Ölckenthurm

MENÜ- & BUFFET-VORSCHLÄGE
PARTYSERVICE & CATERING PERFEKT

Eine gelungene Feier, ein fröhliches Fest im Kreise der Familie, ein harmonischer Empfang mit Freunden und Geschäftspartnern. Gibt es etwas Schöneres ?
Was oft übersehen wird: Erfolg ist eine Frage der Planung.

Mit dem Ölckenthurm–Team steht Ihnen ein zuverlässiger Partner sowohl für Ihre Feier in unserem Restaurant, als auch im Partyservice- und Catering-Bereich zur Seite. Ein Partner, der dazu beitragen will, dass alles genauso läuft, wie Sie sich es vorstellen. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, auf unseren Service und die Qualität unseres Angebots.

In unserer Angebotsmappe finden Sie Anregungen und Vorschläge zur Gestaltung Ihrer Feier oder Veranstaltung – selbstverständlich alles in einem überschaubaren Kostenrahmen.

Gerne stellen wir mit Ihnen auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen eine individuelle Speisen- und Getränkefolge zusammen und beraten Sie bei der weiteren Partnerauswahl (Musik, Dekoration, Feuerwerk u.a.m.).

Unser Veranstaltungs-Team steht Ihnen unter unten genannten Telefonnummern oder per E-Mail für Fragen oder Wünsche jederzeit zur Verfügung. Gerne kommen wir auch zu Ihnen.

Wir bieten Ihnen den kompletten Service rund um Ihre Feier, ob in unserem Restaurant, bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma: Menüs und Buffets in großer Auswahl und alles was dazu gehört: Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration, Warmhaltegeräte .....

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine schöne Feier !!!

*GSU Gastronomie-Service-Unna GmbH * Restaurant Ölckenthurm*
*Grabengasse 27 * 59423 Unna*
*Tel. 02303/772007 und 983698 * Fax 02303/983387*
Internet: www.oelckenthurm.info
E-Mail: oelckenthurm@t-online.de

Ölckenthurm

Allgemeine Informationen

- *Unsere Buffets bieten wir ab 20 Personen an.*
- *Menükarten können durch uns erstellt werden.*
- *Bevorzugen Sie eine spezielle Blumendekoration, bestellen wir diese nach Ihren Wünschen bei einem Fachgeschäft.*
- *Weitere Dekorationswünsche , wie z.B. „80. Geburtstag“, „Hochzeit“, „Italienisch“, etc. erfüllen wir Ihnen gerne -Preise auf Anfrage-*
- *Der Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt Preis auf Anfrage*
- *Bei mitgebrachten Weinen und Sekt berechnen wir ein Korkgeld pro Flasche 0,75 , Preis auf Anfrage.*
- *Nachstehende Preise gelten für das Restaurant Ölckenthurm incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.*
  Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier kostengünstige Pauschalangebote an !
- *Selbstverständlich liefern wir auch außer Haus:*
  Fragen Sie bitte nach der separaten Preisliste!
  Lieferungen sind im Umkreis von Unna kostenlos.
- *Feiern Sie in unserem Restaurant (Speisen- u. Getränkeabnahme), fällt keine Raummiete an.*
  Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Ölckenthurms.
  Alle Angaben ohne Gewähr. Es gelten die Angaben im Restaurant.
- *Wir bitten um Verständnis, das aus rechtlichen Gründen einmal in Verkehr gebrachte Speisen nicht mitgenommen werden dürfen.*

VEREHRTE GÄSTE !

