

BANKETTMAPPE

Feste Feiern im WohnGut Osterseifen



CANAPÉS | SCHNITTCHEN | BELEGTE 1/2 BRÖTCHEN

**Belegte Baguettes | Brot | halbe Brötchen von hellen und dunklen Sorten
mit knackigen Blattsalaten garniert, dazu**

Edelsalami

Katenschinken

Kasselerbraten

Schweinebraten

Schweinemetz mit Zwiebeln

Käse | Frischkäse

Gekochter Schinken

Putenbrust

Westfälischer Knochenschinken

Thunfisch mit Ei

Canapé: 1,80 | Schnittchen: 2,00 | 1/2 Brötchen: 2,20



Mailänder Salami

Graved Lachs

Geräuchertes Forellenfilet

Französischer Weichkäse

Aal aus dem Wacholderrauch

Roastbeef mit Meerrettichsahne

Jamón Serrano

Aioli Garnelen

Canapé: 2,20 | Schnittchen: 2,40 | 1/2 Brötchen: 2,90

WOHNGUT FRÜHSTÜCK

Kaffee | Tee | Kakao

frische Milch | Orangensaft

WohnGut Sekt *



Müsli | Cornflakes

gemischte Brötchen | verschiedene Brotsorten



Schinken | Salami | Wurstaufschnitt

Schnittkäse | Weichkäse

Hausgebeizter Lachs an Sahne-Meerrettich

Konfitüren | Honig | Nutella

Quark | frische Landbutter | Pflanzenmargarine



Gurkensalat

Tomaten | Mozzarella mit Basilikum



risches Obst und Joghurt

ab 20 Personen | 12,50 pro Person | *zzgl. 2,50 pro Person

WOHN GUT FRÜHSTÜCK XXL

Kaffee | Tee | Kakao

frische Milch | Apfelsaft | Orangensaft

WohnGut Sekt *



Müsli | Cornflakes

gemischte Brötchen | verschiedene Brotsorten

Stuten | Croissants



Schinken | Salami | Wurstspezialitäten

Käseplatte aus Schnitt- und Weichkäse, reichlich garniert

Rauch- und Graved-Lachs an Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

Konfitüren | Honig | Rübenkraut | Nutella

frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | hausgemachter Kräuterquark



Rohkostsalatsalat

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum



Rührei mit Schnittlauch

Würstchen und gerösteter Speck



Obstsalat und Joghurt

ab 20 Personen | 15,50 pro Person | *zzgl. 2,50 pro Person

WOHNGUT KAFFEE ARRANGEMENT

Filterkaffee | Tee



Kuchen und Torte vom Buffet

ab 15 Personen (außer Donnerstag) | 15,50 pro Person

REPRÄSENTATIVE KALTE PLATTE

Rustikale Gaumenfreuden – Sauerländer Schlachtplatte

Wurstbrett mit verschiedenen sauerländischen Metzgerspezialitäten

verschiedene Schinken

gepökelte Schweineschulter in Pastetenteig, reich garniert mit frischem Salat,
kleine Sauergurken und Silberzwiebeln,

Sauerländer Schwarzbrot | hausgebackenes Walnussbrot

frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | hausgemachtes Griebenschmalz

schon ab 4 Personen | 15,50 pro Person



Westfälisches Arrangement

Krustenbraten mit Senf

Geräucherte Putenbrust

Bachforellenfilet

Schweinemedaille mit Früchten

Westfälischer Knochenschinken

Verschiedene Käsesorten auf einem Holzbrett mit Trauben und Salzgebäck,

dazu reichen wir
hausgebackenes Siegerländer Kartoffelbrot,

frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | hausgemachtes Griebenschmalz

ab 20 Personen | 22,50 pro Person

REPRÄSENTATIVE KALTE PLATTE (FORTS.)

