

# Menü- & Buffetvorschläge

## Suppenauswahl

Hühnersuppe  
mit kleiner Einlage

Tomatencremesuppe  
mit Sahne

Rindfleischsuppe „Royal“  
mit Gemüse, Eierstich & Markklößchen

Klare Ochsenchwanzsuppe  
mit kleinen Maultaschen & Pfifferlingen

Klares Flädlesüppchen  
mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

Steinpilzrahmsuppe  
mit gebratenen Schinkenstreifen

Kartoffelcremesuppe  
mit Räucherlachs

Kartoffelsuppe „Westfälisch“  
mit geröstetem Speck & Zwiebeln

Rahmsüppchen von frischem Brokkoli  
mit Buttercroûtons

## Saisonbedingte Suppe

Spargelcremesüppchen „Prinzess“  
mit Schinken

Pfifferlingrahmsüppchen  
mit Kräutersahne

Maronensuppe  
mit Buttercroûtons

Kürbiscremesuppe  
mit Mandelsahne

Schaumsüppchen von Brunnenkresse  
mit Wachtelei

## *Vorspeisen & Zwischengerichte*

Gratinierter Ziegenkäse  
an Blattsalaten  
mit Feigensenf- Traubenvinaigrette  
9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit geraspeltem Parmesan  
Pinienkernen & gebackenem Rucola  
9,80 €

Gebeizte Lachsrose  
an Honig- Senfsauce  
dazu Röstinchen  
7,00 €

Hausgeräucherter Stremellachs  
mit Sahnemeerrettich  
an Zupfsalat in Senf- Kräuterdressing  
dazu ofenfrisches Baguette  
7,50 €

Feldsalat „Westfälisch“  
mit warmen Kartoffeldressing  
gebratenen Champignons & Speckstreifen  
6,50 €

Melonenschiffchen  
mit mildem Lachsschinken  
dazu Ciabatta  
7,50 €

Blätterteig- Pastete  
mit feinem Ragout fin gefüllt  
an Salatbouquet  
5,50 €

Gebratene Minigarnelen  
auf Gemüse - Spaghettini  
an Zitronen Buttersauce  
7,50 €

## Menü 1

Filetplatte „Bergedick“  
Trilogie von  
Putensteak, Schweine- & Rinderfiletmedaillons  
mit gefüllten gebackenen Tomaten  
an leichter Pfeffersauce

dazu reichen wir Ihnen:

Röstinchen & geschmorte Drillinge  
Marktfrische Gemüseauswahl

28,50 €

*Unser Spezialangebot*

als 3- Gang Menü 36,50 €

## Menü 2

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Gebratene Honigente  
„frisch aus dem Rohr“  
an Orangensauce

Schweinemedallions  
mit frischen Champignons an Kräuterjus

dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelklöße & Schmorkartoffeln  
Rotkohl & Brokkoli

\* \* \*

Dessert nach Wahl

34,50 €

## Menü 3

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Poulardenbrüstchen „Gourmet“  
mit Kräuter gefüllt auf Safransauce

Schweinemedallions „Normandie“  
mit karamellisierten Apfelspalten  
- in der Pfanne serviert -  
an Calvadossauce

dazu reichen wir Ihnen:

Herzoginkartoffeln & Basmati- Reis  
Marktfrische Gemüseauswahl

\* \* \*

Dessert nach Wahl

36,50 €

## Menü 4

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Medallions vom  
Iberico- Schweinefilet & Rinderfilet  
„zart- rosa gebraten“  
mit geschmorten Champignons  
& Pfeffersauce

dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelgratin & Pommes Dauphine  
Marktfrische Gemüseauswahl

\* \* \*

Dessert nach Wahl

48,50 €

## Menü 5

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Gebrautes Hähnchenbrustfilet  
auf Kokosschaum  
mit glasierten Früchten

