

Anspruch zeigen,
Erlesenes bieten!



Anspruch zeigen – Erlesenes bieten



Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest. Zu welchem Anlass auch immer Sie Gäste kulinarisch verwöhnen möchten, gern sind wir der kompetente und zuverlässige Partner an Ihrer Seite. Durch makellose Qualität und abwechslungsreiche Vielfalt unserer Köstlichkeiten möchten wir dazu beitragen, dass Ihnen und Ihren Gästen Ihre Festlichkeit lange in guter Erinnerung bleibt. Ob

Betriebsfest, Jubiläum, Polterabend, Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder einfach eine unbeschwerter Party im kleinen Kreis – nutzen Sie unsere 50jährige Erfahrung, um auf Basis unseres umfassenden Sortiments die perfekte Auswahl zu treffen. Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Sie wünschen den bestmöglichen Rahmen für Ihr Fest, da darf selbstverständlich eine erstklassige Ausstattung nicht fehlen: Gern liefern wir Ihnen Tische, Stühle, Besteck und Geschirr, sowie Theken, Zapfanlagen und Getränke. Benötigen Sie noch passende Tischwäsche oder stimmungsvollen Blumenschmuck? Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen außerdem geeignete Festräume und qualifiziertes und freundliches Bedienungspersonal. Unser maßgeschneidertes Serviceangebot orientiert sich stets an Ihren individuellen Vorstellungen – so wird Ihr Fest garantiert zu etwas Besonderem.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und stehen Ihnen für Ihre Fragen und Wünsche in einem unverbindlichen Beratungsgespräch gern zur Verfügung.

Zeigen Sie Anspruch und nehmen Sie uns beim Wort!

Inhalt



- 3 Frühstücksbuffet und Sektempfang
- 4 Fischspezialitäten
- 5 Heiße Suppen
- 6 Fingerfood und Antipasti
- 7 Salatvariationen
- 8 Der Themenabend
- 10 Hochzeit
- 12 Brunch
- 13 Komplettangebote
Eintöpfe und Deftiges vom Grill
- 14 Leckere Aufläufe
Warme Beilagen
- 15 Filetvariationen
Geflügelgerichte
Wild- und Lammfleischspezialitäten
- 16 Rind- und Kalbfleischgerichte
Spezialitäten aus dem Kupferkessel
- 17 Bratenspezialitäten
Buffetauswahl
- 18 Warm-kalte Buffets
- 22 Desserts à la Carte
- 23 Grill und Barbecue
Ausstattung vom Teller bis zum Zelt



Frühstücksbuffet

Großes Englisches Frühstück ab 20 Personen

mit Rührei, Nürnberger Bratwürstchen, Bacon, Aufschnittplatte, Lachsplatte, Schinken-Bratenplatte, Käseplatte mit Obst, Brot, Brötchen und Butter

Frühstücksbuffet ab 15 Personen

Aufschnittplatte, Schinken-Bratenplatte, Käseplatte mit Obst, Brot, Brötchen und Butter

Belegte Brötchen

Verschieden belegte halbe Brötchen mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Braten, Dauerwurst und Mett

Schnittchen

Belegte Ciabatta- und Baguettescheiben mit Braten, Aufschnitt, Käse, Schinken und Dauerwurst



Sektempfang

Exclusive Canapees

Pro Pers. 5 bis 6 Canapees auf Spiegeln garniert
Canapees mit Lachsspezialitäten, Aalfilet, Nordseekrabben, Riesengarnellen, Forellenfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rinderfilet, Kalbsfilet, Roastbeef, Putenfilet, Parmaschinken, Lachsschinken und Käsespezialitäten

Exclusive Canapees mit Suppe

Pro Pers. 1 Tasse frische Rindfleischsuppe oder Hühnersuppe mit Einlage
4 bis 5 Canapees auf Spiegeln garniert
Canapees mit Lachsspezialitäten; Aalfilet; Nordseekrabben; Riesengarnellen; Forellenfilet; Schweinefilet; Hähnchenfilet; Rinderfilet; Kalbsfilet; Roastbeef; Putenfilet; Parmaschinken; Lachsschinken; Käsespezialitäten und Partybrötchen

Exclusive Handschnittchen

Pro Pers. 5 bis 6 Schnittchen auf Platten garniert
bestens belegt mit Lachsspezialitäten, Braten, Forellenfilet, Käse, Schinken, Edelsalami und Mett



Frühstücksbuffet
Sektempfang

Fischspezialitäten und Fischsalate Edler Genuss



Lachsplatte

Lachsvariationen mit Butter

Fischplatte „Lord Nelson“

Lachs, geräucherte Forellenfilets, Gabelrollmöpfe, Bratrollmöpfe, Riesengarnelen und Makrelenfilet

Fischplatte „De Luxe“

Graved Lachs, Räucherlachs, Makrelenfilet, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne, Aal, Bratrollmops, Gabelrollmöpfe, Fischterrinen und Riesengarnelen



