



# 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.*

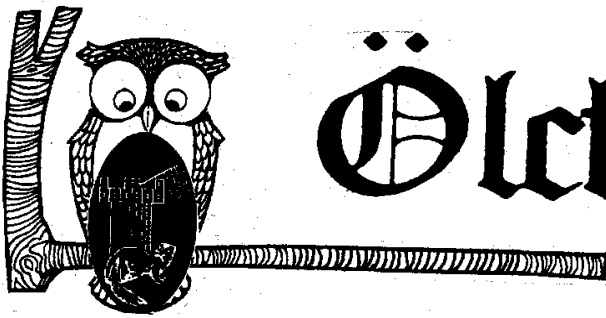
*Gerne stellen wir mit Ihnen auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen eine individuelle Speisen- und Getränkefolge zusammen und beraten Sie bei der weiteren Partnerauswahl (Musik, Dekoration, Feuerwerk u.a.m.).*

*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.de](http://www.oelckenthurm.de)  
E-Mail: [oelckenthurm@t-online.de](mailto:oelckenthurm@t-online.de)*



# Ölckenthurm

## Allgemeine Informationen

- *Unsere Buffets bieten wir ab 20 Personen an.*
- *Menükarten können durch uns erstellt werden: 1,50 € pro Stück*
- *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 1,50 € p.P.*
  - *Bei mitgebrachten Weinen und Sekt berechnen wir ein Korkgeld von 18,50 € pro Flasche 0,75 l.*
- *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.***

## MENÜ-VORSCHLÄGE



### Menü 1

**Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage**  
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen  
\*\*\*

**Geschnetzeltes vom Jungschwein in Champignonrahm**  
mit Pariser-Möhrrchen und Rösti-Taler  
\*\*\*

**Bourbon-Vanille-Eis auf einem rote Grütze-Beeren-Spiegel und Sahnetupfen**

€ 26,90

### Menü 2

**Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage**  
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen  
\*\*\*

**Bunte Salatvariation mit Croûtons**  
\*\*\*

**Hähnchenbrustfilet und Schweinemedailon mit frischen Champignons auf Rahm**  
mit Bohnenbouquet und Krokettchen-Bällchen  
\*\*\*

**Mousse au Chocolat**

€ 29,90

### 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 Mini-Knödel  
\*\*\*

**Tiramisu**

€ 31,50



Menü 4

**Karotten-Orangen-Creme**  
mit Sahnehaube

\*\*\*

**Carpaccio von der Pellkartoffel in einer leichten Marinade**  
von Creme fraîche, Kräutern und Knoblauch mit Nordsekrabben  
mit Salatsträußchen in Kräutervinaigrette

\*\*\*

**Lachs & Zander auf tomatisierten Grillgemüse**  
mit Reistimbale

\*\*\*

**Dessertteller „Ölckenthurm“**  
von Mousses, Eis und frischen Früchten & Beeren

€ 32,50

Menü 5

**Aufgeschlagenes Brunnenkresse-Süppchen**  
mit Sahnehaube

\*\*\*

**Scheiben vom Graved Lachs auf Rösti-Taler**  
mit einem Spritzer Honig-Senf-Sauce und Salatsträusschen

\*\*\*

**Medaillons vom Rind und Schwein im Schinkenmantel auf Cognac-Pfefferrahm**  
mit Broccoli-Röschen und Gratin dauphinoise

\*\*\*

**Tartufo auf warmen Rum-Kirschen**

€ 35,50

Menü 6

**Vorspeisen-Variation**  
AntiPasti nach Phantasie des Küchenchefs

\*\*\*

**Pfifferling-Creme-Süppchen**  
mit Kresse-Sahnehaube

\*\*\*

**(Weibliche) Barberie-Entenbrust auf Rotwein-Jus**  
an einem Apfel-Rotkraut-Nest und Mini-Knödel

\*\*\*

**Warme Apfelkühle an Vanille-Saucen-Spiegel**

€ 35,50



Menü 7

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
*pikant mariniert, mit Rucola und Hobelkäse*  
\*\*\*

