dessertbuffet:

**Ananassalat mit Feigenspalten**, Masalasabaionne und caramelisierten Walnüssen als Garnitur

**2-erlei Mousse:** Feinherbes Schokoladen-Kaffee und fruchtiges Maracuja-Mousse mit Schokoladenknusper

Gebäck und **Erdbeereisbombe**

**Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss**

**Außer Haus minus 20% für Abholer**

29,15

28,01

26,41

23,32

22,41

21,13

15 - 29

30 - 79

80 - 300

Portionen

Portionen

Portionen



## Leicht und genußvoll genießen: „Wellness für den Gaumen“

### Vorspeisenplatten:

#### Frieseesalat mit Radieschen und Rosmarin-Kartoffelskins

in Balsamico und Kürbiskernöl

#### Eichblattsalat mit Nüssen, caramelisierten Birnen und Trauben

gebratene **Pilze mit Farfalle** Nudeln in Pesto

### Warmes Buffet:

#### Hähnchenbrustfilet

 in pikanter Senf-Zwiebel Marinade im Ofen geschmort

#### Wokgemüse

 von grünen Bohnen, Paprika und Möhrenstreifen in Cocos-Ingwer Sauce

#### Lauchgratin,

 Kartoffeln und Lauchscheiben im Ofen gebacken

#### Gefüllte Zucchini

 , das gewürfelte Zucchinifleisch braten wir mit Champignons und Zwiebeln und überbacken es mit Käse, angerichtet auf Tomatensauce dazu

### Kräuterreis

#### Pagasius Fischfilet

 in Basilicummarinade, geschichtet mit Zucchini und Tomaten, Limonensauce

### Dessertplatten:

#### Malven Sabaionne an Limonencreme und Ananassalat mit Feigen,

eine luftig leichte Verbindung, deren Gewürzbouquet Ihren Gaumen umschmeichelt.

### Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss

**Sonderpreis**, bei unverändertem Buffet rund **10% sparen****Auf diese Preise gibt es keine Selbstabholer Nachlässe**

<del>24,73</del>	<del>23,74</del>	<del>22,30</del>
<b>22,00</b>	<b>21,00</b>	<b>20,00</b>
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

## „Mediterrane, leichte Art“

**slow food, dass nach Urlaub schmeckt.**

**4 Sorten mariniertes Gemüse:**

**Gelbe Paprika, Zucchini gefüllt mit Frischkäse, rote Zwiebeln und Champignonköpfe**

**Salatplatten:**

**mit eingelegtem Feta Käse**

**Blat Salat, Gurkensalat** in Dill-Sahnemarinade

**Tomatensalat** mit Basilikum-Balsamico Marinade

**Möhrensalat** mit Ananasstiften

**Bohnensalat** von grünen Bohnen in Meerrettichdressing

**Maissalat** mit Kidney Bohnen



**Warmes Buffet:**

**1. Schweinefiletscheiben,** Dijonsensauce mit Gurkenstreifen

**Gratin, Kartoffeln** im Ofen mit Sahne gebacken

**2. Geflügelbrustfilet mit Paellagemüserais**

**3. Pangasiusfilet /Welsfilet an Limonensauce** mit Oliven und Sonnengereiften getrockneten Tomaten

**4. Und gebratene Nudeln** mit Broccoliröschen und frischen Champignons

**Dessert Buffert:**

**Armarena-Kirsch Eisbomben mit Amarettini**

**Tiramisu-Creme** luftig aufgeschlagen, mit Löffelbisquit mariniert mit Espresso und Amaretto und feinherbem Schokoladenmantel

**Rhabarber Joghurt-Pannacotta** mit Kiwicapaccio und Granatapfel-Sauce

**Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss**

**Sonderpreis bei unverändertem Buffet: 20% sparen**

**Auf diese Preise keine Selbstabholer Nachlässe**

	<del>22,85</del>	<del>21,90</del>	<del>20,57</del>
	<b>18,50</b>	<b>17,50</b>	<b>16,50</b>
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>	
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	

## Afrikanische Impressionen

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen

### Buffet **Dakkar**: Reisen Sie mit uns über den schwarzen Kontinent.

Bestellen Sie dazu eine ansprechende Tisch- und Buffetdekoration von Früchten, Blüten und Gewürzen. Sie rundet mit exotischem Flair Ihr Gourmet-Erlebnis ab.



#### Vorspeisenplatten:

**Scampispiße**, gegrillt auf grüner Gazpacho, an Melonensalat

**Geflügelbrustfilet auf Süßkartoffelstreifen an Gewürzorangenscheiben**

**Blattsalate, Ruccola** und Zwiebellauch mit Kirschtomaten in Dijonsendressing

#### Preis Vorspeisen:

6,19	5,92	5,65
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

#### Warmes Buffet:

**Chicken Yassa**, Geflügelbrustfilets mariniert mit Limone und Senfpulver, geschmort mit Zwiebelstreifen

**Afrikanische Gemüse Mischung**

**Reis mit Wildreis**

**Straußensteak**, das feine Aroma verträgt sich besonders gut mit milden Zubereitungen. Wir bieten diese Spezialität in **Cashewnussauce**

**Wokgemüse** von grünen Bohnen, Paprika und Möhrenstreifen in Cocos-Ingwer Sauce

**Cous-Cous**

**Kingklip Fischfilet**, auf fruchtiger **Creolensauce** angerichtet

**Maiskuchen mit Sesam**

**Blattspinat**

#### Warmes Buffet: Hahnenkamp und Schloss

19,69	19,02	17,90
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

#### Dessertauswahl:

**Bananen- Physalissalat mit Amarulalikör**

**Mango- und Schokoladen Mousse**: Feinherbes Schokoladen-Kaffee und fruchtiges Maracuja Mousse mit Sabajonne und Schokoladenknusper

**Zimteis mit Orangenlikör**

#### Dessert Buffet: Hahnenkamp und Schloss

5,76	5,57	5,24
<b>31,64</b>	<b>30,51</b>	<b>28,79</b>
<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

#### Komplett: Vorspeisen, Warmes Buffet und Dessertauswahl:

# Afrikanische Impressionen

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte,  
den wir für Sie eingefangen haben.

## Grillen hat auch in Afrika Tradition

Barbeques bieten neben Fleisch und Fisch eine Safari durch unterschiedliche Geschmackswelten des Kontinents.. Jeder Gast erhält verschiedene Teller und Schalen. Insbesondere die Vielzahl der exotischen Früchte und Zubereitungen garantiert Ihnen ein kurzweiliges Eßvergnügen.



Bestellen Sie dazu eine ansprechende Tisch- und Buffetdekoration von Früchten, Blüten und Gewürzen.

Sie rundet mit exotischem Flair Ihr Gourmet-Erlebnis ab.

**Auf der Suche nach Indiana Jones Spuren gehen Sie gerne Schritt für Schritt voran? Dann wählen Sie:**

### Das „Entdecker Barbeque“:

Fischfilet, Scampispiße, Tomatensauce und Cashewnüsse  
 Hähnchenbrustfilet, Currysauce, gebratene Banane mit Cocos  
 Schweinefilet unter Mangokruste  
 Geschmortes Gemüse, Süßkartoffeln, Cous Cous, Irio und  
 ein „Afrikasalat“ mit exotischen Früchten



Preis komplett	17,00	17,00	17,00
	15 - 29	30 - 79	80 - 300
	Portionen	Portionen	Portionen

Wenn Sie das Abenteuer suchen, dann packen Sie zu, denn Kompromisse sind nicht ihr Ding.

### Exoten Barbeque ist für Sie richtig:

Krokodilchwanzfilet, Scampispiß, Tomatensauce, Cashewnüsse  
 Antilopenfilet, gebratene Banane mit Cocos  
 Strauß, Currysauce  
 Geschmortes Gemüse, Süßkartoffeln, Cous Cous, Irio und  
 ein „Afrikasalat“ mit exotischen Früchten



Preis komplett	26,00	26,00	26,00
	15 - 29	30 - 79	80 - 300
	Portionen	Portionen	Portionen

## Buffet Windhoek

Das wird geselliges Kulinarium

### Salat- und Vorspeisenplatten aus der Afrikanischen Küche :

**Salat von mariniertem Gemüse**

**Meeresfrüchte-Salat**, mit Muscheln und Calmaren

**Staudensellerie** mit Tomate und Banane an **Ziegenkäse** in luftgetrocknetem Schinken

**Gebratener grüner Spargel mit Scampi und Sprossen**

**Vorspeisenpreis**

5,32

4,99

4,66

**15 - 29**

**Portionen**

**30 - 79**

**Portionen**

**80 - 300**

**Portionen**

### Warmes Buffet:

**Gegrillte Steaks vom Straußen, Antilopen und Krokodilfilet** (3 x 60 g)

**Cashewnußsauce**

**Kidney Bohnen** in Tomaten-Paprikasauce mit pikanter Chilinote

**Zuckerschoten**, in Korianderbutter

**Linsengemüse**, mit Lauch und Tomaten (milder Balsamico)

### Cous-cous mit Aprikosen

**Irio**, Kartoffelzubereitung mit Gemüse

**Chapatis** mit Sukuma-Wiki Füllung (Pfannkuchlein mit Spinat-Tomatenfüllung)

**Warmes Buffet**

29,39

28,78

28,18

### Dessert:

**Gewürzoranzen mit Limonen-Basilikumeis**. Orangenscheiben eingelegt in Likör

mit Zimt, Nelken und Vanilleschote

**Dessertplatten:**

4,18

4,04

3,80

**Komplett: Vorspeisem, Warmes Buffet und Dessertauswahl**

38,89

37,81

36,64

**15 - 29**

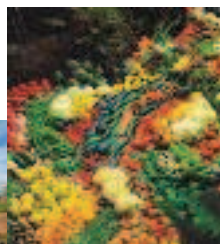
**Portionen**

**30 - 79**

**Portionen**

**80 - 300**

**Portionen**



Die Grundlagen für die Rezepturen haben wir auf Reisen durch den Afrikanischen Kontinent eingesammelt.

Mit Hilfe Afrikanischer Gastköche wurden sie für die Restaurantküche weiterentwickelt, ohne mit Traditionen zu brechen.

# Afrikanische impressionen

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte,  
den wir für Sie eingefangen haben.

Ihre Veranstaltung kann ein Event werden, das für Ihre Gäste und Sie unvergeßlich wird.

Früchten, Blüten und Gewürzen als ansprechende Tisch- und Buffetdekoration  
Mit exotischem Flair runden Sie ihr Gourmet-Erlebnis ab.

## „Afrikanisches Festmahl“

Unser Vorschlag: Vorspeisen auf Tellern serviert,  
**Hauptgänge am Buffet**, Dessert auf Tellern eingesetzt

Dann haben Sie eine große Auswahl und einen bequemen Essensablauf mit festlichem Charakter.