Die nachfolgenden Menü- und Buffet-Vorschläge sind als Anregung gedacht und geben nur einen Teil unseres Gesamtprogramms wieder.
Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Stand Januar 2009

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***
Geschnetzeltes vom Jungschwein in Champignonrahm
mit Finger-Möhrchen und Rösti-Taler
***
Bourbon-Vanille-Eis mit Himbeermark und Sahnetupfen

Preis auf Anfrage

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***
Bunte Salatvariation mit Croûtons
***
Hähnchenbrustfilet und Schweinemedaillon mit frischen Champignons auf Rahm
mit Bohnenbouquet und Kroketten-Bällchen
***
Mousse au Chocolat

Preis auf Anfrage

Menü 3

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Champignons & Austernpilzkappen
in Kräutervinaigrette und Croûtons
***
Broccoli-Cremesüppchen
mit Mandel-Sahnehaube
***
Scheiben vom Rinder-Burgunderbraten und der Schweinerolle auf Pfifferling-Rahm
mit Rosenkohlbouquet und Serviettenknödelscheiben
***
Tiramisu

Preis auf Anfrage

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Menü 4

Hummer-Süppchen mit Dill
und Riesengarnele
***
Carpaccio von der Pellkartoffel in einer leichten Marinade
von Creme fraîche, Kräutern und Knoblauch mit Nordseekrabben
mit Salatsträusschen in Kräutervinaigrette
***
Lachs & Zander auf Kräuter-Blattspinat-Beet
mit Reistimbale
***
Dessertteller „Ölckenthurm“
von Mousses, Eis und frischen Früchten

Preis auf Anfrage

Menü 5

Aufgeschlagenes Brunnenkresse-Süppchen
mit Sahnehaube
***
Scheiben vom Graved Lachs auf Rösti-Taler
mit einem Spritzer Bernaise und Salatsträusschen
***
Medaillons vom Rind und Schwein im Schinkenmantel auf Cognac-Pfefferrahm
mit Broccoli-Röschen und Gratin dauphinoise
***
Tartufo auf warmen Rum-Kirschen

Preis auf Anfrage

Menü 6

Vorspeisen-Variation
eine Phantasie des Küchenchefs
***
Pfifferling-Creme-Süppchen
mit Kresse-Sahnehaube
***
Barberie-Entenbrust auf Rotwein-Jus
im Apfel-Rotkraut-Nest und Scheiben vom Serviettenknödel
***
Warme Apfelküchle an Vanille-Saucen-Spiegel

Preis auf Anfrage

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet
pikant mariniert, mit Rucola und Hobelkäse
***
Pasta-Variation
auf einem Spiegel von Gorgonzola
***
Sorbet von der Passionsfrucht
mit Champagner aufgefüllt
***
Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeer-Jus
dazu Broccoli-Röschen und Butter-Spätzle
***
Warmer Apfelstrudel an Vanille-Saucen-Spiegel
und Sahnetupfen

Preis auf Anfrage

Menü 8

Lauwarme Streifen von der Barberie Entenbrust
auf einem bunten Pilz-Salatnest
***
Waldpilz-Süppchen
mit Serano-Schinken-Streifen und Kresse-Sahnehaube
***
Zanderfilet mit Spinat-Farce überbacken
auf einem Wildreis-Sockel
***
Geschmorte Lamm-Haxe auf Jus
im Wirsing-Nest, dazu Thymian-Kartoffeln
***
Schoko-Tulpen mit hellem Mousse au Chocolat gefüllt

Preis auf Anfrage

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Menü 9

Neptun`s Fischtriologie
Rauchlachs, Forellenfilet und Shrimps-Cocktail an Kaviar-Ei
***
Aufgeschlagenes Brunnenkresse-Süppchen
mit Sahnehaube
***
Königin-Pastete
gefüllt mit Ragout-Fin
***
Lamm-Filets auf Rotwein-Jus
an Rosmarin-Kartoffeln und Bohnenbouquet
***
Tiramisu Blanc

Preis auf Anfrage

Menü 10 „Ölckenthurm“

Flädlesuppe
klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen
***
Variation von Vorspeisen
Vorspeisen-Teller an den Tischen eingesetzt
mit Schinken-Melone-Schiffchen, Tomate & Mozzarella,
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika,
gefüllte Champignons,
Shrimpscocktail, Rauchlachs & Forellenfilets
dazu eine Brotauswahl, Butterkugel und Kräuter-Dipp
***
Tournedos vom Black Angus Rinderfilet auf Steinpilzrahm,
mit einem Bohnenbouquet und Herzogin-Kartoffeln
***
Tartufo auf warmen Rum-Kirschen

Preis auf Anfrage

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Menü „Westfälisch 1“

Carpaccio von der Ardenner Bauernsülze
mit Remouladensauce und buntem Salatsträusschen
***
Westfälisches Kartoffelsüppchen
mit Rauchlachsstreifen
***
Zarter Rinderbraten in Altbier-Sauce geschmort
mit Rahm-Kohlrabi und Petersilienkartoffeln
***
Herrencreme
auch für die Damen !