**Pasta-Variation**  
*auf einem Spiegel von Gorgonzola*  
\*\*\*

**Cassis-Sorbet**  
*mit Champagner aufgefüllt*  
\*\*\*

**Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeer-Jus**  
*dazu Broccoli-Röschen und Butter-Spätzle*  
\*\*\*

**Warmer Apfelstrudel an Vanille-Saucen-Spiegel**  
*und Sahnetupfen*

€ 43,90  
ohne Sorbet 39,90

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**

€ 44,50  
ohne Fischgang 36,50



Menü 9

**Neptun`s Fischtrilogie**

*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*

\*\*\*

**Schokoladen-Creme-Törtchen**

€ 44,50

*ohne Königin-Pastete 36,50*

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*

\*\*\*

**Tournados vom Black Angus Rinderfilet auf Steinpilzrahm,**

*mit einem Bohnenbouquet und Gratin-Kartoffel-Nest*

\*\*\*

**Tartufo auf warmen Amaretto-Kirschen**

€ 42,50



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 im Gläschen**  
auch für die Damen !

€ 31,90

Menü „Westfälisch 2“

**Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne**  
an Pumpernickel und Butterkugel

\*\*\*

**Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage**  
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen

\*\*\*

**Tafelspitz in milder Meerrettich-Sauce**  
dazu rote Beete-Scheiben und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

**Pumpernickelcreme im Gläschen**

€ 31,90

Menü „Mediterran“

**Vitello tonnato**

Hauchdünne Scheiben vom Kalb, mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen

\*\*\*

**Marinierte Mozzarella-Kugeln**  
auf einem Rucola-Feldsalat-Nest mit Kirschtomaten

\*\*\*

**Saltimbocca**

Schweinemedallions im Schinkenmantel & Salbei auf Jus, dazu Rosmarinkartoffeln & Broccoli

\*\*\*

**Schokoladen-Soufflé**

€ 36,50

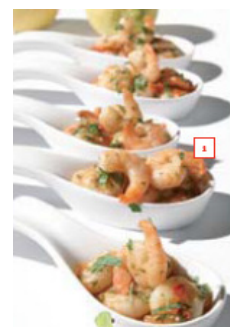
## Kalte und warme Snacks u. Fingerfood zum Empfang und anderen Anlässen

(mindestens 15 Stück pro Sorte)

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



Canapeès	verschieden belegt	
	Kategorie 1 z.B. Salami, Käse, Truthahnbrust	€ 2,10
	Kategorie 2 z.B. Roastbeef, Rauchlachs, Forelle	€ 2,50
(Kleine) Mini-Pizzen	verschieden belegt	€ 2,10
(Kleine) Mini-Blätterteighäppchen	verschieden gefüllt	€ 1,80
Gebackene Brie-Herzen oder Käse-Spätzle-Ecken		€ 1,60
Mini-Schnitzel 50 gr. (Schwein oder Hähnchen)	ausgarniert	€ 1,30
Party-Frikadellen o. Schnitzel (je 80 gr.)	verschieden ausgarniert	€ 1,90
Frühlingsröllchen	mit Gemüse oder Garnelen gefüllt	€ 1,90
Riesengarnelen im Kartoffelnest		€ 2,10
Mini-Wraps (verschiedene Sorten)		€ 1,80
Hähnchen-Sticks / Hähnchenspieß	gefüllt mit Paprika	€ 1,60
Matjes oder Lachscreme	auf Pumpernickel-Taler	€ 1,90
Schweinemedallions	verschieden ausgarniert	€ 2,90
Goudaspießchen	mit Früchten	€ 2,50
Mozzarella-Spießchen	mit Cocktail-Tomaten	€ 2,50
Gerollte Tortilla-Flammkuchen	(2 Stück)	€ 1,50
Mini-Rösti	belegt mit Rindfleischstreifen in Meerrettich	€ 1,50
Porzellan- oder Edelstahl – Löffel	verschieden ausgarniert	ab € 1,80



**Vermessen 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.





### 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)*

€ 29,50 p.P.

### 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*

€ 29,90 p.P.

### 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*

\*\*\*

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

€ 32,90 p.P.



**Buffets außer Haus:**

**Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste**

Buffet 4

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



\*\*\*

*Saltim Bocca: Schweinemedallions mit Salbei im Schinkenmantel in Jus*  
*Schweinemedallions 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*

€ 39,90 p.P.

**Buffets außer Haus:**

**Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste**

Buffet 5

*Brunnenkresse Süppchen (wird serviert oder am Buffet)*  
*Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce*  
*Wacholder geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*  
*Auswahl von Räucherfischen*  
*Garnelencocktail & 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, Krokettbällchen*

\*\*\*

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

€ 41,50 p.P.

