

*Liebe Interessenten,*

*bei den folgenden Gerichten handelt es sich um Beispiele.*

*Sollten Sie eigene Ideen und Änderungswünsche haben,  
so berücksichtigen wir dies selbstverständlich!*

*Sie können uns aber auch Ihre Wünsche und Ihr Budget mitteilen  
und wir erstellen für Sie ein individuelles Angebot.*

*Unsere Räume und das Personal sind inklusive !!!*

## *Vorspeisen*

\*\*\*

*spanischer Serranoschinken  
mit gegrilltem Gemüse  
und Kräutercrostini*

\*\*\*

*gebeizter Lachs  
mit Kräuterschmand,  
und Kartoffelblinis*

\*\*\*

*Geräucherte Entenbrust  
mit einem Apfel-Ruccola-Salat  
dazu ofenfrisches Walnussbrot*

\*\*\*

*Mediterrane Gemüseterrine  
dazu marinierte Vanilletomaten  
und Kräutercrostini*

\*\*\*

*Strauchtomaten  
mit Büffelmozzarella und Basilikum  
dazu frisches Brot*

\*\*\*

*Carpaccio vom Ochsenfilet  
mit Parmesanspänen  
und Kräuterbrot*

## *Zwischengerichte*

\*\*\*

*gebackene Thunfischbällchen*

*auf Tomatenchutney*

\*\*\*

*Ravioli*

*mit Schafskäse*

*roten Zwiebeln und Äpfeln*

\*\*\*

*Kalbstafelspitz*

*mit Apfelpuren und Kartoffelschaum*

\*\*\*

*Lachsmedaillon*

*unter der Pfefferkrautkruste*

*im Gemüsebeet*

\*\*\*

*Gebratene Garnelenschwänze*

*mit Olivenöl und Gemüse*

\*\*\*

*Geträufelte Bandnudeln*

*mit frisch geriebenem Parmesan*

\*\*\*

*Himmel und Erde*

*mit gebratener Blutwurst*

*und gerösteten Schalotten*

*Suppen*

\*\*\*

*Rinderbouillon  
mit Fleischklößchen, Eierstich  
und Gemüse*

\*\*\*

*Tomatensuppe  
und grünem Pfeffer  
mit Croutons*

\*\*\*

*Rahmsuppe von rosa Linsen  
mit Chorizo*

\*\*\*

*Champagner Senfsuppe  
mit Lachsstreifen*

\*\*\*

*Westfälische Kartoffelsuppe  
mit Schnippelschinken*

\*\*\*

*Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Klößchen*

\*\*\*

*Champignoncremesuppe  
mit Knoblauchcroutons*

\*\*\*

*Kürbisschaumsüppchen mit kandierten  
Kürbiskernen*

## *Hauptgerichte*

\*\*\*

*ofenfrischer Schweinebraten  
und ein zarter Rinderschmorbraten  
mit frischen Gemüsen, bunten Salaten,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Westfälischer Sauerbraten  
dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße*

\*\*\*

*geschmorte Kalbshüfte  
mit Rahmkraut,  
Kartoffelpüree und Serviettenknödeln*

\*\*\*

*Knusprige Entenbrust  
mit einer Orangensoße, buntem Gemüse,  
Kartoffelkroketten und Spätzle*

\*\*\*

*Brust vom Paderborner Bauernhähnchen  
mit einer Apfelseoße  
dazu frisches Gemüse, bunte Salate,  
Butterspätzle und Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Jungschweinlendchen  
mit einer Champignonsoße  
dazu frisches Gemüse,  
Spätzle und Kartoffelkroketten*

\*\*\*

## *Hauptgerichte*

\*\*\*

*Hirschkalbskeule in Preiselbeersoße  
dazu hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl,  
Serviettenknödel und Butterspätzle*

\*\*\*

*Amerikanische Ochsenhüfte  
rosa gebraten mit Bearner Soße,  
buntem Gemüse, kleine Backkartoffeln  
und hausgemachte Gnocci*

\*\*\*

*Zarte Lammhüfte  
mit geschmortem Gemüse,  
hausgemachte Kartoffelnocken  
und gratinierten Kartoffelscheiben*

