

Wir möchten Sie auf unseren „Party,- und Außer Haus“ Service bis zu 1000 Personen aufmerksam machen. Gerne beraten wir sie bei der Gestaltung Ihrer Festlichkeit jeglicher Art. Sprechen Sie mit uns.

Um sich Anregungen und Preisvorstellungen der verschiedenen Speisen und Menüs zu holen, können Sie unseren „Außer Haus“ Katalog bestellen, den Sie sich zu Hause in Ruhe ansehen können.

Wir organisieren gerne Ihre Festlichkeiten , sei es Ihr Geburtstag, eine Familienfeier oder Ihr Betriebsfest. Wir bieten Ihnen den vollen „Rundum“-Service. Sprechen Sie uns einfach an, und wir arbeiten Ihnen ein Konzept nach Ihren Vorstellungen aus.

Links finden Sie einige Büfettvorschläge. Dieses ist nur eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten, gerne nehmen wir auch Ihre speziellen Anliegen entgegen. Seien es saisonale Gerichte, oder auch eigens zusammengestellte Wünsche!

Bistro Uferlos - Partyservice-Service  
Telefon-Nummer: (02563) 9130

### ZUR INFORMATION

Im „Außer Haus“ Bereich sind in den Preisen grundsätzlich Anlieferung und Porzellan inklusive Servietten enthalten. Sollte das Porzellan ungespült zurück kommen entsteht eine Reinigungsgebühr von 1,00 €/Person, die bei über 60 Personen wieder entfällt. Es freuen sich auf Ihren Auftrag Martin Bienhüls (Serviceleiter) und Marc Tippke (Küchenchef) und Team

### 3 GERICHTE ZUR AUSWAHL

#### **Gericht Nr. I**

Putenschnitzel „Florida“  
mit Pfirsich und Sauce Hollandaise 11,50 €

#### **Gericht Nr. II**

Schnitzel mit Jäger- oder Zigeunersauce 12,00 €

#### **Gericht Nr. III**

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Champignons 17,50 €

Zu diesen Gerichten reichen wir:

Pommes frites,  
Kroketten,  
Gemüseauswahl,  
Salatplatte

### MENÜVORSCHLÄGE I

Zu diesen Menüs reichen wir eine Kresserahmsuppe und ein Orangenparfait

**Menü Nr. I**

Barbarieentenbrust auf Orangensauce  
mit Gemüsevariation und Mandelbällchen 21,50 €

**Menü Nr. II**

Frisch gebratene Zanderfilets in Zitronenbutter  
mit Reis und gemischtem Salat 19,50 €

**Menü Nr. III**

Rumpsteak „Maitre d’hotel“  
mit Kräuterbutter, Maccairekartoffeln und gemischtem  
Salat 19,00 €

**Menü Nr. IV**

Schweinemedallions  
mit Röstinchen und Gemüseplatten 18,50 €

Selbstverständlich sind Suppe und Dessert variabel austauschbar.  
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch andere Menüvorschläge, dieses ist  
nur eine kleine Auswahl.

**MENÜVORSCHLÄGE II****Menü Nr. I**

Waldpilzcremesuppe

Schweinerückensteak mit Champignonrahmsauce,  
Kroketten und Broccoliröschen

Herrencreme 13,50 €

**Menü Nr. II**

Lauchcremesuppe mit Croutons

Schweinemedallions in Calvadosrahm mit Apfelperlen,  
dazu Maccairekartoffeln und geb. Blumenkohl

Vanilleeis mit Pfefferkirschen 17,00 €

**Menü Nr. III**

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

Tournedos vom Rinderfilet auf grünem Pfeffer  
mit Bohnenbündchen und Rösti

Orangenparfait 21,00 €

Suppe und Dessert sind jeweils austauschbar.  
Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch gerne weitere  
Menüvorschläge an.

### **MENÜVORSCHLÄGE III**

#### **Menü Nr. I**

Spargeltoast mit gekochtem Schinken und Käse  
überbacken 11,50 €

#### **Menü Nr. II**

Schweinemedallions in Käsehülle mit Tomatensauce,  
dazu Gemüserisotto 14,00 €

#### **Menü Nr. III**

Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Petersilienkartoffeln und gartenfrischem Salat 14,50 €

#### **Menü Nr. IV**

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Gemüseauswahl  
Sauce Hollandaise, dazu Neue Kartoffeln 19,50 €

#### **Desserts**

Münsterländer Herrencreme 2,50 €

Weißweinsabayonne mit frischen Erdbeeren (saisonal) 5,00 €

Orangenparfait an einem Fruchtspiegel 4,00 €

Dieses ist nur eine kleine Auswahl unserer reichhaltigen  
Speisenkarte, gerne stellen wir Ihnen auch Menüs nach Ihren  
eigenen Wunschvorstellungen zusammen.

### **MENÜVORSCHLÄGE IV**

Zu allen Menues reichen wir eine westfälische Hochzeitssuppe und  
eine Münsterländer Herrencreme.

#### **Menü Nr. I**

Schweinbraten mit Gemüse und Kartoffelklöße 12,50 €

#### **Menü Nr. II**

Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 13,50 €

#### **Menü Nr. III**

Münsterländer Tafelspitz an Zwiebelsauce  
mit Butterkartoffeln und gemischtem Salat 12,00 €

#### **Menü Nr. IV**

Schnitzel Jäger, oder Zigeuner Art  
mit Kartoffelstäbchen und Salat 13,00 €

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren  
Wünschen zusammen, bitte sprechen Sie uns an.

## **BUFFET AB 20 PERSONEN**

<b>Rinderkraftbrühe „Royal“</b> mit reichlich Einlage	2,00 €
<b>Salatbuffet</b>	2,00 €
<b>Fischbuffet</b> (kalt)	5,00 €
<b>3 Sorten Fleisch und 2 Kartoffelbeilagen mit Saucen</b> (z. B. Rinderrouladen, Putenschnitzel, S-Filet, dazu Salz,-und Röstkartoffeln )	9,00 €
<b>Gemüseplatten</b>	2,50 €
<b>2 Dessertsorten</b>	3,00 €
<b>Mitternachtsbüfett mit Käse und Mett</b>	4,50 €

Die Preise gelten bei Abnahme von mindestens 3 Positionen

Dies sind nur Vorschläge, damit Sie sich Ihr Büfett Bausteinmäßig  
zusammenstellen können.

Gerne bin ich für Ihre individuellen Wünsche offen !

## **KLEINES WESTFÄLISCHES BUFFET**

### **Rinderkraftbrühe Royal**

**Westfälischer Krustenbraten**  
mit Röstkartoffeln und Rotkohl

### **Herrencreme in Schüsseln**

bis 10 Personen	11,00 €
bis 50 Personen	10,00 €
ab 50 Personen	9,00 €

## EXKLUSIVBUFFET I

**Kartoffelsuppe „westfälisch“**  
mit Mettwurst

**Große Salatauswahl aus unserer Salatbar**

### **Fischplatten**

Räucherlachs, mild geräucherter Heilbutt, gedämpfter ganzer Lachs, Cocktail von Nordseekrabben, dazu Baguette und Butter

**Schweinefilet am Stück** gebraten in Champignonrahm,  
**Wildgulasch mit Preiselbeerbirne,**  
**Hausgemachte Butterspätzle,**  
**Röstkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln

### **Topfenmousse mit Fruchtspiegel**

**Westfälische Herrencreme**

**Weißweincreme**

bis 10 Personen	24,50 €
bis 50 Personen	23,00 €
ab 50 Personen	21,50 €

## EXKLUSIVBUFFET II

**Großes Salatbuffet,**  
dazu Partybrötchen

### **Fischplatten**

Lachs im ganzem pochiert, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Matjes und Shrimpscocktail in einer Honigmelone garniert

**Gebratener Lachs & Zander** in einer Dill-Senfsauce,  
**Schweinerückensteaks** mit Tomate und Mozzarella  
überbacken **Putengoulasch „Stroganoff“,**  
**Rinderrouladen im eigenen Saft,** dazu Röstkartoffeln,  
neue Kartoffeln und Gemüsereis.

**Rote Grütze** mit Vanillesauce

**Weißweincreme**

**Fruchtsalat** mit Amaretto

bis 10 Personen	24,50 €
bis 50 Personen	23,00 €
ab 50 Personen	21,50 €

## 4-GANG-MENÜ

### **Vorspeisenvariation**

mit Räucherlachs, Forelle, Honigmelone mit Parmaschinken,  
dazu Baguette und Butter

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

### **Tournedos aus der Rinderlende**

an kräftiger Zwiebeljus mit Gemüse und Kroketten,  
Hähnchenroulade mit Schnittlauchrahm und  
Kartoffelstäbchen

### **Bratapfel mit Gourmeteis**

an Vanillesauce

bis 6 Personen	22,50 €
bis 30 Personen	21,00

## 6-GANG-GALAMENÜ

### **Komposition von geräucherten Edelfischen**

mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne,  
dazu Toast und Butter

### **Oxtail „Claire“ mit Chesterstange**

### **Rosa gebratene Barbarieentenbrust**

an westfälischem Feldsalat mit warmen Kartoffeldressing,  
dazu ofenfrisches Baguette

### **Zitronen-Champagne-Sorbet**

### **Tournedos vom Rind**

mit frischen Pfifferlingen und Reibeplätzchen

### **Medaillons in Calvadosrahm**

mit gestochenen Apfelperlen, Maccairekartoffeln und  
gebratenem Blumenkohl

### **Dessert „Surprise“**

geschwenkte Crepe mit Grand Manier,  
frischen Waldbeeren und Gourmeteis

bis 10 Personen	36,00 €
bis 20 Personen	34,00 €

## **WESTFÄLISCHE HOCHZEITSESSEN**

### **Komposition von geräucherten Edelfischen**

mit Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne,  
dazu Toast und Butter

### **Oxtail „Claire“ mit Chesterstange**

### **Rosa gebratene Barbarieentenbrust**

an westfälischem Feldsalat mit warmen Kartoffeldressing,  
dazu ofenfrisches Baguette

### **Zitronen-Champagner-Sorbet**

### **Tournedos vom Rind**

mit frischen Pfifferlingen und Reibeplätzchen

### **Medaillons in Calvadosrahm**

mit gestochenen Apfelperlen, Maccairekartoffeln und  
gebratenem Blumenkohl

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

### **Rindfleisch mit Zwiebel – und Meerrettichsauce,**

dazu kalte Beilage oder gemischte Salatplatten

### **Fleischplatten**

mit Rinderrouladen, Schweinelendchen und Putenschnitzel  
mit Salzkartoffeln, Kroketten und Kartoffelstäbchen,  
dazu Gemüseplatten

### **Vanilleeis mit heißen Kirschen**

### **Herrencreme und Rote Grütze**

bis 10 Personen	18,50 €
bis 50 Personen	17,50 €
bis 100 Personen	16,50 €

## **KLEINE BUFFETS (AUSSER-HAUS-VORSCHLAG)**

Bei Bestellungen unter 20 Personen erheben wir eine Anfahrtspauschale von 15,00 €.

<b>Westfälischer Eintopf</b> mit Mettwurst	5,50 €
<b>Schnitzel „Jäger Art“</b> mit Kroketten und Salat	8,50 €
<b>Schweinebraten</b> mit Salzkartoffeln und Gemüse	8,50 €
<b>Gulasch</b> mit Spätzle und Rotkohl	7,50 €
<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Spätzle oder Reis und Salat	9,50 €
<b>Kasseler und Minihaxen</b> mit Sauerkraut und Püree	9,50 €
<b>Schweinemedailleurs</b> mit Gratin, Champignonrahm und Salat	12,50 €
<b>gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Sauce Remoulade, Salzkartoffeln und Blattsalate	9,50 €

## **SUPPENTOPF (AUSSER-HAUS-VORSCHLAG)**

Bei Bestellungen unter 20 Personen erheben wir eine Anfahrtspauschale von 15,00 €.

<b>Rinderkraftbrühe „Royal“</b> mit Eierstich und Markklößchen	3,50 €
<b>Gulaschsuppe</b> mit Champignons und Paprika	3,50 €
<b>Kresserahmsuppe</b>	3,50 €
<b>Käse-Lauch-Partysuppe</b> mit Gehacktem (Wir rechnen mit 0,4l Suppe pro Person) Partybrötchen werden mit 0,25 € Stück berechnet	4,00 €
<b>Garnierte Canapes</b> aus gestochenem und geröstetem Baguette	2,20 €

Wir rechnen mit 0,4l Suppe pro Person.  
Partybrötchen werden mit 0,25 € Stück berechnet.

## **DESSERTKÜCHE (AUSSER-HAUS-VORSCHLAG)**

Bei Bestellungen unter 20 Personen erheben wir eine Anfahrtspauschale von 15,00 €.

<b>Münsterländer Herrencreme</b>	2,50 €
<b>Schwarzwälder Kirschcreme</b>	2,50 €
<b>Weißweincreme</b>	2,50 €
<b>Rote Grütze</b> mit Vanillesauce	3,00 €
<b>frischer Obstsalat</b> mit Quark	4,00 €
<b>Mousse au Chocolat</b>	4,00 €
<b>Tiramisu</b>	4,00 €