**Vorspeisenteller** mit gefülltem Springbockrücken, Konfekt vom Kingklipfisch mit mariniertem Grillgemüse, Baguette, mit Estragonbutter

<b>Vorspeisenpreis</b>	6,43	6,20	5,98
	<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

### Warme Hauptgänge vom Buffet:

**Cashewnußhähnchen** gebratene Hähnchenbrustfilets in samtiger Sauce von Cashewnüssen

**Gegrilltes Krokodilfilet + Scampi** auf Creolensauce.

**Schweinefilet mit Mango**, eine überraschende Aromaverbindung, vom Mango, Curry und Fleisch

**„Vegetarisch“ Chapaties 4 Jahreszeiten** Crepes abwechslungsreich gefüllt mit Champignons,

Blattspinat, Tomaten und geschmortem Gemüse, **Ingwer-Cocos-Sauce**

**Irio**, Kartoffelzubereitung mit Gemüse, **Süßkartoffeln mit Sesam**

<b>Preis warmes Buffet</b>	31,55	30,97	30,11
	<b>15 - 29</b>	<b>30 - 79</b>	<b>80 - 300</b>
	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>	<b>Portionen</b>

**Desserteller** „Madagaskar“ die Kombination: **Boote von frischer Ananas**, mit exotischen Früchten, **Kaffee-Mousse und Cremeeis** versetzt Sie in Urlaubsstimmung

<b>Dessertpreis</b>	6,60	6,39	6,32
<b>Buffetpreis: Hahnenkamp und Schloss</b>	<b>44,58</b>	<b>43,57</b>	<b>42,41</b>



## Vorspeisen, klassisch:

Keine Experimente, alle Gerichte werden für Sie traditionell zubereitet, natürlich und leicht interpretiert

<b>Apfel-Lauchsalat</b> und Feldsalat mit Trauben, Nüssen und Birnen. Zwiebelbrot mit Salbeischmalz						
	Auf Tellern serviert	Platten auf dem Buffet				
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
	4,95 €	4,65 €	4,50 €	4,20 €	4,06 €	3,91 €
<b>Westfälischer Mett-Wurstsalat</b> Scheiben von Rauchenden mit Senfgurke, Tomaten und Zwiebelstreifen, pikant mariniert, Vollkornbrot und Butter	4,85 €	4,56 €	4,41 €	4,12 €	3,98 €	3,83 €
<b>Westfälischer Bauernschinken</b> mit Honigmelone und blauen Trauben, eine erfrischende Vorspeise						
Ab 6 Portionen	4,37 €	4,10 €	3,97 €	3,71 €	3,58 €	3,45 €
<b>Lachs, gebeizt</b> in Limonensalz mit gestoßenem Pfeffer, Dill und Waldhonig, Salatgarnitur, Baguette und Butter/						
Ab 6 Portionen	7,23 €	6,79 €	6,58 €	6,14 €	5,93 €	5,71 €
<b>Kleine Vorspeise</b>						
<b>Lachs, gebeizt</b> in Limonensalz mit gestoßenem Pfeffer, Dill und Waldhonig, Salatgarnitur, Baguette und Butter/						
Ab 6 Portionen	4,12 €	3,88 €	3,75 €	3,50 €	3,38 €	3,26 €
<b>Geräucherte Lachsforelle</b> , Sahnemeerrettich, Blattsalatbouquet, Baguette und Butter						
	7,61 €	7,16 €	6,93 €	6,47 €	6,24 €	6,02 €
<b>Scampi, Lachs und Forellenfilet, an Salatbouquet</b> mit Dijonsenf-Sauce, Partybrötchen und Butter						
	8,73 €	8,21 €	7,94 €	7,42 €	7,16 €	6,90 €
<b>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</b> mit Blattsalaten, Preiselbeersahne, Baguette und Butter						
Ab 6 Portionen	7,32 €	6,88 €	6,66 €	6,22 €	6,01 €	5,79 €
<b>Tiefseegarnelen</b> auf Frankfurter grüner Sauce, Partybrötchen und Limonen-Butterstern						
	8,34 €	7,84 €	7,59 €	7,09 €	6,84 €	6,59 €
<b>Salat mit Pilzen</b> , frische, gebratene Champignons, an Blattsalaten in Balsamico-Dressing, Basilikumbaguette/						
Ab 6 Portionen	3,78 €	3,56 €	3,44 €	3,22 €	3,10 €	2,99 €
<b>Salat mit Pfifferlingen</b> , gebratene Pfifferlinge, Stockschwämmchen und Champignons an Blattsalaten in Balsamico-Dressing, Sesamgebäck und Estragonbutter						
	4,95 €	4,65 €	4,50 €	4,20 €	4,06 €	3,91 €
<b>Hirschrückenfilet „Chasseur“</b> , zartes Wildfilet serviert an Feldsalat und gebratenen Pilzen, Basilikum-Baguette						
	9,89 €	9,30 €	9,00 €	8,41 €	8,11 €	7,82 €

## Vorspeisen, klassisch:

Keine Experimente, alle Gerichte werden für Sie traditionell zubereitet, natürlich und leicht interpretiert



**Cocktail von Nordseekrabben**, in der Glasschale serviert, eine leichte Vorspeise, Tiefseegarnelen mit Gurken und Tomatenwürfeln, in Dill- Dressing mariniert, auf Blattsalatstreifen angerichtet, Baguette und Butter

Auf Tellern serviert			Platten auf dem Buffet		
ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
9,60 €	9,03 €	8,74 €	8,16 €	7,87 €	7,59 €

**Entenbrust mit Trauben und Nüssen**, auf Apfel-Lauchsalat, Quittenchutney, Baguette mit Bärlauchbutter

5,48 €	5,15 €	4,99 €	4,66 €	4,49 €	4,33 €
--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Blattsalate mit Frühlingslauch und Kirschtomaten in Balsamico Dressing**

Ab 6 Portionen

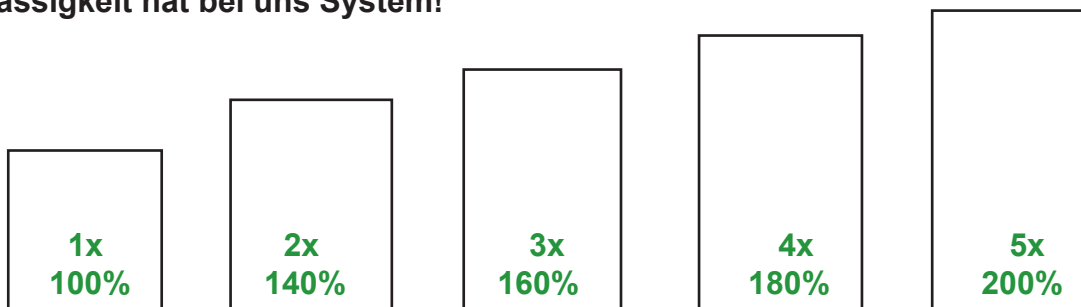
3,69 €	3,46 €	3,35 €	3,13 €	3,02 €	2,91 €
--------	--------	--------	--------	--------	--------



## Nichts bleibt dem Zufall überlassen

Sie möchten **viel Auswahl** und von allem soll **ausreichend** vorrätig sein! Für Ihre Veranstaltung kalkulieren wir am Computer Ihre Wunschzusammenstellung. Wir beraten mit Ihnen was voraussichtlich stark und was eher weniger stark gegessen wird. In Ihre Speisenkalkulation fließen somit Ihre Kenntnisse und unsere 25 Jährige Erfahrung ein. Unser Küchenteam arbeitet seit Jahren routiniert zuverlässig nach diesen Speisenlisten.

**Zuverlässigkeit hat bei uns System!**



Die Erfahrung hat gezeigt, daß mit steigender Auswahl die benötigte Warenmenge steigt. Die übliche Restaurantportion entspricht 100% bei 1 Essen, bei 2 Gerichten zur Wahl bereiten wir 140% zu, bei 3 Gerichten 160% bei 4 Sorten 180%, und bei mehr als 4 Wahlmöglichkeiten 200%

Auf Tellern serviert                      Platten auf dem Buffet  
ab 15 P    ab 30 P.    ab 80 P.    ab 15 P.    ab 30 P.    ab 80 P.

**Feldsalat mit gerösteten Walnüssen** und karamelierten Birnenspalten. Zwiebelbaguette  
mit Rosmarinschmalz                      4,75 €    4,47 €    4,33 €    4,04 €    3,90 €    3,75 €

**Salatbouquet mit gebratenen Balsamico Birnen und Cranberrychutney**  
4,37 €    4,10 €    3,97 €    3,71 €    3,58 €    3,45 €

**Entenbrust an Salatbouquet mit gebratenen Balsamico Birnen und Cranberrychutney**  
9,41 €    8,84 €    8,56 €    8,00 €    7,72 €    7,43 €

**Scampispiß**, gegrillt auf grüner Gazpacho, Melonensalat, Baguette, Limonenbutter  
6,74 €    6,34 €    6,13 €    5,73 €    5,53 €    5,33 €

**Warme Vorspeise: Zander auf der Haut gebraten**, Bregenzer Sauce mit Kapern,  
Gemüse-Risotto, Scampi als Garnitur                      6,60 €    6,20 €    6,00 €    5,61 €    5,41 €    5,21 €

**Zanderfilet und Scampispiß mit Candaloupemelone und Seranoschinken**,  
Blattsalatbouquet mit Ruccola, Partybrötchen und Kräuterbutter  
8,34 €    7,84 €    7,59 €    7,09 €    6,84 €    6,59 €

**Scampispiß** gegrillt und lauwarm\*\*\* serviert, auf Estragon-Saucenspiegel, Blattsalatbouquette mit Ruccola,  
geröstetes Aioli-Baguette  
8,34 €    7,84 €    7,59 €    7,09 €    6,84 €    6,59 €

### Kleine Vorspeise

**Scampispiß**, gegrillt und lauwarm serviert\*\*\*, auf Estragon Mayonnaise, Baguette und Butter  
Ab 6 Portionen                      7,08 €    6,66 €    6,44 €    6,02 €    5,81 €    5,59 €

**Salat mit Pilzen und gebratenem Fetakäse im Kürbiskernkruste**,  
Balsamico Dressing/ Ab 6 Portionen                      6,21 €    5,84 €    5,65 €    5,28 €    5,09 €    4,90 €

**Salat mit gebratenen Pilzen und caramelisierten** Birnenspalten, Nüssen und Cranberrychutney  
5,92 €    5,56 €    5,38 €    5,03 €    4,85 €    4,67 €

(\*\*\* bei kleineren Gruppen im Menue)



	Auf Tellern serviert		Platten auf dem Buffet			
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.

**Salatbouquet mit Pilzen, Mediterranen Gemüsen und gebratenem Fetakäse im Kürbiskernkruste,**

	5,43 €	5,11 €	4,94 €	4,62 €	4,45 €	4,29 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti:** mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, marinierten Gemüsen, Strauchtomatensalat und Fetakäsewürfel pikant mariniert

	7,91 €	7,43 €	7,19 €	6,72 €	6,48 €	6,25 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti:** mit luftgetrocknetem Schinken, Fetakäse in Kürbiskernkruste, marinierten Gemüsen, Limonenbutter, Partybrötchen,

	7,08 €	6,66 €	6,44 €	6,02 €	5,81 €	5,59 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Salate geröstete Pilze und gebratener Fetakäse** im Kürbiskernkruste, Partybrötchen, Basilikumbutter/ Ab 6 Portionen

	6,60 €	6,20 €	6,00 €	5,61 €	5,41 €	5,21 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Vorspeise mit gegrillten Pilzen, Basilikum Tomaten, grünen Bohnen in Meerrettichdressing und Fetakäse in Kürbiskernkruste,**

Partybrötchen, Basilikumbutter

	4,46 €	4,19 €	4,06 €	3,79 €	3,66 €	3,52 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti von marinierten Gemüsen,**

	3,69 €	3,46 €	3,35 €	3,13 €	3,02 €	2,91 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti-Platten:** mit marinierten und gefüllten Gemüsen, Tomaten und Mozzarella und

Baguette

	4,66 €	4,38 €	4,24 €	3,96 €	3,82 €	3,68 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Vorspeise mit Blattsalaten, Ruccola, Kirschtomaten und Fetakäse,**

	4,37 €	4,10 €	3,97 €	3,71 €	3,58 €	3,45 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti:** mit luftgetrocknetem Schinken, Salami, Strauchtomatensalat und Fetakäsewürfel pikant mariniert, Baguette, mit Estragonbutter

	6,26 €	5,88 €	5,69 €	5,32 €	5,13 €	4,94 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti: Mediterraner Vorspeisenteller/-Platte** mit Schinken, Salami, Austernpilzen Tomaten und Mozzarella Limonenbutter, Partybrötchen

	7,47 €	7,02 €	6,80 €	6,35 €	6,12 €	5,90 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Antipasti: mediterraner Vorspeisenteller:** mit Schinken, gebratenem Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Limonenbutter und Partybrötchen

	5,04 €	4,74 €	4,59 €	4,29 €	4,14 €	3,98 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Kleine Vorspeise: Mozzarella mit Tomaten,** Baguette

Ab 6 Portionen

	4,37 €	4,10 €	3,97 €	3,71 €	3,58 €	3,45 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------



# Afrikanische Vorspeisen

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen haben.

Auf Tellern serviert

Platten auf dem Buffet

ab 15 P

ab 30 P.

ab 80 P.

ab 15 P.

ab 30 P.

ab 80 P.

