



Unser Präsent - Service

Wir stellen Ihnen gerne Präsentkörbe, Geschenkkarrangements, Weinkisten oder Gutscheine in jeder Preislage zusammen. Wenn Sie größere Stückzahlen benötigen, machen wir Ihnen gern ein gesondertes Angebot.

Wein, Sekt, Getränke

Wenn Sie Wein auf Ihrem Fest anbieten möchten, bieten wir Ihnen aus unserem edlen Programm an europäischen Weinen gerne Kostproben an. So können Sie sich in Ruhe die Weine aussuchen, die zu Ihrem Fest passen. Sie können diese dann in Kommission bestellen, wie alle unsere Getränke.

Käsespezialitäten

An Käsespezialitäten stehen Ihnen nicht nur alle Produkte aus unserer immer frischen Käsetheke zur Verfügung, sondern auch ein reichhaltiges Sortiment an Spezialitäten, die wir auf Ihren Wunsch hin gern für Sie zusammenstellen.

Unser Catering Service

Wir werden bei allen Anlässen gern für Sie tätig. Sei es die Einweihung von Geschäftsräumen, Geschäftsmeetings, Produktpräsentationen, Neuvorstellung von Fahrzeugen, Fortbildungsmaßnahmen, Mitarbeiterverabschiedungen, Schuleinweihungen, Betreuung von Messeständen, Jubiläen, Hochzeiten, Familienfeiern oder anderen Events.

Wir sind in der Lage Ihnen jeden Wunsch zu erfüllen, seien es Zelte, Bestuhlung, Geschirr, Besteck, Blumen-, Pflanzendekorationen, das Personal vor Ort, eine interessante Location oder eine Band.

Rund ums Buffet

Größere Events benötigen einen größeren Vorbereitungszeitraum! Sonst planen wir 4-8 Wochen im Voraus und liefern täglich, an Sonn- und Feiertagen gegen Aufpreis. Rückgabe von Tellern, Geschirr usw. 1 Tag nach der Lieferung gereinigt oder ungereinigt gegen Aufpreis.

Professionelle Servicekräfte können gestellt werden und unsere Beratung findet auf Wunsch auch bei Ihnen vor Ort statt und ist unverbindlich. Bezahlung bar bei Lieferung oder nach besonderer Vereinbarung.

Die Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der z.Zt. gültigen MwSt. von 19% für Dienstleistungen. Nicht enthalten sind Serviceleistungen vor Ort, wie Schneiden, Vorlegen, Servieren, Tische eindecken oder das Austragen bzw. das Einsammeln von Leihgegenständen, sowie Lieferung, Versand oder Endreinigung. Diese Leistungen übernehmen wir für Sie gern gegen gesonderte Berechnung.

Die Kostenpauschale je Anfahrt für Lieferungen:
unter 250,- € in Zone 1 (unter 8 km) = pauschal 10,- €
unter 450,- € in Zone 2 (über 8 km) = pauschal 20,- €

Stornokosten

Nach einem erteilten Auftrag fallen 30,- € an.
5 Tage vor dem Termin = 40% der Angebotssumme
2 Tage vor dem Termin = 80% der Angebotssumme
am Tag des Termins = 100% der Angebotssumme

Beträge aus Stornorechnungen sind sofort in Bar zu begleichen!

Die Preisliste ist gültig ab dem 1. November 2011
- alte Preislisten verlieren ihre Gültigkeit! -



B. & U. Zanthoff GbR

Abteistraße 22
45239 Essen-Werden

Fon 0201-491777
Fax 0201-491516
Mobil 0171-2287870



info@fleischerei-mirbach.de
www.fleischerei-mirbach.de

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL
BESTER METZGER DEUTSCHLANDS 2001 + 2010

Hauptgeschäft:

Abteistrasse 22 ; 45239 Essen
Fon 0201 / 491777
Mo.Di.Do.Fr. 8.00-18.00 Uhr
Mi. Sa. 8.00-13.00 Uhr

Filiale:

Ruhrtalstr. 99 ; 45239 Essen
0201 / 4901666
Mo.-Fr. 7.00-18.30 Uhr
Sa. 7.00-13.00 Uhr