Kalte Fischgerichte

Shrimpsalat „California“ mit Mandarinenfilet

Krabben Cocktail mit Pfirsich

Carpaccio vom Lachsfilet mit feiner Vinaigrette

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

gefüllte Crepes mit Lachs und Knoblauch-Creme

Sahneheringsalat mit Äpfeln und Zwiebeln

Roter Heringsalat mit Roter Beete

Göteborg Heringshappen mit roten Zwiebeln

Riesengarnelen Garlik in Knoblauchöl

Thunfischsalat mit Zwiebeln



Warme Fischgerichte

Lachsfiletsteak auf Blattspinat

Kabeljafilet mit Tomatenkrabbenkruste

Rotbarschfilet mit süß-saurer Sauce

Edelfischragout in Senf-Kräutersauce

Rotbarschfilet in Dillsauce

Lachslasagne mit Blattspinat

Stroganoff vom Rotbarschfilet

Thunfischlasagne mit Tomaten

Lachsspinatgratin mit Mozzarella überbacken



Immer ein passender Snack

Heiße Suppen



Gebundene Suppen

Würzige Gyrossuppe mit viel Einlage

Käsesuppe mit Hackfleisch

Porreesuppe mit Hackbällchen

Herzhafte Gulaschsuppe

Mexikanische Gulaschsuppe

Chili con Carne mit Hackfleisch

Erbsen-, Linsen-, Kartoffel-, Bohnen-

oder **Frühlingsuppe** mit Einlage



Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Chinesische Bihuhn-Suppe

Minestrone, ital. Gemüsesuppe

Klare Ochsenchwanzsuppe



Vegetarische Suppen

Brokkolicremesuppe mit geschlagener Sahne

Tomatencremesuppe mit frischen

Champignonscheiben

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen

Kürbiscremesuppe mit geschlagener Sahne

Pürierte Rosenkohlsuppe



Fingerfood-*Buffet*

Große Auswahl für jeden Anlass

Für eine stilvolle Einladung lohnt es sich, das passende Fingerfood für den jeweiligen Anlass auszuwählen. Aus diesen Spezialitäten stellen wir Ihnen gerne Ihr komplettes Buffet zusammen.



- Mozzarellaspieße** mit eingelegter Paprika
- gefüllte Crepes** mit Lachs und Knoblauch-Creme
- Geflügel-Cocktail** mit Spargel
- Krabben-Cocktail** mit Pfirsich
- Parmaschinken** mit Melone
- Oliven**, verschieden eingelegt
- Kirschtomaten** mit Mozzarella
- Filetspieße** mit Champignons
- Mozzarella-Sticks** mit würziger Fruchtsauce
- Chicken-Wings** mit Dip
- Knusperige Spareribs** mit Dip
- Gemüsetatar, Linsensalat** und **Schafskäsetatar**
- Garnellenspieße** mit Kirschtomaten
- Spanische Hackbällchen** mit pikanter Sauce
- Datteln** im Speckmantel
- Würstchen** im Schlafrock
- Pflaumen** im Speckmantel
- Getrocknete Tomaten**
- Mini-Hacksteaks** mit Salsa-Dip im Glas
- Mini-Geflügelspieße** mit Ananas-Curry-Creme
- Käsespieße** mit Gouda und Obst
- Käsetaler** mit Schwarz- und Vollkornbrot
- Pizzabrötchen** mit Schmalz, Aioli und Kräuterbutter
- Mini-Glas-Desserts** in großer Auswahl



Antipasti

Antipasti in großer Auswahl

- Gegrillte Champignons**
- Eingelegte Peperoni**
- Weinblätter** gefüllt mit Reis
- Zucchini**salat mit Öl und Essig,
- Gefüllte Kirschpaprika**
- Mozzarellaspieße** mit eingelegter Paprika
- Gebratene Aubergine**
- Gefüllte Champignons**
- Kirschtomaten** mit Mozzarella
- Zucchini** gefüllt mit Fetakäse
- Gegrillte Zucchini** in Knoblauchöl
- Getrocknete Tomaten**
- Peperoni** gefüllt mit Frischkäse,
- Oliven**, verschieden eingelegt



Salat-Variationen

Frisches in Riesen-Auswahl

- Spargelsalat** mit frischer Kresse
- Brokkolisalat** mit Schinken und Tomaten
- Selleriesalat** mit Gurken, Schinken und Staudensellerie
- Wurstsalat** mit Zwiebeln und Paprika
- Hirtensalat** mit Schafskäse, Oliven und Porree
- Krautsalat** süß-sauer
- Schichtsalat** mit Ei
- Tomatensalat** mit Zwiebeln
- Gurkensalat** mit Sahnedressing
- Pustasalat** mit Paprika und Schafskäse
- Mexikanischer Reissalat** mit Mais und Bohnen
- Pilzsalat** mit Lauch und Speck
- Porreesalat** mit Rosinen und Ananas
- Farmersalat** mit Möhren und Sellerie
- Rote-Bohnen-Salat** mit Paprika
- Mexikanischer Gartensalat** mit Bohnen, Mais und Zwiebeln
- Waldorfsalat** mit Mandarinen, Nüssen und Ananas
- Grüner Bohnensalat** mit Öl-Essigdressing
- Frische Rohkostsalatplatten** mit Öl und Essig und verschiedenen Dressings
- Kartoffelsalat** mit Ei
- Nudelsalat** mit Fleischwurst
- Warmer Kartoffelsalat** mit Speck und Zwiebeln
- Bunter Kartoffelsalat** mit Tomaten und Schlangengurken
- Westfälischer Kartoffelsalat** mit Rindfleisch
- Entenbrustsalat** mit roten Zwiebeln und Mandarinen
- Rindfleischsalat** mit Paprika und Silberzwiebeln
- Rindfleisch-Cocktail** mit Gurken und Kräutern
- Eiersalat** mit Kochschinken
- Geflügelsalat** mit Spargel und Champignons

Gerne stellen wir für Sie ein komplettes Salat-Buffet zusammen!



