

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.

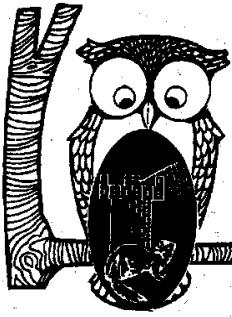
Gerne stellen wir mit Ihnen auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen eine individuelle Speisen- und Getränkefolge zusammen und beraten Sie bei der weiteren Partnerauswahl (Musik, Dekoration, Feuerwerk u.a.m.).

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
E-Mail: info@oelckenthurm.de*



Ölckenturm

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 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 Ölckenturm 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 Ölckenturms.
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

€ 27,90

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

€ 31,90

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

€ 33,50



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

€ 36,50

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

€ 38,50

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

€ 41,90



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

€ 49,90

ohne Sorbet 44,90

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

€ 49,50

ohne Fischgang 44,50



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

€ 51,50

ohne Königin-Pastete 46,50

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

€ 46,50



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 !

€ 34,90

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

€ 34,90

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

€ 39,50

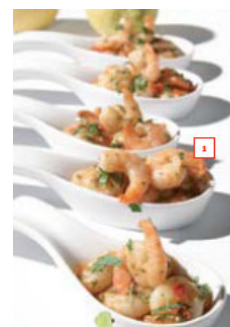
Kalte und warme Snacks u. Fingerfood zum Empfang und anderen Anlässen

(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)

€ 33,90 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*

€ 35,90 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

€ 37,90 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

€ 42,90 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, Krokettchenbällchen

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

€ 44,90 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

€ 46,90 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

€ 48,90 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

€ 43,50 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>

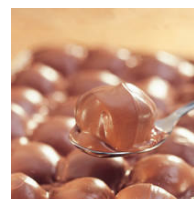
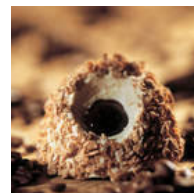
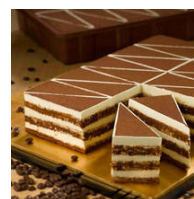
BEILAGEN

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * 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 | <ul style="list-style-type: none"> * 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 |
|--|--|

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 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