Preis auf Anfrage

Menü „Westfälisch 2“

Wacholdergeräuchertes Forellenfilets mit Preiselbeersahne
an Pumpernickel und Butterkugel
***
Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***
Tafelspitz in milder Meerrettich-Sauce
mit rote Beete-Scheiben und Petersilienkartoffeln
***
Pumpernickelcreme

Preis auf Anfrage

Menü „Mediterran“

Vitello tonnato
Hauchdünne Scheiben vom Kalb, mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
***
Marinierte Mozzarella-Kugeln
auf einem Rucola-Feldsalat-Nest
***
Saltimbocca
Schweinemedaillons im Schinkenmantel & Salbei auf Jus, mit Rosmarinkartoffeln & Broccoli
***
Tiramisu

Preis auf Anfrage

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Kalte und warme Snacks u. Fingerfood zum Empfang und anderen Anlässen

(mindestens 15 Stück pro Sorte)

- Wir empfehlen bei einem Empfang 3 bis 4 Stück pro Person -

- Alle Preise auf Anfrage

Canapeès *verschieden belegt*
Kategorie 1 z.B. Salami, Käse, Truthahnbrust
Kategorie 2 z.B. Roastbeef, Rauchlachs, Forelle

Kleine Mini-Pizzen *verschieden belegt*

Gebackene Briespitzen

Blätterteig-Häppchen verschieden gefüllt

Frühlingsröllchen *mit Gemüse oder Garnelen gefüllt*

Riesengarnelen im Kartoffelnest

Räucherlachskonfekt

Lachspralinen

Matjes oder Lachstartar auf Pumpernickel-Taler

Schweinemedaillons *verschieden ausgarniert*

Goudaspiesschen mit Früchten

Mozzarella-Spiesschen mit Cocktail-Tomaten

Party-Frikadellen o. Schnitzel *verschieden ausgarniert*

Vitello tonnato – Röllchen auf Ciabatta

Porzellan- oder Edelstahl – Löffel verschieden ausgarniert

Vermissen Sie etwas ? Bitte fragen Sie uns danach !

Fingerfood wird immer beliebter. Wohl, weil es sich besonders für Empfänge oder Partys eignet. Die Gäste können Fingerfood zwanglos im Stehen ohne Besteck genießen und so eine begonnene Unterhaltung fortsetzen.

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet 1

Fischplatte: Rauchlachs, Forellenfilets & Shrimpscocktail an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
AntiPasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Brotkorb & Butter

***

Scheiben vom Burgunder Braten (Rind) in Rotwein-Sauce
Lachsfilet auf Kräuter-Blattspinat
Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahm

Beilagen: Kartoffelgratin, Butter-Reis, Rosmarinkartoffeln, bunte Gemüseplatte

***

Dessertvariationen von Mousses & Cremes (in kleinen Gläschen präsentiert)

Preis auf Anfrage

Buffet 2

Broccolicreme-Suppe (wird serviert oder am Buffet)
Fischplatte: Rauchlachs, Forellenfilets & Shrimpscocktail an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
AntiPasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Nudelsalat
Brotkorb & Butter

***

Scheiben von der Schweinerolle auf Rahm
Lachsfilet und Victoria-Barsch auf Kräuter-Blattspinat
Hähnchenbrustfilets auf Paprika-Sahne-Sauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Butter-Reis, Rosmarinkartoffeln, bunte Gemüseplatte

***

Dessertvariationen von Mousses & Cremes (in kleinen Gläschen präsentiert)
Kleine Käseauswahl