Vorspeisen

Keltenlachs	Über Sandelholz gebeizt	Person	6,90
Frikadellen & Korkenzieher		Person	4,80
je Person 1 Partyfrikadelle + Korkenziehermettwurst			
Zimmermannsteller			
je Person 1 Partyfrikadelle + Mett-, Fleisch- und Blutwurst			
Vitello tonnato	mit einer würzigen Thunfischsoße	Person	3,90
Bressaola vom Rauchfleisch	mit Rucola und Balsamico		
Krabbencocktail im Glas	mit krausem Salat		
Räucherlachs mit Meerrettich		Person	3,50
Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons	aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern		
Minischoten, Pilze, Pepperoni	mit Frischkäse gefüllt		
Melone mit hausgemachtem Schinken		Person	3,40
Tomate-Mozzarella	mit frischem Basilikum ab 10 Pers.	Person	2,20
Orangenkörnchen	gefüllt mit Geflügelsalat	Stück	4,60
Tomate	gefüllt mit Krabben		
Tomate	gefüllt mit hauseigenem Fleischsalat	Stück	3,10
Williamsbirne	gefüllt mit Käsecreme	Stück	2,60
Grissini	mit Parmaschinken umwickelt	Stück	2,50
Garnelenspieße	mit Knoblauch und Kräutern angebraten	Stück	2,20
Frikadelle, frisch gebraten	mit Senf, bunt dekoriert	Stück	2,00
Schinkenmettwurstchen	im zarten Saitling	Stück	1,90
Scharfer Kumpel	Kochmettwurst mit brasil. Pfeffer		
Nürnberg Bratling oder Münch'ner Weißwurst		Paar	1,90
Party-Frikadelle, frisch gebraten	bunt dekoriert	Stück	1,50
Roastbeefröllchen	mit Remoulade oder Waldorfsalat	Stück ab	1,60
Mini-Party-Frikadelle		Stück	1,20
Schinkenröllchen mit Spargel			
Cracker	mit Frischkäsecreme und Garnitur	Stück	1,00
Mettigel oder Mettblume dekoriert	ab 1kg	je kg	19,50

Fingerfood & Kleinigkeiten

Mini Quiche	Spinat, Paprika, Porree, Pilze	Stück	1,40
Beefsteakvariationen	Griech. Konfekt, Gyrosspieß	Stück	1,60
Pflaumen im Schlafrock	süße Pflaume in Geselchtem	Stück	1,50
Mini - Wraps	asiatisch-vegetarisch	Stück	1,40
Mini - Wraps	Hähnchenfleisch orientalisch	Stück	1,40
Mini Hähnchenstick	mit roter Thai-Curry-Marinade	Stück	1,20
Hähnchenstick	Sweet Chili	Stück	1,50
Hähnchen-Nuggets	Classic oder mediterran	Stück	1,80
Hähnchen-Nuggets	american -mit Corn Flakes-	Stück	1,80
Mini Hähnchenkeule	im Ofen gebacken	Stück	1,30
Mini Frühlingsrolle	mit Hähnchen	Stück	1,00
Teig-Zigarre Thai-Chick'n	mit Gemüse und Kokosmilch	Stück	0,50
Teig-Zigarre China	mit Gemüse und milder Würze	Stück	0,50
Vegetarischer Mix	Frühlings-, Teig-, Gemüsetasche	Stück	1,00
Garnelen-Lolli	am Zitronengrashalm	Stück	1,50
Atlantik-Zungenröllchen	mit Lachsфарce	Stück	1,40
Räucherlachs Häppchen	mit diversen Dekorwürzungen	Stück	1,10
Räucherlachs röllchen	mit Frischkäsefüllung	Stück	1,40
Mini-Lachspastete	mit Pesto	Stück	2,50
Seafood-Spieße	mit Lachs, Shrimps, King Clip,...	Stück	2,30
Atlantic-Shrimps	in knuspriger Reismüselpanade	Stück	0,90
Flußkrebstörtchen	Flußkrebse auf Blattspinat	Stück	2,00
Mini-Haxe	crosses Stäbchenfleisch aus der Wade	Stück	2,95
Kleine Haxe	gegrillt	Stück	3,95
Fleischwurst-Häppchen		Stück	0,60
Blutwurst	mit Zwiebeln und Senf	Stück	0,50
Käsehäppchen	mit frischem Obst	Stück	0,75
Käse-Igel mit Weintrauben	ca. 350g Käse	Stück ab	13,00
Käsespicker auf Buffetkegel	ca. 72 Spicker mit Obst	Ke gel ab	75,00
Oliven	diverse Sorten auf Spießchen	Stück	0,80