## Namibia Antipasti: mit arinierten, gegrillten Gemüsen, Pilzen bunten

Tomaten und Schafskäse in Kürbiskernkruste Limonenbutter, Sesamgebäck, Blätterteig frisch aus dem Ofen

9,70 €

9,12 €

8,83 €

8,25 €

7,95 €

7,66 €

## Vorspeise von gebratenem grünen Spargel in Balsamico, Blattsalat und Rucola mit Dijonsendressing, Butter und Baguette

5,34 €

5,01 €

4,85 €

4,53 €

4,37 €

4,21 €

## Geflügelbrustfilet auf Süßkartoffelstreifen an Gewürzorangenscheiben

Butter und Baguette,

4,66 €

4,38 €

4,24 €

3,96 €

3,82 €

3,68 €

## Ziegenfrischkäse in Schinkenmantel mit Honig an Salat von grünen Bohnen

/Ab 6 Portionen

7,28 €

6,84 €

6,62 €

6,18 €

5,97 €

5,75 €

## Scampi am Spieß gegrillt

mit Kirschtomaten am Spieß gebraten, auf Creolensauce mit Ananas, Wildreisrisotto

8,54 €

8,02 €

7,77 €

7,26 €

7,00 €

6,74 €

## Meeresfrüchteteller: 3 Salate von Meeresfrüchten: mit Tintenfisch und Krebsen, Baguette und Butter

6,35 €

5,97 €

5,78 €

5,40 €

5,21 €

5,02 €

## Konfekt vom Kingklipfisch mit mariniertem Grillgemüse, Baguette, Estragonbutter

7,57 €

7,11 €

6,89 €

6,43 €

6,20 €

5,98 €

## Carpaccio vom Springbockrücken, mit mariniertem Grillgemüse

Baguette, Estragonbutter

7,57 €

7,11 €

6,89 €

6,43 €

6,20 €

5,98 €

Die Grundlagen für die Rezepturen haben wir auf Reisendurch den Afrikanischen Kontinent eingesammelt.

Mit Hilfe Afrikanischer Gastköche wurden sie für die Restaurantküche weiterentwickelt, ohne mit Traditionen zu brechen.



**Suppen, klassisch:** Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet, natürlich und leicht interpretiert

## Zulage für 1,5 Fache Suppenmenge

Für das Servieren in Terrinen ist die größere Suppenmenge notwendig. + 0,50

**Hochzeitssuppe vom Huhn:** Geflügelkraftbrühe mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen in Tassen serviert **vom Buffet**

	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	3,33	2,99	2,83	2,49	2,33	2,00

**Westfälische Festsuppe,** Geflügelkraftbrühe mit **Eierstich**, Fleisch und Gemüsestreifen

Ab 6 Portionen	3,78	3,56	3,44	2,95	2,84	2,72
----------------	------	------	------	------	------	------

**Rinderkraftbrühe** von falschem Filet gekocht, mit Fadennudeln, Rindfleisch und Gemüsestreifen

4,27	4,01	3,88	3,33	3,20	3,07
------	------	------	------	------	------

**Champignonsuppe** mit Schinkenstreifen, verfeinert mit Riesling und Creme Fraiche

Ab 6 Portionen	3,52	3,16	2,99	2,64	2,46	2,11
----------------	------	------	------	------	------	------

**Zwiebelsuppe mit Champignon- und Lauchscheiben.** Verfeinert mit einem Schuß

Weißwein und Sahne	3,78	3,56	3,44	2,95	2,84	2,72
--------------------	------	------	------	------	------	------

**Legierte Broccolicremesuppe** cremige Suppe von mildem Broccoli mit Mandelsahne

Ab 6 Portionen	3,80	3,42	3,23	2,85	2,66	2,28
----------------	------	------	------	------	------	------

**Spargelcremesuppe (Saisonpreis)** mit Spargelstreifen und Schnittlauchsahne

	4,17	3,92	3,80	3,25	3,13	3,00
--	------	------	------	------	------	------

**Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratenen Lachsstreifen**

	4,07 €	3,83 €	3,71 €	3,46 €	3,34 €	3,22 €
--	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**Kartoffel-Lauchsuppe** zubereitet wie zu Großmutterns Zeiten mit mildem Rauchfleisch und gerösteten Land-

brotwürfeln.	3,61	3,25	3,07	2,71	2,53	2,17
--------------	------	------	------	------	------	------

**Süppchen vom Cox Orange Apfel** mit Scheiben von Mettenden

	4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14
--	------	------	------	------	------	------

**Bärlauchcremesuppe** mit Streifen von westfälischem Schinken

	4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14
--	------	------	------	------	------	------

**Spargelcremesuppe mit Garnelen** - eine ungewöhnliche Verbindung, der nussige Geschmack der Garnelen ergänzt hervorragend das milde Spargelaroma

in Tassen serviert			vom Buffet		
ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14

**Steinpilzessenz mit Maronen** , der würzige Geschmack dieser edlen Pilze harmoniert zu der Einlage aus Eßkastanien besonders gut.

4,75	4,47	4,33	3,71	3,56	3,42
------	------	------	------	------	------

**Blütensuppe vom Huhn** mit Gemüseblüten und Lauchblättchen

4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14
------	------	------	------	------	------

**Klare Tomatensuppe** ein fruchtiger Auftakt von kräftiger Gemüsebrühe, Lauch-, Tomaten- und Eirauten

4,07	3,83	3,71	3,18	3,06	2,93
------	------	------	------	------	------

**Pfifferlingscremesuppe** , mit Ruccolapesto

4,66	4,38	4,24	3,63	3,49	3,35
------	------	------	------	------	------

**Karottencremesuppe** mit Zucchiniherz

4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14
------	------	------	------	------	------

**Kürbissuppe** mit Ingwer und Streifen von Cox Orange, Kürbiskernöl als Garnitur

4,07	3,83	3,71	3,18	3,06	2,93
------	------	------	------	------	------



# Afrikanische Suppen

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte,  
den wir für Sie eingefangen haben.

**Gambianische Gulaschsuppe** pikant gewürzt, mit reichhaltiger Fleischeinlage und einer Mischung von Paprika, Tomaten, Gurken und Joghurt

	in Tassen serviert			vom Buffet		
	3,80	3,42	3,23	2,85	2,66	2,28

**Cashewnußsuppe** reife, frisch geröstete Chashewnüsse geben dieser Suppe ein volles Aroma, das Rezept stammt aus dem Senegal. **Ab 6 Portionen**

	4,07	3,83	3,71	3,18	3,06	2,93
--	------	------	------	------	------	------

**Eisgekühlte Gurkensuppe** ein erfrischender Auftakt von kräftiger Hühnerbrühe, Gurkenmus und viel frischem Dill. **Ab 6 Portionen**

	3,78	3,56	3,44	2,95	2,84	2,72
--	------	------	------	------	------	------

**Tomatensuppe** gehaltvolle Suppe mit intensivem Tomatenaroma, mit Sahne und Kräutern verfeinert  
**Ab 6 Portionen**

	3,52	3,16	2,99	2,64	2,46	2,11
--	------	------	------	------	------	------

**Fischerman´s soup** , eine kräftige Fischbouillon mit Edelfischfilet, Meeresfrüchten und Gemüse, goldgelb gefärbt mit Kurkuma

	4,07	3,83	3,71	3,18	3,06	2,93
--	------	------	------	------	------	------

**Geflügel-Curry Suppe**, fruchtig süß-saure Suppe mit Geflügelbrust- und Ananaswürfeln

	3,80	3,42	3,23	2,85	2,66	2,28
--	------	------	------	------	------	------

**Cremesuppe von grünem Spargel mit Spargelspitzen und Geflügelbruststreifen**

	4,37	4,10	3,97	3,40	3,27	3,14
--	------	------	------	------	------	------

**Filetspitzensuppe** mit Champignons und Gurkensteifen, Schnittlauchsahne

	4,66	4,19	3,96	3,49	3,26	2,79
--	------	------	------	------	------	------

## Hauptgänge, vegetarisch klassisch: Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet.

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>gebratene Nudeln</b> mit Broccoliröschen und frischen Champignons						
	4,17	3,92	3,80	3,67	3,55	3,34
<b>Broccoligratin</b> , Kartoffeln und Broccoliröschen in milder Bechamelsauce, mit würzigem Käse überbacken						
Ab 8 Portionen	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88
<b>Spaghetti mit 2 Saucen</b> , z.B. Tomatensauce und Gorgonzolasauce						
	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Pilzspätzle</b> , gebratene Nudeln mit Champignonscheiben und Lauchstreifen, garniert mit Sherrytomaten						
Ab 8 Portionen	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88
<b>Hausgemachte Reibekuchen</b> mit Apfelmus und Preiselbeeren						
	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Lauchgratin</b> , Kartoffeln und Lauchscheiben im Ofen gebacken						
	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Kräuterchampignons</b> , frische Champignons mit französischen Kräutern gebraten, Gemüsebouquet und Rösti						
	7,57	7,11	6,89	6,66	6,43	6,05

## Hauptgänge, Vegetarisch, mediterran

<b>„Ratatouille“ Gemüse - typisch französisch</b> - von Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln, tomatiert, servieren wir mit Reis	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung</b> Gorgonzolasauce						
Ab 8 Portionen	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88

## Hauptgänge, Vegetarisch, afrikanische Küche

<b>Gemüseteller/-Platten</b>						
<b>Blattspinat, Mais mit Erbsenschoten, Paprika-Zwiebelgemüse + Cashew-Nüsse</b>						
<b>Currysauce + Banane + Cocos und als Beilagen, Irio, Cous-Cous, Süßkartoffeln</b>						
	7,76	7,29	7,06	6,83	6,60	6,21
<b>Gefüllte Zucchini</b> , das gewürfelte Zuchiniffleisch braten wir mit Champignons und Zwiebeln und überbacken es mit Käse, angerichtet auf Tomatensauce. Dazu Kräuterreis.						
	6,01	5,65	5,47	5,29	5,11	4,81

**Geflügel-Filetgulasch aus dem Hähnchenbrustfilet** mit vielen Zwiebeln, Paprika und sonnengereiften, getrockneten Tomaten, zart geschmort.

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88

**Gulasch** nach Originalrezept mit viel Zwiebeln zubereitet.

4,07	3,83	3,71	3,59	3,46	3,26
------	------	------	------	------	------

**Szegediner Gulasch** die berühmte Gulaschvariation mit Sauerkraut und Paprikastreifen, verfeinert mit Sahne. Dazu passen hervorragend Salzkartoffeln.

4,46	4,19	4,06	3,93	3,79	3,57
------	------	------	------	------	------

**Westfälischer Pfefferpotthast** ein traditionelles Gericht aus unserer Region. Fleischwürfel werden mit Zwiebeln zart geschmort und mit geriebenem Weißbrot gebunden.

4,07	3,83	3,71	3,59	3,46	3,26
------	------	------	------	------	------

**Auflauf Sültebusch**, Wirsing, Hackfleisch und Kartoffelscheiben werden mit feiner Bechamelsauce überzogen und mit würzigem Käse überbacken.

5,63	5,29	5,12	4,95	4,78	4,50
------	------	------	------	------	------

**Spaghetti Tomatensauce**. Ab 6 Portionen 3,40 3,19 3,09 2,99 2,89 2,72

**Hühnerfricassee**, ein besonders mildes und leichtes Gericht, das wir mit Champignons, Erbsen und Möhren anreichern. Ab 6 Portionen

4,46	4,19	4,06	3,93	3,79	3,57
------	------	------	------	------	------

**Geflügelbrustfilet in Weißweinsauce**, ein besonders leichtes Gericht.

Ab 6 Portionen	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
----------------	------	------	------	------	------	------

**Hähnchenkeulen gegrillt** mit feuriger Paprika-Tomaten-Sauce.

Ab 6 Portionen	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88
----------------	------	------	------	------	------	------

**1/2 Schweinshaxe gegrillt**, mit Bratensauce serviert.

3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
------	------	------	------	------	------

**Ganze Schweinshaxe** mit Bratensauce serviert, Salzkartoffeln

5,34	5,01	4,85	4,69	4,53	4,27
------	------	------	------	------	------

## Hauptgänge, rustikal, mediterran

**Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in** Schnittlauch-Sahne-Sauce. Bestellen Sie dazu eine Salatschale mit Kräuterdressing.

