



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Excellent genießen! Buffets.

Buffet "Mit Genuss aus ´m Pott".

Ab 20 Personen.

Vorspeisen

Rheinhausener Heringsstipp
Kasselerrückenscheiben mit Senfvinaigrette
Reibekuchen mit geräucherter Forelle und Sahnemeerrettich
Steiger´s Untertageklöpse mit Senf
Westfälischer Schinken mit eingelegtem Kürbis
Brasserter Sauerfleisch mit Remouladensauce

Salate

Kalle´s Kartoffelsalat
„Essener“ Nudelsalat
Heringssalat „Bottroper Art“

Aus dem Suppentopf

Suppe von Kälberzähnen (Graupen)

Hauptgerichte

Gekochtes Rindfleisch mit pikanter Zwiebelsauce
Currywurst à la „Ruhrpott“
Gebratene Emscherzanderfilets an Senfschaum
Bergmann´s Spargel in Rahm
Gemüseauswahl
Stampfkartoffeln mit gebräunten Zwiebeln
Bratkartoffeln

Käse und Brot

Rustikale Käseplatte
Brotkorb mit verschiedenen Brötchensorten
Butter und Griebenschmalz

Desserts

Dessertüberraschung von süßen Köstlichkeiten
Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von Mousse, Crèmes
und Eisspezialitäten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person

30,00 €

„Bei Fragen zu Allergenen/Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne anhand unserer Produktdatenbank.“



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Excellent genießen! Buffets.

Buffet "Orient Express".

Ab 20 Personen.

Vorspeisen

Tomatengelee auf Rucola-Joghurt
Tabuleh – Petersilien-Bulgursalat
Gefüllte Kibbeh-Lammhackkipferl mit Bulgur
Fattusch - Fladen-Brotsalat
Labaneh - Eingelegte Ziegenfrischkäsebällchen
Hähnchenspieße an Sesamsauce
Feta-Melonen-Happen
Eingelegte Safran-Zimt-Zwiebeln

Salate

Salatschiffchen mit Linsen-Nuss-Salat
Orangen-Zwiebelsalat
Salat von weißen Bohnen in Limetten-Senfdressing

Aus dem Suppentopf

Orientalische Hühnersuppe

Hauptgerichte

Petersfischfilet auf einer Koriander-Petersiliensauce
Gebratene Putenbrust in einer Kokos-Limettensauce
Rosa gebratene Lammhüfte in Granatapfel-Kirschsauc
Zucchini-Minz-Gratin
Gebackene Auberginenmedaillons
Arabischer Reis
Mandelkartoffeln in Sahne

Käse und Brot

Auswahl diverser Ziegenkäsespezialitäten aus der Region,
dazu reichen wir Fladenbrot und salzige Butter

Desserts

Dessertüberraschung von süßen Köstlichkeiten
Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von Mousse, Crèmes
und Eisspezialitäten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person

39,50 €

„Bei Fragen zu Allergenen/Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne anhand unserer Produktdatenbank.“



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Excellent genießen! Buffets.

Buffet "Sommernachtstraum".

Ab 20 Personen.

Vorspeisen

Auswahl von Antipasti
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
Kalbsbratenscheiben mit einer Sauce von getrockneten Tomaten und Kräutern
Paprika-Prosciutto-Öllchen mit einer pikanten Füllung
Vitello Tonnato mit einer Kapern-Tunfischsauce
Marinierte Meeresfrüchte
Gebratene Sardinen
Gegrillte Riesengarnelen mit rotem Pesto

Salate

"Aqua Cotta" - Tomatensalat mit geröstetem Weißbrot
Bunter Pastasalat mit Oliven, Artischockenherzen, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella
Fenchel -Orangensalat

Hauptgerichte

Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Salbei und Parmaschinken in Bratensaft
Gegrilltes Doradenfilet mit Kräuterbutter
Putensteaks auf Rucolaschaumsauce
Ratatouillegemüse
Risoléekartoffeln
Polentaschnitten

Käse und Brot

Mediterrane Käseauswahl mit Ciabatta
Salzige Butter, Kräuterbutter

Desserts

Dessertüberraschung von süßen Köstlichkeiten
Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von Mousse, Crèmes
und Eisspezialitäten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person

43,00 €

„Bei Fragen zu Allergenen/Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne anhand unserer Produktdatenbank.“



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Excellent genießen! Buffets.

Buffet "Exquisites Allerlei".

Ab 20 Personen.

Vorspeisen

Tranchen von der gebratenen Putenbrust mit einem Granatapfel-Chutney
Pastrami mit Eiersalat gefüllt
Auswahl von Terrinen und Pasteten mit passenden Saucen
Pochierte Lachsmedaillons mit Wachteleiern garniert
Tomaten gefüllt mit marinierten Nordseekrabben
Geräucherter Seeteufel mit einer Sauce von Crème fraîche und Keta-Kaviar
Grüner Spargel in Kerbel-Vinaigrette

Salate

Geflügelsalat mit Champignons und Ananas
Asiatischer Kohlsalat (Chinakohl, Möhren, junger Lauch mit Honig und Koriander)
Waldorfsalat

Hauptgerichte

Roastbeef am Stück rosa gebraten
(wird am Buffet frisch tranchiert)
mit gebratenen Kräuterseitlingen
Sinfonie von Edelfischen an Safransauce
Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterjus
Marktgemüse
Kartoffelgratin
Kurkumareis

Käse und Brot

Auswahl von französischem Rohmilchkäse
Auswahl an Brötchen, Baguette, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Desserts

Dessertüberraschung von süßen Köstlichkeiten
Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von Mousse, Crèmes
und Eisspezialitäten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person

46,50 €

„Bei Fragen zu Allergenen/Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne anhand unserer Produktdatenbank.“



Restaurant • Tagungen • Hotel • Catering

Excellent genießen! Buffets.

Buffet "Viva España ".

Ab 20 Personen.

Vorspeisen

Dünn geschnittener Serrano Schinken mit Melone
Hühnerbrüstchen in Orangensauce
Marinierte Meeresfrüchte
Gebratene Riesengarnelen – scharf eingelegt
Artischockenherzen mit Serrano Streifen
Sardinenfilets mit Tomaten
Gefüllte Champignonköpfe mit Pinienkernen
Geschmorte Riesenoliven mit Knoblauch und Zwiebeln
Schalotten in Portweinsteinmarinade

Salate

Salate nach spanischer Art in einer Knoblauch-Kümmel-Vinaigrette
Pikanter Geflügelsalat mit frischen Avocados

Aus dem Suppentopf

Spanische Gazpacho mit Olivenöl (kalt)

Hauptgerichte

Seehecht mit Petersilien-Mandelkruste
Hähnchenbrust in einer Aprikosensauce
Kleine Steaks vom Iberico-Schweinerücken mit einer Oliven-Knoblauch-Kruste
Gemüseragout aus der Mancha
Safranreis
Kleine gebratene Kartoffeln mit Orangen und Chorizo

Käse und Brot

Spanische Käsespezialitäten,
dazu reichen wir Weißbrot und Butter

Desserts

Dessertüberraschung von süßen Köstlichkeiten
Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl von Mousse, Crèmes
und Eisspezialitäten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Person

47,50 €

„Bei Fragen zu Allergenen/Zusatzstoffen kontaktieren Sie uns bitte telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gerne anhand unserer Produktdatenbank.“