**Buffets außer Haus:**

**Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste**



Buffet Herbst & Winter 1

*Maronencreme (wird serviert oder am Buffet)*

*Roastbeef mit Kräuterremoulade*

*Flugentenbrust mit Cumberlandsauce*

*Pastete vom Reh*

*Garnierte Schweinemedallions*

*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, Krokettbällchen*

\*\*\*

*Warmer Apfelstrudel*

*Lebkuchen-Mousse*

*Rote Grütze mit Sahne-Vanilleschaum*

*Internationale Käsespezialitäten mit Trauben*

€ 41,90 p.P.

**Buffets außer Haus:**

**Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste**



Buffet Herbst & Winter 2

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

\*\*\*

*Lachslasagne mit jungen Blattspinat*  
*Entenkeulen mit Geflügeljus*  
*Viertel von der Gänsebrust mit Rotwein-Sauce*  
*Züricher Kalbsgeschnetzeltes*  
*Hähnchenrouladen*

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

\*\*\*

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

€ 42,90 p.P.

**Buffets außer Haus:**

**Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste**

*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*

*Garnelencocktail 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 (klassisch)*

*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*

€ 39,50 p.P.

***Buffets außer Haus:***

***Bitte fragen Sie nach  
der separaten  
Preisliste***



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*

*Schlachtplatte: Party-Mettwurst & Frikadellen, Sülze, Blut- u. Rotwurst, Schwartemagen,*

*Mett-Igel, Knochenschinken, Braten, Roastbeef*

*Rustikaler Brotkorb, Butter & Schmalzauswahl*

\*\*\*

*Pfefferpothast*

*Tafelspitz in Meerrettich-Sauce*

*Kassler in Zwiebelsauce*

*Krustenbraten auf Ananas-Kraut*

*Mini-Haxen & Bratwurstschnecke auf Rahm-Wirsing*

*Kohl- und Jägerroulade in Bratenjus*

*Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, kleine Pellkartoffeln 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**



### Grill-Buffer 1

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

\*\*\*

### Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch  
Putensteaks auf Curry-Rahm  
Schaschlik-Spieße & Curry-Wurst  
(Nürnberger) Rostbratwürste

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

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanille-Sauce*

€ p.P.

*(nicht außer Haus)*



*Party-Spanferkel  
gegen Aufpreis*

Grill-Buffer 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, Mais & Zwiebelringe  
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)  
Paprikaschoten mit Tomaten-Reis gefüllt (in Folie)

\*\*\*

Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch  
Marinierte Lammkoteletts  
Gegrillte Schweinelendchen  
BBQ Rumpsteaks  
Spareribs  
Lachsfilet und/oder Forellen und/oder Doraden (Aufpreis) in Folie  
Putensteaks auf Curry-Rahm  
Schaschlik-Spieße & Curry-Wurst  
(Nürnberger) Rostbratwürste



Party-Spanferkel  
gegen Aufpreis

Beilagen:  
Thymian-/Rosmarin-Kartoffeln mit Sour Cream  
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 (in Folie)  
Muffins (verschiedene Sorten)

€ p.P.

### 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 Gemüsekugeln 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, Grillabend, Österreich, Thanks-Giving, Weihnachten,*  
*Ostern, Silvester, Pasta, .....*

## 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)
- \* Ochsenchwanzsuppe (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-Orangen-Creme
- \* Leberknödelsuppe
- \* Lachs-Cremesuppe

### EINTÖPFE

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

**VORSPEISEN**

<i>Fleisch</i>	<i>Schweinemedallions 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,</i>
<i>Fisch</i>	<i>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 .....</i>
<i>Italienisch</i>	<i>Carpaccio von der Pellkartoffel, Rösti-Taler verschieden belegt,</i>
<i>Vegetarisch</i>	<i>Schinken-Melonen-Schiffchen, Schinken-Spargel-Röllchen, Salami u. Schinken,</i>
<i>AntiPasti</i>	<i>gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika</i>
<i>Pasta</i>	<i>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)</i>

