



UNSERE IDEEN

FÜR



IHRE FEIER
2010

Alle Vorschläge sind selbstverständlich nur als Anregung gedacht.

Gerne können Sie einzelne Speisen austauschen oder ergänzen.

Wenn Sie uns Ihre speziellen Wünsche mitteilen, erstellen wir auch gerne ein ganz persönliches Angebot für Sie.

MAIKÖTTEN

GETRÄNKE-PAUSCHALE 1

Biere

Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils

Becks Pils alkoholfrei

Radler, Pils und Sprite

Alster, Pils und Fanta

Krefelder, Alt und Cola



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet, 0,7 l Flaschen

Fanta

Cola

Sprite

Weine

Merlot Aimery trocken

Pinot Grigio

Heißgetränke

Filterkaffee von der Maikotten-Bohne

pro Person Euro 25,00

pro Person Euro 30,00 mit Sektempfang

(Getränkepauschale für sieben Stunden)

GETRÄNKE-PAUSCHALE 2

Biere

Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils

Becks Pils alkoholfrei

Radler, Pils und Sprite

Alster, Pils und Fanta

Krefelder, Alt und Cola



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet, 0,7 l Flaschen

Fanta

Cola

Sprite

Weine

Riesling trocken, Rheinhessen

Weingut Hirschhof, biologischer Anbau

Cabernet Sauvignon, Südfrankreich

Chateau La Tour, Bio Anbau

Nero d'Avola, Cataldo Sizilien

Spirituosen (1 x 2 cl pro Person)

Grappa

Ramazotti

Heißgetränke

Filterkaffee von der Maikotten- Bohne

pro Person Euro 30,00

(Getränkepauschale für sieben Stunden)

GETRÄNKE-PAUSCHALE 3

Apero

Cremant oder Prosecco

Biere

Hasseröder Premium Pils oder Becks Pils

Becks Pils alkoholfrei

Radler, Pils und Sprite

Alster, Pils und Fanta

Krefelder, Alt und Cola

Säfte

Apfelsaft und Orangensaft

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet, 0,7 l Flaschen

Fanta

Cola

Sprite

Long-Drinks

Campari-Orange

Campari-Soda

Campari-Bitter Lemon

Korn-Cola

Bacardi-Cola

Weine

Wiegeler Riesling

Chardonnay

Bordeaux Le Berteau

Senorio de lo Llanos

Spirituosen

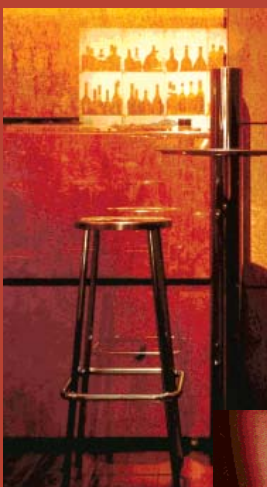
Ramazotti, Grappa, Jägermeister, Korn

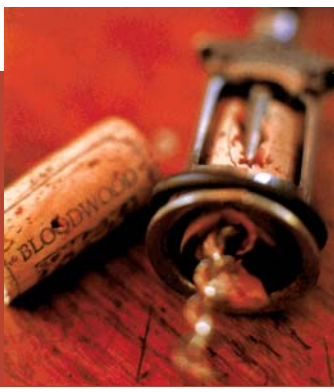
Heißgetränke

Filterkaffee von der Maikotten-Bohne

pro Person Euro 42,50

(Getränkepauschale für sieben Stunden)





DAS WESTFÄLISCHE BUFFET AB 25 PERSONEN

Die Vorspeisen

Roastbeef, Remoulade und Essiggurken
Westfälischer Räucherschinken mit Mixed Pickles
Grobe Gutsleberwurst und Rotwurst
Gefüllte Strauchtomaten mit Frischkäse und Pumpernickel
Heringssalat nach Hausfrauenart mit Zwiebeln und Äpfeln
Saisonale Blattsalate mit Hausdressing und Joghurtsauce

Die Brotbar

Hausgebackene Brote mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern,
dazu Kräuterschmand und Bärlauchbutter

Die Hauptgänge

Krustenbraten (saftiger Schweinebraten mit krosser Kruste)
mit Gartenkräutern
Westfälisches Pfefferpotthast: das „westfälische Gulasch“ -
mundgerechte Rindfleischstückchen mit viel Zwiebeln geschmort
Spätzle
Frisches Marktgemüse
Dampfkartoffeln