Preis auf Anfrage

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Buffet 3

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage (wird serviert oder am Buffet)
Fischplatte: Rauchlachs, Forellenfilets, Matjes & Shrimpscocktail an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
Rustikale Platte mit Party-Schnitzel, Frikadellen, Mettwürstchen und Mettigel
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Nudel-, Kartoffel- und exotischen Krautsalat
Brotkorb, Butter & Partyschmalz

***

Krustenbraten auf Sauerkraut
Nürnberger Bratwürstchen
Lachsfilet und Victoria-Barsch auf Kräuter-Blattspinat
Hähnchenbrustfilets mit Ananas, Preiselbeeren und Käse überbacken
Scheiben vom Schweinerücken in Paprika-Sahne-Sauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Wild-Reis, Thymiankartoffeln, Hochzeitsnudeln, bunte Gemüseplatte

***

Dunkeles und helles Mousse au Chocolat (in kleinen Gläschen präsentiert)
Tiramisu-Torte
Käsebrett mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Buffet 4

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage (wird serviert oder am Buffet)
Fischplatte: Rauchlachs, Forellenfilets, Matjes & Shrimpscocktail an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel
Garnierte Schweinemedaillons
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Nudelsalat mit Thunfisch
Geflügelsalat mit Ananas
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Saltim Bocca: Schweinemedaillons mit Salbei im Schinkenmantel in Jus
Schweinemedaillons in Gorgonzola
Ganzer Salm im Kräutersud (am Buffet tranchiert)
Roastbeef im Ganzen gebraten (am Buffet tranchiert)

Beilagen: Kartoffelgratin, Wild-Reis, überbackener Blumenkohl,
Rahm-Gemüse, Folienkartoffeln und Drillinge mit Dipp

***

Zweierlei Mousse au Chocolat
Grüne & Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Tiramisu-Torte
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Buffet 5

Brunnenkresse Süppchen (wird serviert oder am Buffet)
Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
Wacholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Auswahl von Räucherfischen
Garnelencoktail & Flusskrebse
Sherry-Matjes mit Dipp
Salat von Tomate & Mozzarellakugeln
Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Frische Salate Auswahl mit 3 Dressings
Warmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
Broccolisalat
Tortellinisalat
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Party-Spanferkel (1 Milchferkel ausreichend für 25 Personen, am Buffet tranchiert)
Hähnchenbrustfilets auf fruchtiger Currysauce
Wiener Zwiebelrostbraten (mit brauner Zwiebelsauce)
Lammhaxen in Jus

Beilagen: Kartoffelgratin, Folienkartoffeln mit Dipp, Sauerkraut, Rotkraut, Wirsing in Rahm, buntes Markt-Gemüse, Krokettenbällchen

***

Zweierlei Mousse au Chocolat
Warmer Apfelstrudel
Tiramisu-Torte
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Ölckenthurm

Buffet Herbst & Winter 1

Maronencreme (wird serviert oder am Buffet)
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Flugentenbrust mit Cumberlandsauce
Pastete vom Reh
Garnierte Schweinemedaillons
Geflügelsalat mit Ananas
Farmersalat mit Karotten
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Winterliche Salate Auswahl mit 3 Dressings
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Schweinefilet Dejon in französischer Senfsauce
Zartes Wildgulasch
Barberie-Entenkeulen auf Jus
Mild geräuchertes Kassler auf Ananas-Sauerkraut

Beilagen: Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Butter-Spätzle, Apfel-Rotkraut, Rahmgemüse, überbackener Blumenkohl, Krokettenbällchen

***

Warmer Apfelstrudel
Lebkuchen-Mousse
Rote Grütze mit Sahne-Vanilleschaum
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Buffet Herbst & Winter 2

Pfifferlingcreme (wird serviert oder am Buffet)
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Hirschrücken rosa mit Cumberlandsauce
Terrine vom Wildschwein mit Preiselbeeren
Garnierte Schweinemedaillons
Geflügelsalat mit Ananas
Farmersalat mit Karotten
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Winterliche Salate Auswahl mit 3 Dressings
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Lachslasagne mit jungen Blattspinat
Knusper-Enten mit Geflügeljus
Gänsekeulen mit Rotwein-Sauce
Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Gefüllte Poulardenbrust