4,37      4,10      3,97      3,84      3,71      3,49

**Penne Nudeln mit Käsesauce.**

Ab 6 Portionen

3,40      3,19      3,09      2,99      2,89      2,72

**Chili con Carne,** feuriges Fleischgericht mit Kidneybohnen, Zwiebeln und Tomaten.

4,07      3,83      3,71      3,59      3,46      3,26

## Fisch-Hauptgänge, mediterran

**Fritto Misto** gebackenes Fischfilet, Scampi, Tintenfischringe im Bierteig, Muscheln in Kräuterbutter.

11,64      10,94      10,59      10,24      9,89      9,31

**Lachsfilet in Zitronen-Waldhonig Beize** mit viel Dill und gestoßenem Pfeffer hergestellt- Kräutercreme als Dip serviert.

11,06      10,39      10,06      9,73      9,40      8,85

**Forelle in Mandelhülle gebraten**

9,70      9,12      8,83      8,54      8,25      7,76

**gebratenes, Zanderfilet** mit Kapernsauce.

14,07      13,22      12,80      12,38      11,96      11,25

**2 Original Matjes Doppelfilets** in Gazpachosauce mit Paprika, Tomaten Gurken und Zwiebeln.

10,19      9,57      9,27      8,96      8,66      8,15

**Pangasius Welsfilet aus dem Backofen auf Tomaten-Convit mit Rosmarin**

Ab 6 Portionen

9,22      8,66      8,39      8,11      7,83      7,37

**Pangasius Welsfilet auf Dijonsensauce**

Ab 6 Portionen

9,22      8,66      8,39      8,11      7,83      7,37

**Pangasiusfischfilet /Welsfilet an Limonensauce mit Oliven und sonnengereiften getrockneten Tomaten**

9,22      8,66      8,39      8,11      7,83      7,37

**Scampispiße von Grill auf mediterranem Gemüse, an Tomatenreis**

Preis mit 2 Spießen/ Ab 6 Portionen

16,49      15,50      15,01      14,51      14,02      13,19

Preis bei 1 Spieß/ Ab 6 Portionen

12,61      11,85      11,48      11,10      10,72      10,09

**Pagasius Fischfilet** in Basilicummarinade, geschichtet mit Tomaten- und Zucchinischeiben

7,66      7,20      6,97      6,74      6,51      6,13

# Fisch-Hauptgänge,

**klassisch:** Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet.

**Seelachsfilet mit Gurkengemüse,** gedünstet, mit einer duftigen Dillsauce.

Auf Tellern serviert      Auf dem Buffet

	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	6,79	6,38	6,18	5,98	5,77	5,43

**Seelachsfilet** gedünstet, mit **Gemüstreifen und Dillsauce**

Ab 6 Portionen	6,79	6,38	6,18	5,98	5,77	5,43
----------------	------	------	------	------	------	------

**Fischfilet in Eihülle gebraten,** mit Remouladensauce.

Ab 6 Portionen	6,31	5,93	5,74	5,55	5,36	5,04
----------------	------	------	------	------	------	------

**Fischfilet überbacken,** zartes Fischfilet mit Champignonscheiben und mildem Käse überbacken.

	7,28	6,84	6,62	6,40	6,18	5,82
--	------	------	------	------	------	------

**gebratenes, paniertes Pangasiusfilet** mit Tatarensauce.

Ab 6 Portionen	7,66	7,20	6,97	6,74	6,51	6,13
----------------	------	------	------	------	------	------

**Kingklip Fischfilet** mit Dill-Limonensauce.

	13,58	12,77	12,36	11,95	11,54	10,86
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Heringsfilets Matjes Art,** in Hausfrauensauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln.

	8,25	7,75	7,50	7,26	7,01	6,60
--	------	------	------	------	------	------

**Scampi in Dillsauce** ( ca. 12 halbe Scampi / ca.200g ) in Dillsauce.

	19,40	19,40	19,40	19,40	19,40	19,40
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Scampi von Grill** ( ca. 12 halbe Scampi / ca. 200g) in Schale gegrillt in Kräuterbutter serviert.

	17,46	16,41	15,89	15,36	14,84	13,97
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Lachsfilet mit Limonensauce.**

	14,94	14,04	13,59	13,15	12,70	11,95
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Lachsschnitte vom Grill** saftig und zart, mit Kräuterbutter garniert.

	14,55	13,68	13,24	12,80	12,37	11,64
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------



**Klassische, leichte und mediterrane Küche**

Sie schmecken die frischen, natürlichen Zutaten.

**Cashewnußhähnchen** gebratene Hähnchenbrustfilets in der herzhaft, nussigen Sauce von Cashewnüssen

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	7,86	7,39	7,15	6,91	6,68	6,29

**Gerösteter Fisch und Scampi auf Tomaten-Zwiebelsauce mit Cashewkernen,**

Pangasius Fischfilet mit pikanter afrikanischer Tomatensauce und Cashewnußkernen, ein exotischer Genuß/ Ab 6 Portionen

	10,86	10,21	9,89	9,56	9,23	8,69
--	-------	-------	------	------	------	------

**Geröstetes Kingklipfilet und Scampi auf Tomatensugo mit Cashewkernen**

	12,61	11,85	11,48	11,10	10,72	10,09
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Curryhuhn mit gebackenen Früchten,** zarte Hähnchenbrustfilets mit einer „einfach“ raffinierten

Currysauce und gebratenen Bananenhälften, dekoriert mit Cocoraspeln.

	8,63	8,12	7,86	7,60	7,34	6,91
--	------	------	------	------	------	------

**Chicken Yassa,** Geflügelbrustfilets mariniert mit Limone, geschmort mit Zwiebelstreifen.

	7,66	7,20	6,97	6,74	6,51	6,13
--	------	------	------	------	------	------

**„Vegetarisch“ Chapaties 4 Jahreszeiten.** Crepes abwechslungsreich gefüllt mit Champignons,

Blattspinat, Tomaten und geschmortem Gemüse

	7,28	6,84	6,62	6,40	6,18	5,82
--	------	------	------	------	------	------

**Rinderfiletscheiben mit Estragonsauce.**

	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Scampispieß mit Kingklip Fischfilet,** auf fruchtiger Creolensauce angerichtet. Dazu empfehlen

wir körnigen Reis und Blattsalate in Meerrettichdressing.

	10,67	10,03	9,71	9,39	9,07	8,54
--	-------	-------	------	------	------	------

**Scampi Creole** auf fruchtiger Creolensauce angerichtet.

	14,55	13,68	13,24	12,80	12,37	11,64
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Scampispieß Watamu,** angerichtet auf Brandysauce.

	14,55	13,68	13,24	12,80	12,37	11,64
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Fischplatte** Ein kurzweiliges Eßvergnügen für alle Fischfreunde, serviert auf verschiedenen Tellern und Scha-

len. 3 Salate von Meeresfrüchten, gegrillte und gedünstete Zubereitungen von Pangasius Fischfilet, Scampi und

Lachs, afrikanische Beilagensauswahl.

	17,50	17,50	17,50	17,50	17,50	17,50
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Krokodilfilet „Yassa“,** das gedünstete Krokodilfleisch servieren wir in Limonensauce.

	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00	19,00
--	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Grillteller Krokodilfilet + Scampi,** auf tomatierter, milder Currysauce.

Ab 6 Portionen	16,50	16,50	16,50	16,50	16,50	16,50
----------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

# Afrikanische Hauptgänge

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen haben.

**Exoten Barbeque:** Straußen-, Antilopen- und Krokodilschwanzfilet bilden die Basis für diese Auswahl unserer afrikanischen Gerichte. Jeder Gast erhält verschiedene Teller und Schalen. Insbesondere die Vielzahl der exotischen Früchte und Zubereitungen garantiert Ihnen ein kurzweiliges Eßvergnügen.

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	26,00	26,00	26,00	26,00	26,00	26,00

**Barbeque mit Probierstückchen von Strauß, Antilope und Krokodil** geröstetes Fischfilet Spampispieß und Hähnchencurry bilden die Basis für diese Auswahl unserer afrikanischen Gerichte. Jeder Gast erhält verschiedene Teller und Schalen. Insbesondere die Vielzahl der exotischen Früchte und Zubereitungen garantiert Ihnen ein kurzweiliges Eßvergnügen. 23,00 23,00 23,00 23,00 23,00 23,00

**Entdecker Barbeque:** geröstetes Pangasius Fischfilet und Hähnchenbrustfilet bilden die Basis für diese Auswahl unserer afrikanischen Gerichte. Jeder Gast erhält verschiedene Teller und Schalen. Insbesondere die Vielzahl der exotischen Früchte und Zubereitungen garantiert Ihnen ein kurzweiliges Eßvergnügen. 34,00 34,00 34,00 34,00 34,00 34,00

## Probierportionen vom Straußen, Antilopen und Krokodilschwanzfilet

(3 x 30 g)/ Ab 6 Portionen 8,40 8,40 8,40 8,40 8,40 8,40

**Probierportion vom Krokodilfilet** (3 x 30 g) auf Estragonsauce, mit Irio ( Kartoffelgemüse Zubereitung ) und afrikanischen Salaten mit exotischen Früchten. 9,40 9,40 9,40 9,40 9,40 9,40

Ab 6 Portionen

## Grillteller vom Straußen, Antilopen und Krokodilfilet (3 x 60 g)

Ab 6 Portionen 19,70 19,70 19,70 19,70 19,70 19,70

**Schweinefilet mit Mango,** eine überraschende Aromaverbindung , Filets gefüllt mit Mango und Madrasbutter. Angerichtet auf unseren afrikanischen Saucen. 11,16 10,49 10,15 9,82 9,48 8,92

Ab 6 Portionen

**Antilopensteak auf Estragonsauce,** (der afrikanische Verwandte unseres Rehs) Die fettarmen und eiweißreichen Steaks servieren wir gegrillt auf pikant duftiger Estragonsauce. 19,00 19,00 19,00 19,00 19,00 19,00

Ab 6 Portionen

**Antilopensteak auf Cashewnußsauce,** (der afrikanische Verwandte unseres Rehs) Die fettarmen und eiweißreichen Steaks servieren wir gegrillt auf Cashewnußsauce. 19,00 19,00 19,00 19,00 19,00 19,00

Ab 6 Portionen

**Straußensteak „Piri-Piri“,** das zarte Straußenfilet grillen auf den Punkt und servieren es mit feuriger Paprika-Zwiebelsauce. 11,90 11,90 11,90 11,90 11,90 11,90

Ab 6 Portionen



## Hauptgänge

Die beste Qualität haben viele Produkte

in den für Sie richtigen

## Saisonzeiten.

**Spargel mit Schinken ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** die Portion ist von 1 Pfund frisch gestochenem Spargel, serviert mit Bauernschinken und Sauce Hollandaise.

Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
15,23	14,32	13,86	13,40	12,94	12,18

**Spargel mit Schweinefilet Medaillons ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** von 1/2 Pfund frisch gestochenem Spargel mit 2 Schweinemedailles ( 120g ) und Holländischer Sauce.

14,26	13,40	12,98	12,55	12,12	11,41
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Spargel als Beilage ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )**

8,44	7,93	7,68	7,43	7,17	6,75
------	------	------	------	------	------

**Maischolle ca. 250g ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** auf Finkenwerder Art mit Schinken und Zwiebelwürfeln.

11,76	11,29	11,05	10,82	10,58	10,35
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Pfifferlinge ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** in sahniger Sauce mit Schinken und Zwiebelwürfeln.

10,67	10,03	9,71	9,39	9,07	8,54
-------	-------	------	------	------	------

**Steinpilze ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** in sahniger Sauce mit Schinken

21,56	20,70	20,27	19,84	19,40	18,97
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Lammkeule**, zarte Lammkeule in Thymiansauce.

8,73	8,21	7,94	7,68	7,42	6,98
------	------	------	------	------	------

**Lammkoteletts**, 350g vom Grill mit unserer aromatischen Kräuterbutter.

16,66	15,99	15,66	15,33	14,99	14,66
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Filetscheiben vom Neuseeland-Lammrücken**, gegrillt auf Thymianjus mit geschmolzenen Tomatenwürfeln garniert.

