



Gruppenspeisekarte

Aus dem Suppentopf

| | |
|---|---------------|
| Mediterrane Tomatencremesuppe mit Sahne | 4,50 € |
| Kartoffelsuppe wie bei Mutter mit Möhren, Lauch und Würstchen | 5,20 € |
| Rinderkraftbrühe mit Einlage | 5,20 € |
| Herzhafter Erbseneintopf mit Speck und Würstchen | 5,20 € |
| Deftige Gulaschsuppe nach ungarischer Art | 5,20 € |

Zu allen Suppen reichen wir frisches Baguette.

Hauptgerichte

| | |
|--|----------------|
| Pestonudeln mit Brokkoli und Kirschtomaten | 9,00 € |
| Rindergulasch mit Spätzle | 11,50 € |
| Hähnchen Cordon bleu mit Sauce Bernaise und Krokette | 13,50 € |
| „Telemark“ Schweineschnitzel Wiener-, Jäger- oder Zigeunerart, dazu Krokette | 13,50 € |

Zu allen Hauptspeisen können Sie sich gerne an unserem Salatbuffet bedienen.

Dessert

| | |
|--|--------------------------------|
| Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube | 4,80 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne | 4,50 € 5,00 € |



Frühstücksangebot

Kaltgetränke:

Wasser
Orangen- u. Apfelsaft

Heißgetränke:

Kaffee, Tee, Milch und Kakao

Aus der Backstube:

verschiedene Brötchensorten
Croissants
Schokobrotchen/Rosinenbrötchen
Brotauswahl

Das Süße:

Marmelade, Honig, Nutella, Müsli und Cornflakes, Obstsalat

Aus der Molkerei:

Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum
Käsplatte
Naturquark, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt
Margarine und Butter

Das Herzhafte:

Wurstplatte
Spargelröllchen mit Kochschinken
Fleischsalat
Räucherlachs

Warmer Teil:

frisch zubereitetes Rührei
gekochte Eier
knusprige Speckscheiben

Frühstück ab 15 Vollzahler € 13,50 pro Person



Brunchbuffet

Kaltgetränke:

Orangen- und Apfelsaft

Heißgetränke:

Kaffee, Tee, Milch und Kakao

Aus der Backstube:

verschiedene Brötchensorten

Croissants

Brotauswahl

Baguette

Das Süße:

verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella, Müsli und Cornflakes, Obstsalat

Aus der Molkerei:

Auswahl von Schnittkäse, gut gereiften Käsesorten und Frischkäse mit Weintrauben

Butter und Margarine

Milch

Naturjoghurt, Fruchtojoghurt und Naturquark

Das Herzhafte:

Wurstaufschnitt

Zum Frühstück:

gekochte Eier

frisch zubereitetes Rührei

knusprige Speckscheiben



Salate:

Gurken- und Tomatenscheiben
Mais, Thunfisch, Fetakäse
verschiedene Salate mit Hausdressing
ein Extrasalat (Eiersalat, Fleischsalat, Geflügelsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat,
mexik. Reissalat, Bohnensalat...)

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Extras (Bitte 3 auswählen!)

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum-Pesto od. Tomaten-Mozzarella-Spieße
gefüllte Eier
hausgemachte Sauerländer Wurstspezialitäten
große Räucherfischplatte mit Makrelenfilets,
geräuchertem Lachs, Forelle mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
kleine Rollmöpse od. Matjes
Krabbencocktail
(Honig)-Melone mit (Parma/Katen/Schwarzwälder)-Schinken
Creperöllchen mit Räucherlachs
Spargelröllchen mit Schinken
Partyfrikadellen
kalter Braten mit Remoulade
ital. Antipasti (gebratene Zucchini provencial, geröstete Paprika mit Oregano
gebratene Champignons mit Rosmarin od. gefüllte Champignons,
gefüllte Kirschtomaten, gefüllte Pepperoni)
(Käse)-Blätterteigteilchen

Hauptgerichten (Bitte 3 auswählen):

zarter Tafelspitz vom Rind in Apfel-Meerrettich-Sauce
Sauerbraten "Rheinischer Art"
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce
Willinger Spießbraten in Paprikarahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Estragon mit Röstkartoffeln
Hähnchenbrustfilet in einer Früchte-Curry-Sauce
Putensteak „Hawai“



Putengeschnetzeltes
Thai Curry mit Putenbrust, Kokos & Zitronengras
Zanderfilet an Limonensauce
Lachssteak mit Kräuterkruste
Penne mit gebratenen Scampi, Cherrytomaten, Rucola und Parmesansplittern
Tortellini
Gemüselasagne
knackige Brokkoli-Röschen
Kaisergemüse/Buttergemüse/Sommergemüse
Kartoffelgratin
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Röstkartoffeln
Rosmarinkartoffeln/Thymiankartoffeln
Basmatireis
Butterspätzle

Dessertbuffet (3 zur Auswahl):

frischer Obstsalat
Obstplatte
verschiedene Sorten Mousse im Glas, Nocken od. Halbkugeln angerichtet mit
Fruchtsaucen
Mousse von dreierlei Schokoladen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu
Götterspeise mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Schattenmorellen
Panna Cotta
Vanillepudding/Schokoladenpudding
Amarettocreame

ab € 25,00 pro Person



Kleine Kaffeepause

Kaffeegedeck 1

Ein Stück Kuchen/Torte nach Wahl
und Kaffee/Tee bodenlos

6,00 € p.P.

Kaffeegedeck 2

Zwei Stück Kuchen/Torte nach Wahl
und Kaffee/Tee bodenlos

9,00 € p.P.

Sektempfang

Glas Sekt plus Nachschenken

4,50 € p.P.

mit Extra (Hugo, Aperol, Cassis, etc.)

5,00 € p.P.



Weitere Buffetvorschläge

Grillbuffet

Leckere Grillspezialitäten inklusive frischen Salaten und Desserts

ab 18,00 € p.P.

Pastabuffet

3 verschiedene Sorten Nudeln mit dreierlei Soße

12,00 € p.P.

Schnitzelbuffet

Inklusive verschiedener Soßen und Pommes

mit Salat 13,00 € p.P.

ohne Salat 16,00 € p.P.

Suppe „all you can eat“

ohne Salatbuffet 8,00 €

mit Salatbuffet 11,50 €

Kinderfestpreise

bis 4 Jahre frei

5 – 12 Jahre 50 %

ab 13 Jahre Vollzahler