Beilagen: Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Butter-Spätzle, Apfel-Rotkraut, Rahmgemüse, überbackener Blumenkohl, Salzkartoffeln

***

Warme Bratäpfel mit Zimt und Vanille-Sauce
Marzipan-Mousse
Rotweincreme, Weißweincreme
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet Italienisch *(ab 25 Personen)*

Minestrone (wird serviert oder am Buffet)
Hähnchenbrust mit frischen Früchten
AntiPasti: Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven, gefüllte Champignons und Peperoni
Garnelencoktail mit Melonenbällchen
Tomate & Mozzarella
Geflügelsalat mit Ananas
Vitello tonnato
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Weißbrot & Ciabatta, Butter & Kräuterbutter

***

Saltim Bocca mit Salbei und Parmaschinken
Lammhaxen in Jus
Lasagne
Mailänder Schnitzel mit Tagliatelle in Tomaten-Mozzarella-Sauce
Frische Lachsfilets auf Kräuter-Blattspinat

Beilagen: Kartoffel-Lauch-Gratin, Gnocchi in Kräuterwürzung, Butter-Bandnudeln, ital. Zucchini-Sommergemüse,

***

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Obstsalat mit Mascarpone
Italienische Käsespezialitäten mit Trauben

Preis auf Anfrage

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet Westfälisch *(ab 25 Personen)*

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheibchen (wird serviert oder am Buffet)
Warmer Kartoffelsalat
Weißkrautsalat in Dillsahne
Dicke Bohnen Salat
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Räucher-Fisch-Auswahl
Große Schlachtplatte: Mettenden, Frikadellen, Sülze, Blut- u. Rotwurst, Schwartemagen, Thüringer, Krakauer, Leberwurst, Mett-Igel, Knochenschinken, Braten, Roastbeef, Schmalz
Rustikaler Brotkorb, Butter & Schmalzauswahl

***

Pfefferpothast
Tafelspitz in Merrettich-Sauce
Kassler & Rinderbrust in Zwiebelsauce
Krustenbraten & gebratene Blutwurst auf Ananas-Kraut
Mini-Haxen & Bratwurstschnecke auf Rahm-Wirsing
Kohl- und Jägerroulade in Bratenjus

Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, kleinePellkartoffeln mit Kräuter-Dipp, Kaisergemüse, Rote Beete & Mixed Pickles, Altbier-Sauce

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Herrencreme
Pumpernickelcreme
Käsespezialitäten mit Trauben

Zusammenstellung und Preis nach Absprache.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

Barbecue – unser Grillabend 1

Weißkrautsalat(exotisch und/oder in Dillsahne)
Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
Tomaten-Mozzarella-Salat
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Gegrillte Maiskolben
Marshmallows am Spieß
Paprikaschoten mit Tomaten-Reis gefüllt
Kidney-Bohnen und Zwiebelringe

***

Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch
Spareribs
Countrystil Kotelett
Putensteaks in exotischer Marinade
Schaschlik-Spieße
Thüringer Rostbratwürste

Beilagen: Folienkartoffeln mit Sour Cream
Tomaten-Reis
Bunte Gemüsepfanne mit Champignons
Butter- und Kräuterbutter
Verschiedene Grillsaucen & Tzatziki
Brot- und Brötchenkorb

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce

Preis auf Anfrage

Party-Spanferkel
gegen Aufpreis

Ölckenthurm

Barbecue – unser Grillabend 2 (ab 40 Personen)

Weißkrautsalat(exotisch und/oder in Dillsahne)
Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
Tomaten-Mozzarella-Salat
AntiPasti: Gefüllte Weinblätter, Champignons und Peperoni
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven, Peperoni, Kidneybohnen
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Gegrillte Maiskolben
Gegrillte Auberginen-Zucchini-Feta-Päckchen
Marshmallows am Spieß
Paprikaschoten mit Tomaten-Reis gefüllt in Folie