15,52	14,59	14,12	13,66	13,19	12,42
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Filetscheiben vom Neuseeland-Lammrücken unter Zwiebel-Kräuterkruste**

gebacken.

16,98	15,96	15,45	14,94	14,43	13,58
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Hirschbraten** aus den besten Stücken der Keule, serviert mit Dianasaucen.

11,64	10,94	10,59	10,24	9,89	9,31
-------	-------	-------	-------	------	------

**Hirschgeschnetzeltes mit Pilzen.**

8,25	7,75	7,50	7,26	7,01	6,60
------	------	------	------	------	------

# Hauptgänge

Die beste Qualität haben viele Produkte  
in den für Sie richtigen

## Saisonzeiten.

**Medallions vom Hirsch ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )**, edles Wildfilet vom Grill, Kumquatsauce

Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
14,16	13,31	12,89	12,46	12,04	11,33

**Alternativ: Rehrücken,( Außerhalb der Saison Preis anfragen )**, edles Wildrückenfilet vom Grill auf Dianasauce mit gefülltem Apfelstern.

33,32	31,99	31,32	30,65	29,99	29,32
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Hasenrückenfilet, gespickt, ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** auf Preiselbeer-rahmsauce, garniert mit sautierten Champignonscheiben.

24,50	23,52	23,03	22,54	22,05	21,56
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Hasenkeulen, ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** auf Preiselbeerrahmsauce, garniert mit sautierten Champignonscheiben.

11,76	11,29	11,05	10,82	10,58	10,35
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**1/2 Ente a l´orange ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )**, im Ofen gebraten, mit fruchtiger Grand Marnier Sauce, garniert mit Orangenscheiben.

19,60	18,82	18,42	18,03	17,64	17,25
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Ente a l´orange ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )**, im Ofen gebraten, mit fruchtiger Grand Marnier Sauce, garniert mit Orangenscheiben.

14,70	14,11	13,82	13,52	13,23	12,94
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Entenbrust / alternativ auch Keulen ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** in Ofen gebraten, serviert mit fruchtiger Orangensauce und Apfelstern mit Preiselbeeren.

12,74	12,23	11,98	11,72	11,47	11,21
-------	-------	-------	-------	-------	-------

**„Gänse Essen“ ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** Ganze Gänse frisch für Sie im Ofen gebraten, serviert mit fruchtiger Orangensauce und Apfelstern mit Preiselbeeren.

21,50	21,50	---	21,50	21,50	---
-------	-------	-----	-------	-------	-----

**„Gänse Essen“ ( Außerhalb der Saison Preis anfragen )** Ganze Gänse ( 1,2 Kg Rohgewicht pro Person) frisch für Sie im Ofen gebraten, serviert mit fruchtiger Orangensauce und Apfelstern mit Preiselbeeren.

18,00	18,00	---	18,00	18,00	---
-------	-------	-----	-------	-------	-----

**Grünkohl mit Kassler**, Grünkohl nach Oma´s Originalrezept gekocht, mit 250 g Kassler oder Kohlwurst. Besonders beliebt in der kalten Jahreszeit.

7,45	7,15	7,00	6,85	6,70	6,55
------	------	------	------	------	------

**Grünkohl mit Kassler und Kohlwurst, soviel sie mögen** Grünkohl nach Oma´s Originalrezept gekocht, mit 200 g Kassler und 200 g Kohlwurst.

8,82	8,47	8,29	8,11	7,94	7,76
------	------	------	------	------	------



## Rahmgeschnetztes mit Champignons von Putenfleisch

Auf Tellern serviert

Auf dem Buffet

	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	5,83	4,90	4,72	4,55	4,37	4,08

## Jägerbraten, zarter Braten vom Jungschwein mit Champignonrahmsauce.

Ab 6 Portionen	5,92	4,97	4,79	4,61	4,44	4,14
----------------	------	------	------	------	------	------

## Burgunderbraten, zarter, mild gepökelter Braten vom Jungschwein mit würziger Burgundersauce.

5,83	4,90	4,72	4,55	4,37	4,08	
------	------	------	------	------	------	--

## Schweinebraten Altdeutsche Art, saftiger Braten mit würziger Zwiebelsauce.

Ab 6 Portionen	5,66	4,75	4,58	4,41	4,24	3,96
----------------	------	------	------	------	------	------

## Spießbraten vom Jungschwein, gepökelter Braten vom Schweinenacken, mit würziger Bratensauce.

5,83	4,90	4,72	4,55	4,37	4,08	
------	------	------	------	------	------	--

## Putenbraten mit Champignonsauce

7,05	5,92	5,71	5,50	5,29	4,93	
------	------	------	------	------	------	--

## Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce

Ab 6 Portionen	7,86	7,39	7,15	6,91	6,68	6,29
----------------	------	------	------	------	------	------

## Rinderbraten, saftig und zart in der Bratensauce

Bratensauce !ohne Alkohol!	7,83	6,58	6,34	6,11	5,87	5,48
----------------------------	------	------	------	------	------	------

## Filetscheiben, ( 280g Filet) vom Schweine- und Hähnchenbrustfilet

mit würziger Bratensauce/ Ab 6 Portionen	10,72	9,00	8,68	8,36	8,04	7,50
--	-------	------	------	------	------	------

## Filetplatte (3 x 100g Filet)

## Rinder-, Schweine- und Putenbrustfilet, Pfeffersauce und Bearnaisesauce Ab

6 Portionen	23,28	21,88	21,18	20,49	19,79	18,62
-------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

## Filetplatte mit Rinderfilet und Schweinefilet, (2x 150g Filet) Pfeffersauce und Bearnaisesauce

Ab 6 Portionen	25,22	23,71	22,95	22,19	21,44	20,18
----------------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

**Schweinefiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce  
Ab 6 Portionen 9,57 8,04 7,75 7,46 7,18 6,70

**Hähnchenfiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce.  
Ab 6 Portionen 7,05 5,92 5,71 5,50 5,29 4,93

## Roastbeef im Stück gebraten und am Tisch tranchiert

**Robertsauce:** Bratensauce mit Gurkenstreifen, Senf, Zwiebeln und Sahne  
18,43 17,32 --- 16,22 15,67 14,74

**Rinderfiletstreifen**, die dünnen Streifen vom Rinderfilet servieren wir in der pikanten sahniger Sauce mit Champignons / Ab 6 Portionen 17,46 16,41 15,89 15,36 14,84 13,97

**Kalbsfiletscheiben, auf Rahmsauce**  
28,13 26,44 25,60 24,75 23,91 22,50

**Kalbrückensteak vom Grill auf Rieslingsauce** garniert mit geschmolzenen Tomatenwürfeln  
21,34 20,06 19,42 18,78 18,14 17,07

**Kalbsbraten** aus der Kalbkeule. Wir wählen für Sie die besten Stücke aus. Die Sauce verfeinern wir mit Riesling und Estragonblättchen  
15,52 14,59 14,12 13,66 13,19 12,42

**Steakplatte ( 300g Steaks)** vom Rumpsteak, Schwein und aus der Geflügelbrust, Grilltomate und Kräuterbutter/ Ab 6 Portionen 17,46 16,41 15,89 15,36 14,84 13,97

**Rumpsteak Robert** in einer pikanten Sauce mit Gurkenstreifen, Senf und Sahne  
Ab 6 Portionen 17,46 16,41 --- 15,36 14,84 ---

**Rinderfilet im Schinkenmantel**, gefüllt mit Geflügelleberpastete auf Cafe de Paris Sauce mit Cognac Ab 6 Portionen 26,00 25,48 24,96 24,18 23,40 22,62

**Tournedos vom Rinderfilet**, mit einer raffinierten Sauce von Trauben, Champignons und Käse.  
Ab 6 Portionen 29,00 28,42 27,84 26,97 26,10 25,23

**Rumpsteak nach Strindberg unter einer pikanten Zwiebelkruste gebraten** Ab 6 Portionen 16,00 15,68 --- 14,88 14,40 ---

paniertes <b>Schweineschnitzel</b> mit Sauce (Zwiebelsauce, Rahmsauce oder Paprikasauce nach Wahl)						
	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	5,48	4,60	4,44	4,28	4,11	3,84
<b>Cordon Bleu</b> , paniertes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt						
Ab 6 Portionen	6,31	5,93	5,74	5,55	5,36	5,04
<b>Schweineschnitzel, Zigeuner Art</b> mit einer pikanten Paprika-Zwiebel-Sauce <span style="float: right;">Ab</span>						
6 Portionen	6,31	5,93	5,74	5,55	5,36	5,04
<b>Schweineschnitzel, Wiener Art</b>						
Ab 6 Portionen	5,82	5,47	5,30	5,12	4,95	4,66
<b>Schweineschnitzel Jäger Art</b> , mit einer Rahmsauce von Champignonscheiben						
Ab 6 Portionen	5,66	4,75	4,58	4,41	4,24	3,96

## Poulardenbrustfilet Paprika Sauce

Ab 6 Portionen 7,28 6,84 6,62 6,40 6,18 5,82

## Geflügelbrustfilet mit Paella Gemüsereis

8,25 7,75 7,50 7,26 7,01 6,60

**Geflügelbrustfilet** in Sesamhülle gebacken, auf weißer Madeirasauce mit schwarzen Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

7,66 7,20 6,97 6,74 6,51 6,13

**Steakteller Mediterran**, Schweine-, Puten- und Rinderrückensteak mit Grilltomate und Kräuterbutter.

Zwischensumme 13,72 13,17 12,90 12,62 12,35 12,07

## Mediterranes Gemüse

### Rosmarin Kartoffeln

Preis komplett 18,23 17,50 17,13 16,77 16,41 16,04

**Mandelschnitzel (Hähnchenbrust)** in einer Mandelhülle gebacken, Sauerkirschen in Rotwein verleihen diesem Gericht einen fruchtig frischen Akzent.

7,28 6,84 6,62 6,40 6,18 5,82

**Hähnchenbrustfilet in Mandelhülle und knackiges Wokgemüse** in einer würzigen

Sojasauce. 8,25 7,75 7,50 7,26 7,01 6,60

**Gefülltes Geflügelbrustfilet**, mit Broccolifarce gefüllt, überzogen mit Sherryrahmsauce

8,73 8,21 7,94 7,68 7,42 6,98

**Schweinefiletscheiben** mit pochierten Pfirsichspalten (Alternativen je Saisonzeit) und Schafskäse überbacken.

11,16 10,49 10,15 9,82 9,48 8,92

**Schweinefiletscheiben in Dijonsensauce mit Gurkenstreifen**

Ab 6 Portionen 5,24 4,92 4,77 4,61 4,45 4,19

**Schweinefiletscheiben, auf Zitronengrassauce an gebratenem grünem Spargel**

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
	11,64	10,94	10,59	10,24	9,89	9,31

**Carpaccio vom Schweinefilet:** In Gartenkäuern mariniert und Saftig gebraten. Fingerfood gerecht in dünnen Scheiben angerichtet

6,11 5,74 5,56 5,38 5,19 4,89

**Hähnchenbrustfilet** in pikanter Senf-Zwiebel Marinade im Ofen geschmort  
**mit Wokgemüse** von grünen Bohnen, Paprika und Möhrenstreifen in Cocos-Ingwer Sauce  
**und Gewürzreis**

8,73 8,21 7,94 7,68 7,42 6,98

## Filetgeschnetzeltes von Hähnchenbrust mit gegrillten Gemüsen,

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	6,96	5,85	5,64	5,43	5,22	4,87

## Poulardenbrustfilet in Steinpilzsauce, dazu empfehlen wir Ihnen Broccoliröschen in Sahne mit

Mozarella überzogen und Herzoginkartoffeln	8,54	8,02	7,77	7,51	7,26	6,83
--	------	------	------	------	------	------

## Poulardenbrustfilet auf Paprika-Zucchini-gemüse

	8,54	8,02	7,77	7,51	7,26	6,83
--	------	------	------	------	------	------



## Faire Preise: Sie zahlen nur die in Auspruch genommene Leistung

Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.