Fischspezialitäten

Mindestmenge 1 kg

Junger Aal mild geräuchert		Person	9,80
Lachsfilets	auf Rucolabeet angerichtet mit Lachstatar	Person	6,90
Keltenlachs	mild gebeizt, über Sandelholz geräuchert	Person	6,90
Schillerlocke, Forellenfilets			
Sylter Flusskrebssalat, Buttermakrele	zart und mild	Person	5,90
Scampi an Aijoli	Garnelen an hausgemachter Aijoli		
Lachs	mild geräuchert oder als Gravad Lachs		
Frutti di Mare	mit Staudensellerie und klarem Dressing	Person	4,90
Krabbencocktail "Miami"			
Matjes Platte	auf einem Beet roter Zwiebeln		
Makrelenfilets mit Dekorwürzung		Person	3,90
Bremer Heringshappen			
Delikatere Heringssalat		Person	2,90
Göteborger Heringstopf	mit Zwiebeln und Äpfeln		
Bismarckheringe Partyrollmöpse			
Grillies	kleine gegrillte Heringshappen		

Suppen

Vorsuppe 0,3 Ltr. Pro Person Mindestmenge: 15 Personen

Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, Rindsbouillon		Person	3,50
Tomatencremesuppe	mit Cherrytomaten und Basilikum		
Serbische Bohnensuppe	mit weißen Bohnen und Paprika		
Gazpacho	kalte Gemüsesuppe		
Käse-Lauch-Suppe	mit Gehacktes	Person	4,50
Champignoncremesuppe, Spargelcremesuppe			
Broccolirahm-Suppe	mit Lachsstreifen		
Mirbach's Gulaschsuppe	mit Rotwein		
Zwiebel-Suppe	mit Cherry		
Curry-Süppchen	mit Hühnerfleisch	Person	5,00
Pilzrahmsuppe	aus Mischpilzen		
Minestrone	der italienische Klassiker		
Kürbiscremesuppe, Möhren-Ingwer-Suppe			
Zitronencreme-Süppchen	mit Graved Lachs	Person	6,90
Kartoffelcremesuppe	mit Grönlandcrevetten		
Tomatencremesuppe	mit Gin und Garnelen		
Steinpilzcremesuppe		Person	7,50
Pfifferlingrahmsuppe		Person	8,50

Eintöpfe nach Hausfrauen Art

Hauptgericht 0,5 Ltr. Pro Person Mindestmenge: 10 Personen

Erbensuppe, Linsensuppe		Person	4,80
Kartoffelsuppe,			
Serbische Bohnensuppe	mit weißen Bohnen und Paprika		
Einlage: Brüh- oder Mettwurst	geschnitten	je Person	1,20
Chili con carne	auf Wunsch auch etwas schärfer	Person	4,80
Grünkohl mit Einlage	nach Hausfrauen Art gekocht	Person	6,00
Mettwurst im Ganzen, zusätzlich		Stück	1,50

Rustikale Fleischgerichte

Mindestmenge: 10 Personen

Spießbraten	vom Schweinenacken	Person	5,90
	mit Speck und Zwiebeln gefüllt, verschiedene Würzungen		
Zigeunerbraten	vom Schweinenacken		
	mit Mixed Pickles und Bratwurstfarce gefüllt		
Bauernbraten	vom Schweinenacken		
	mit Mett, Zwiebeln und Kräutern gefüllt		
Italienischer Nackenbraten			
	mit einer Farce aus Pesto, Oliven, Tomaten, Kräutern gefüllt		
Rustikaler Pfefferbraten			
	mild gewürzt - zart und kross gebacken		
Broccolibraten, Lachsbraten		Person	6,50
	mit Broccoli-Farce oder obigen Füllungen nach Wahl gefüllt		
Kasseler Braten, Kasseler Braten mit Pflaume			
	mild gesalzen, auch mit Backpflaumenfüllung		
Schinkenbraten			
	mit einer crossen Schwarte		
Grillhaxe		Stück	3,95