***

Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch
Marinierte Lammkoteletts
Gegrillte Schweinelendchen
BBQ Rumpsteaks
Spareribs
Ganzer Salm oder Forellen oder Doraden (Aufpreis) in Folie
Putensteaks in exotischer Marinade
Schaschlik-Spieße
Thüringer Rostbratwürste

Party-Spanferkel
gegen Aufpreis

Beilagen: Folienkartoffeln mit Sour Cream
Thymian-/Rosmarin-Kartoffeln
Tomaten-Reis
Bunte Gemüsepfanne mit Champignons
Gegrillte Zwiebeln & Tomaten
Butter- und Kräuterbutter
Verschiedene Grillsaucen, Tzatziki & Aioli
Brot- und Brötchenkorb

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Gegrillte Bananen mit Zucker, Zimt und Weinbrand
Muffins (verschiedene Sorten)

Preis auf Anfrage

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet Vegetaria

Minestrone (wird serviert oder am Buffet)
Weißkrautsalat(exotisch und/oder in Dillsahne)
Gefüllte Weinblätter, Champignons und Peperoni
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Vollkorn Brot- und Brötchenkorb, Butterrose

***

Gemüse-Lasagne
Überbackener Blumenkohl
Gemüse-Schnitzel
Vegetarische Maultaschen in einer Tomaten-Sahne-Sauce
Vegetarische Kohlrouladen
Vegetarische Gemüsefrikadellen auf Kohlrabi in Rahm
Tofu-Würstchen auf Sauerkraut
Vollkorn-Spaghetti in Tomatensauce
Rösti überbacken (Blattspinat/Spargel und/oder Ananas/Preiselbeeren)
mit Tomaten-Reis gefüllte Paprika-Schote

Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Thymian-Kartoffeln, Wild-Reis,
Bandnudeln in Knoblauchöl, veg. Tortellini in milder Käsesauce

***

Frucht-Quark
Frischer Obstsalat (mit Mascarpone)

Zusammenstellung und Preis nach Absprache.

Weitere vegetarische Produkte auf Anfrage.

Saison- und Motto - Buffet

Fragen Sie nach unseren Motto- und saisonalen Buffets,
z.B. Spargel, Pfifferlinge, Oktober-Fest, Barbecue & Grillabend, Österreich, Thanks-Giving,
Weihnachten, Ostern, Silvester, Pasta, ...

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Speisen im Überblick

NUR EIN KLEINER TEIL ZUR ANREGUNG ....
SOLLTEN SIE ETWAS VERMISSEN, SO SPRECHEN SIE UNS BITTE AN !
WIR MACHEN (FAST) ALLES MÖGLICH !

SUPPEN

* *Rinderkraftbrühe (einfach, doppelt, Consomeè, Buchstaben, Sternchen)*
* *Hühnerbrühe (mit Einlage)*
* *Gemüsebrühe (mit Einlage)*
* *Ochsenschwanzsuppe (mit Sherry, klar oder gebunden)*
* *Tomaten-Cremesuppe (auf Wunsch mit Garnelen)*
* *Broccoli-Cremesuppe*
* *Spargel-Cremesuppe*
* *Geflügel-Cremesuppe*
* *Mexikanische Pfeffersuppe*
* *Gulaschsuppe*
* *Kartoffel-Suppe*
* *Kürbis-Cremesuppe*
* *Hochzeitssuppe*
* *Frühlingssuppe*
* *Fleischklößchensuppe*
* *Flädlesuppe*
* *Maultaschensuppe*
* *Blumenkohl-Cremesuppe*
* *Sonntagssuppe*
* *Zwiebelsuppe*
* *Pfifferling-Cremesuppe*
* *Bärlauch-Cremesuppe*
* *Champignon-Cremesuppe*
* *Steinpilz-Cremesuppe*
* *Brunnenkresse-Süppchen*
* *Karotten-Schaumsüppchen*
* *Leberknödelsuppe*
* *Hummer-Cremesuppe*