## Standard-Saucen

<b>Bechamel</b> , weiße Grundsauce	1,50	1,29	1,25	1,16	1,09	1,06
<b>Burgundersauce</b> , ( Braune Grundsauce )	1,50	1,29	1,25	1,16	1,09	1,06
<b>Rahmsauce</b> , ( Braune Grundsauce )	1,50	1,29	1,25	1,16	1,09	1,06
<b>Rieslingsauce</b> , ( Basis Bechamelsauce )	1,50	1,43	1,35	1,28	1,20	1,13
<b>Zwiebelsauce</b> , (Grundsauce, Bratenjus)	1,50	1,29	1,25	1,16	1,09	1,06
<b>Paprikasauce „ Piri Piri „</b> fruchtige Schärfe mit reicher Einlage von Paprika und Zwiebelstreifen	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Currysauce</b>	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Tomatensauce</b>	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Champignonsauce</b>	2,30	1,98	1,91	1,77	1,68	1,62
<b>Steinpilzsauce</b>	5,00	4,75	4,50	4,25	4,00	3,75
<b>Kapernsauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Gorgonzola-Sauce</b>	2,30	2,19	2,07	1,96	1,84	1,73
<b>Morchelsauce</b>	5,00	4,75	4,50	4,25	4,00	3,75
<b>Robertsauce</b> ( Zwiebeln, Gurken und Senf )	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Preiselbeersauce (Wildsauce)</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Hollandaise ( Buttersauce)</b>	2,60	2,24	2,16	2,00	1,90	1,83
<b>Bearnaise ( Buttersauce)</b>	2,60	2,24	2,16	2,00	1,90	1,83
<b>Limonen-Buttersauce</b>	2,60	2,47	2,34	2,21	2,08	1,95
<b>Choronsauce</b> ( Buttersauce mit Tomate )	2,60	2,47	2,34	2,21	2,08	1,95
<b>Dillrahmsauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Dijonsauce</b> ( Braune Sauce mit Dijonsenf )	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Wildrahmsauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Madeirasauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Cafe de Paris Sauce</b> (mit Brandy)	2,30	2,19	2,07	1,96	1,84	1,73
<b>Pfeffersauce</b> mit Cognac	2,30	2,19	2,07	1,96	1,84	1,73

## Kalte Saucen

<b>Hausfrauensauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Tatarensauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Lidingoesauce</b> (kalte Dill-Senfsauce)	0,90	0,86	0,81	0,77	0,72	0,68
<b>Remouladensauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Aioli</b> ( Knoblauchmayonnaise)	2,30	2,19	2,07	1,96	1,84	1,73

## Afrikanische Saucen-Spezialitäten

<b>Kurkumasauce</b>	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35
<b>Erdnußsauce</b>	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Creolensauce</b> Tomatensauce mit Currynote	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>pikante Tomatensauce</b>	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Estragonsauce</b>	1,80	1,55	1,49	1,39	1,31	1,27
<b>Yassa-Sauce</b> , (Zwiebel-Senf-Sauce )	1,80	1,71	1,62	1,53	1,44	1,35

## Klassisch

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Blumenkohl</b> , mit Hollandaise	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Erbsen</b>	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Möhren</b>	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Erbsen und Möhren</b> in Bechamel gebunden	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Erbsen und Möhren mit Käse überbacken</b> in Bechamel gebunden	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Sauerkraut / Ananaskraut</b>	2,09	1,88	1,78	1,67	1,57	1,46
<b>Champignonköpfe</b> mit Kräuterbouquet von Rosmarin, Salbei und Majoran	4,28	3,85	3,63	3,42	3,21	2,99
<b>Gemüseauswahl 3 Sorten:</b> Blumenkohl, Erbsen, Möhren	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Große Gemüseauswahl 5 Sorten:</b> Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Broccoli, Champignons	3,61	3,25	3,07	2,89	2,71	2,53
<b>Gemüseauflauf/ Gratin</b> , Gartengemüse mit etwas Sahne gegart, mit Käse überbacken	3,61	3,25	3,07	2,89	2,71	2,53
<b>Mediterranes Gemüse:</b> Zucchini, Paprika gelb, Paprika rot, Zwiebeln. Geröstet mit Majoran und Rosmarin und weißem Balsamico.	3,61	3,25	3,07	2,89	2,71	2,53
<b>Gefüllte Zucchini</b> , mit Käse überbacken	3,61	3,25	3,07	2,89	2,71	2,53
<b>Wok Gemüse:</b> Lauch-, Karottenstreifen, Broccoli, Erbsen, Blumenkohl in Sojasauce	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Lauch und Tomaten</b> mit Schinkenstreifen in Tymianmarinade	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>„Ratatouille“</b> Französische Gemüsepfanne Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel in pikantem Tomatenfond	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Spargel 1/2 Portion (Saisonpreis)</b>	6,65	5,99	5,65	5,32	4,99	4,66
<b>Spargel, Portion (Saisonpreis)</b>	12,35	11,12	10,50	9,88	9,26	8,65
<b>Gebratener Spargel</b> 1/2 Portion (Saisonpreis) in Scheiben gebraten mit Balsamico verfeinert	7,00	6,65	6,44	6,23	5,95	5,60
<b>Kaiserschoten</b>	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Möhrentaler</b> mit Lauchzwiebelgrün	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Strauchtomaten</b> in mildem Balsamico	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Grilltomaten</b> mit Basilikum und Käse überbacken	1,90	1,71	1,62	1,52	1,43	1,33
<b>Grilltomaten</b> , mit Kräuterbutter	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Zwiebeln</b> , geröstet	1,43	1,28	1,21	1,14	1,07	1,00

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Kaiserschoten</b>						
	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Möhrentaler</b> mit Lauchzwiebelgrün	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Strauchtomaten</b> in mildem Balsamico	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Grilltomaten</b> mit Basilikum und Käse überbacken	1,90	1,71	1,62	1,52	1,43	1,33
<b>Grilltomaten</b> , mit Kräuterbutter	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Zwiebeln</b> , geröstet	1,43	1,28	1,21	1,14	1,07	1,00
<b>Linsengemüse</b> , mit Lauch und Tomaten (milder Balsamico) <b>oder</b> <b>Lauchgemüse</b> , Schinkenstreifen, Kirschtomaten und Creme Fraiche	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Apfelsterne</b> mit Preiselbeeren	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Blattspinat</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Gemüseauflauf:</b> Mit Broccoli, Erbsen, Möhren, Blumenkohl mit Bechamel gebunden und mit Käse überbacken	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Broccoligemüse</b> mit Bechamel gebunden mit Käse über backen	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Broccoligemüse</b> mit Bechamel gebunden	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Erbsen und Möhren</b> in Rahmsauce	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Romanesko Sprossen</b> , Mandelblätter	2,76	2,48	2,34	2,20	2,07	1,93
<b>Bohnen</b> , mit Schinkenstreifen	2,57	2,31	2,18	2,05	1,92	1,80
<b>Bohnenbündchen</b> in Schinkenblatt	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66
<b>Grünkohl</b> , im Rauchfleischfond gegart	2,57	2,31	2,18	2,05	1,92	1,80
<b>Gurkenscheiben</b> in Dillschmand	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Kohlrabischeiben</b> , gedünstet, mit Lauchzwiebeln und gebunden im eigenen Fond	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Rosenkohl</b> , mit Schinkenstreifen	2,57	2,31	2,18	2,05	1,92	1,80
<b>Rotkohl</b> , gedünstet, mit Preiselbeeren und Apfelstücken	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Schwarzwurzeln</b> , kultig traditionell, süß-sauer	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Pfifferlinge</b> mit Lauchzwiebeln und Creme Fraiche	8,82	8,29	7,94	7,50	6,17	7,94
<b>Wirsinggemüse</b> in Schinkenrahm	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53

## Gemüsezubereitungen der Afrikanischen Küche

### Afrikanisches Schmorgemüse von Mais, Zuckerschoten und Paprika

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Afrikanisches Schmorgemüse</b> von Mais, Zuckerschoten und Paprika	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Kidney Bohnen</b> in Tomaten-Paprikasauce mit pikanter Chilinote	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Zucchini</b> , mit geschmolzenen Tomatenwürfeln in Chilisahne	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Zuckerschoten</b> , in Korianderbutter	4,28	3,85	3,63	3,42	3,21	2,99
<b>gebratene Bananen</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53

## Gemüse: Klassisch, mediterran oder afrikanisch immer ohne Zusatzstoffe und Glutamat

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Salzkartoffeln</b> mit Butter und Petersilienstreifen	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Kroketten</b>	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Pommes Frites</b>	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Reis</b> , mit Gewürzbouquet	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Spätzle</b> , Eiernudeln	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Penne</b> , Eiernudeln	1,71	1,54	1,45	1,37	1,28	1,20
<b>Kartoffelauflauf</b> im Ofen mit Zwiebeln, Ei und Sahne gebacken	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Gratin, Kartoffeln</b> im Ofen mit Sahne gebacken	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Rosmarinkarkoffeln</b> in Schale gebraten	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Röstitaler</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Röstkarkoffeln</b> mit viel Zwiebeln	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Mandelkroketten:</b> Formt der Beilagen Koch in Birnenform 3,80	3,77	3,38	3,37	3,15	3,04	
<b>Herzoginkartoffeln</b> , mit Schinken und Schnittlauch zubereitet, frisch aufgespritzt und im Ofen überbacken	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Schupfnudeln</b> (Halbmonde aus Kartoffelteig in Butter gebraten)	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Grüne Tagliatelle (Bandnudeln)</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Penne, Eiernudeln</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Basmatireis</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Safranreis mit Gemüsestreifen</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Reibekuchen</b> , natürlich frisch und hausgemacht	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Wildreismischung</b> mit 20 % Wildreis	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Kartoffelklöße</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Semmelknödel oder Serviettenknödelscheiben</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Bouillonkartoffeln</b> Kartoffel- und Gemüsegewürfel in Brühe gegart	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Herzoginkartoffeln</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Eierkuchen</b>	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66
<b>Backkartoffeln in Folie gegart</b> mit Kräutercreme	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Farfalle</b> in Spinatsauce	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Kartoffelpüree</b>	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Erbsenpüree</b> , 30%Erbsen, 70% Kartoffeln	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Tortellini</b>	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b><u>Brot und Butter</u></b>						
<b>Baguette</b>	0,76	0,68	0,65	0,61	0,57	0,53
<b>Baguette</b> ( 3 Scheiben sind Buffetmenge)	0,38	0,34	0,32	0,30	0,29	0,27
<b>Vollkornbrot oder Landbrot</b>	0,38	0,34	0,32	0,30	0,29	0,27
<b>Partybrötchen</b> , herzhaft	0,48	0,43	0,40	0,38	0,36	0,33
<b>Butter</b> 5g bei Vorspeisen, kalte Platten	0,24	0,21	0,20	0,19	0,18	0,17
<b>Butter</b> 20g z.B. zum Frühstück	0,57	0,51	0,48	0,46	0,43	0,40
<b>Kräuterbutter</b>	0,38	0,34	0,32	0,30	0,29	0,27

## Beilagen der Afrikanischen Küche

<b>Cous-cous mit Aprikosen</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Irio</b> , Kartoffelzubereitung mit Gemüse	2,47	2,22	2,10	1,98	1,85	1,73
<b>Chapatis</b> mit Sukuma-Wiki Füllung (Pfannkuchlein mit Spinat-Tomatenfüllung)	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Maiskuchen mit Mandeln</b>	2,19	1,97	1,86	1,75	1,64	1,53
<b>Süßkartoffeln mit Sesam</b>	3,04	2,74	2,58	2,43	2,28	2,13

Auf Tellern serviert      Auf dem Buffet  
ab 15 P. ab 30 P. ab 80 P. ab 15 P. ab 30 P. ab 80 P.