*Dessert*

\*\*\*

*Hausgemachte Rote Grütze  
mit hausgemachtem Quark-Vanilleeis*

\*\*\*

*Weißes Schokoladenmousse  
mit Rotweinkirschen  
und Walnuss-Schokoladenkonfekt*

\*\*\*

*Vanilleeis  
mit heißen Kirschen  
und Schokoladensoße*

\*\*\*

*Creme Brûlée  
mit eingelegten Kirschen  
und Quarkeis*

\*\*\*

*Warme Apfeltarte  
mit Calvadosschaum  
und Pralineneis*

\*\*\*

*Bunte Dessertvariation*

\*\*\*

*Panna Cotta  
mit marinierten Himbeeren  
und Schokoladeneis*

## *Rustikales Buffet*

\*\*\*

### *Am Tisch serviert:*

*Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen*

### *vom warmen Buffet:*

*Hähnchenbrustfilet mit frischen Pilzen in Rahm*

*ofenfrischer Schweinebraten*

*buntes Gemüse*

*Serviettenknödel, Butterspätzle*

*gratinierte Kartoffelscheiben*

### *vom kalten Buffet:*

*hausgebeizter Lachs mit einer Senf-Honigsoße*

*Kräutermousse auf Pumpernickel*

*gegrilltes Gemüse mit Kräutervinaigrette*

*luftgetrockneter Schinken mit Melone*

*gebratene Hackfleischbällchen*

*kleine Schnitzel*

*frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Vanillecreme mit Kirschen*

*Mousse von zwei Schokoladen*

*Käseauswahl vom Brett*

## *Westfälisches Gutsherrenbuffet*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Westfälische Kartoffelsuppe  
mit Schnippelschinken*

### *vom warmen Buffet:*

*ofenfrischer Krustenbraten mit einer Senfsoße  
Westfälischer Sauerbraten  
Zandermedaillons auf Wurzelgemüse  
dicke Bohnen, Kartoffelpüree,  
Kartoffelklöße mit Bröselbutter  
kleine gebratene Kartoffeln*

### *vom kalten Buffet:*

*Milde Matjesfilets "Hausfrauen Art"  
Räucherforellenfilets mit Meerrettichsahne  
luftgetrockneter Schinken mit sauren Gurken  
marinierter Tafelspitz mit Remouladensoße  
gebratene Mettbällchen  
Kräuterousse auf Pumpernickel  
kleine Schnitzel  
frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße  
westfälische Pumpernickelcreme  
frische Früchte  
Käseauswahl vom Brett*

## *Queller Schlemmertafel*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Champagner-Senfsüppchen mit Lachsstreifen und Croutons*

### *vom warmen Buffet:*

*geschmorte argentinische Rinderhüfte*

*mit einer Rotweinsoße*

*Medaillons vom Jungschweinlendchen*

*mit frischen Pilzen in Rahm*

*Brust vom Freilandhähnchen mit einer Pfeffersoße*

*Lachsmedaillons auf Lauch-Apfelgemüse*

*buntes Gemüse in Sahnesoße,*

*Butterspätzle, Serviettenknödel*

*gratinierte Kartoffelscheiben*

### *vom kalten Buffet:*

*hausgebeizter Lachs mit einer Senfsoße*

*marinierte Garnelenschwänze*

*Terrine von Pilzen und Kräutern*

*rosa gebratene Ochsenhüfte mit Backobst gefülltes Schweinelendchen*

*Roulade vom Maishähnchen*

*frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Käseauswahl vom Brett*

*frische Früchte mit Vanilleschaum*

*Mousse von zwei Schokoladen*

*Karamellcreme mit Gewürzkirschen*

## *„Karibische Träume“*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Curry-Kokossüppchen mit gebackenen Garnelen*