EINTÖPFE

* *Erbseneintopf*
* *Linseneintopf*
* *Kartoffeleintopf*
* *Möhreneintopf*
* *Pichelsteiner Rindfleisch-Gemüsetopf*
* *Mexikanischer Bohneneintopf*
* *Graupen Eintopf mit Rindfleisch*

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

VORSPEISEN

* *Fleisch*	*Schweinemedaillons verschieden garniert, Carpaccio vom Rind, Rehrücken-Carpaccio, Roastbeef, Königin-Pastete mit Ragout Fin, Rustikale Platte (Schnitzel, Frikadellen, Mettwürstchen, Mett-Igel, Schinken) Vitello tonnato, Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel,*
* *Fisch*	*Rauchlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Shrimpscocktail, Garnelencocktail, Flusskrebse in Dill, Räucherfischauswahl, Riesen-Gambas in Öl, Miesmuscheln, Grünschal-Muscheln, Muschelfleisch in Tomatensauce, Lachskonfekt, Nordseekrabben, Kaviar-Ei, Garnelenspieße, Garnelen im Kartoffelnest, Doppel-Matjesfilets, eingelegte Matjes, Sherry-Matjes, Heringsröllchen, Sardellen, Räucher-Aal, Jacobs-Muschelfleisch, Lachs-Carpaccio, Lachs-Tartar .....*
* *Italienisch*	*Carpaccio von der Pellkartoffel, Rösti-Taler verschieden belegt,*
Vegetarisch	*Schinken-Melonen-Schiffchen, Schinken-Spargel-Röllchen, Salami u. Schinken,*
AntiPasti	*gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika*
Pasta	*eingelegte Peperoni, Tomaten, Oliven, Schafskäse, Artischocken gefüllte Peperoni, Champignons, Weinblätter, Paprika, Oliven Tomate und Mozzarella mit Basilikum Tortellini, Penne, Canelloni, Tagliatelle, Tortelli, Lasagne, Spaghetti (alle Sorten in verschiedenen Variationen möglich)*

SALATE

* *Krautsalat (bayrisch, Dill-Sahne, exotisch)*
* *Kartoffelsalat (warm, Schwäbisch, Majonaise)*
* *Waldorfsalat*
* *Frische Blattsalate Mix (Eisberg, Lollo Bionda u. Rosso, …)*
* *Gurkensalat*
* *Tomatensalat*
* *Bohnensalat*
* *Rote-Beete-Salat*
* *Zigeuner-Salat mit Mais, Paprika, Kraut*
* *Kirschtomatensalat mit Mozzarella-Kugeln*
* *Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven*
* *Nudelsalat (Farfalle, Tortellini, Gabelspaghetti oder Penne) auf Wunsch mit Thunfisch*
* *Käse-Wurstsalat Schweizer Art*
* *Geflügel-Salat mit Ananas*
* *Gemüse-Salat in Sahne*
* *Indonesischer Reissalat mit Soja-Sprossen und Curry*
* *Fleischsalat*
* *Schinken-Spargel-Salat*
* *Champignon-Kräutersalat*
* *Floridasalat mit Früchten*
* *Heringssalat*
* *Matjessalat*
* *Thunfischsalat*
* *Muschelsalat*
* *Meeresfrüchtesalat*
* *Krabbensalat*

