

## Kalte Buffets

<p><b>Westfalen Buffet rustikal (ab 10 Personen)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• magerer Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen</li><li>• gebratene Hähnchenschenkel mit Früchten garniert</li><li>• Frikadellen<sup>4,a,b,i</sup> mit Gürkchen</li><li>• feine Landwurstsorten<sup>3,4,9,10</sup> mit Mixed Pickles</li><li>• Schinkenbrett mit Schinkenspezialitäten<sup>3,4,10</sup></li><li>• Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Dillsoße<sup>h,j</sup></li><li>• Partybrötchen<sup>a,b,w</sup></li><li>• Kräuterbutter<sup>j</sup> (aus Butter<sup>j</sup>)</li><li>• Senftopf<sup>v</sup></li><li>• Aioli<sup>i,v</sup></li></ul>	pro Person <b>€15,90</b>
<p><b>Damenbuffet (ab 10 Personen)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• gebratenes Hähnchenfilet</li><li>• Kochschinkenröllchen<sup>3,10</sup> gefüllt mit Spargel &amp; Remouladensauce<sup>8,i,j</sup></li><li>• Schweinemedallions<sup>v</sup> in Preiselbeersahne<sup>8,j</sup> mit Früchten garniert</li><li>• Parmaschinken<sup>3,4,10</sup> mit Melone</li><li>• Partybrötchen<sup>a,b,w</sup></li><li>• Kräuterbutter<sup>j</sup> (aus Butter<sup>j</sup>)</li><li>• Aioli<sup>i,v</sup></li></ul>	pro Person <b>€16,90</b>
<p><b>Herrenbuffet (ab 10 Personen)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Roastbeefplatte mit Remoulade<sup>8,i,j</sup></li><li>• kleine Partyschnitzel<sup>a,b,i</sup> garniert mit Früchten</li><li>• Hähnchenfilet<sup>i,n</sup> in Mandeln parniert</li><li>• Schinkenplatte<sup>3,4,10</sup> mit Mixed Pickles</li><li>• internationales Käsebrett<sup>j,l,n,o</sup></li><li>• Partyfrikadellen<sup>4,a,b,i</sup></li><li>• Partybrötchen<sup>a,b,w</sup></li><li>• Kräuterbutter<sup>j</sup> (aus Butter<sup>j</sup>)</li><li>• Senftopf<sup>v</sup></li><li>• Aioli<sup>i,v</sup></li></ul>	pro Person <b>€18,90</b>
<p><b>Internationales Buffet (ab 10 Personen)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fischplatte<sup>g,h</sup> mit Lachs, Aal, Forellenfilet und Crevetten</li><li>• Schinkenröllchen mit Eiersalat gefüllt<sup>10,i,j</sup></li><li>• Schweinebraten und Kasslerscheiben<sup>10</sup></li><li>• Serrano-Schinken mit Melonenbällchen<sup>3,4,10</sup> serviert</li><li>• Käsebrett international</li><li>• Partybrötchen<sup>a,b,w</sup></li><li>• Kräuterbutter<sup>j</sup> (aus Butter<sup>j</sup>)</li><li>• Senftopf<sup>v</sup></li><li>• Aioli<sup>i,v</sup></li></ul>	pro Person <b>€21,90</b>

- Meerrettich<sup>j</sup>
- Graved Sauce<sup>2,8,a</sup>

## Platten

zusätzlich bieten wir an (ab 10 Personen)

<b>Bratenaufschnittplatte</b> feinste Bratensorten köstlich garniert <sup>10,v</sup>	pro Person <b>€4,50</b>
<b>Roastbeefplatte</b> mit Früchten und Remoulade <sup>8,i,v</sup> garniert	pro Person <b>€6,90</b>
<b>Rustikales Wurstbrett</b> <sup>3,4,8,10</sup> mit Bierwichtel, Jagdwurst, Thüringer, Westfälische Sülze, Lufttrockener & Thüringer Mett	pro Person <b>€5,50</b>
<b>Deftiges Schinkenbrett</b> <sup>3,4,10</sup> mit diversen Schinkenspezialitäten herzhaft garniert	pro Person <b>€5,00</b>
<b>Käsebrett</b> internationalen Käsespezialitäten <sup>j,n,o</sup> mit Fruchtgarnitur & Salzgebäck	pro Person <b>€4,90</b>
<b>Edelfischplatte</b> echter Räucherlachs <sup>h</sup> , Forelle <sup>h</sup> , Pfeffermakrele <sup>h</sup> und Tigercrevetten <sup>g</sup> , dazu Sahnemeerrettich <sup>j</sup>	pro Person <b>€6,90</b>

## Allergene

a=Gluten, b=Weizen, c=Roggen, d=Gerste, e=Hafer, f=Dinkel, g=Krebstiere, h=Fisch, i=Ei, j=Milch, k=Soja, l=Erdnuss, m=Haselnuss, n=Mandel, O=Walnuss, p=Paranuss, q=Pekannuss, r=Pistazie, s=Kaschunuss, t=Macadamianuss, u=Sellerie, v=Senf, w=Sesam, x=Schwefel/ Sulfid, y=Lupine, z=Weichtiere

## Zusatzstoffe

1= Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=gewachst, 6=geschwefelt, 7=geschwärtzt, 8=Süßungsmittel, 9=Phosphat, 10=Nitritpökelsalz