Der Themenabend Immer beliebter

Italienisch (ab 40 Personen)

warmer Teil

Italienischer Filettopf mit Tomaten und Zucchini, dazu Bandnudeln, Lachslasagne mit Blattspinat, Hähnchenfilet auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken, dazu Pennenudeln

kalter Teil

Parmaschinken mit Melone, original Coppaschinken, Mozzarellaspieße mit eingelegter Paprika, gefüllte Kirschpaprika, gefüllte Champignons, gegrillte Zucchini und Auberginen, Kirschtomaten mit Mozzarella, Zuchinisalat mit Öl und Essig und verschiedene eingelegte Oliven, großes Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings, Käseplatte mit Obstgarnitur, Fischplatte mit Graved Lachs, Lachs, Makrelenfilet, Forellenfilet, Gabelrollmöpfe, Riesengarnelen und Krabben, Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Toskanastangen

Dessert

Tiramisù, frischer Obstsalat und Amarettocreme



Bayrischer Abend (ab 15 Personen)

warmer Teil

knusprige Schäufele, gegrillte ½ Schweinshaxen, Nürnberger Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Dessert

Bayerische Creme



Fiesta Mexicana (ab 40 Personen)

warmer Teil

Chilli con Carne mit Hackfleisch, Mexikanischer Feuerkopf (Schweinegeschnetzeltes), Spareribs in Honigmarinade, Chicken-Wings, Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelauflauf „Mexiko“, gegrillte Maiskolben

kalter Teil

Nachos mit verschiedenen Dips, Weizenteigtaschen mit herzhafter Füllung, Rohkostsalate mit Dressing, Würzige Mexikanische Salate, Käseplatten mit Obst, große Brotauswahl, Fladenbrote, Mexikostangen, Partybrötchen mit Schmalz, Butter, Aioli und Kräuterbutter

Dessert

Pfirsich-Maracujacreme, Kokosmousse und frisches Obst



„Westfalenschmaus“-Buffet (ab 40 Personen)

warmer Teil

Schnitzelpfanne mit Zwiebel in Sahnesauce gebacken, original westfälischer Pfefferpothast, Tafelspitz mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Butternudeln

kalter Teil

westfälische Lufttrockne und luftgetrockneter Knochengeschinken, Sülze mit Remoulade, knuspriges Bauernbrot gefüllt mit Schinkenmett und Zwiebeln, rustikales Käsebrett, Partymettwürstchen, zarte Rückensteaks, herzhaftes Frikadellen, gegrillte Hähnchenkeulen, Grieben- und Gewürzschmalz mit Röstzwiebeln, Rote Beete, Gewürzgurken, Mixed Pickles, Sieberzwiebeln, Bohnensalat, Krautsalat, Gartensalat, Selleriesalat sowie verschieden Partybrötchen und frischer Bauernstuten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce, Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schokoladenraspeln



Großes Oktoberfest (ab 50 Personen)

warmer Teil

Bayerische Festtagssuppe mit hausgemachten Markklößen, knuspriger Spanferkelbraten mit würziger Bratensauce, Maultaschen-Gemüsepfanne, frischer Leberkäse, gegrillte Schweinehaxe, Nürnberger Bratwürstchen und Weißwürstchen mit süßem Senf, Speckkartoffelsalat, Sauerkraut, Semmel- und Kartoffelknödel

kalter Teil

große Vesperplatte mit rohem und gekochtem Schinken, dekoriert mit Butterrosen, Krautsalat mit Kümmel, Bayerischer Wurstsalat, Bauernsalat und Rettichsalat, Brotkorb mit verschiedenen Laugenbrezeln, Partybrötchen und Baguettes

Dessert

Apfel- und Millirahmstrudel, Bayerische Creme



Hochzeit

Ein unvergesslicher Tag

Ob Hochzeit, Polterhochzeit, Silber- oder Goldhochzeit: Wir legen größten Wert auf beste Qualität und Zuverlässigkeit. Die Baumeister-Standards sind Garant für einen unvergesslichen Tag. Wählen Sie Ihr Wunschgericht oder kombinieren Sie einfach. Von der Planung bis hin zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren Fullservice.