Fleischgerichte mit Geflügel

Mindestmenge: 10 Personen

Puten-Curry-Ragout	mit Pfirsichen oder Ananas in pikanter Currysoße	Person	6,50
Puten-Rahm-Geschnetzeltes	mit frischen Champignons in milder Rahmsauce		
Putenbrust pikant oder lieblich			
	½ Stücke, im Ganzen gebraten, auch mit Backobstfüllung		
Ragout vom Hähnchenbrustfilet	lieblich oder pikant		
	nach Hausfrauen Art gebraten		
Kleine Putenschnitzel		Stück	3,50
	paniert und mit Obst dekoriert		
Putenfilet gebraten			
	½ Stücke in milder Würzpanade gebraten		
Hähnchenbrustmedaillon			
	mit Blattspinat und Gorgonzolafüllung		
Putenbrustmedaillon	mit Backpflaumenfüllung		
Hähnchenbrustfilet	½ Stücke, im Ganzen gebraten		
Putenbrust oder Hähnchenbrustfilet		Stück	3,10
	als Medaillon geschnitten, saftig gebraten und dekoriert		
Hähnchenschmelz	knusprig gegrillt, warm im Ganzen		
Knusperschnitzel		Stück	2,80
	in Corn Flakes paniert und saftig gebraten		
Mini-Hähnchenkeule	kalt	Stück	2,50
	aus der Unterkeule, raffiniert dekoriert		

Elegante Fleischgerichte

Mindestmenge: 10 Personen

Rinder Filetspitzen mit Waldpilzen und durchwachsenem Speck	Person	8,90
Geschnetzeltes a la Stroganow Filetspitzen mit Paprika und Gurken		
Roastbeef am Stück medium gebraten		
Züricher-Kalbs-Geschnetzeltes Kalbfleisch in milder Weißwein-Rahmsoße		
Rinderschmorbraten oder Zwiebelrostbraten aus der Keule, rosa gebraten mit dunkler Zwiebelsoße	Person	7,90
Sauerbraten hausgebeizt mit einer geschmackvollen Soße		
Rheinischer Sauerbraten hausgebeiztes Gulasch mit Rosinen		
Geschnetzeltes a la Burgund Rindergeschnetzeltes mit dunkler Soße	Person	6,90
Rindergulasch saftiges Gulasch in dunkler Soße		
Geschnetzeltes 'Züricher Art' in milder Soße, mit Speck, Zwiebeln und Kräutern	Person	7,90
Geschnetzeltes 'Försterin' in würziger Soße mit Mischpilzen		
Schweinefilettopf würzig oder fruchtig mit Champignons und Kräutern oder mit Obst		
Schweinefilet 'Villa Hügel' gefüllt mit Mett und Speck im Schinkenmantel		
Schweinefilet "Haus Scheppen" gefüllt mit einer Spinatfarce in rohem Schinken		
Hirschmedaillons "Wildschütz" zarter Hirschrücken mit Pfifferlingen serviert	Person	9,90
Hirschbraten "Wilhelm Tell" zarte Hirschkeule auf einem Beet von Waldpilzen		
Wildschweinbraten "Jäger Art" kernige Wildschweinkeule in Soße mit Pilzen	Person	8,90
Wildschweingulasch "Diana" würziges Fleisch in Soße mit Mischpilzen		
Wildgulasch "Försterin" pariertes Wildfleisch in einer würzigen Soße		

Kalte Medaillons und mehr...

Tournedos vom Rinderfilet aus der Pfanne, saftig gebraten, einzeln dekoriert	Stück ab	4,90
Roastbeefröllchen, fruchtig gebratenes Roastbeef gefüllt mit Waldorfsalat	Stück	1,80
Roastbeefröllchen, klassisch rosa gebratenes Roastbeef gefüllt mit Remoulade	Stück	1,50
Medaillons vom Schweinefilet saftig gebraten, paniert oder natur	Stück	3,20
Schiffchen vom Schweinefilet Medaillons kunstvoll dekoriert	Stück	3,60
Schweinerückensteak ca. 100g schwer, in würziger Panade gebraten	Stück	3,20
Spießchen vom Putenfilet Putenfilet kunstvoll mit Obst dekoriert	Stück	3,60
Medaillons vom Rehrücken im Ganzen gebraten, geschnitten und dekoriert	Stück	4,10