Nordlicht – Gourmetplatte aus der Ostsee

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Meerrettichsahne und Dill-Senf-Sauce
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch auf grünem Salatbett mit Orangen-Feigen-Senf
Matjessalat „Hausfrauen Art“
Pfeffermakrelen
Räucheraal umlegt mit Limetten und Sternfrucht
Gefüllte Eier mit Forellen-Kaviar
Orangen mit marinierten Krabben
Crevetten-Ring auf Frisée mit Cocktailsauce
dazu reichen wir
französisches Baguette | hausgemachten Kräuterquark

ab 20 Personen | 28,50 pro Person



Vegetarisches Arrangement

Gegrillte Paprika | Zucchini | Auberginen | Champignons in Knoblauch-Olivenöl-Marinade
Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Eier gefüllt mit Frischkäse aus Tomaten, Paprika und Gartenkräuter
Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse
Glasnudelsalat mit marinierten Mischpilzen
Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat
Griechischer Bauernsalat im Brot
Melonenkörbchen gefüllt mit frischem Obstsalat
dazu reichen wir
Partybrötchen | frische Butter | leichte Pflanzenmargarine | Tsatsiki

ab 20 Personen | 23,50 pro Person

BRUNCH BÜFFET

Kaffee | Tee | Kakao

Orangensaft | Tomatensaft | frische Milch



Müsli | Cornflakes

gemischte Brötchen | verschiedene Brotsorten

Stuten | Croissants



Konfitüren | Honig | Rübenkraut | Nutella

frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | hausgemachter Kräuter-Quark

Aufschnitt- und Käseplatte reichlich garniert

Rauch- und Graved Lachs an Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce



Rohkostsalat mit zweierlei Dressings

Pastasalat | warmer Kartoffelsalat

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum



Hühnerbouillon mit Sternnudeln

Rührei mit Schnittlauch

Fleischwurst | Würstchen | gerösteter Speck

Schweinefilet in Pfifferling-Sauce mit Blumenkohl, Bröseln und Petersilienkartoffeln

Putenschnitzel in Cassis-Sauce, Broccoli und Butternudeln



Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

ab 30 Personen | 26,50 pro Person

SAUERLÄNDER BÜFFET

Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Eiern

Nudelsalat mit Gurken

Geflügelsalat mit Früchten



Westfälischer Knochenschinken

Perlzwiebeln, Sauergurken u. Kirschtomaten am Spieß serviert

Schweinemedallions mit Käsecreme garniert

Matjessalat „Hausfrauenart“

Hausgemachte Partyfrikadellen und Putenschnitzel reich garniert

Kleine Mettwürstchen frisch aus dem Rauch

Hausgemachte Rindfleischsülze mit Remouladensauce

Schinkenröllchen mit Spargelspitzen gefüllt

Bunte Käseplatte mit Weintrauben und Salzgebäck



Herzhafter Senfkrustenbraten

dazu reichen wir

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und gebratene kleine Kartoffeln