Die Süßspeisen

Herrencreme (schmeckt auch den Damen!)
leckere Vanillecreme mit Sahne, Rum und Schokoladenraspeln
Westfälische Quarkspeise
Quarkspeise mit Sauerkirschen und Pumpernickel
Vanilleeis

pro Person Euro 29,90



DIE MEDITERRANE VERSUCHUNG AB 25 PERSONEN

Die Vorspeisen

Ruccola-Salat mit gehobeltem Parmesankäse und Tomaten

Fusili-Nudeln mit Fetakäse und Gartenkräutern

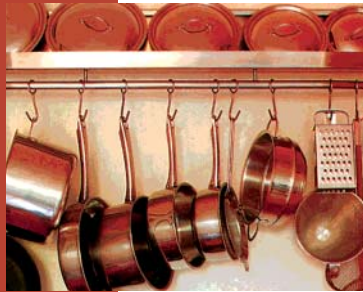
Caprese, Mozzarella und sonnengereiften Strauchtomaten
mit Basilikum

Saisonale Blattsalate
mit Balsmaico aus Modena und Olivenöl-Dressing

Die Brotbar

Hausgebackene Brote

mit Kräuterschmand und frischer Butter



Die Hauptgänge

Geschmortes Landhuhn mit Oliven und Kapern

Krustenbraten toskanische Art

Schweinebraten mit krosser Kruste
in Salbei-Rosmarin-Weißwein-Jus mit Knoblauch

Ratatouille-Gemüse

Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch
und Kräutern der Provence

Frische hausgemachte Rigatoni

Kartoffelgratin mit Thymian und Parmesan

Das Dessert

Joghurt-Mango-Mousse

pro Person Euro 27,50



DER MEDITERRANE TRAUM

AB 25 PERSONEN

Die Vorspeisen

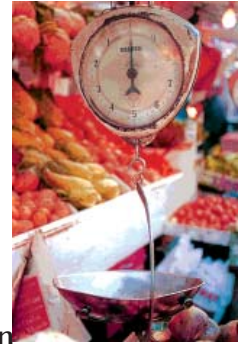
Salat von Kirschtomaten und Baby Mozzarella

Antipasti von eingelegtem Gemüse mit und ohne Käse

Rigatoni-Salat mit Schafskäse und Oliven

Italienischer Landschinken mit Melonenspalten

Zucchini-Tomaten-Salat mit Gewürzblüten und roten Zwiebeln



Die Brotbar

Hausgebackene Brote mit Zwiebeln, Tomaten und Nüssen,
dazu Knoblauchcreme und Butter

Die Hauptgänge

Kanarischer Fischtopf

- die spanische Antwort auf die berühmte Bouillabaisse -
verschiedene Edelfische (Lachs, Pangasius,
Rotbarsch und Gambas) in einem tomatisierten
Kräuter-Gemüse-Fond, dazu Rosmarin-Kartoffeln

Andalusisches Rinderragout
in Safran-Kräuter-Sauce mit Paprika, Möhren und Kartoffeln

Schweinefiletköpfe auf toskanischen Pilzen

Ratatouille-Gemüse

Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch
und Kräutern der Provence

Rosmarin-Pellemänner



Das Dessert

Panna Cotta auf Fruchtmark

Frischer Obstsalat mit angemachtem Joghurt

pro Person Euro 35,00

GRAND BUFFET MEDITERRAN

AB 30 PERSONEN

Die Vorspeisen

Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
Original Parmaschinken auf Melonen

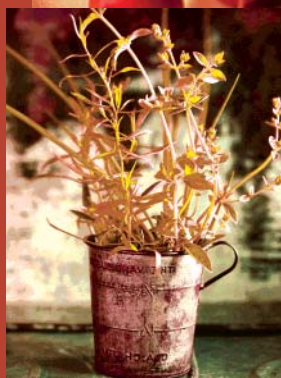
Anti pasti:

- Eingelegte Champignons in Olivenöl und Kräutern
- Frischkäse
- Getrocknete Tomaten
- Lachs

Meeresfrüchte-Cocktail mit Gewürzblüten, Schalotten und Knoblauch

Die Suppen

Minestrone nach neapolitanischem Rezept
oder
geeiste Gaspacho



Die Brotbar

Hausgebackene Brote mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern,
dazu Kräuterschmand und Bärlauchbutter

Die Hauptgänge

Linguine mit Riesengarnelen und Tomatensauce

Spanferkel baskische Art
(geschmorte Spanferkelwürfel mit Oliven und roten Zwiebeln)

Marktgemüse

Rosmarin-Kartoffeln

Hausgemachte Pasta

Das Dessert

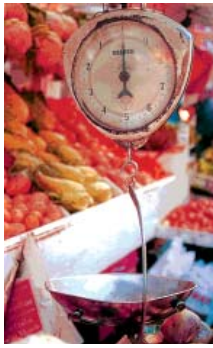
Frischer Obstsalat mit Maraschino

Tirami su

Panna cotta

pro Person Euro 39,50

DAS RUSTIKALE BUFFET AB 25 PERSONEN



Die Suppe

Rinderkraftbrühe mit Teigtaschen (mit Spinat gefüllt)
oder
Kartoffelsuppe mit Mettenden, Kräutern und Croutons