Beilagen, Aufläufe, Gemüse

Mindestmenge 10 Personen

Kartoffelgratin Ideal zu allen Fleischgerichten!	Person	2,30
Broccoli- oder Spinat-Nudelaufbau vegetarisch	Person	2,50
oder mit Schinkenstreifen	Person	2,80
Lachs-Nudelaufbau	Person	4,80
Kartoffel-Püree von frischen Kartoffeln	Person	4,00
Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl, Rosmarin und Fleur de sel angebraten		
Speckkartoffelsalat		
Drillinge in Olivenöl und Paprika geschwenkt		
Spätzle, Gabelspaghetti, Bandnudeln	Person	3,50
Petersilienkartoffeln		
Gnocchi, Halb Wilder Reis		
Langkornreis	Person	2,50
Serviettenknödel	Stück	1,20
Kartoffelknödel halb und halb	Stück	1,00
Gemüsevariationen	Person	2,20
Erbsen, Möhrchen, Broccoli, Mais, Blumenkohl, Romanesco, junge Böhnchen, gebuttert oder mit Sauce hollandaise		
Apfelrotkohl, Bayrisch' Kraut, Sauerkrautvariationen		
Prinzessböhnchen mit Speck und Zwiebeln aus der Pfanne		
Prinzessbohnen-Bündchen mit Speck umrollt	2 Stück	2,20
Gemüsepfanne chinesisch, mediterran vegetarisch	Person	2,50
Vichy-Möhrchen karamellierte Möhrenscheiben		

Nudelgerichte Mindestmenge: 10 Personen

Spaghetti mit Spinat-Rahmsoße und Krabben	Person	8,00
Bandnudeln mit Gorgonzolasoße und Lachsstreifen		
Gebratene Nudeln mit Filetspitzen und Waldpilzen		
Farfale mit Austernpilzsoße oder Pesto	Person	7,50
Gnocchi mit Soße nach Wahl		
Tortellini mit Tomaten-Basilikumsoße	Person	7,00
Lasagne à la Bolognese klassisch	Person	5,00

Soßen, Dips

Soße einfach , hell oder dunkel	Person	1,00
Soße mit Einlage hell oder dunkel	Person	1,20
Soße mit Waldpilzen	Person	1,40
Soße mit frischen Champignons	Person	1,60
Soße mit Pfifferlingen	Person	1,90
Tzatziki	Person	1,90
Senf alle Sorten	Person	0,80
Senspezialitäten	Person	1,00
Ketchup alle Sorten	Person	0,80
Remoulade	Person	0,50
Soße Hollandaise oder Soße Bernaise	Person	1,50

Hausgemachte Dips zum Fondue oder Raclette Knoblauch-Aijoli, Kräuter-Creme fraiche -, Curry -, Senf -, Aprikosen -, Schinken - oder Eier Dip	Person	2,00
---	--------	------

Brötchen, Brot ...und was dazu gehört

Spitzbrötchen	Stück	0,50
Roggen-, Körnerbrötchen	Stück	0,60
Butter-Croissant	Stück	0,80
Partybrötchen, 4fach sortiert Sesam-, Mohn-, Roggen-, Baguettebrötchen	Stück	0,50
Fladenbrot	Stück	2,10
Chiabattabrot	Stück	3,00
Stangenbrot	Stück	2,50
Knoblauch- oder Pfefferbutter	Person	1,30
Schinken - Griebenschmalz	Person	1,00
Obertsder	Person	1,30

Belegte Brötchen & Canapées

Wir liefern alle unsere Brötchensorten frisch gebacken. Unsere Canapées, etc. werden „just in time“ ohne Zwischenkühlung hergestellt.

Kaviarschnittchen	ab Stück	2,10
Handschnittchen auf Basis diverser Brotsorten	ab Stück	2,60
Canapées	ab Stück	2,60
Halbes Brötchen, belegt undekoriert	ab Stück	1,30
dekoriert	ab Stück	1,50

Salate, Dressings Mindestmenge pro Salat 1 kg

Kartoffelsalat oder Nudelsalat klassisch	Person	3,00
Krautsalat mit Essig und Öl		
Bayrischer Krautsalat mit Kümmel und dunklem Essig		
Bayrischer Wurstsalat Leberkäse, Zwiebeln, Käse		
Tzatziki frisch und fruchtig zu allen Fleischgerichten	Person	3,50
Bauernsalat mit Möhren und Ananas		
Italienischer Nudelsalat 'Roma'		
Porreesalat Porreestreifen, Mandarinenfilets und Ei		
Waldorfsalat Selleriesalat mit Äpfeln und Walnüssen		
Göteborger Heringshappen mit Gewürzgürke, roter Beete und grünem Pfeffer		
Bremer Heringstopf in Sahnesoße mit Apfelstücken		
Salate der Saison gemischt mit Tomaten, Schlangengurken, Grüne Bohnen, Möhren, Mais		
Schichtsalat Porree, Ei, gekochter Schinken, Ananas		
Geflügelsalat mit Obst und Spargel; frisch und fruchtig	Person	4,90
Griechischer Bauernsalat Gurken, Tomaten, Oliven, Feta		
Maritime Bandnudeln mit Shrimps und Krebsfleisch		
Krabbencocktail Tiefseekrabben mit Ananas und Sellerie	Person	6,90
Feldsalat mit Datteltomaten, Accetto, Olivenöl und Parmesan		
Ruccola mit Datteltomaten, Accetto, Olivenöl und Parmesan	Person	7,90
Flusskrebssalat mit Frühlingzwiebeln in milder Marinade		
Scampi an Aijoli Garnelen aus der Pfanne mit unserer Aijoli	Person	9,90

