

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 Apfelkren und Kartoffelschaum*

*Lachsmedaillon
unter der Pfefferkrautkruste
im Gemüsebeet*

*Gebratene Garnelenschwänze
mit Olivenöl und Gemüse*

*Getrüffelte 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 Ochschwanzsuppe
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 Apfelsoße
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*

*Crème 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 Remouladensauce
gebratene Mettbällchen
Kräutermousse auf Pumpernickel
kleine Schnitzel
frische Salate, verschiedenes Brot*

Dessert :

*hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
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 Rotweinsauce

Medaillons vom Jungschweinlendchen

mit frischen Pilzen in Rahm

Brust vom Freilandhähnchen mit einer Pfeffersauce

Lachsmedaillons auf Lauch-Apfelgemüse

buntes Gemüse in Sahnesauce,

Butterspätzle, Serviettenknödel

gratinierte Kartoffelscheiben

vom kalten Buffet:

hausgebeizter Lachs mit einer Senfsauce

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 Barbecuemarinade

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 Ochsenchwanz mit Trüffelnocken

vom warmen Buffet:

geschmortes Kalbstafelspitz in Rieslingsoße

Barbarie Entenbrust mit einer Barolosoße

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 Chili

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 Rotweifeigen

Vegetarisches Buffet

am Tisch serviert:

Süppchen von leicht geräucherter Paprika

vom warmen Buffet:

Lasagne mit buntem Gemüse

feuergeröstete Bio-Weizennudeln mit Champignons

hausgemachte Gnocchi 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 Pumpnickel

Champignons mit Kräutern gefüllt

gefüllte Weinblätter

eine reichhaltige Auswahl an frischen Salate

verschiedenes Brot

Dessert :

Käse vom Brett

Beerenfrüchte mit Vanilleschaum

Karamellcreme mit Äpfeln

Pina-Colada-Creme

Mousse von zwei Schokoladen