Die Salate

Feldsalat mit Speckwürfeln und Brotcroutons in Kartoffeldressing
Endiviensalat mit Apfelessig-Vinaigrette
Krautsalat
Rettichsalat



Die Hauptgänge

Rinderschaukelbraten
Schweineschinkenbraten in Biersauce
Sauerkraut und Marktgemüse
Käsespätzle
Kräuter-Kartoffelpüree

Das Dessert

Bayerische Creme mit Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person Euro 29,50



DAS TRADITIONELLE WESTFÄLISCHE HOCHZEITSESSEN ALS BUFFET AB 25 PERSONEN



Die Suppe

„Westfälische Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen . Eierstich und Markklößchen

(am Tisch serviert)

Die Hauptgänge

Westfälisches Zwiebelfleisch
(das traditionelle westfälische Hochzeitsgericht
bestehend aus gekochtem Rindfleisch mit Zwiebelsauce)

Schweinefilet mit Rahmsauce
(Schweinefilet am Stück gebraten und
Rahmsauce mit grünem Pfeffer)

Marktgemüse

Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

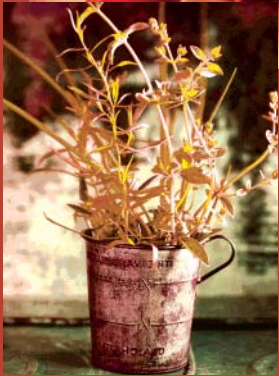


Das Dessert

Herrencreme (schmeckt auch den Damen!)
leckere Vanillecreme mit Sahne, Rum und Schokoladenraspeln

pro Person Euro 29,90

DAS EINSTEIGER-BUFFET AB 30 PERSONEN



Die Suppe

**Kartoffelsuppe
mit Mettwurstscheiben und frischen Kräutern**

Der Hauptgang

**Prager Schinken in Malzbiersauce
Frischer Krautsalat
Kartoffeln-Knödel**

Das Dessert

**Herrencreme (schmeckt auch den Damen!)
leckere Vanillecreme mit Sahne, Rum und Schokoladenraspeln**

pro Person Euro 22,50

DAS GOURMET BUFFET AB 30 PERSONEN



Die Vorspeisen

Vitello Tonnato
Geräucherte Edelfische
Paprika-Zucchini-Salat mit Feta und Kräutern
Ruccolasalat mit Pinienkernen und Parmesan



Die Hauptgänge

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
Schweinefilet auf toskanischen Pilzen
Seeteufel mit Safransauce
Mediterranes Röstgemüse
Oliven-Kartoffelpüree
Gratin-Kartoffeln

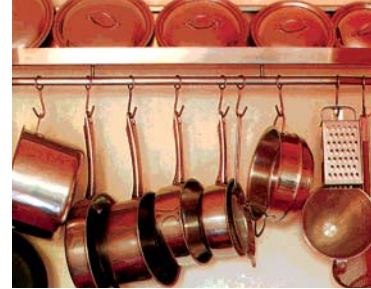
Das Dessert

Panna cotta
Tirami su
Mousse au chocolat

pro Person Euro 45,00



DAS WESTFÄLISCHE BUFFET NR. II AB 25 PERSONEN



Die Vorspeisen

Roastbeef mit Remoulade und Schwarzbrotlasagne
Rollmöpfe auf Eisbergsalat
Westfälischer Wurstsalat
Blattsalate aus der Umgebung mit Sahnedressing

Die Hauptgänge

Schweinebäckchen
Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsauce
Lachs in Dillrahmsauce
Gebratener Wirsing
Marktgemüse
Stampfkartoffeln
Bäckerinkartoffeln



Das Dessert

Herrencreme (schmeckt auch den Damen!)
leckere Vanillecreme mit Sahne, Rum und Schokoladenraspeln
Westfälische Quarkspeise
Quarkspeise mit Sauerkirschen und Pumpernickel

pro Person Euro 32,00

MITTERNACHTS-IMBISS AB 25 PERSONEN

Grillangebot

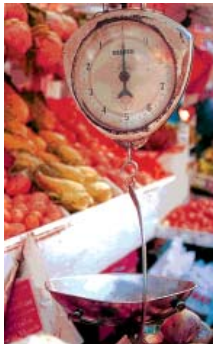
„klein“ - Nackensteak, Bratwurst, zwei Salate und Brot

pro Person Euro 5,50

„groß“ - Nackensteak, Bratwurst, Bauchspeck, Hähnchenteile,
vier Salate und Brot und zwei Dipps

pro Person Euro 7,50

zzgl. Kosten für unsere Mitarbeiter



Käseplatte
Mitternachtsbuffet
Chilli con Carne
Suppen

pro Person Euro 8,50
Preis auf Anfrage
pro Person Euro 5,50
pro Person Euro 4,50