Dazu bieten wir Ihnen folgende Dressings an:	Person	1,20
Joghurt-, Kräuter-, Honig-, Pesto-, Dijon-Senf-, Thousand Island Dressing oder Vinaigrette		

Leberkäse

Leberkäse	Person	5,20
Pizza-Fleischkäse mit Paprika, Käse und Salami Einlage		
Zwiebel-Fleischkäse mit Röstzwiebeln		
Grober Pfefferhackbraten mit brasilianischem Pfeffer		
Jäger Hackbraten mit grober Einlage und Kräutern		
Fleischkäse mit Einlage nach Wahl	je kg	15,50
Leberkäs'-Variationen zum Selbstbacken! Mit Backanleitung!		

3 Gang Menüvorschläge für 10 Personen:

Wahl-Vorsuppen : Hühnerbrühe, Gemüsebrühe, Rindsbouillon
 Broccoli-Rahm-Suppe, Tomaten-, Champignoncremesuppe
Wahl-Desserts : Rote Grütze m. Vanillesoße, Mousse au Chocolat,
 Obstsalat, Panacotta, Limonencreme, Himbeercreme, Bayrisch Creme

Schweinefilet "Baden Baden"	10 Personen	185,00
Medaillons im Speckmantel auf jungem Wirsing in Rahmsoße	jede weitere	
mit Spätzle	Person	17,00

Schweinemedailon in Pfefferrahm
 mit Butterspätzle und Broccoliroschen an gerösteten
 Pinienkernen

Schweinelendchen "Züricher Art"
 mit frischen Champignons und Drillingskartoffeln

Rinderschmorbraten
 aus der Keule, mit dunkler Soße, Kartoffelgratin und
 Speckrosenkohl in Rahm

Rheinischer Sauergrulasch
 hausgebeizt, mit Rosinen, dazu Kartoffelklöße
 und Apfelrotkohl, sowie wahlweise Apfelmus

Rindergulasch
 mit bunten Nudeln, gemischtem Salat und Dressing nach Wahl

Gebratene Putenbruststreifen
 in einer Gorgonzolacreme mit halbwildem Reis
Putengulasch "Orientalisch"
 mit Früchten in Currysoße, dazu Kräuterrisotto und Salat

Schinken-Krustenbraten
 mit Dunkelbiersoße, Kartoffelgratin und
 Pariser Karotten à la crème

Rinderrouladen	10 Personen	199,00
mit durchwachsenem Speck, Mett und Gurke gefüllt, dazu Butterkartoffeln und Rotkohl	jede weitere	
Rheinischer Sauerbraten	Person	18,50

hausgebeizt, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl,
 sowie wahlweise Apfelmus

Wiener Tafelspitz
 in Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln und grünem
 Salat mit Vinaigrette

Hähnchenbrust in Orangen-Zitronen-Soße
 mit Butterkartoffeln und Broccoliroschen an gerösteten Mandeln

Gebratenes Lachsfilet
 auf Blattspinat in Weißweinsoße und Butterreis

Rindergeschnetzeltes "Stroganow"	10 Personen	215,00
mit Spätzle und Salaten der Saison und Dressing nach Wahl	jede weitere	
	Person	20,00

Rindergeschnetzeltes	10 Personen	235,00
in Pfifferlingrahmsoße, mit Spätzle und Speckrosenkohl	jede weitere	
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	Person	22,00
in Weißweinrahmsoße, mit Berner Röstitalern an gebackenen Cherrytomaten		

Hirschgulasch
 mit Speck-Kartoffelgratin und gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Gebratener Zander
 auf gelbem Risotto, mit saisonalem Gemüsebouquet

Chateaubriand vom Rinderfilet	10 Personen	260,00
mit gebutterten Speckböhnchen, Kartoffelgratin und Sc. Bearnaise	jede weitere	
	Person	25,00

Kalbsmedaillon oder Kalbsroastbeef	10 Personen	290,00
in Sahnesoße, mit Sesamkartoffelchen und Blattspinat	jede weitere	
	Person	27,00

Sättigungsbeilagen : Kartoffelgratin, Kartoffelauflauf,
 Drillinge, Petersilienkartoffeln, Butterkartoffeln, Nudeln,
 Klöße und Reis können auf Wunsch ausgetauscht werden.