Stand Januar 2009

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

HAUPTSPEISEN

* *Fleisch*	*Krustenbraten, Kasslerbraten, Zwiebelbraten, Tafelspitz (in Meerrettich- oder Zwiebelsauce), gefüllter Schweinerücken, Schweinerücken im Blätterteig oder Mantel, Schweinerolle (in Rahm, Champignonrahm, Pfeffersauce), Rinderbraten (Burgunder, Rotwein, Sauerbraten, Pfifferlinge, Steinpilze,...) Roastbeef und Rinderfilet (im ganzen am Buffet tranchiert, Tellergericht), Geschnetzeltes vom Rind, Schwein, Kalb, Wild (z.B. Züricher, Stroganoff) Schweinemedaillons (in Pfeffer, Gorgonzola, Champignonrahm), Schnitzel*
Geflügel	*Truthahn (Puter) gefüllt, Hähnchen (Brustfilet, Schenkel), Putengeschnetzeltes, gefüllte Poulardenbrust* *Ente (Barberie-Brust, Barberie-Keule, halbe Ente, Brust geräuchert, Grill-Ente), Halbe Hähnchen* *Gans (im Ganzen gefüllt, Brust, Keule) mit Jus, Preiselbeer-, Apfelsauce ...*
Bayrisch	*Grillhaxen (mini o. groß, Eisbein), Spanferkel (im Ganzen, Keule, Brust, Rollbraten), Schweinebauch gefüllt, Pfefferspießbraten, Carpaccio vom Haxenfleisch, Weißwürste (mini,maxi), Leberkäse (mini,maxi), Rostbratwürstchen (Nürnberger, Schnecke), Hackbraten*
Wild	*Wild-, Reh-, Hirschgulasch, gespickter Reh- o. Hirschrücken, Wildschweinbraten, Hirschrouladen, Hasenrückenfilets, Perlhuhnbrüste, Fasanenbrüste, Straußenfilets, Wachteln, Kaninchen, Känguruh, ...*
Fisch	*(Lachs-) Salm im Ganzen o. Port. (Blätterteig), Fischröllchen, Zander, Pangasius, Victoria-Barsch, Thunfisch (Medaillons), Fischragout, Dorade, Gambas, Shrimps, Garnelen*
Lamm	*Lammfilets, Lammragout, Lammkoteletts, Lammkeule*

BEILAGEN

* *Rösti, Kroketten, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites*
* *Kartoffelgratin mit Käse überbacken*
* *Rahmkartoffeln*
* *Speck-Bratkartoffeln*
* *Drillinge mit und ohne Schale (Thymian-/Rosmarin-Kartoffeln)*
* *Kartoffel-Lauch-Gratin*
* *Kartoffel-Püree*
* *Kartoffel-Klösse, Serviettenknödel*
* *Salzkartoffeln, Folienkartoffeln*
* *Butter-Spätzle, Schupfnudeln, Gnocchi*
* *Butter-Reis, Wild-Reis, Basmati-Reis*
* *Bandnudeln, Hochzeitsnudeln*
* *Penne*
* *Sauerkraut (Speck o. Ananas)*
* *Apfelrotkohl*
* *Broccoli, Romaneso, Rosenkohl*
* *Blumenkohl*
* *Blattspinat*
* *Buntes Rahmgemüse*
* *Erbsen, Finger-Möhren Pariser Karotten*
* *Zucchini-Tomaten-Gemüse*
* *Ratatouillegemüse*
* *frischer Spargel (Saison)*
* *Pfifferlinge, Steinpilze Waldpilze, Champignons*
* *(Rahm-) Wirsing*

Stand Januar 2009

Ölckenthurm

DESSERT

* *Rote oder grüne Grütze (mit Vanille-Sauce)*
* *Warme Apfelküchle (mit Vanille Sauce)*
* *Warme Apfelstrudel-Schnitten (mit Vanille Sauce)*
* *Frucht-Quark, Frucht-Joghurt (verschiede Sorten)*
* *Österreichischer Topfenstrudel*
* *Mini-Plunder Teilchen und Plunder- Schnecken*
* *Schoko- und Vanille-Muffins*
* *Mini-Windbeutel*
* *Donuts*
* *Petit-Fours*
* *Mousse au Chocolat (Schokolade, Vanille, Marzipan, Lebkuchen, ...)*
* *Cremes (Zitrone, Vanille, Erdbeer, Caramel, Stracciatella, ….*
* *Rot- und Weißwein-Creme*
* *Bayrisch Creme*
* *Herrencreme*
* *Pumpernickelcreme*
* *Panna Cotta*
* *Profiteroles*
* *Helles und dunkeles Tiramisu*
* *Tartufo*
* *Frische Obstsalate, frisches Obst (Obstkorb), saisonbedingt*
* *Weihnachts-Bratäpfel*
* *Kaiserschmarrn*
* *Creme Brulee*

* *Nationale und internationale Käsespezialitäten*

Stand Januar 2009