### *vom warmen Buffet:*

*Red Snapper Filet mit einer Limetten-Vanillesoße*

*Garnelen mit rotem Curry und Ananas*

*Hähnchenbrust mit karibischer Barbecue Marinade*

*US Beef mit Chilli*

*rote Bohnen in pikanter Soße, Mango-Lauchgemüse*

*pikantes Wurzelgemüse, Süßkartoffelragout,*

*überbackene Kartoffeln mit Chilli*

### *vom kalten Buffet:*

*gebackene Thunfischpralinen*

*Lachsmedaillons mit Mango Chutney*

*Hähnchenroulade mit Nüssen*

*kreolisches Schweinelendchen mit Vanilletomaten*

*Frischkäseterrine mit Mango und Pflaumen*

*gebratenes Rindfleisch mit Mais, Pfeffer und Knoblauch*

*frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Käseauswahl vom Brett*

*Pina-Colada-Mousse*

*Passionsfruchtcreme*

*Karamelbananen mit Limettenjoghurt*

## *Mediterranes Schlemmerbuffet*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Rahmsuppe von Fleischtomaten mit Kräutercrostini*

### *vom warmen Buffet:*

*zartes Lammfleisch auf Paprikagemüse*

*geschmorte Ochsenhüfte mit Balsamicozwiebeln*

*gebackenes Doradenfilet auf Tomatenragout*

*Hähnchen mit einer Limetten-Olivensoße*

*Gnocci mit Chorizo im Ofen mit Parmesan überbacken*

*Ratatouille-ein provencalisches Gemüseragout*

*gratinierte Kartoffelscheiben*

### *vom kalten Buffet :*

*Garnelenschwänze mit Aioli mit Limetten und Minze gebeizter Lachs*

*Vitello tonnato- Kalbsfleisch mit Thunfischsoße*

*Serranoschinken mit Melone*

*Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum*

*Antipastigemüse*

*Hähnchenroulade mit Schafskäse und Kräutern gefüllt*

*Coppa*

*frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Käseauswahl vom Brett*

*Tiramisu, Panna Cotta*

*frische Früchte mit Zabaione*

*Cappuccinomousse mit Amarettokirschen*

## *Büscher's kulinarische Rundreise*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Essenz vom Ochsenschwanz mit Trüffelnocken*

### *vom warmen Buffet:*

*geschmortes Kalbstafelspitz in Rieslingsoße*

*Barbarie Entenbrust mit einer Baroloosoße*

*Medaillons vom Steinbeisser in Safransoße*

*argentinisches Rinderfilet mit frischen Pilzen*

*buntes Gemüse, hausgemachte Gnocci auf Vanilletomaten*

*Schupfnudeln in Pinienbutter gebraten*

*kleine Ofenkartoffeln mit Pecorino*

*hausgemachte Kartoffelblinis*

### *vom kalten Buffet:*

*marinierte Jacobsmuscheln*

*Schottischer Whisky Lachs selbst geräuchert*

*Thunfischpralinen mit Chilli*

*Spanischer Rinderschinken mit Balsamicozwiebeln*

*Scheiben vom Kalbsrücken mit Limetten und grünem Pfeffer*

*geräucherte Entenbrust*

*Rote Bete mit Portweinvinaigrette*

*frische Salate, verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Käseauswahl vom Brett, hausgemachtes Schokoladenkonfekt,*

*dreierlei von der Mango, Mascarponeschaum auf Johannisbeerconfit,*

*Quark-Vanillecreme mit Rotweinfeigen*

## *Vegetarisches Buffet*

\*\*\*

### *am Tisch serviert:*

*Süppchen von leicht geräucherter Paprika*

### *vom warmen Buffet:*

*Lasagne mit buntem Gemüse*

*feuergeröstete Bio-Weizennudeln mit Champignons*

*hausgemachte Gnocci mit Lauch-Apfelgemüse*

*Arme Ritter mit Bio-Schafskäse gefüllt*

*gebackene Falaffel, gegrilltes Gemüse*

*kleine Backkartoffeln , Kartoffel-Limettenpüree*

### *vom kalten Buffet:*

*Bio-Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum*

*Wassermelone mit Bio-Schafskäse und Minze*

*Tomaten-Gemüseterrine mit Chilli*

*Kräutermousse auf Pumpernickel*

*Champignons mit Kräutern gefüllt*

*gefüllte Weinblätter*

*eine reichhaltige Auswahl an frischen Salaten*

*verschiedenes Brot*

### *Dessert :*

*Käse vom Brett*

*Beerenfrüchte mit Vanilleschaum*

*Karamellcreme mit Äpfeln*

*Pina-Colada-Creme*

*Mousse von zwei Schokoladen*