Gemüsebeilagen : 6 fach sortiert mit Sc. Hollandaise	Aufpreis je	
2 Stück Bohnenbündchen	Person	1,50
	je Person	4,00
	je Person	4,00

Dessert Mindestmenge: 10 Personen

Panacotta, Rote Grütze mit Vanillesoße	Person	3,20
Obstsalat, Mousse au Chocolat hell oder dunkel		
Limonencreme, Himbeercreme, Bayrisch Creme		
Erdbeercreme	Saisonpreis	4,20
Tiramisu und seine saisonalen Variationen	Person	4,20
Partycrème		
Vanille-Joghurt mit Sahne, Roter Grütze und Eierlikör		
Kirschdessert		
Kirschen, Quark, Sahne, Schokosplitter, + Eierlikör alternativ		
Versunkene Himbeeren		
Himbeeren und Pfirsiche in einem Quarkbett mit Sahne, abgedeckt mit braunem Zucker	Person	4,90
Brownie-Tiramisu		
Lebkuchen-Tiramisu für die Vorweihnachtszeit	Person	1,60
Himbeermark zu verschiedenen Desserts	Saisonpreis	
Erdbeermark		

Italienisches Buffet

Minestrone	20 Personen	640,00
Antipasti misti	jede weitere	
Artischockenherzen, Oliven, aus der Pfanne: Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons, Tomate-Mozzarella, Vitello tonnato	Person	30,00
Insalata		
Crevettencocktail, Melone mit Schinken, Gartensalate mit Olivenöl und Aceto balsamico		
Arista di Maiale alla Napolitana		
Schweinefilet in kräftiger Tomatensoße mit Kartoffelgratin		
Farfalle alla Salmone		
Schmetterlingsnudeln in Lachs-Sahne-Soße		
Lasagne		
alla Bolognese		
Dessert		
Fruchtsalat, Tiramisu int. Käsespezialitäten mit einem Brotkorb und Buttervariationen		

Landhaus Buffet

Rinderkraftbrühe mit Einlage	20 Personen	780,00
Kalte Vorspeisen	jede weitere	
Dreierlei vom Lachs, Forelle, Makrelenfilets, dazu Honig-Dill-Soße und Meerrettichsahne Poulardenbrust "Florida" an Currycreme zartes Rindfleisch in Tomaten-Kresse-Vinaigrette	Person	37,00
Salate		
Rindfleischsalat, Kartoffel-Speck-Salat, Geflügelsalat, Gartensalate mit Kräutern, Dressing nach Wahl		
Roastbeef in Kräuterkruste		
mit Sc. Hollandaise oder Sc. Cumberland		
Schweinemedailons		
auf Champignon-Lauch-Gemüse mit Pfefferrahmsoße mit Kartoffelgratin und 6erlei Marktgemüse		
Dessert		
Obstsalat mit Vanillesoße, Schokoladenmousse hell oder dunkel int. Käsespezialitäten, Brotkorb, Buttervariationen		

Wesfälisches Buffet

Gemüsebrühe mit Eierstich	20 Personen	620,00
Kaltes vorweg	jede weitere	
Sülzvariationen mit saurem Gemüse, Mettigel mit Zwiebeln, Matjefilets nach Hausfrauen Art, Schweinefiletplatte rustikal, Wurstplatte "Münsterland"	Person	29,00
Frikadelen mit Korkenzieher-Mettwurst		
Salate		
Krautsalat, Kartoffelsalat in leichter Majonaise, Eiersalat mit Champignons und grünen Erbsen		
Warme Gerichte		
Schinken-Krustenbraten mit Speck-Kartoffelsalat, Hausgebeizter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen, dazu Apfelkompott		
Dessert		
Rote Grütze mit Vanillesoße, Wackelpeter deftige Käsespezialitäten mit verschiedenen Brotsorten und Butter		