
"... zu allen Zeiten"

ab 10 Personen

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und hausgemachten Nudeln

Warme Speisen

Sanft geschmorter Braten aus der Schweinekeule an

Champignonrahmsauce

Piccata von dem zarten Putenfleisch an

cremiger Kräutersauce

Deftiger Rosmarinkartoffel

In Butter geschwenkte Spätzle

Bunte Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise

Dessert

Frischer Obstsalat mit sahniger Vanille-Sauce

Locker aufgeschlagene

marmorierte weiß-dunkle-Schokoladen-Mousse

Brotbeilage

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und

Brötchenkorb und verschiedene Sorten Butter

Preis pro Person: 27,75 € zzgl. ges. MwSt

"...in der Liebe bleibt"

ab 15 Personen

Vorspeise

Klare Hühnerbrühe mit Eierstich und hausgemachte Nudeln

Warme Speisen

Roastbeefmedaillons an einer aromatischen

Cognac-Pfeffer-Sauce

Schweinehackfleisch an pikanter Käsesauce

Putenrouladen gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella

an cremiger Tomatensauce

Sanft geschmorte Kartoffeln mit Gemüsestreifen

Hausgemachte Semmelknödel

Gegrillte Zucchini begleitet mit Knoblauch-Tomaten

Raffinierte Gemüsestrudel

Dessert

Erfrischend fruchtige Rote Grütze

mit sahniger Vanillesauce serviert

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln

und Rum verfeinert

Brotbeilage

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und

Brötchenkorb und verschiedene Sorten Butter

Preis pro Person: 29,10 € zzgl. ges. MwSt

"Rosenblätter"

ab 15 Personen

Vorspeise

*Creemige Spargelsuppe mit zarten Spargelspitzen
und Schnittlauchröllchen*

Warme Speisen

Herzhafter Krustenbraten an deftiger Bratensauce

Putensteaks an einer feinen Tomaten-Mozzarella-Sauce

Hausgemachte Bandnudeln

Leicht gebratene Schupfnudeln mit durchwachsenem Speck

Creemiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken

Pilzpfanne, Variation von weißen und braunen Champignons

begleitet mit Knoblauch und frischen Kräutern

Dessert

Zitronen-Mousse auf locker aufgeschlagenem Mangokissen

Cappuccino-Creme mit Sahnehaube

Brotbeilage

*Zusätzlich reichen wir einen Brotkorb, Baguette
mit verschiedene Sorten Butter*

Preis pro Person: 26,85 € zzgl. ges. MwSt





"...die Sterne unseres Glück"

ab 20 Personen

Vorspeise

E die Fischplatte mit Lachs, Forelle und Garnelen

*N*udelsalat mit Rucola und Pinienkernen

G emischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison

Warme Speisen

S chweinemedallions an Pinot Grigio Sauce

Z arte Hähnchensteaks gefüllt mit blanchiertem

S pinat und Feta in einem edlen weißen Sesammantel

L achsfilet an Scampisauce

C remiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken

S pätzle/ Schupfnudeln mit Speck

und Frühlingszwiebeln verfeinert

G edämpfter Gemüsereis mit frischer Petersilie

B roccoli mit Mandelsplittern

V egetarischer Zucchinistrudel mit Knoblauch-Dip

G egrillte Strauchtomaten

Dessert

I talienisches Tiramisu im Weckglas geschichtet

mit Kirsche und Schokoraspeel garniert

F rischer Obstsalat mit sahniger Vanille-Sauce

A rrangement internationaler Käsespezialitäten

Brotbeilage

*D*azu reichen wir einen gemischten Brotkorb

und hausgemachte Snackbrötchen

mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 35,55 € zzgl. ges. MwSt



"... von ganzem Herzen "

ab 20 Personen

Vorspeise

Gefüllte Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Käse

Mini Geflügelspieße mit frischem Gemüse

Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten

Zarte Partyschnitzel mit kleinen Zitronenecken

Suppe

Hausgemachte Hühnersuppe mit Nudeln

Warme Speisen

Klassische Minirouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke

Würziger Kräuter-Krustenbraten vom Schweinerücken mit einer kräftigen Bratensauce

Zartes Rotbarschfilet an cremiger Pfeffersauce

Hähnchenbrustrollchen mit Knoblauchpaprika

Walnuss-Kartoffeln im Ofen goldbraun gebraten

Kleine Kartoffelklößchen mit zerlassener Butter und frischen Kräutern serviert

Gedämpfter Gemüseris mit frischer Petersilie

Bunte Markt-Gemüseplatte mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl und Brokkoli,

dazu Sauce Hollandaise

Dessert

Mousse au chocolat Frischer Obstsalat mit sahniger Vanille-Sauce

Brotbeilage

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb und hausgemachte Snackbrötchen mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 33,15 € zzgl. ges. MwSt