Hochzeitsbuffet „Klassisch“ (ab 40 Personen)

warmer Teil

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich, Hähnchenfilet in Curry-Ananassauce, Rinderhüftbraten mit deftiger Bratensauce, Schweinefilet „Hubertus“ in Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln, Kartoffelgratin (gourmet), Butterreis und Spätzle, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise

kalter Teil

Schweinefilet Medaillon, Hähnchenfilet mit Buttermandeln, Schweinerückensteak, Putensteak im Knuspermantel, Frikadellen herzhaft gewürzt, Schinkenröllchen mit Spargel, Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Waldorfsalat, Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur, gemischte Brotauswahl

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme, Mousse au Chocolat



Polter-Hochzeit (ab 30 Personen)

warmer Teil

Würzige Gyrossuppe mit viel Einlage, Honig-Grillschinken mit Pfeffersauce

kalter Teil

Partyschnitzel, Mett-Igel garniert mit Zwiebeln, herzhaft Frikadellen, Pfefferbeißer und Mett-Max, Käseplatte mit Obst, Brot, Brötchen und Baguettes mit Schmalz, Aioli und Kräuterbutter

Salate

Gurkensalat, Krautsalat, Mexikanischer Gartensalat und Schichtsalat



Hochzeitsbuffet „Festmenü“ (ab 80 Personen)

Vorspeisen-Buffer

gefüllte Crepes mit Lachs und Knoblauch-Creme, Geflügel-Cocktail und Krabbencocktail, Lachsvariationen mit Butter, Parmaschinken mit Melone; verschiedene Mini-Glassalate wie Gemüsetatar, Linsensalat, Schafskäsetatar und Zucchiniensalat

Antipasti

Kirschtomaten mit Mozzarella, Mozzarellaspieße mit eingelegter Paprika, gefüllte Kirschkaprika, gegrillte Champignons und Peperoni gefüllt mit Frischkäse, gegrillte Zucchini und Auberginen

warmer Teil

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin, Hähnchenfilet auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken, dazu Pennenudeln, Lachsfiletsteak auf Blattspinat mit Reis, vegetarische Gemüselasagne

kalter Teil

Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur, gemischte Brotauswahl mit Kräuterbutter

Salate

großes Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings, Brokkolisalat mit Schinken und Tomaten, Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Porree, Krautsalat süß-sauer, Schichtsalat mit Ei, Waldorfsalat mit Mandarinen, Nüssen und Ananas

Dessert

Schokobrunnen mit großem Obstbuffet, Herrencreme und Amarettocreme

Mitternachtssnack

Currywursttopf mit frischem Toastbrot



Auch für unseren Konditor „Cafe Fischer“ ist nichts unmöglich. Ein- bis sechsstöckige Hochzeitstorten, Tortenbücher, Fototorten oder Herztorten kreiert er ganz nach Ihren Wünschen. Lassen Sie sich von seinen Kreationen verzaubern.



Brunch ist in Voll im Trend

Wir stellen mit Ihnen Ihren Brunch zusammen – von Frühstück und Suppe über Hauptgericht, Salate und Nachtisch bis hin zum Kuchen. Um die Auswahl zu erleichtern, bieten wir Ihnen hier Brunchvorschläge an.

„Brunch“-Buffet (ab 30 Personen)

Frühstück

Lachsvariationen mit Butter, gemischte Aufschnitt-Braten-Schinkenplatte mit Butterrosen, Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur und großer Brotauswahl

warmer Teil

Tomatencremesuppe mit frischen Champignonscheiben, Puten-Pfirsich-Mangogratin, Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin gourmet und Spätzle

Salate

Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Porree, Krautsalat süß-sauer, Schichtsalat mit Ei, Gurkensalat mit Sahnedressing, Waldorfsalat mit Mandarinen, Nüssen und Ananas

Dessert

Mousse au Chocolat, Mousse White Lady



„Brunch“ Exklusive (ab 50 Personen)

Vorspeisen-Buffer

Lachsvariationen mit Butter, Kasseler carpaccio, Parmaschinken mit Melone, gefüllte Crepes mit Lachs und Knoblauch-Creme, Geflügel-Cocktail und Krabben-Cocktail, Gemüse-tatar, Linsensalat, Schafskäsetatar und Zucchini-salat, Schinken-Bratenplatte mit Butterrosen, Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen und Baguettes

warmer Teil

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich, Putensteak auf frischem Paprikagemüse, Züricher Kalbgeschnetzeltes, Filettournedos auf Pilzragout, Kartoffelgratin gourmet, Spätzle, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise

Salate

Frisches Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings

Dessert

Pfirsiche gefüllt mit Pralinenmousse, Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme

Kuchen

Apfel- und Millirahmstrudel



Unsere günstigen *K*omplettangebote

Diese Kombinationen sind ausreichend ausgestattet für 10 bis 12 Personen und beliebig kombinierbar und erweiterbar.

Sahne-Filettopf Kartoffelgratin, Spätzle oder Reis, Rohkostsalat nach Wahl und Brot

Schnitzelbuffet Hähnchenschnitzel mit Currysauce, Schweineschnitzel mit Jägersauce, Putenschnitzel mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und gemischter Salat mit Dressing

Filettournedos auf Pilzragout und **Schweinemedallions in scharfer Pfirsichsauce** mit Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin gourmet und Spätzle, Gurkensalat, Selleriesalat, Krautsalat

Schweinefilet in Pfefferrahm und **Hähnchenfilet in Curry-Ananas-Sauce** mit Spätzle, Kartoffelgratin gourmet und Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings

Honig-Grill-Schinken mit Pfeffersauce mit zwei Rohkostsalaten Ihrer Wahl und frischen Partybrötchen

Schweinefilet in Zwiebel-Champignon-Sauce mit Kartoffelgratin und Spätzle, Gartensalat, Brokkolisalat und Waldorfsalat

Schweinefilet in Käse gebacken auf Spätzleauflauf mit Schichtsalat und Bohnensalat

Zwiebelbraten serviert auf gebratenen Gemüsezwiebeln mit warmem Speckkartoffelsalat, Krautsalat, Gartensalat und Brokkolisalat