Vanille Mousse

Rote Grütze



Ofenfrische Partybrötchen | französisches Baguette

Hausgemachtes Griebenschmalz | Butter

ab 30 Personen | 27,00 pro Person

WESTFÄLISCHES BÜFFET

Roastbeef mit Sahne-Meerrettich

Westfälischer Knochenschinken

Pfeffer- und Käsebeißer

Hausgemachte Blut- und Leberwurst

Tafelspitz und Milchferkelsülze mit Remouladensauce

Kartoffel- und Nudelsalat

Rohkostsalat mit Kräuter-Vinaigrette und Sauerrahmdressing



Kalbsragout mit Champignons-Rahm-Sauce

Schweinefilet in Dunkel-Bier-Sauce

Poularde in Madrocas-Curry-Früchte-Sauce

dazu reichen wir

Kaisergemüse | Kohlrabi | Bratkartoffeln | Kroketten | Reis



Käsevariation auf einem Holzbrett mit Weintrauben

Mousse von heller und dunkler Schokolade



Ofenfrische Partybrötchen | hausgebackenes Kartoffelbrot

Frische Landbutter | Kräuterquark

ab 30 Personen | 29,50 pro Person

MEDITERRANES BÜFFET I

Mozzarella-Spießchen mit Cherry-Tomaten

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem italienischem Schinken

Spaghettisalat mit Meeresfrüchten



Rohkostsalat mit dreierlei Dressings Ihrer Wahl



Doradenfilet in Kräuterbutter gebraten,
dazu Mandelbroccoli und Tagliatelle



Lammkeule in Thymianjus,
dazu Ratatouille-Gemüse und Bäckerinkartoffeln



Panna Cotta mit Beerensauce

Cappuccinocreme



Partybrötchen | Ciabatta | Grissini

Dreierlei Brotaufstrich aus Tomaten | Paprika | Oliven

ab 30 Personen | 29,00 pro Person

MEDITERRANES BÜFFET II

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe

Bruschetta mit Tomaten Concassée



Frutti di Mare und Gemüse in Tempura-Teig mit Aioli

Räucherfisch mit Meerrettichsahne und Dill-Senf-Sauce

Vitello Tonnato

Gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten, in herzhafter Thunfischsauce

Gefüllte Tomaten und Peperoni mit Frischkäse in Oliven-Kräuter-Marinade



Gedünstetes Lachsfilet mit Spinat und Kartoffelgratin

Röllchen von Jungrind in Madeirasauce
mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Bandnudeln



Tiramisu

Amoretto Mandelcreme



Pizzabrötchen | Ciabatta | Grissini

Hausgemachte Kräuterbutter | leichte Pflanzenmargarine

ab 30 Personen | 31,00 pro Person

MEDITERRANES BÜFFET III

Antipasti

Marinierte Zucchini | Auberginen | Champignons
und gemischte Paprika in Kräuter-Olivenöl

Vitello Tonnato

Gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten in herzhafter Thunfischsauce

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Cherry-Tomatenspieße mit Mozzarella



Verschiedene Fischspezialitäten wie z.B.
geräuchertes Lachs- | Forellen- | Makrelenfilet

Italienischer Nudelsalat mit Paprika | Oliven | Tomaten | Mais | Gurke | Käse



Putensteak mit frischen Champignons und Farfalle in Sahnesauce

Saltimbocca vom Kalb

mit Schinken und Salbei gefüllt, in Butter gebraten,
dazu Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln



Käsespezialitäten mit Früchten und Salzgebäck garniert

Mousse von Limetten und Schokolade



Partybrötchen | französisches Baguette

Frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | Aioli

ab 30 Personen | 35,00 pro Person

KARIBISCHES BÜFFET

Gambas in Knoblauch

Meeresfrüchtesalat

Fenchel | Paprika | Champignons in Knoblauchöl eingelegt

Pikanter Truthahnsalat mit Ananas

Salat mit Mais und roten Bohnen



Kleine Kaninchenkeulen mit leichter Charlotten-Sauce

Feurig gewürzter Victoriabarsch in exotischer Fruchtsauce

dazu reichen wir

Geröstete Süßkartoffel-Scheiben

Pikantes Paprika-Olivengemüse

Basmatireis



Fruchtsalat „Tropicana“

Kaffeecrème mit Jamaicarum und Kokosraspeln



Gemischter Brotkorb

Dreierlei Brotaufstrich von Tomaten | Paprika | Avocado

ab 30 Personen | 29,00 pro Person

ASIATISCHES BÜFFET

Pekingsuppe



Fingerfoodplatte:

Mini-Frühlingrollen

Curry-Ecken

Teriyaki-Hähnchenspießchen

Knusprige Garnelen

Putensticks

Verschiedene Dipsaucen

Glasnudelsalat

Rettichsalat

Gurkensalat

Eisbergrollchen



Gebackene Entenbrust mit Broccoli

Curryrindfleisch mit Zucchini und Bambussprossen

Pikantes Schweinefleisch mit Paprika und Nüssen

Hähnchenbrust mit Ananas



Gebratene Nudeln

Bunter Reis



Gebackene Bananen und Äpfel mit Honig

Kokoscreme

ab 30 Personen | 26,00 pro Person

KULINARISCHE REISE DURCH DEUTSCHLAND

Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Kleine Rinderrouladen in eigener Bratensauce mit Champignons und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet in Rieslingsauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln und Bandnudeln

