



# WOHNGUT

Osterseifen



## Bankettmappe

---

WohnGut Osterseifen

Im Osterseifen 1 | 57462 Olpe | Telefon 02761 608-0 | Telefax 02761 608-1112  
osterseifen@wohngut.de | www.wohngut.de

## Canapés | Schnittchen | belegte 1/2 Brötchen

**Baguettes | Brot | halbe Brötchen von hellen und dunklen Sorten  
belegt 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**

**oder belegt mit**

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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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



frisches Obst und Joghurt

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

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## WohnGut 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## WohnGut Kaffee Arrangement

Filterkaffee | Tee



Kuchen und Torte vom Buffet

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

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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 Mettwurstchen 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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 Beersauce

Cappuccinocreme



Partybrötchen | Ciabatta | Grissini

Dreierlei Brotaufstrich aus Tomaten | Paprika | Oliven

**ab 30 Personen | 29,00 pro Person**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## Mediteranes 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## Asiatisches Büffet

Pekingsuppe



Fingerfoodplatte:

Mini-Frühlingrollen

Curry-Ecken

Teriyaki-Hähnchenspießchen

Knusprige Garnelen

Putensticks

Verschiedene Dipsaucen

Glasnudelsalat

Rettichsalat

Gurkensalat

Eisberggröllchen



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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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 Krokette

### 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.

## 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

Hausebeizter 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**

Angaben in Euro | alle Preise brutto inkl. gesetzlicher MwSt.