Schweinefiletspitzen  
In leichter Pfeffersauce  
„im Topf serviert“

dazu reichen wir Ihnen:

hausgemachte Spätzle & Basmati- Reis  
Zuckerschoten, Möhrchen  
& Romanescoröschen

\* \* \*

Dessert nach Wahl

35,50 €

## Menü 6

Serrano- Schinken an Melone  
dazu Baguette & Salzbutte

\* \* \*

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Medaillons vom Rinderfilet  
auf Rotwein- Zwiebelsauce  
Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln  
Prinzessbohnen im Speckmantel

\* \* \*

Dessert nach Wahl

46,50 €

## Menü 7

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Tranchen vom Schweinefilet  
auf Champignons „a la creme“

Putengeschnetzeltes „Florida“  
in Frucht- Currysauce

dazu reichen wir Ihnen:

Langkorn-Reis & Mandelbällchen  
Marktfrische Salate in Orangen- Sahnedressing

\* \* \*

Dessert nach Wahl

35,50 €

## Menü 8

Suppe nach Wahl

\* \* \*

Kalbsfilet auf Charlottenconfit  
„Feinschmecker Art“

Rinderfiletspitzen „Schwarzwälder Art“  
- im Topf serviert -  
in Pfifferling- Kirschsauce

dazu reichen wir Ihnen:

Butterspätzle & Herzoginkartoffeln  
Marktfrische Salate  
mit Orangen- Sahnedressing

\* \* \*

Dessert nach Wahl

42,50 €

## *Dessertauswahl für Menüs*

Panacotta auf Fruchtmark  
mit frischen Früchten garniert

Mousse au Chocolat  
mit Eierlikörschaum

Vanilleeis mit Sahne mit  
- heißen Zimtpflaumen  
- heißen Schattenmorellen  
- heißen Blaubeeren oder Himbeeren

Bayrisch Creme auf Brombeermark  
mit frischen Früchten

Herrencreme  
mit Schattenmorellen, Rum,  
Schokoraspeln & Sahne

Variation von Mousse & Parfait  
mit frischen Früchten der Saison

Beerengrütze  
mit Vanilleeiscreme & Sahne

- Alle Buffets ab ca. 30 Personen -

- Bayrisches Buffet -

Klare Kartoffelsuppe  
mit Speck & gerösteten Zwiebeln  
- am Tisch serviert -

\* \* \*

Glasierter Krustenbraten  
- frisch aus dem Rohr -  
auf Spitzkohl an Kräuterjus

Magere geschmorte Schweinshaxen  
mit Speckböhnchen

Ofenfrischer gebackener Leberkäs

Original Münchner Weißwürstchen  
auf Sauerkraut mit süßem Senf

dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelpüree & Schwenkkartoffeln

\* \* \* \* \*

Brotzeit – Brettl

Käse, Obatzda, Schinken & Schmalz  
Mettenden & Radieschen  
Brezel & Schinkenbrot

Wurstsalat in Essig & Öl  
mit Gurken & roten Zwiebeln

Weißkohlsalat  
mit Würfeln vom Kochschinken

\* \* \*

Bayrisch Creme  
mit Himbeermark

29,50 €



- *Spanische Spezialitäten* -

Salbei Spinatsüppchen  
mit Knusper- Bacon  
- am Tisch serviert -

\* \* \*

Paella-Pfanne  
mit verschiedenen Edelfischen

Geschmorte Maispouardenbrust  
auf Fenchelgemüse  
an Mandelsauce

Medaillons vom Schwein  
„a la Saltimbocca“  
im Schinken- Salbeimantel gebraten  
auf andalusischem Gemüsebett

dazu reichen wir Ihnen:  
Drillinge & Schupfnudeln  
Marktfrische Salatkomposition

\* \* \* \* \*

Seranoschinken  
mit Melonen- & Feigenschiffchen

Tapas Espaniol  
Datteln im Speckmantel, andalusische Fleischbällchen,  
geschmorte Aubergine, gefüllte Champignons & Chorizo