**SALATE**

- |   |                      |
|---|----------------------|
| * Krautsalat (bayrisch, Dill-Sahne, exotisch)   | * Heringsalat        |
| * Kartoffelsalat (warm, Schwäbisch, Majonaise)  | * Matjessalat        |
| * Waldorfsalat  | * Thunfischsalat     |
| * Frische Blattsalate Mix (Eisberg, Lollo Bionda u. Rosso, ...)                         | * Muschelsalat       |
| * Gurkensalat   | * Meeresfrüchtesalat |
| * Tomatensalat  | * Krabbensalat       |
| * 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   |                      |

## HAUPTSPEISEN

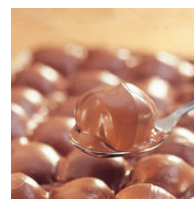
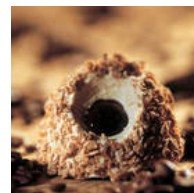
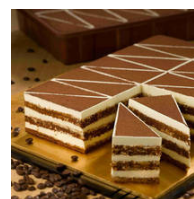
<i>Fleisch</i>	<i>Krustenbraten, Kasslerbraten, Zwiebelbraten, Tafelspitz (in Meerrettich- oder Zwiebelsauce), gefüllter Schweinerücken, Schweinerücken im Blätterteig oder Mantel, Schweinerolle (in Rahm, Champignonrahm, Pfeffersauce), Rinderbraten (Burgunder, Rotwein, Sauerbraten, Pfifferlinge, Steinpilze,...) Roastbeef und Rinderfilet (im ganzen am Buffet tranchiert, Tellergericht), Geschnetzeltes vom Rind, Schwein, Kalb, Wild (z.B. Züricher, Stroganoff) Schweinemedallions (in Pfeffer, Gorgonzola, Champignonrahm), Schnitzel</i>
<i>Geflügel</i>	<i>Truthahn (Puter) gefüllt, Hähnchen (Brustfilet, Schenkel), Putengeschnetzeltes, gefüllte Pouardenbrust Ente (Barberie-Brust, Barberie-Keule, halbe Ente, Brust geräuchert, Grill-Ente), Halbe Hähnchen</i>
<i>Bayrisch</i>	<i>Gans (im Ganzen gefüllt, Brust, Keule) mit Jus, Preiselbeer-, Apfelsauce ... 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</i>
<i>Wild</i>	<i>Wild-, Reh-, Hirschgulasch, gespickter Reh- o. Hirschrücken, Wildschweinbraten, Hirschrouladen, Hasenrückenfilets, Perlhuhnbrüste, Fasanenbrüste, Straußenfilets, Wachteln, Kaninchen, Känguruh, ....</i>
<i>Fisch</i>	<i>(Lachs-) Salm im Ganzen o. Port. (Blätterteig), Fischröllchen, Zander, Pangasius, Victoria-Barsch, Thunfisch (Medallions), Fischragout, Dorade, Gambas, Shrimps, Garnelen</i>
<i>Lamm</i>	<i>Lammfilets, Lammragout, Lammkoteletts, Lammkeule</i>

## BEILAGEN

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

**DESSERT**

- \* Rote oder grüne Grütze (mit Vanille-Sauce)
- \* Warme Apfelkühle (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 dunkles Tiramisu
- \* Tartufo
- \* Frische Obstsalate, frisches Obst (Obstkorb), saisonbedingt
- \* Weihnachts-Bratäpfel
- \* Kaiserschmarrn
- \* Creme Brulee
- \* Schokoladen-Creme-Törtchen
  
- \* Nationale und internationale Käsespezialitäten





*Ritterschmaus (nicht nur im Turmzimmer)*

***Willkommens-Trunk mit Schmalz-Brot***

\*\*\*

***Fein Süppelin mit Brunnenkresse drin aus dem Klostergarten***

\*\*\*

***Knusprig gebackene Roggenweck***  
*mit gewürztem Mett von der Sau und rustikalen Schinken*

\*\*\*

***Spanferkel und Schweinshaxe vom Feuer***  
*mit Brotknödel, Zwiebelsauce und Kraut nach Raubritterart*

*Iß Sauerkraut nie allein, so musst heut Nacht nicht einsam sein !*

\*\*\*

***Zur besseren Verdauung ein gebranntes Elixier aus feinstem Obst***  
*Schnaps von der Magd*

\*\*\*

***Backofen frischer Strudel vom Boskop***  
*mit Vanille und Himbeeren heiß herbeigetragen*

*€ auf Anfrage*