Hubertusbraten und **Schweinebraten** mit Champignonrahmsauce, Krautsalat, Gartensalat, Waldorfsalat und Kartoffelgratin gourmet

Schnitzelpfanne mit Krautsalat, Waldorfsalat, Brokkolisalat und Kartoffelgratin rustikal

Schweinebraten „Sir Henry“ mit Pfeffersauce, Gartensalat, Krautsalat, Selleriesalat, dazu Kartoffelgratin

Gallier-Schinken mit Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat und Kartoffelgratin

Rahmgeschnetzeltes mit Waldorfsalat, Bohnensalat, Krautsalat und Spätzle

Schmackhafte *E*intöpfe, Deftiges vom *G*rill



Grünkohl mit Mettwurst und Kohlwurst

Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler

Möhreneintopf mit Frikadellen

Krustenbraten mit Sauerkraut, Sauce und Püree

Spanferkelbraten mit Krautsalat und Brot

Gegrillte Haxen mit Sauerkraut und Püree

Prager Grillschinken mit Krautsalat

und warmem Speckkartoffelsalat



Leckere *Aufläufe*



- Vegetarische Gemüselasagne**
- Lachsspinatgratin**
- Puten-Pfirsich-Mangogratin**
- Französischer Nudelauf** mit Schinken
- Bayerischer Gemüseauflauf** mit geschnittenen Maultaschen
- Schweinefilet-Baconauflauf**
- Lachslasagne** mit Blattspinat
- Lasagne** mit Hackfleisch, Ei oder Tomate
- Tortellini** mit Lachs-Rahmsauce
- Tortellini** mit Hackfleisch und Tomatenbolognese
- Tortellini** mit Kochschinken und Brokkoli in Käse-Sahnesauce
- Lammtopf** mit Kartoffel-Käse-Kruste
- Hackfleisch-Bohnen-Auflauf**

Heiße *Gemüsebeilagen*



- Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise
- Sauerkraut** mit weißen Bohnen
- Sauerkraut** Hausmacher Art
- Blumenkohl-Brokkoligratin** mit Käse überbacken
- Rotkohl** mit Apfelstücken
- Winterrotkohl** mit Backobst und Zimt

Warme *Beilagen*



- Mediterrane Kartoffelpfanne**
- Rosmarin Kartoffeln**
- Folienkartoffeln** mit Kräuterquark
- Salzkartoffeln**
- Kartoffelgratin** (gourmet oder rustikal)
- Butterreis**
- Thymian Kartoffeln**
- Tomatenreis**
- Spätzle**
- Pennnudeln** mit blanchierten Zwiebeln
- Butternudeln**
- Kartoffelknödel**
- Semmelknödel**
- Kartoffelpüree**
- Bauernröstis**
- Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln
- Bouillonkartoffeln** in Brühe
- Warmer Speckkartoffelsalat**



*Filet*variationen Unsere Spezialität

- Baumeister's Sahne-Filettopf** – Das Original
- Filet „Hubertus“** Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Filetsteak auf frischem Paprikagemüse** mit Brikäse überbacken
- Schweinefilet in Blätterteig** mit Kräuterfarce
- Italienischer Filettopf** mit Tomaten und Zucchini
- Schweinefilet** in Käse gebacken auf Spätzleauflauf
- Schweinefilet** in Pfefferrahmsauce
- Schweinemedallions** mit Spargel überbacken
- Filettournedos** auf Pilzragout
- Schweinefilet** auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken
- Schweinefilet** in Zwiebel-Champignon-Sauce
- Schweinemedallions** in scharfer Pfirsichsauce mit Käse überbacken
- Schweinefilet** in Champagnersauce



*G*eflügelgerichte

- Putensteak** auf frischem Paprikagemüse
- Hähnchenfilet** auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken
- Entenkeule** mit fruchtiger Sauce
- Putengeschnetzeltes** mit Ananas
- Putengulasch Jäger Art**
- Putensteak „Hawaii“** mit Obst in Honigsauce gebacken
- Gänsekeule** mit pikanter Sauce
- Geflügelpfanne** mit Obst
- China-Pfanne** mit Bambussprossen, Paprika, Sojakeimen und Zwiebeln
- Hähnchenfilet** in Curry-Ananassauce
- Putengulasch** mit Champignons
- Gegrillte Putenbrust** mit Currysauce
- Hähnchenfilet** in Kräuterrahm
- Italienische Hähnchensteaks** in fruchtiger Tomatensauce



*W*ild und *L*amm

- Wildragout** mit Steinpilzen
- Hirschbraten** mit Preiselbeersauce
- Wildschweinbraten** mit Pfifferlingssauce
- Lammkeule** à la Provence mit Knoblauchsauce
- Lammgulasch** mit Paprika
- Lammhaxe** in Tomaten-Zucchini-sauce
- Lammrouladen** in Portweinsauce
- Lammtopf** mit Kartoffel-Käse-Kruste



Kalbfleischgerichte



Kalbsmedaillons in Käsekruste auf Spaghettiauflauf
Italienisches Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchini
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Weißwein
Kalbsbraten mit Pfifferlingssauce
Zartes Kalbssteak, rosé gebraten mit Sauce-Bernaise
Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“ mit Schmelzkäse