Frische Salatvariationen

Rohkostsalat mit dreierlei Dressings Ihrer Wahl

Waldorfsalat mit Hähnchenbrust

Sauerkrautsalat mit Ananas und Trauben

Deftiges aus der heimischen Schlachtereier

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Deutschland

Schnitzel von Schwein und Pute

Kleine hausgemachte Frikadellen

Spezialitäten aus deutschen Flüssen und Seen

Mild geräuchertes Bachforellenfilet auf Salatbeet

Gefüllte Eier mit Räucherfischmousse und deutschem Kaviar

Überraschendes von Deutschen Meiereien

Bayerischer Ziegenkäse | Bavaria Blue | Limburger | Harzer Käse
auf einem Holzbrett, garniert mit Weintrauben und Käsegebäck

Klassische Dessertspezialitäten

Schalotten gefüllt mit Bayerischer Creme

Herrencreme

Dazu reichen wir

Brot- und Semmelarrangement von hellen und dunklen Sorten

Frische Landbutter | leichte Pflanzenmargarine | Griebenschmalz

ab 30 Personen | 35,00 pro Person

SCHLEMMERREISE DURCH EUROPA

Frankreich

Zwiebelsuppe

Canapés aus französischem Baguette bunt belegt

Großes Käseensemble mit Trauben und Käsegebäck

Italien

Vitello Tonnato – gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten in herzhafter Thunfischsauce

Antipasti – Feinste Vorspeisekreationen aus dem sonnigen Süden

Schweden

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Spanien

Gazpacho – spanische kalte Gemüsesuppe | Gambas mit Aioli

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Paella mit Hähnchen-Fleisch und Scampi

Holland

Backfisch mit Remouladensauce

Deutschland

Schinken-Krustenbraten mit Marktgemüse und Kroketten

Großes Dessertbuffet

Mousse „After Eight“ | Limetten-Joghurt-Creme

Unwiderstehliche Versuchung aus unseren süßen Fingerfoodkreationen

Dazu reichen wir:

Baguette | Partybrötchen | Ciabatta

Hausgemachte Kräuterbutter | Brotaufstrich von Tomaten, Paprika und Oliven

ab 35 Personen | 45,00 pro Person

WOHNGUT OSTERSEIFEN BÜFFET

Geklärte Tomatenkraftbrühe mit Garnelenteigtaschen
Auswahl an Rohkost und angemachten Salaten mit diversen Dressings

Bunter Nudelsalat mit Schafskäse

Matjessalat Hausfrauen Art

Warmer Kartoffelsalat Schwäbischer Art

Krabbencocktail mit Früchten

Marinierte Tomaten-Scheiben mit Büffel-Mozzarella und Basilikum

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und Dill-Senf-Sauce

Westfälische Bauernplatte
aus Schinken | Hausmacher Wurst | Mettwurst | Frikadellen
Schnitzelchen | kleine Medaillons



Landschinken mit Krusten

Gefüllte Hähnchenkeule mit Schinken und Käse

Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten

dazu reichen wir:
Kroketten | Gemüse-Risotto | Nudelgratin | Blumenkohl
mit brauner Butter | Mandelbroccoli | Ratatouille



Amaretto-Mandel-Parfait

Charlotten gefüllt mit Bayerischer Creme

Zitrone-Joghurt-Schnitte

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Salzgebäck

Hausgebackenes Walnussbrot | Kartoffelbrot | Pizzabrötchen

Kräuterbutter | Brotaufstrich von Tomaten, Paprika und Thunfisch

ab 35 Personen | 47,00 pro Person