

FEIERN SIE DIE FESTE WIE SIE FALLEN!

Das Verwöhn-Team vom **Landhotel „Am Schloß,,**
59939 Gevelinghausen Tel :02904/ 9770-0 Fax : 9770 -200 www.landotel-am-schloss.de
unterstütz Sie gern ganz nach Ihren Wünschen!

MENUES, KALTE UND WARMER BUFFETS

FINGERFOOD BUFFET

Kl. Medaillons mit Backpflaume, Frühlingsrolle mit passendem Dipp,
Minipizzen mit Champignons, ChikkenWings extra scharf,
Wedges mit Quark-Kräutercreme, Anti-Pasti, Minipastetchen und Canapes,
Bisquithäbchen, ab 10 Personen
pro Person 10,50 EURO

KALT WARMES BUFFET - klassisch

KALT:

Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeermeerrettich,
Partyschnitzel mit Zitronenscheiben,
Putenbrust mit Kiwi und Kirsche garniert,
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomaten mit Fleischsalat,
Frikadellen,
Krautsalat, Reissalat, Waldorfsalat,
gemischtes Käsebrett mit Trauben
Brotkorb, Butter und Schmalz

WARM:

Krustenbraten auf warmen Speckkartoffeln

pro Person 14,00 EURO

BAUERNVESPER

Deftige Kartoffel- oder Linsensuppe
Blutwurst, Leberwurst, Fleischwurst,
Zwiebelmett, Griebenschmalz, Senf,
Silberzwiebeln, kleine Maiskolben,
Cornichons, Radieschen,
Kräuterbutter, Zwiebelbrot
und Partybrötchen

pro Person 9,00 EURO

BUFFET 1a

Schnitzel mit Zitronenscheiben, saftiger Spießbraten mit Zigeunersauce
Wedges und Krokette
Hähnchenkeulen gebraten, mit Obst garniert,
Frikadellen, Käseigel (3 Spicker pro Person)
Schichtsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Butter, Partybrötchen
pro Person 13,60 EURO

BUFFET 2

Matjesfilet mit Preiselbeersahne gefüllt
auf Apfelscheiben,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Hackfleischbällchen,
Roastbeefröllchen mit Selleriesalat gefüllt,
Schnitzel mit Zitronenscheiben,
Krustenbraten mit Mixed Pickles garniert,
Rindfleischsalat, Krautsalat,
gemischtes Käsebrett,
Brotkorb und Butter

pro Person 15,60 EURO

BUFFET 3

Kasseler, gebraten auf Sauerkraut,
Hackfleischbraten, Gratin,
ofenfrischer Leberkäse, Mettigel,
Krautsalat, Fleischsalat,
roter Heringssalat
Käseigel (4 Spicker pro Person)
Brotkorb, Butter und Schmalz

pro Person 12,80 EURO

BUFFET 4

Fischplatte mit
Graved Lachs, Aal, Forellenfilets,
Crevetten und Kaviar,
Meerrettichsauce und Minicrustaden,
Pouladenbrüstchen mit Früchten garniert,
Schweinerücken auf Waldorfsalat,
Roastbeef, rosa gebraten, fein garniert,
Schweinemedallions, verschieden garniert,
Käse-Wurst-Salat, pikanter Nudelsalat,
Rindfleischsalat „Diabolo“,
Käsebrett mit Trauben, Brotkorb, Butter

pro Person 16,90 EURO

BUFFET 5

Fischplatte „Skandinavien“,
mit Aal, Graved-Lachs, Makrele,
Forellenfilet mit Meerrettich,
Rindertournedos mit Pfifferlingen,
Kalbsbraten mit Mixedpickles,
Roastbeef, rosa gebraten,
Pouladenbrüstchen mit Obst,
Pfefferpastete mit Sauce Cumberland,
Thunfischsalat „Nizza“, Reissalat,
Geflügelsalat „Hawaii“,
Käsebrett mit Trauben,
Butterfigur, Brotkorb

pro Person 19,40 EUR

BUFFET 6

Krabbensalat mit Apfelspalten,
Graved-Lachs mit Wachteleiern garniert,
Ketakaviar und Sahnemeerrettich,
Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig,
Putenbrust mit Obst garniert,
Schweinemedallions verschieden garniert,
Eiersalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat,
Käseauswahl vom Holzbrett mit Trauben,
Brotkorb und Butterfigur

pro Person 25 EURO

MENUES

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich, Klößchen
gemischte Bratenplatte „Gärtnerinnen Art“
mit Gemüse und Salzkartoffeln
Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 15,00 EURO

Krabbencocktail im Sektglas
Schweinelendchen in Champignonrahm, mit Broccoli

und Schloßkartoffeln
Mousse au Chocolat
pro Person 17,00 EURO

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Kalbsbraten in Steinpilzsauce mit
Herzoginkartoffeln und Salat
Weincreme
pro Person 18,80 EURO

Graved-Lachs, Forellenfilet, Krabben in
Minicrustaden mit Sahnemeerrettich
Rinderfilet „Wellington“ in Blätterteig,
Röstkartoffeln, Kopfsalat in Sahnesauce
Mousse au Chocolat
pro Person 22,60 EURO

Hühnerkraftbrühe mit Einlage
Rinderroulade, pikant gefüllt, mit Erbsen,
Möhren und Salzkartoffeln
Weincreme
pro Person 16,75 EURO

Broccolicreme mit Mandeln
Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, mit
Rahmchampignons, Butterspätzle und Salatplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce
pro Person 14,00 EURO

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Baguette und Butter
Sauerbraten „Rheinische Art“, mit Rosinen und Mandeln,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Obstsalat aus frischen Früchten
pro Person 16,90 EURO