Rindfleischspezialitäten



Zarte Rinderrouladen in Sauce
Rinderfilet Stroganoff mit Cognac und Gurkenstreifen
Westfälischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinen
Rinderfilet „Wellington“ mit Kräuterfarce
Rindergulasch mit ganzen Champignons
Tafelspitz mit Zwiebelsauce
Rinderhüftbraten mit deftiger Bratensauce
Zwiebelrostbraten gebacken
Argentinischer Pfeffertopf mit Bohnen
Original westfälischer Pfefferpothast
Gepökelte Ochsenzunge mit Weißweinsauce

Spezialitäten aus dem Kupferkessel



Paprikageschnetzeltes „Mexikanisch“
Rahmgeschnetzeltes mit ganzen Champignons
Jägerpfanne mit Waldpilzen und Kräutern
Pfeffertopf mit blanchierten Zwiebeln und Möhren
Schweinegeschnetzeltes Zigeuner Art
Schweinegulasch mit Paprika
Brutzelfleisch mit Tzaziki oder Whisky Dip
Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und geschnittener Mettwurst
Schnitzelpfanne mit Zwiebel in Sahnesauce gebacken
Currywursttopf mit frischem Toastbrot



Bratenspezialitäten

Kasseler in Blätterteig gebacken
Schweinebraten natur
Krustenbraten gepökelter Schinkenbraten mit Schwarte
Kräuterbraten gefüllt mit Pastetenbrät und Filetspitzen
Gyrosbraten gefüllt mit Oliven, Zwiebeln und Peperoni
Hubertusbraten gefüllt mit Röstzwiebeln, Mett, Schinkenspeck und Champignons
Schwedenbraten gefüllt mit Backobst
Brokkolibraten gefüllt mit einer Brokkolifarce
Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzen
Kasselerbraten goldgelb geräuchert
Käsebraten gefüllt mit Kochschinken, Kräutern und Käse
Schweinebraten „Sir Henry“ mit Käse-Gewürzkruste
Pfefferbraten gefüllt mit Pastetenbrät grünem Pfeffer
Gallierschinken mit Zwiebeln und Tomaten
Gegrillte Haxen aus dem Backofen
Bayrische Schweinshaxe mit Schwarte
Mini Haxen frisch aus dem Backofen

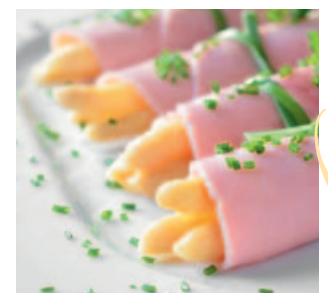
Sie erhalten heiße Braten servierfertig geschnitten in Warmhaltegeräten; so bleiben Ihre Gerichte mindestens 3 Stunden heiß.



Buffetauswahl

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmaschinken mit Melone
Geflügel-Cocktail
Schweinefilet Medaillon
Rinderfilet Medaillon
Kalbfilet Medaillon
Hähnchenfilet mit Buttermandeln
Hähnchenfilet natur
Zartes Schweinerückensteak
Putensteak natur
Putensteak im Knuspermantel
Frikadellen gefüllt mit Schafskäse
Frikadellen herzhaft gewürzt
Gefüllte Tomaten mit Shrimps
Partymettwürstchen, rauchfrisch
Mett-Igel, garniert mit Zwiebeln
Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Waldorfsalat
Gegrillte Hähnchenkeule
Gemischte Schinkenplatte mit Butterrosen
Halbe Eier, garniert
Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur
Gemischte Bratenplatte mit Butter
Putenbrust im Ganzen
Butterrosen
Gemischte Brotauswahl

Aus diesen Spezialitäten stellen wir Ihnen gerne Ihr kaltes Buffet zusammen, wobei wir Ihnen auch Wild und Fisch der Saison anbieten. Alle Zutaten werden frisch zubereitet und einzeln garniert.



Kalt-warme Buffets Für jeden Geschmack

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern haben wir hier einige Buffetvorschläge. Selbstverständlich können alle Buffets nach Ihren Wünschen umgestellt oder erweitert werden.

ab **20** Personen

Buffet „Feinschmecker“

warmer Buffetteil

Filettournedos auf Pilzragout, Putensteak auf frischem Paprikagemüse, Kartoffelgratin (gourmet oder rustikal), Butterreis und Spätzle, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise

kalter Buffetteil

Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven und Porree, Krautsalat und Schichtsalat mit Ei, Käseplatten mit Obst, große Brotauswahl mit Schmalz, Aioli und Kräuterbutter

Buffet „Spargelzeit“

Warmer Buffetteil

Spargelcremesuppe mit geschlagener Sahne, Schweinemedallions mit Spargel überbacken dazu Kartoffelgratin gourmet, Spargel-Lachs-Lasagne

Kalter Buffetteil

roher und gekochter Schinken mit Spargelspitzen, verschiedene Spargelsalate, frische Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings, Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur und gemischter Brotkorb

Dessert

Quark mit Erdbeeren, Mousse au Chocolat



Buffet „Winterzeit“

Warmer Buffetteil

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich, Entenkeule mit fruchtiger Sauce und Kartoffelknödeln, Wildragout mit Steinpilzen und Spätzle, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise, Winterrotkohl mit Backobst und Zimt