Spanische Käsespezialitäten  
Brotkorb mit Salzbuttermilch & Aioli

\* \* \*

Joghurtcreme mit frischen Früchten  
Creme Catalan  
44,00 €

- Französische Spezialitäten -

Steinpilzcremesuppe

- am Tisch serviert -

\* \* \*

Gebratenes Lachsfilet  
auf Ratatouille- Gemüse  
an Zitronen- Buttersauce

Schweinemedallions „Normandie“  
mit karamellisierten Apfelspalten  
an feiner Calvadossauce

Tournedos vom Black Angus Rinderfilet  
auf Rotwein- Charlottenconfit

dazu reichen wir Ihnen:

Schmorkartoffelchen & Herzoginkartoffeln  
Gartenfrische Salate, Gurken, Tomaten & Karotten  
mit Joghurtsahne- & Senf- Dilldressing

\* \* \* \* \*

Carpaccio von der Entenbrust  
mit Rucola in Granatapfel- Vinaigrette

Schinkenplatte  
mit Melonenkugeln & Spargelspitzen

Auswahl von französischem Weichkäse  
Ofenfrisches Baguette & Brötchenauswahl  
mit Kräuterbutter

\* \* \*

Mousse au Chocolat mit Eierlikörschaum  
Creme Brûlée mit heißen Kirschen

49,50 €

- *Bergedick Klassiker* -

Suppe nach Wahl  
- am Tisch serviert -

\* \* \*

Viktoriabarsch „Winzer Art“  
mit glasierten Trauben  
auf Rahmkraut  
an Chablissauce

Poulardenbrustfilet „Hawaii“  
mit Früchten garniert  
an Currysauce

Duett von Schweine- & Rindermedaillons  
„Madagaskar“  
an leichter Pfeffersauce  
mit Brokkoliröschen

dazu reichen wir Ihnen:

kleine Grillkartoffeln & Langkorn- Reis  
Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate  
mit Feigensenf- & Hausdressing

\* \* \* \* \*

Schinken- Variation  
mit Melonenschiffchen

Käsespezialitäten vom Holzbrett  
mit Tomaten- & Mazzarellaspieße  
Ofenfrisches Baguette & Partybrötchen  
mit Salzbutterm, Aioli & Schmalz

\* \* \*

Zwei Desserts nach Wahl  
45,00 €

- *Italienische Spezialitäten* -

Minestrone  
tomatisierte Gemüsesuppe  
- am Tisch serviert -

\* \* \*

Scampis „Provencial“  
auf Tagliatelle  
mit feiner Kräutersauce

Schweinemedallions „Florentiner Art“  
mit Blattspinat belegt  
& Sauce Hollandaise gratiniert

Geschmorte Lammhaxe  
mit Sauce von toskanischen Kräutern

dazu reichen wir Ihnen:

Rosmarinkartoffeln & gebackenen Kartoffelspalten  
Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl & Brokkoli  
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten,  
Gurken, Bohnen, Mais & Karotten  
dazu zweierlei Dressing

\* \* \* \* \*

Antipasti  
gefüllte Oliven, marinierte Aubergine & Zucchini  
Vitello Tonnato vom Kalb  
mit Thunfisch- Kapernsauce  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Tomaten & Mozzarella mit Basilikum

Käsespezialitäten vom Brett  
ofenfrisches Ciabatta & Brötchenkorb  
mit Kräuterbutter & Aioli

\* \* \*

Panacotta auf Fruchtspiegel  
Tiramisu  
46,50 €

- *das Rustikale* -

Suppe nach Wahl  
- am Tisch serviert -

\* \* \*

Zarter Butterfisch  
auf Spitzkohl in Rahm

Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet  
in leichter Pfeffer- Cognac- Sauce  
mit Champignons

Krustenbraten  
„frisch aus dem Rohr“  
auf Prinzessbohnen  
an Kräuter- Buttersauce

dazu reichen wir Ihnen:

Petersilienkartoffeln, Spätzle & Kartoffelplätzchen  
Verschiedene Blatt-, Gurken-, Bohnen- & Tomatensalate  
mit hauseigenem Dressing

\* \* \* \* \*

Bauernplatte  
Schinkenauswahl, kleine Schnitzel & Mettenden

Rustikales Käsebrett  
Brötchen & ofenfrisches Baguette  
mit Schmalz & Salzbutter

\* \* \*

Sahnequark mit Schattenmorellen  
Moccacreme  
36,50 €

- für Feinschmecker -

Aromatische Pilzcremesuppe  
mit gebratenen Champignons

\* \* \*

Trilogie von Edelfischen „Büsumer Art“  
mit Nordseekrabben an Chablissauce

Medaillons vom Schweinefilet  
in Feigensenf- Honigkruste  
an pikanter Traubensauce

Roastbeef „Französisch“  
- am Stück gebraten & am Tisch tranchiert -  
an Burgundersauce

dazu reichen wir Ihnen:  
geschmorte Drillinge & Kartoffeln in Rahm  
Prinzessbohnen, Möhrchen, Zuckerschoten & Brokkoliröschen  
Marktfrische Salatauswahl  
mit zweierlei Dressing

\* \* \* \* \*

Große Käse- & Schinkenvielfalt  
mit Tomaten – Mozzarellaspieße  
Ofenfrisches Baguette & Brötchenkorb  
Salzbutter & Aioli

\* \* \*

Zwei Desserts nach Wahl  
45,00 €

## *Dessertsauswahl für Buffets*

Tiramisucreme

Vanillemousse auf Fruchtmark

Sahnequark mit Schattenmorellen  
(Saisonbedingt mit frischen marinierten Erdbeeren)

Weißweinschaumcreme auf Himbeermark

„Schwarzwaldbecher“  
Mascarponecreme auf Wiener Boden  
mit beschwipsten Kirschen

Schokoladenmousse mit Eierlikörschaum

Herrencreme  
mit Schattenmorellen, Rum, Schokoraspeln & Sahnehaube

Obstsalat von Früchten der Saison mit Sahne

Panacotta auf Cassissauce  
mit Früchten garniert

Beerengrütze mit Vanillesauce

Schokoladenfontäne mit frischen Früchten der Saison

## *Rahmenbedingungen Menü- & Buffetvorschläge*

Selbstverständlich können Sie alle Komponenten der einzelnen Menüs untereinander austauschen. Bitte beachten Sie, dass es dabei zu Preisänderungen kommen kann.

Weitere, auch saisonale Menüs oder Buffets können wir Ihnen gerne individuell zusammenstellen. Nach erfolgter Reservierung bekommen Sie von uns eine Bestätigung Ihrer gebuchten Veranstaltung.

Die Absprache bezüglich des Ablaufs, Menü- bzw. Buffetauswahl, Blumenschmuck etc. sollte ca. 4-6 Wochen vor Veranstaltung in einem persönlichen Gespräch erfolgen.

Bitte setzen Sie sich zwecks Terminvereinbarung mit Frau Jennifer Johns in Verbindung. Sie erreichen Frau Johns unter: 0176-51928456

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem Musiker, einer Live-Band oder sonstigen Unterhaltungsanbietern behilflich.

Die Angaben der verbindlichen Personenzahl für die Rechnungsstellung möchten Sie uns bitte 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt geben.

Berechnung der Kinder/ Musiker/ Fotografen

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei

Kinder bis 6 Jahre 20 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Kinder bis 10 Jahre 30 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Kinder bis 14 Jahre 50 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

DJ, Musiker, Fotografen 40 % des Pauschalpreises/ Essenspreis

Bei einer Stornierung des Auftrages nach Auftragserteilung werden folgende Stornierungskosten fällig:

6 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 15 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 35 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 70 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 90 % des zu erwartenden Rechnungsbetrages

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer