

PDF ÜBERNEHMEN VON HIERUNTEN

3 GERECHTEN NAAR KEUZE

Gerecht nr. I

Kalkoenschnitzel „Florida“
met perzik en sauce Hollandaise 11,50 €

Gericht Nr. II

Schnitzel met jagers- of Zigeunersaus 12,00 €

Gericht Nr. III

Rumpsteak met kruidenboter en champignons 17,50 €

Bij deze gerechten serveren wij:

Frites,
aardappelcroquetjes,
diverse groenten,
saladeschotel

MENUSUGGESTIES I

Bij deze menu's serveren wij een tuinkersroomsoep en een sinaasappelparfait

Menu nr. I

Barbarie-eendenborst met sinaasappelsaus
met verschillende groentes en amandelballetjes 21,50 €

Menu nr. II

Vers gebakken snoekbaarsfilet in citroenboter
met rijst en gemengde salade 19,50 €

Menu nr. III

Rumpsteak „Maitre d'hotel“
met kruidenboter, Maccaire-aardappels en
gemengde salade 19,00 €

Menu nr. IV

Varkensmedaillons
met röstirondjes en groenteschotel 18,50 €

Zowel de soepen alsook desserts kunnen onderling in de menu's
gewisseld worden. Graag leggen wij u ook ander menusuggesties voor.
Dit is slechts een kleine selectie.

MENUSUGGESTIES II

Menu nr. I

Bospaddenstoelencrèmesoep

Varkenssteak met champignonroomsaus,
aardappelkroketjes en brocolliroosjes

Herren crème 13,50 €

Menu nr. II

Preiroomsoep met croutons

Varkensmedaillons in Calvadosroom en appel,
met daarbij Maccaire-aardappels en geb. 17,00 €

bloemkool

Vanille-ijs met peperkersen

Menu nr. III

Tomatencrèmesoep met room

Tournedos van runderfilet en groene peper
met bundeltje van prinsessenbonen en rösti

Sinaasappelparfait 21,00 €

Zowel de soepen alsook desserts kunnen onderling in de menu's
gewisseld worden. Uiteraard leggen wij u ook graag andere
menusuggesties voor.

MENUSUGGESTIES III

Menu nr. I

Aspergetoast met gekookte ham
gegratineerd met kaas 11,50 €

Menu nr. II

Varkensmedaillons omwikkeld met kaas, met tomatensaus
en groentenrisotto 14,00 €

Menu nr. III

Schol „Finkenwerder Art“
met peterselieaardappeltjes en frisse salade 14,50 €

Menu Nr. IV

Rosé gebakken runderfilet met groenten
sauce Hollandaise, daarbij nieuwe aardappels 19,50 €

Desserts

Münsterlandse Herrencrème 2,50 €

Sabayon van witte wijn met verse aardbeien (seizoen) 5,00 €

Sinaasappelparfait op een spiegel van vruchten 4,00 €

Dit is slechts een kleine selectie uit onze omvangrijke menukaart. Graag
stellen wij ook menu's naar uw eigen ideeën samen.

MENUSUGGESTIES IV

Bij alle menu's serveren wij een traditionele Westfaalse bruiloftssoep
(van rundvlees getrokken) en Münsterlandse Herrencrème.

Menu nr. I

Gebraden varkensvlees met groenten en
aardappelknoedels 12,50 €

Menu nr. II

Runderrollade, rode kool met appeltjes en gekookte
aardappels 13,50 €

Menu nr. III

Münsterlandse gekookt rundvlees met uisensaus
aardappels met botersaus en gemengde salade 12,00 €

Menu nr. IV

Jagers- of Zigeunerschnitzel 13,00 €

met aardappelstaafjes en salade

Uiteraard stellen wij ook menu's naar wens samen.
Wij informeren u graag hierover.

BUFFET VANAF 20 PERSONEN

| | |
|--|--------|
| Runderbouillon „Royal“ met royaal garnituur | 2,00 € |
| Saladebuffet | 2,00 € |
| Visbuffet (koud) | 5,00 € |
| 3 soorten vlees en 2 aardappelgerechten met saus (bijv. runderrollade, kalkoenschnitzel, varkensfilet, daarbij gekookte en gebakken aardappels) | 9,00 € |
| Groenteschotel | 2,50 € |
| 2 soorten dessert | 3,00 € |
| Middernachtsbuffet met kaas en met | 4,50 € |

Deze prijzen gelden bij afname van minimaal 3 onderdelen.

Dit zijn slechts suggesties, waarmee u uw buffet kunt
samenstellen. Wij staan ook open voor uw individuele wensen!

KLEIN WESTFAALS BUFFET

Runderbouillon Royal

Westfaals braadvlees (krokant)
met gebakken aardappels en rode kool

Herrencrème in schaal

| | |
|-------------------|---------|
| tot 10 personen | 11,00 € |
| tot 50 personen | 10,00 € |
| vanaf 50 personen | 9,00 € |

EXCLUSIEF BUFFET I

Aardappelsoep „westfälisch“
met metworst

Grote keuze salade uit onze saladebar

Visschotel

Gerookte zalm,
mild gerookte heilbot,
gestoomde hele zalm,
cocktail van Noordzeekrab,

daarbij baguette en boter

Varkensfilet aan één stuk
gebakken in champignonroom,
wildgoulash met rode bosbessen,
huisgemaakte pasta,
gebakken aardappels
met spekjes en uien

Mousse op vruchtenspiegel
Westfaalse Herrencrème
Witte wijncrème

| | |
|-------------------|---------|
| tot 10 personen | 24,50 € |
| tot 50 personen | 23,00 € |
| vanaf 50 personen | 21,50 € |

EXCLUSIEF BUFFET II

Groot saladebuffet,
daarbij partybroodjes

Visschotel
Hele gepocheerde zalm,
gerookte zalm, mierikswortelroomsaus, haring
en garnalencocktail gearneerd in een honingmeloen

Gebakken zalm en snoekbaars
in een dille-mosterdsaus,
Varkenssteaks
met tomaat en gegratineerd met mozzarella
Kalkoengoulash „Stroganoff“,
Runderrollade in eigen jus,
daarbij gebakken aardappels, nieuwe aardappels en
groenterijst

Rode bessengelei met vanillesaus
Witte wijncrème
Vruchtensalade met Amaretto

| | |
|-------------------|---------|
| tot 10 personen | 24,50 € |
| tot 50 personen | 23,00 € |
| vanaf 50 personen | 21,50 € |

4-GANGEN-MENU

Gevariëerd voorgerecht
met gerookte zalm, forel, honingmeloen met parmaham,
daarbij baguette en boter

Runderbouillon „Royal“

Tournedos van ossenhaas
met krachtige uienjus, groenten en aardappelcroquetjes,

kiprollade met bieslookroom en aardappelstaafjes

Gebakken appel met gourmetijs
en vanillesaus

tot 6 personen 22,50 €

tot 30 personen 21,00 €

6-GANGEN-GALAMENU

Compositie van gerookte vissoorten
met mierikswortelroomsaus, rode bosbessenroom,
met daarbij toast en boter

Oxtail „Claire“ met Chester-soepstengel

Rosé gebakken Barbarie-eendenborst
met westfaalse veldsalade met warme aardappeldressing,
en ovenverse baguette

Citroen-Champagne-Sorbet

Tournedos van rund
met verse cantharellen en aardappelpannenkoekjes

Medaillons in Calvadosroom
met appel, Maccaire-aardappels en gebakken bloemkool

Dessert „Surprise“
Gevouwen crêpe met Grand Manier,
verse bosbessen en gourmetijs

tot 10 Personen 36,00 €

tot 20 Personen 34,00 €

WESTFAALS HUWELIJKSMAAL

Compositie van gerookte vissoorten
met mierikswortelroomsaus, rode bosbessenroom,
daarbij toast en boter

Oxtail „Claire“ met Chester-soepstengel

Rosé gebakken Barbarie-eendenborst
met westfälische veldsalade met warme aardappeldressing,
en ovenverse baguette

Citroen-Champagne-Sorbet

Tournedos van rund
met verse cantharellen en aardappelpannenkoekjes

Medaillons in Calvadosroom
met appel, Maccaire-aardappels en gebakken bloemkool

Runderbouillon „Royal“

Rundvlees met uien – en mierikswortelsaus,

daarbij koude bijgerechten of gemengde saladeschotels

Vleeschotels

met runderrollade, varkenshaas en kalkoenschnitzel met gekookte aardappelen, aardappelkroketjes en aardappelstaafjes en dievrse groenteschotels

Vanille-ijs met warme kersen

Herrencrème en rode bessengelei

| | |
|------------------|---------|
| tot 10 Personen | 18,50 € |
| tot 50 Personen | 17,50 € |
| tot 100 Personen | 16,50 € |

KLEINE BUFFETS (CATERINGSUGGESTIE)

Bij bestellingen onder 20 personen berekenen wij voorrijdkosten van 15,00 €.

Westfaalse stampot

met metworst 5,50 €

Schnitzel „Jäger Art“

jagersschnitzel met aardappelkroketjes en salade 8,50 €

Gebraden varkensvlees

met gekookte aardappelen en groenten 8,50 €

Goulash

met pasta en rode kool 7,50 €

Kalbsfricandeau „Züricher Art“

met pasta of rijst en salade 9,50 €

Kasseler en mini-eisbein (gegrild)

met zuurkool en puree 9,50 €

Varkensmedaillons

met gratin, champignonroom en salade 12,50 €

Gebakken roodbaarsfilet

met remouladesaus, gekookte aardappels en bladsalade 9,50 €

SOEPEN (CATERINGSUGGESTIE)

Bij bestellingen onder 20 personen rekenen wij voorrijdkosten van 15,00 €.

Runderbouillon „Royal“

met blokjes ei en balletjes 3,50 €

Goulashsoep

met champignons en paprika 3,50 €

Gebonden tuinkerssoep

3,50 €

Kaas-prei-partysoep

met gehakt

Wij rekenen 0,4l soep per persoon.

Partybroodjes 0,25 € per stuk 4,00 €

Gegarneerde canapés

van gesneden, geroosterde baguette 2,20 €

Wij rekenen 0,4l soep per persoon.
Partybroodjes 0,25 € per stuk.

DESSERTS (CATERINGSUGGESTIE)

Bij bestellingen onder 20 personen rekenen wij voorrijdkosten van
15,00 €.

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Münsterlandse Herrencrème | 2,50 € |
| Schwarzwälder Kirschcrème | 2,50 € |
| Witte wijncreme | 2,50 € |
| Rode bessen met vanillesaus | 3,00 € |
| Verse Vruchtensalade met kwark | 4,00 € |
| Mousse au chocolat | 4,00 € |
| Tiramisu | 4,00 € |