Dessert

Mandelspekulatius-Creme mit Glühweinkirschen, Bratapfel-Mousse

Buffet „Standard“

Warmer Buffetteil

Schweinegeschnetztes Zigeuner Art oder Rahmgeschnetztes mit Spätzle und Kartoffelgratin

Kalter Buffetteil

gemischte Schnitzelplatte, gemischte Schinken-Bratenplatte mit Butterrosen, gegrillte Hähnchenkeule, halbe Eier garniert, Mexikanischer Reissalat, Farmersalat mit Möhren und Sellerie, Krautsalat, Gurkensalat mit Sahnedressing, Käseauswahl mit reicher Obstgarnitur und gemischter Brotkorb



Buffet „Sir Henry“

Warmer Buffetteil

Schweinebraten „Sir Henry“ mit Käse- Gewürzkruste und Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin (gourmet oder rustikal)

Kalter Buffetteil

gemischte Geflügelplatte, Frikadellen, Mett-Igel mit Zwiebeln, Partyschnitzel, Krautsalat, Schichtsalat, Bohnensalat, Gurkensalat und Käseplatte mit Obst und gemischter Brotkorb

Buffet „Münsterland“

Warmer Buffetteil

Zarte Rinderrouladen in Sauce mit Salzkartoffeln, Schweinefilet „Hubertus“ in Champignonrahm-Sauce und Spätzle, Gemüseplatte mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Speckböhnchen, Schwarzwurzeln, Brokkoli und Sauce Hollandaise

Kalter Buffetteil

Krautsalat süß-sauer, Schichtsalat mit Ei und Tomatensalat mit Zwiebeln

Dessert

Herrencreme mit Rum und Schokoladenraspeln, Kirschquark mit Eierlikör

Buffet „Admiral“

Warmer Buffetteil

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Kartoffelgratin

Kalter Buffetteil

Putensteaks, Hähnchenfilet in Mandeln, Frikadellen, Mett-Igel mit Zwiebeln, Carbonadenschnitzel, Käseplatte mit Obst, Krautsalat, Schichtsalat, Bohnensalat, Gurkensalat, Gartensalat und gemischter Brotkorb

Kalt-Warme Buffets ab **30** Personen

Baumeisters „Feinschmecker Buffet“

Warmer Buffetteil

Sahnefilettopf mit Spätzle, Schweinebraten „Sir Henry“ mit Pfeffersauce und Kartoffelgratin

Kalter Buffetteil

Exklusive Schweinefiletplatte mit großer Obstgarnitur, gegrillte Hähnchenkeule, gemischte Braten-Schinkenplatte, Hähnchenfilets in Mandeln, Putensteaks im Knuspermantel, Schinkenröllchen mit Spargel, Brokkolisalat mit Schinken, Zucchinisalat, Farmersalat, Hirtensalat mit Schafskäse, Krautsalat, Schichtsalat, Käseplatte mit Obst und gemischter Brotkorb

Party-Bufferet

Warmer Buffetteil

Pfeffertopf mit Spätzle, Spanferkelbraten mit Kartoffelgratin

Kalter Buffetteil

Zarte Rückensteaks, Hähnchenfilets in Mandeln, Putensteaks natur, gefüllte Frikadellen mit Tzaziki, Käseplatte, Schinkenplatte, Gartensalat, Krautsalat, Bohnensalat, Waldorfsalat, Sellarisalat, gemischter Brotkorb, Kräuterbutter und Gewürzschmalz



Buffet „Royal“

Warmer Buffetteil

Hähnchenfilet in Curry-Ananassauce mit Reis, Gallierschinken mit Tomaten und Zwiebeln, Kartoffelgratin gourmet

Kalter Buffetteil

Exklusive Schweinefiletplatte mit großer Obstgarnitur, Braten-Roastbeefplatte, Hähnchenfilet in Buttermandeln, Schweinerückensteak paniert, Putensteak im Knuspermantel, Frikadellen mit Tzaziki, gemischte Käseplatte mit Obst, Schinken-Selleriesalat, Brokkolisalat, Krautsalat, Hirtensalat mit Schafskäse, Gurkensalat in Sahnesoße, Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen und Baguettes

Kalt-Warme Buffets ab 40 Personen

Buffet „Exklusiv“

Warmer Buffetteil

Schweinefilet in Käse gebacken auf Spätzleauflauf, Filettournedos auf Pilzragout mit Kartoffelgratin, Lachs-Spinatgratin

Kalter Buffetteil

Gemischte Fischplatte, Krabbencocktail, Schweinefilets mit Obst garniert, Hähnchenfilet in Mandeln, Putensteak natur, zarte Rückensteaks, Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel, Parmaschinken mit Melone, Roastbeef/Bratenplatte mit Butterrosen und Remoulade, Käseplatte mit Obst, Brotkorb mit vielen verschiedenen Partybrötchen und Baguettes, Hirtensalat, Waldorfsalat, Brokkolisalat, Rindfleischsalat, Rohkostsalatplatte mit verschiedenen Dressings

Dessert

Marzipan Mohncreme, Cookie-Creme, Kirschquark mit Eierlikör



Kalt-Warme Buffets ab 60 Personen

Buffet „Gourmet“

Warmer Buffetteil

Putensteak auf frischem Paprikagemüse, Sahne-Filettopf, Pfefferbraten mit herzhafter Sauce, Kartoffelgratin gourmet, Spätzle, Butterreis, Blumenkohl-Brokkoligratin und gemischte Gemüseplatte

