

Gruppen- Speisekarte



Gruppenspeisekarte

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe	5,50 €
Deftige Gulaschsuppe	6,50 €

Zu allen Suppen reichen wir frisches Baguette.

Hauptgerichte

Kleines Schnitzel <i>mit Pommes und Salatbeilage</i>	7,90 €
Spiegeleier <i>mit Bratkartoffeln</i>	7,90 €
Willinger Bratwurst <i>mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</i>	8,90 €
„Telemark“ <i>Schweineschnitzel Wiener, Jägersauce, dazu Pommes und ein kleiner gemischter Salat (Bitte durchgeben welches Schnitzel!)</i>	14,50 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	4,80 €
---	---------------

Bitte geben Sie die detaillierte Bestellung
telefonisch unter 05632 / 960 500
oder per Fax an 05632 / 960 490
möglichst 1-2 Tage vor Ihrer Ankunft durch.



Frühstücks- Angebot



Frühstücksangebot

Kaltgetränke:

Orangen- u. 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*

Margarine und Butter

Milch

Naturquark, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt

Das Herzhafte:

Wurstaufschnitt

Warmer Teil:

frisch zubereitetes Rührei

gekochte Eier

knusprige Speckscheiben

Frühstück ab 15 Vollzahler € 14,00 pro Person



Brunch

Buffet



Brunchbuffet

Kaltgetränke:

Orangen- und Apfelsaft

Heißgetränke:

Kaffee, Tee, Milch und Kakao

Aus der Backstube:

verschiedene Brötchensorten

Croissants

Schokobrotchen / Rosinenbrötchen

Brotauswahl

Das Süße:

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

Aus der Molkerei:

Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum

Käseplatte, Milch

Butter und Margarine

Naturjoghurt, Fruchtjoghurt und Naturquark

Das Herzhafte:

Wurstaufschnitt

Spargelröllchen mit Kochschinken

Fleischsalat

Räucherlachs

Warmer Teil:

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 Rollmöpfe 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 „Hawaii“



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
Amarettocreme

ab € 25,00 pro Person



Kleine
Kaffepause
und
Sektempfang



Kleine Kaffeepause

Kaffeegedeck 1

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

7,00 € p.P.

Kaffeegedeck 2

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

10,00 € p.P.

Sektempfang

Glas Sekt plus Nachschenken

4,50 € p.P.

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

5,00 € p.P.



Weitere Buffetvorschläge



Weitere Buffetvorschläge

Grillbuffet

Leckere Grillspezialitäten inklusive frischen Salaten und Desserts

ab 21,50 € p.P.

Pastabuffet

3 verschiedene Sorten Nudeln mit dreierlei Soße

12,00 € p.P.

Schnitzelbuffet

Inklusive verschiedener Soßen und Pommes

mit Salat 17,50 € p.P.

ohne Salat 14,50 € 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