**Blattsalate, Ruccola und Frühlingszwiebellauch mit Kirschtomaten**  
in Dijonsendressing

3,33    2,99    2,83    2,66    2,49    2,33

**Salatspezialitäten mit regionalen Produkten** ( saisonbedingte Änderungen vorbehalten )

**Feldsalat** in Kartoffeldressing

**Wintersalat:** Eichblatt, Frisee ect. mit Nüssen, Birnen und blauen Trauben

**gebratene Pilze** mit Farfalle Nudeln in Pesto

6,65    5,99    5,65    5,32    4,99    4,66

**Salatmischung:** Eisberg/Blatt, Gurke, Tomate mit Dressing

3,33    2,99    2,83    2,66    2,49    2,33

**Rohkostsalat:** Eisberg-, Tomaten- und Gurkensalat mit French Dressing sowie unser herzhafter Krautsalat, Rose Island Dressing

2,85    2,57    2,42    2,28    2,14    2,00

**Salatteller** 6 Sorten

2,85    2,57    2,42    2,28    2,14    2,00

**Salatbar:** 8 Sorten Rohkostsalate und marinierte Salate und verschiedene Dressings

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Blumenkohlsalat** mit roten Zwiebeln

2,85    2,57    2,42    2,28    2,14    2,00

**Rote Beete Salat** mit Zwiebeln im Gewürzsud eingelegt

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Kürbis-Kompott** mit Ingwer und Zitronengras

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Kartoffelsalat, bayerische Art** mit Gurken und Zwiebelwürfeln mit guter Hühnerbrühe und Weinessig mariniert

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Kartoffelsalat**, norddeutsch mit Majonnaise und Gurkenstreifen

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Nudel-Gemüse-Salat** von Penne-Nudeln und feinen Gemüsen in leichter Kräutermajonnaise

3,80    3,42    3,23    3,04    2,85    2,66

**Tortellinisalat** mit feinen jungen Gemüsen in leichtem Schnittlauchdressing mit weißen Balsamico und Olivenöl

4,28    3,85    3,63    3,42    3,21    2,99

**Artischockensalat**

6,65    5,99    5,65    5,32    4,99    4,66

**Teufelssalat, von Rindfleischstreifen**, Tomate, Paprika, Champignons ect.

7,60    6,84    6,46    6,08    5,70    5,32

**Geflügelsalat, Florida:** Geflügelbrust, Ananas, Grapefruit und Banane gebunden mit Majonnaise, die wir mit Cognac verfeinern

6,65    5,99    5,65    5,32    4,99    4,66

**Heringssalat** nach Hausfrauen Art

6,65    5,99    5,65    5,32    4,99    4,66

**Griechischer Salat** mit gebratenem **Fetakäse in Kürbiskernhülle**

4,75    4,28    4,04    3,80    3,56    3,33

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Eisbergsalat</b>	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Gurkensalat</b> in Dill-Sahnemarinade	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Tomatensalat</b> mit Basilikum und Balsamiko Marinade	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Krautsalat</b> , herzhaft und knackig mit Paprikastreifen und Tomatenwürfeln	2,38	2,14	2,02	1,90	1,78	1,66
<b>Rotkrautsalat</b> mit Orangen, Cranberrysaft und Meerrettich	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Möhrensalat</b> mit Ananasstifen	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Bohnensalat</b> von grünen Bohnen in Meerrettichdressing	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Maissalat</b> mit Kidney Bohnen	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>4 Salate von marinierten Gemüsen mediteraner Art</b>	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66
<b>Feldsalat in Kartoffeldressing</b>	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66
<b>Wintersalat:</b> Eichblatt, Frisee ect. mit Nüssen, Birnen und blauen Trauben an Brombeerdressing	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66
<b>Salatbouquet mit Pilzen</b>	4,75	4,28	4,04	3,80	3,56	3,33
<b>Tomatensalat</b> mit Basilikum und Balsamiko Marinade	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Fetakäse</b> , eingelegt mit Paprika, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl	1,43	1,28	1,21	1,14	1,07	1,00
<b>Mozzarellakugeln</b> zum Tomatensalat	1,43	1,28	1,21	1,14	1,07	1,00
<b>Waldorfsalat</b> von Sellerie- und Apfelstreifen mit Nüssen	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
<b>Selleriesalat</b> mit Lauchzwiebeln	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Vitaminsalat</b> von Blattsalaten, Karotten, Paprika, Gurkenstreifen, Radieschen und Sojasprossen, French-Dressing	2,85	2,57	2,42	2,28	2,14	2,00
<b>Platte/ Teller mit Rohkostsalaten:</b> Kraut, Blattsalate, Tomate, Gurke, Rote Beete-sprossen, Dijonsendressing	3,80	3,42	3,23	3,04	2,85	2,66

## Faire Preise: sie zahlen nur die in Auspruch genommene Leistung

Auf Tellern serviert Auf dem Buffet  
ab 15 P. ab 30 P. ab 80 P. ab 15 P. ab 30 P. ab 80 P.

## Salatspezialitäten der Afrikanischen Küche

**Salat von mariniertem Gemüse** Senegalesisch  
und

**Meeresfrüchte Salat**, mit Krebsfleisch und Calmaren  
und

**Staudensellerie** mit Tomate und Banane

**Chicoree** Salat in Joghurt mit Orangenfilets

Exotische Früchte, Salatblätter, Petersilie	6,65	5,99	5,65	5,32	4,99	4,66
---	------	------	------	------	------	------

**3erlei Bohnen** in Cocosdressing

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**Zucchini-Mais-Paprika Salat** in Balsamicoessig mit Kräutern der Provence

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**Gebratener Spargelsalat** mit Grünem und Weißem Spargel sowie Kirschtomaten in  
altem Balsamico

	5,70	5,13	4,85	4,56	4,28	3,99
--	------	------	------	------	------	------

**Linsensalat mit Lauch und Tomate**

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**Kichererbsen in Cholidip**

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**Meeresfrüchte Salat, afrikanisch**

	7,13	6,41	6,06	5,70	5,34	4,99
--	------	------	------	------	------	------

**Staudensellerie mit Tomate und Banane**

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**Chicoree Salat mit Orangenfilets**

	3,33	2,99	2,83	2,66	2,49	2,33
--	------	------	------	------	------	------

**„Afrikasalat“: Exotisches Obst und Marinierte Salate,**

	5,50	5,50	5,50	5,50	5,50	5,50
--	------	------	------	------	------	------

**Exotische Salat und Obstplatten /-Teller für Barbeque**

	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
--	------	------	------	------	------	------

Auf Tellern serviert                      **Auf dem Buffet**  
ab 15 P    ab 30 P.    ab 80 P.    **ab 15 P.    ab 30 P.    ab 80 P.**

**Traumschiff Eisdessert:** 2 Sorten Cremeeis ihrer Wahl mit lockerem Bisquit umhüllt, festlich mit Früchten dekoriert, dazu reichen wir Himbeersauce, **mit Feuerwerk** serviert als Höhepunkt Ihres Essens

5,82    5,47    5,30    **5,12    4,95    4,66**

**Eistorte gefüllt mit Kirsch und Walnußeis,** Aprikosensauce, mit Feuerwerk serviert als Höhepunkt Ihres Essens

5,82    5,47    5,30    **5,12    4,95    4,66**

**Dessertteller:** Feinherbes Stracciatellaeis und fruchtiges Beerenkompott mit Kiwicarpaccio und Schokoladenknusper Gebäck

5,63    5,29    5,12    **4,95    4,78    4,50**

**Dessertteller:** Feinherbes Stracciatellaeis, Salat von Erdbeeren, Kiwi und Banane und Schokoladenknusper Gebäck

5,72    5,38    5,21    **5,04    4,86    4,58**

**Dessertteller:** Rotweincreme und Carpaccio von Kiwi, Mango und Erdbeeren, mariniert in Maraschino und Schokoladenknusper Gebäck

5,53    5,20    5,03    **4,87    4,70    4,42**

**Dessertteller:** Himbeer-Joghurt-Pannacotta mit Limonensorbet, Pitahayafächer und Schokoladen Mikado

4,75    4,47    4,33    **4,18    4,04    3,80**

**Schwarzwald Becher** Schokoladen- und Vanillecremeeis dekoriert mit Schlagsahne und Schokoladensplittern auf Rotweinkirschen

**Ab 6 Portionen**

**4,27    4,01    3,88    3,76    3,63    3,41**

**Eisbecher mit heißen Kirschen und Eierlikör,** Vanillecremeeis servieren wir zu feinherben, heißen Sauerkirschen in Rotwein, Sahnedekor und ein Schuß Eierlikör vervollständigen das Eisvergnügen. /**Ab 6 Portionen**

**4,75    4,47    4,33    4,18    4,04    3,80**

**Eisbecher: Romance in Nuß,** Walnußeis, in Verbindung mit Sahne, Eierlikör und Krokant ein verlockender Dessertgenuß/ **Ab 6 Portionen**

**4,37    4,10    3,97    3,84    3,71    3,49**

**Eisbecher: Beerenfeuer,** Walnußeis servieren wir Ihnen mit heißen Waldbeeren in Cassis-Likör, **Ab 6 Portionen**

**4,75    4,47    4,33    4,18    4,04    3,80**

**Eisbecher mit frischen Erdbeeren mit Vanilleeis,** (Saison) frische Erdbeeren in Maraschinolikör mariniert, dazu reichen wir Ihnen Cremevanilleeis und Sahne

4,75    4,47    4,33    **4,18    4,04    3,80**

**Teller mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis,** und Pistazien, Pfefferminze, Sahne

5,04    4,74    4,59    **4,44    4,29    4,04**

**Früchtebecher** mit Vanillecremeeis, dekoriert mit Sahne und frischen Früchten

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Ab 6 Portionen	4,37	4,10	3,97	3,84	3,71	3,49

**Eisbecher: Gemischtes Eis mit Sahne**, 3 Kugeln Cremeeis mit Obstdekor und Löffelbisquit

Preis ohne Sahne/ Ab 6 Portionen	2,33	2,19	2,12	2,05	1,98	1,86
Sahne zu Eis/ Ab 6 Portionen	2,72	2,55	2,47	2,39	2,31	2,17

**Becher, Rote Grütze:** Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren in Rotwein gedünstet, mit Creme-Vanillesauce, dekoriert mit Sahne und Früchten

Ab 6 Portionen	3,98	3,74	3,62	3,50	3,38	3,18
----------------	------	------	------	------	------	------

**Kinder Dessert, „Bäreninsel“** Fruchtgeleeinsel umgeben von Vanillesauce dekoriert mit Gummibärchen

	2,62	2,46	2,38	2,30	2,23	2,10
--	------	------	------	------	------	------

**Kindereis Dessert „Eismonster“**, Vanilleeis auf einer monstertmäßigen Schokoladensauce angerichtet, mit Süßigkeiten dekoriert

Ab 6 Portionen	3,20	3,01	2,91	2,82	2,72	2,56
----------------	------	------	------	------	------	------

**Bayerische Vanillecreme mit Zwetschgen in Spätburgunder-Anis-Marinade**

	4,56	4,29	4,15	4,01	3,88	3,65
--	------	------	------	------	------	------

**Rhabarber-Terrine- umlegt mit Fruchtornamenten**, garniert mit Schokoladentrauben

	4,07	3,83	3,71	3,59	3,46	3,26
--	------	------	------	------	------	------

**Vanillecreme mit Erdbeer-Rhabarbersauce**, garniert mit Schokoladentrauben

	4,07	3,83	3,71	3,59	3,46	3,26
--	------	------	------	------	------	------

**Bratapfel** mit Rumrosinen und Nüssen gefüllt, mit Caramelleis auf Cranberry-Saucenspiegel

	4,27	4,01	3,88	3,76	3,63	3,41
--	------	------	------	------	------	------

**Brombeer Tiramisu mit Honigkuchen.** Himmlische Gewürzaromen erschließen sich dem Gaumen

	4,46	4,19	4,06	3,93	3,79	3,57
--	------	------	------	------	------	------

**Münsterländer Creme** Quarksahnecreme auf Sauerkirschen, garniert mit einem Hauch Wacholder marinierten Vollkornbrotwürfeln

4,37    4,10    3,97    3,84    3,71    3,49

**Eisbombe Schwarzwälder Art** Schokoladen- und Vanilleeis im Sahnemantel dekoriert mit Schokoladensplittern. Dazu servieren wir Schattenmorellen in Rotwein gedünstet

Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10

**Eisbombe im Sahnemantel dekoriert**

2,91    2,74    2,65    2,56    2,47    2,33

**Eisbomben Armarena-Kirsch und Stracciatella**

2,91    2,74    2,65    2,56    2,47    2,33

**Rote Grütze** (in Schüsseln) Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren in Rotwein gedünstet

Ab 6 Portionen    2,91    2,74    2,65    2,56    2,47    2,33

**Vanillecremesauce** mit echter Bourbon-Vanille und 50% Sahne, Sie schmecken den Unterschied

Ab 6 Portionen    0,97    0,91    0,88    0,85    0,82    0,78

**Vanille Pudding**

2,43    2,28    2,21    2,13    2,06    1,94

**Schokoladen Pudding**

2,43    2,28    2,21    2,13    2,06    1,94

**Maracuja Mousse auf Kiwisauce**

3,40    3,19    3,09    2,99    2,89    2,72

**2-erlei Mousse:** Feinherbes Schokoladen-Kaffee und weiße Whisky Mousse mit Himbeersauce und Schokoladenknusper Gebäck

6,21    5,84    5,65    5,46    5,28    4,97

**Obstsalat „Natur pur“/Ab 6 Portionen**

3,69    3,46    3,35    3,24    3,13    2,95

**Himbeer Joghurt-Pannacotta mit Sabaionne**

4,46    4,19    4,06    3,93    3,79    3,57

**Vanille Joghurt-Pannacotta mit Aprikosen in Chardonnaysauce.** Reife und saftige

Aprikosen in südlicher Sonne getrocknet. Pochiert in südafrikanischem Chardonnay an cremiger Vanille Pannacotta

4,75    4,47    4,33    4,18    4,04    3,80

**Whisky-Sahne-Sabaionne mit Stracciatella-Eis an Zimtpflaumen**

5,14    4,83    4,68    4,52    4,37    4,11

## Dessert: Vom klassischen Dessert über mediterrane Kreationen zur neuen deutschen Küche

**Tiramisu-Creme** luftig aufgeschlagen, mit Löffelbiscuit mariniert mit Espresso und Amaretto und feinherbem

Schokoladenmantel

Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
2,91	2,74	2,65	2,56	2,47	2,33

**Marsalasabaionne mit Stracciatella-Eis und Trauben in Schokoladentrüffel-  
hülle**

5,04	4,74	4,59	4,44	4,29	4,04
------	------	------	------	------	------

**Apfelwein Sabaionne, Limonensorbet und „Feigenblüten“,**

Oxidant trifft Orient in einer luftig leichten Verbindung deren Gewürzbouquet Ihren Gaumen umschmeichelt .

4,75	4,47	4,33	4,18	4,04	3,80
------	------	------	------	------	------

**Erdbeermousse**

Mousse von Erdbeeren und weißer Schokolade

4,27	4,01	3,88	3,76	3,63	3,41
------	------	------	------	------	------

**Bratapfel mit Marzipan, Nüssen und Jamaica-Rum gefüllt**

Vanilleeis, Hibiskussauce

4,46	4,19	4,06	3,93	3,79	3,57
------	------	------	------	------	------

**Spätburgunder-Rotweincreme mit Trauben und Krokant**

4,46	4,19	4,06	3,93	3,79	3,57
------	------	------	------	------	------

**Creme Brulet für Buffets** in Cocotten pochiert

Himbeersauce und Obstdekoration

4,18	4,04	3,80
------	------	------

## Extra: Saucen, Fruchtmarmelade, Eis, Feuerwerk als Dessertergänzung.

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
<b>Frische Erdbeeren</b> , (Saison 150g) Ab 6 Portionen	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Sahne/</b> Ab 6 Portionen	0,44	0,41	0,40	0,38	0,37	0,35
<b>Heiße Beeren</b> , z.B. zur Eisbombe	1,26	1,19	1,15	1,11	1,07	1,01
<b>Kirschen (kalt)</b> z.B. zur Schwarzwälder Eisbombe Ab 6 Portionen	1,16	1,09	1,06	1,02	0,99	0,93
<b>Heiße Kirschen/</b> Ab 6 Portionen	1,46	1,37	1,32	1,28	1,24	1,16
<b>Schokoladensauce</b> ( Warm )	1,26	1,19	1,15	1,11	1,07	1,01
<b>Vanillecremesauce</b> mit echter Bourbon-Vanille und 50% Sahne, Sie schmecken den Unterschied Ab 6 Portionen	0,78	0,73	0,71	0,68	0,66	0,62
<b>Zimtpflaumenkompott</b>	0,92	0,87	0,84	0,81	0,78	0,74
<b>Aprikosen Sauce</b>	1,94	1,82	1,77	1,71	1,65	1,55
<b>Kiwisauce</b>	2,43	2,28	2,21	2,13	2,06	1,94
<b>Himbeersauce</b>	2,43	2,28	2,21	2,13	2,06	1,94
<b>Physalis-Sorbeteis</b> 2 Kugeln bzw. 100ml	2,91	2,74	2,65	2,56	2,47	2,33
<b>Basilikum-Limoneneis</b> 2 Kugeln bzw. 100ml	2,91	2,74	2,65	2,56	2,47	2,33
<b>Milchreis-Zimteis</b> 2 Kugeln bzw. 100ml	2,91	2,74	2,65	2,56	2,47	2,33
<b>Lebkucheneis</b> 2 Kugeln bzw. 100ml	2,91	2,74	2,65	2,56	2,47	2,33
<b>Feuerwerk:</b> Fontäne pro Stück incl. Arbeit						
Preis für ca. 10 Personen	6,79	6,38	6,18	5,98	5,77	5,43

# Afrikanische Desserts

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen haben.

Auf Tellern serviert  
ab 15 P ab 30 P. ab 80 P. Auf dem Buffet  
ab 15 P. ab 30 P. ab 80 P.

## Mango- und Schokoladen Mousse: Feinherbes Schokoladen-Kaffee und fruchtiges Maracuja

Mousse mit Sabaionne und Schokoladenknusper Gebäck  
4,27 4,12 3,88 4,85 4,56 4,41

## „Black magic“ hausgemachtes Mousse au chocolat mit Kaffeelikör verfeinert, ergänzt mit Riesingsabaionne, dekoriert mit exotischer Pitahaya Frucht

Ab 6 Portionen 5,72 5,38 5,21 5,04 4,86 4,58

## Zimteis mit Orangenlikör

Obstdekoration mit feinherber Schokolade 2,91 2,74 2,65 2,56 2,47 2,33

## Ananascarpaccio in Zitronengrasmarinade

2,91 2,74 2,65 2,56 2,47 2,33

## Black magic, pur (auf Platte) - feinherbes Mousse mit Kaffeelikör verfeinert, exotisch dekoriert

3,84 3,71 3,49

## Malven Sabaionne an Limonencreme und Ananassalat mit Feigen,

eine luftig leichten Verbindung deren Gewürzbouquet Ihren Gaumen umschmeichelt

4,75 4,47 4,33 4,18 4,04 3,80

## Bananencreme mit Granatapfelsauce

Garnitur:Krokant, und Litchistern o.Ä. 3,88 3,65 3,53 3,41 3,30 3,10

## Rhabarber Joghurt-Pannacotta mit Kiwicarpaccio und Granatapfel-Sauce

4,75 4,47 4,33 4,18 4,04 3,80

## Desserteller „Madagaskar“ die Kombination: Boote von frischer Ananas, mit exotischen Früchten, Kaffee-Mousse und Cremeeis versetzt Sie in Urlaubsstimmung

Ab 6 Portionen 6,80 6,46 6,12 5,78 5,78 5,78

## Tropisches Eis- und Dessertbuffet „Johannisburg“ die Farbenfülle Afrikas erleben Sie mit

dieser Zusammenstellung von Eisspezialitäten, gefüllten Früchten, Mousse von Mango, Kenia Kaffee Mousse, mit einer Fülle exotischer Früchte dekoriert. Das Buffet fahren wir Ihnen mit funkeldem **Feuerwerk** an den Tisch

7,00 6,65 6,30 5,95 5,95 5,95

## Afrikanische Desserts

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen haben.

	Auf Tellern serviert			Auf dem Buffet		
	ab 15 P	ab 30 P.	ab 80 P.	ab 15 P.	ab 30 P.	ab 80 P.
Einfach erfrischend, <b>Physalissorbet</b> mit feinperlendem Prosecco Ab 6 Portionen	3,69	3,46	3,35	3,24	3,13	2,95
<b>Basilikum-Limoneneis</b> mit Ananascarpaccio, fruchtig, frische Aromen in einer idealen Liason	4,07	3,83	3,71	3,59	3,46	3,26
<b>Obstplatte mit:</b> Orange, Ananas, Kiwi, Wassermelone, Blauen Trauben, Erdbeeren	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Exotische Obstplatte:</b> 5 Sorten/Orange, Ananas, Kiwi, Wassermelone, Blauen Trauben, und 5 Sorten/Stücke Exotisches Obst	6,31	5,93	5,74	5,55	5,36	5,04
<b>Ananassalat mit Feigenspalten, Marsalasabaionne und Caramelisierten Walnüssen</b>	4,85	4,56	4,41	4,27	4,12	3,88
<b>Bananen- Physalissalat mit Amarulalikör</b> Ab 6 Portionen	4,37	4,10	3,97	3,84	3,71	3,49
<b>Melonenplatte</b> Wasser- und Candaloupemelone in Scheiben Minze-Blättchen und Erdbeeren als Garnitur Ab 6 Portionen	3,78	3,56	3,44	3,33	3,22	3,03
<b>Karambolesterne in Mango Koriander Marinade. Creme-Eisbombe.</b>	3,88	3,65	3,53	3,41	3,30	3,10
<b>Gewürzorange mit Limonen-Basilikummeis</b> , Orangenscheiben eingelegt in Likör mit Zimt, Nelken und Vanilleschote	4,75	4,47	4,33	4,18	4,04	3,80
<b>Vanilleeis mit Ananascarpaccio und Erdbeersauce</b> , fruchtig frische Aromen in einer idealen Liason	4,66	4,38	4,24	4,10	3,96	3,72

# Nichts bleibt dem Zufall überlassen

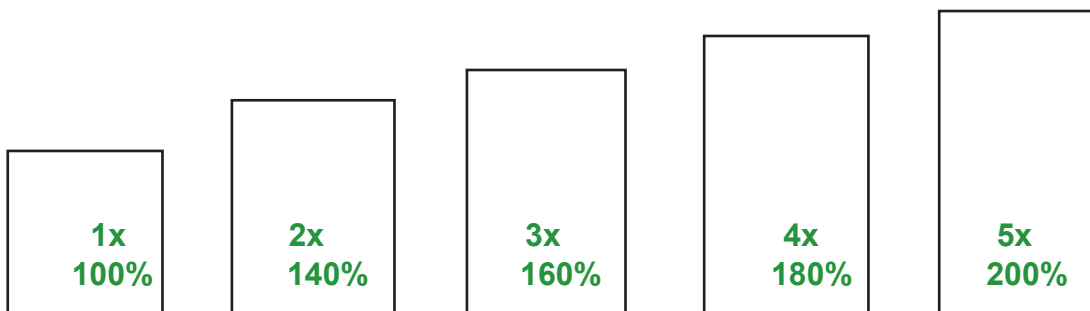
Sie möchten **viel Auswahl** und von allem soll **ausreichend** vorrätig sein!

Für Ihre Veranstaltung kalkulieren wir am Computer Ihre Wunschzusammenstellung.

Wir beraten mit Ihnen was voraussichtlich stark und was eher weniger stark gegessen wird. In Ihre Speisekalkulation fließen somit Ihre Kenntnisse und unsere 25 Jährige Erfahrung ein.

Unser Küchenteam arbeitet seit Jahren routiniert zuverlässig nach diesen Speisenlisten.

## Zuverlässigkeit hat bei uns System!



Die Erfahrung hat gezeigt, daß mit steigender Auswahl die benötigte Warenmenge steigt.

Die übliche Restaurantportion entspricht 100% bei 1 Essen,  
Bei 2 Gerichten zur Wahl bereiten wir 140% zu,  
Bei 3 Gerichten 160%  
Bei 4 Sorten 180%,

und bei  
mehr als 4 Wahlmöglichkeiten 200%