Kalter Buffetteil

Schweinefilet Medaillon mit Obst garniert, Roastbeef (medium) mit Remoulade, exclusive Schinkenplatte, Hähnchenfilet in Buttermandeln, Schweinerückensteak paniert, Putensteak natur, herzhaftes Frikadellen, reichhaltige Käseplatte mit Obstgarnitur Brotkorb mit verschiedenen Partybrötchen und Baguettes, Mexikanischer Gartensalat, Waldorfsalat mit Obst, Krautsalat mit Paprika, Hirtensalat mit Schafskäse, Farmersalat mit Sellerie, Fischplatte mit Lachs, Forellenfilets, Eismeerkrabben, Riesengarnelen, Makrelenfilets und Heringssalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Herrencreme



Kalt-Warme Buffets ab 150 Personen

Großes „Gala Buffet“

Exklusives Fischspezialitäten-Buffer

Fischplatte „De Luxe“: Carpaccio vom Lachsfilet mit feiner Vinaigrette, Forellenfilet mit Meerrettichsahne, gefüllte Crepes mit Lachs und Knoblauch-Creme, Krabbencocktail, Sahneheringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln, Roter Heringssalat mit roter Beete, Göteborger Heringshappen mit roten Zwiebeln, Thunfischsalat mit Zwiebeln

Warme Fischgerichte

Edelfischragout mit Butterreis, Lachslasagne mit Blattspinat

Warmer Buffetteil

Filettournedos auf Pilzragout, Hähnchenfilet auf Tomatenragout mit Mozzarella überbacken, Kartoffelgratin gourmet, Pennenudeln und Spätzle

Kalter Buffetteil

Schweinefilet Medaillon, Putensteak im Knuspermantel, Parmaschinken mit Melone, Roastbeefplatte mit Butterrosen, Karbonadensteak, Schinkenröllchen mit Spargel, Hähnchenfilet in Buttermandeln, Käseplatten mit Obst, gemischte Partybrötchen, Toskanastangen und Baguettes, großes Rohkostsalatbuffet mit verschiedenen Dressings, Riesenauswahl an verschiedenen Antipastasorten

Dessert

Großes Süßspeisen-Buffer



Desserts à la Carte Süßes zum Schluss



Aus diesen Spezialitäten stellen wir Ihnen gerne Ihr komplettes Süßspeisen Buffet zusammen, wobei wir Ihnen auch Kuchen und Torten anbieten.

- Pfirsiche** gefüllt mit Pralinenmousse
- Birnenhälften** gefüllt mit Mousse au Chocolat
- Schwarzwälder Kirschcreme**
- Mousse White Lady**
- Kokosmousse**
- Mandelspekulativs-Creme** mit Glühweinkirschen
- Bratapfel-Mousse**
- Marzipan-Mohncreme**
- Rote Grütze** mit Vanillesauce
- Herrencreme** mit Rum und Schokoladenraspel
- Cookie-Creme**
- Frankfurter Apfelweincreme**
- Rumcreme** mit Kaiserkirschen
- Bayerische Creme**
- Frischer Obstsalat**
- Früchtemousse**
- Italienisches Tiramisù**
- Himbeer-Tiramisù**
- Kirschquark** mit Eierlikör
- Quark** mit Erdbeeren
- Weißwein- oder Rotweincreme**
- Mousse au Chocolat**
- Mousse Vanille**
- Cappuccinocreme**
- Milchreis** mit Kirschen
- Amarettocreme**
- Pfirsich-Maracuja-Creme**
- Schokobrunnen** mit großem Obstbuffet



Grill und Barbecue ab 100 Personen



Gemeinsames Grillen und Barbecuen ist eine wunderbare und zudem auch äußerst schmackhafte Form der Kommunikation. Auch zu diesen Anlässen bieten wir Ihnen unseren Fullservice an. Von verschiedenen Grillwürstchen über Schweine-, Rinder-, Lamm- und Geflügelsteaks bis zu Fischspezialitäten ist alles möglich. Unser Grillfleisch ist raffiniert gewürzt oder mariniert lieferbar. Dazu frische Salate, Dips sowie Kartoffel- und Gemüsebeilagen in gewohnter bester Baumeister-Qualität. Bedienung, Grills, Zelte, Besteck, Geschirr und Getränke – wir liefern alles, was Sie zu einem gelungenen Barbecue benötigen.

Vom Teller bis zum Zelt Ausstattung



Ob Gartenfete, Grillparty, Barbecue oder Straßenfest: Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir erfüllen sie gerne – mit allem, was Sie an Ausstattung und Ambiente brauchen. Wir kommen auch gerne zu Ihnen und beraten Sie vor Ort.





Es ist für uns selbstverständlich, frischeste und hochwertige Zutaten saisongerecht zu verwenden. Mit Kreativität und Einsatz bereiten wir Ihnen schmackhafte und vielseitige Buffets und Menus zu, die ganz auf Ihre persönlichen Wünsche abgestimmt sind. Genießen Sie unsere Qualität und unseren Service!

Telefon: 0 23 63 / 25 10

www.baumeister-partyservice.de