

Das Buffet



Empfohlen von:



essen & trinken



Auswärts essen können Sie auch zu Hause!

Holstein ist eine Top-Adresse für Genießer – aus vielen guten Gründen: Rohmilchkäse, edle Wurstwaren aus handwerklicher Produktion, selbstgemachte Salate, Relishes und unzählige delikate Kreationen – neben Ölen, Essigen, Schokoladen, Trüffeln, Sughì und Leckerbissen aus ganz Europa.

Und Holstein-Genuss gibt's überall dort, wo Sie feiern möchten – mit unserem Party- und Buffetservice. Auch für den gilt schließlich: Herkunft und Qualität sind das A und O dessen, was wir Ihnen zubereiten. Denn das kommt entweder aus eigener Produktion oder direkt vom Hersteller. Bei Fleisch, Fisch und Geflügel achten wir wo immer möglich auf artgerechte Haltung und nachhaltige Zucht. Und über die Verarbeitung unserer Handelswaren wissen wir stets so gut Bescheid, als wären wir selbst dabei gewesen.

Bei der Auswahl unserer Weine sind wir das tatsächlich:

Die meisten haben wir selbst entdeckt und importiert. Ob kleine Häppchen oder großer Bahnhof, wir machen Sie und Ihre Gäste satt und glücklich. Und kümmern uns auf Wunsch auch um so wichtige Details wie Service, Bestuhlung und Getränke.

Das "Programmheft" unseres Partyservice halten Sie gerade in Händen. Bitte betrachten Sie unsere Buffetliste als Inspiration – und schildern Sie uns Ihre besonderen Wünsche. Wir beraten Sie gern persönlich.

Viel Vergnügen beim Ausschauen und guten Appetit wünscht –

K.F. Helmrich

K.F. Helmrich
und das Holstein Team

Inhalt

Kalte Platten	2
Fisch	
Fleisch	
Gemüse	
Terrinen	3
Suppen	3
Gebratene Fleisch-Medaillons	3
Quiches und Salzkuchen	4
Beilagen	4
Ragouts	4
Fisch	
Fleisch	
Desserts	4
Käse	5
Salate	5
Menüs	5
Buffets	6+7
Serviceleistungen	7
Snacks, Tapas, Fingerfood, Entrées	8
Canapées	8
Snackempfang „Vernissage“	8

Die Beletage im Gasthaus Großer Kiepenkerl

Gern stellen wir Ihnen unsere Bel Etage im Ersten Stock des Grossen Kiepenkerl zur Verfügung. Ab 40 Personen ist Raum, Service und Equipment kostenfrei bis 24 Uhr.



Kalte Platten

Fisch:

- Garnelensülzchen** Stck. € 5,00
Grönland Eismeergarnelen in kräftigem Tomatenfond mit Basilikum geliert.
- Kleiner Scampi-Mango-Spieß** Stck. € 5,50
In Sojaöl gebraten, mit würziger Chilisauce.
- Scampi-Terrine** 100 g € 8,50
Mit Meeralgen und Safran, sehr dekorativ.
- Frischer Hummer** 100 g € 19,95
Ausgelöstes Hummerfleisch, mit den Karkassen auf Silberplatten dekoriert, dazu die klassische Cocktailsauce.
- Räucherlachs** 100 g € 16,50
Irischer Wildlachs, Spitzenqualität, auf Silberplatten angerichtet und mit Sahnemeerrettich dekoriert.
- Gravad Lachs** 100 g € 12,50
In eigener Küche mit Gewürzen und frischen Kräutern gebeizt, dazu Senfsauce.
- Gebratenes Doradenfilet** Stck. € 5,50
mit dunklem Olivenmousse
- Seafood Medley** Vorspeisenportion € 16,00
Hauptspeisenportion € 24,50
Wildlachs, Teutoburger Bachforelle, Jacobsmuschel-Terrine, marinierte Basilikum-Scampis, Luxus-Garnelen und frische Nordseekrabben mit zwei Saucen serviert.
- Grün-Rosa-Platte** Port. € 8,95
Pampelmusenfilets und gebratene Scampis, Rucola-Salat und Cocktailsauce. Optisch sehr wirkungsvoll, originell und geschmacklich perfekt.



Gemüse:

- Mozarella-Spirali** Stck. € 3,95
Mozzarella zur Roulade gerollt und mit geschmorten Auberginen gefüllt, mit Rauke-Wildlachs- oder Kochschinken-Füllung.
- Gemüsespieß Aioli** Port. € 5,50
Verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt und mit Knoblauchsauce angerichtet.
- Kalte Gemüseplatte** Port. € 5,95
Feines Gemüse wie Zuckerschoten, Mini-Möhren, Spargel etc. (je nach Saison). Kurz blanchiert, auf einer großen Platte dekorativ angerichtet und mit einer Senf-Vinaigrette oder Zitronenmayonnaise serviert.
- Caprese Classico (*)** Port. € 4,50
Tomate-Mozzarella, mit Olivenöl und frischem Basilikum gewürzt.
- Caprese ligurisch (*)** Port. € 5,50
Ziegenkäse, Kapern, Basilikum, Olivenöl Extra Vergine.
- Pfifferlings-Sülze (*)** Port. € 5,50
Herzhaft gewürzt, dazu Schnittlauchcrème.
- Südliche Gemüse (*)** Port. € 5,00
In der Pfanne angedünstet, z.B. Kirschtomaten, Auberginen, Pilze etc.
- Rote-Beete-Carpaccio mit Trüffel** Port. € 8,95
Ein kleines herbstliches Schmankerl, leicht und originell.

Fleisch:

- Barbarie-Entenfilet** Port. € 6,50
Kalt aufgeschnitten und mit Sauce Cumberland angerichtet.
- Rehrücken** 100 g € 7,95
Aus hiesiger Jagd. Im Ofen gebraten, glasiert und vorzerlegt. Dazu empfehlen wir unser Kürbis-Ingwer-Kompott. Ca. 2 kg Rohgewicht = 40 Scheiben.
- Kräuterroastbeef** 100 g € 7,50
Ein ca. 4-Kilo-Stück bestes Charolais-Bio-Roastbeef, mit frischen Kräutern würzig umhüllt und im Ofen gebraten. Dazu pikante Saucen.
- Gemischte Schinkenplatte** Port. € 5,95
San Daniele Eichelmastrschinken, Westfälischer Knochenschinken, Bündner Fleisch, Französischer Alpenschinken und luftgetrocknetes französisches Kräuterfilet auf einer Platte angerichtet.
- Luftgetrocknetes Steinpilz-Roastbeef** Port. € 6,50
Hauchdünn geschnitten, auf Raukebett.
- Vitello Tonnato** Port. € 6,50
Der Klassiker aus Ligurien, ein kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern.
- Geflügel-Involtini** Port. € 3,95
Kleine, gefüllte Geflügelröllchen mit Basilikum und Pinienkernen.

Terrines

Die feine klassische Vorspeise – servieren Sie dazu einen unserer leichten Gemüsesalate.

- Jacobsmuschel-Terrine** Port. € 3,50
Frische Fischterrinen mit Lachsфарce und Noilly Prat gewürzt.
- Scampi-Safran-Terrine** Port. € 7,50
Köstliche Terrine mit Riesengarnelen und Meeralgeln. Sehr dekorativ.
- Fasanen-Terrine** Port. € 7,95
Hausgemachte Terrine aus Wild von hiesigen Jagden, dazu Sauce Cumberland.
- Enten-Orange-Pastete** Port. € 6,50
Delikate Paté im Teigmantel, dazu Preiselbeerbirnchen.
- Frische Entenstopfleber-Terrine** Port. € 25,00
Mit karamelierten Apfelspalten und Feigenkompott oder Gelée von der Beerenauslese.



Suppen

- Grüne Erbsensuppe (*)** Port. € 6,50
Mit gebratenen Scampis.
- Kartoffelcrèmesuppe (*)** Port. € 5,00
Püriert, mit Lauch und Räucherlachsstreifen oder Pfifferlingen.
- Orangen-Karotten-Suppe (*)** Port. € 5,00
Mit Basilikum abgeschmeckt.
- Tomaten-Gazpacho** Port. € 6,00
Gemüsecreme, kalt zu essen. Dazu wird separat das Avocadopüree gereicht.
- Rote-Beete-Suppe (*)** Port. € 7,50
Mit Forellenklobschen, nach polnischem Rezept.
- Fischsuppe (*)** Port. € 6,00
als Eintopf: Port. € 8,00
Nach französischem Rezept, mit Weißwein und feinen Gemüsen.
- Selleriecrème (*)** Port. € 5,50
Mit Garnelen.
- Hummersüppchen (*)** Port. € 10,00
Mit ganzen Hummerstücken, leicht mit Pernod abgeschmeckt.
- Hühnchen-Curry-Suppe (*)** Port. € 6,00
Mit Scampi und Zitronengras.
- Geflügel-Bouillabaisse** Port. € 6,00
Mit Safran und Tomaten, kräftig nach provençalischer Art.

Gebratene

Fleisch-Medajillons

- Gebratene Entenbrust (*)** Stck. € 6,95
Mit Orangen glasiert.
- Gebratene Hühnchenbrust (*)** Stck. € 6,50
In Oliven-Walnuss-Kruste oder mit Zitronenmelisse belegt.
- Tandoori Hühnchenspieß** Stck. € 6,50
Mit hausgemachtem Pflaumenchutney.
- Fasanenbrust** Stck. € 9,50
Mit gefülltem Babybirnchen.
- Gebratenes Schweinefilet (*)** Stck. € 6,50
Mit Kirschen und grünem Pfeffer garniert.
- Kalbsfilet-Spieß** Stck. € 11,00
Mit sizilianischer Kräutersauce.
- Tournedos vom Rind** Stck. € 12,95
Vom Bio-Charolais-Rind, mit Gänselebercreme.
- Rehmedaillon (*)** Stck. € 13,50
Auf karameliertem Weinapfel.



Quiche und Salzkuchen

Diverse Sorten, von uns im Ofen vorgebacken – auf Wunsch im Wärmeeofen angeliefert oder auch auf Ihren Haushaltsblechen, die Sie problemlos wieder in Ihrem Ofen erwärmen können.

Wirsing-Pfifferling (*)	100 g € 2,95
Lachsfilet-Blattspinat-Kartoffel (*)	100 g € 3,50
Räucherlachs-Porrée (*)	100 g € 3,50
Schinken-Lauch (*)	100 g € 1,95
Tomaten-Mozzarella-Basilikum (*)	100 g € 2,50
Rauke-Tomaten-Kartoffeln (*)	100 g € 3,00
Elsässer Zwiebelkuchen (*) Zur „Federweißer“-Zeit.	100 g € 1,95

Beilagen

Gern liefern wir auch je nach Saison warme Beilagen.

Frische Spätzle (*)	Port. € 2,20
Frische Nudeln (*)	Port. € 2,20
Frische Gnocchi (*)	Port. € 2,20
La Ratte-Kartöffelchen In Petersilienbutter.	Port. € 2,70
La Ratte-Kartöffelchen Mit Rosmarin und getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten.	Port. € 2,95
Gratins (*)	Port. € 3,50
Frisches Saisongemüse	Port. Tagespreis

Ragouts

Mit der Gabel zu essen, also auch für den Stehempfang geeignet (Anlieferung auf Wunsch im Rechaud).
Als Menge empfehlen wir als Sologericht ca. 500 g, eingebunden in eine Speisenfolge reichen 200-300 g.

Fisch:

Stockholmer Edelfisch-Ragout 100 g € 5,95
Lachs und Zander in Riesling-Sauce mit Dill.

Scampi-Thai-Ragout 100 g € 5,50
Mit Gemüse und Früchten in leichter Curry-Sauce mit Kokosmilch.

Fleisch:

Spanisches Hühnchen 100 g € 2,95
In Olivenöl gebraten, mit kleinen La Ratte-Kartöffelchen, frischem roten Paprika und Thymianzweigen.

Pollo Italiano 100 g € 3,30
Hühnchen Toskaner Art mit Oliven und Tomaten.

Coq au Vin (*) 100 g € 3,50
Aus frischen Poularden, in Brust und Keule vorzerlegt, mit Weißwein und Champignons.

Feines Kalbs-Ragout mit Harissa-Gewürz (*) 100 g € 3,95
Mit Waldpilzen.

Lammtopf Marrakesch (*) 100 g € 3,50
Mit Sternanis und Coriander, fruchtig-pikant.

Kalbfleisch in Estragon (*) 100 g € 3,95
Leichtes Ragout mit frischen Kräutern und Zucchini.

Barbarie-Ente (*) 100 g € 4,50
Brustfilets in feine Scheiben geschnitten und mit exotischen Gemüsen, pikant gewürzt.



Desserts

Zitronen-Joghurtcrème 100 g € 3,95
Mit Erdbeeren.

Mousse au Chocolat (*) 100 g € 3,95
Mit Cognac, auf Wunsch auch 2-farbig.

Rote Grütze (*) 100 g € 3,50
Aus 6 verschiedenen, frischen Beerensorten, mit Vanillecrème oder Sahne.

Orangencrème (*) 100 g € 3,95
Mit Orangenlikör verfeinert.

Erdbeerparfait (*) 100 g € 3,95
Aus frischen Früchten.

Zartbitter-Minz-Parfait (*) 100 g € 3,50
Mit herben Schokoladenraspeln und Minze frisch aufgeschlagen.

Beeren in Rahm (*) 100 g € 3,95
Frische Früchte der Saison mit franz. Rahm.

Trüffel-Eierliqueur-Parfait (*) 100 g € 4,95
Sehr feine Crème mit Buttertrüffeln.

Crème de Cassis (*) 100 g € 4,95
Aus frischen schwarzen Johannisbeeren.

Weißer Mousse au Chocolat 100 g € 4,95
mit tropischen Früchten.

Walnuss-Parfait (*) 100 g € 4,95
Mit Walnusskrokant.

Himbeer-Parfait 100 g € 2,95
Mit frischen Früchten.

Pannacotta 100 g € 4,95
Gestürzttes Sahnedessert im Blutorangenspiegel.

Orangen-Tiramisu 100 g € 5,50
Mit Grappa, Biscuits, Mascarpone und Mokka.

Amaretti 100 g € 5,50
Feine Crème aus gemahlene Aprikosenkernen mit frischem Erdbeermark.



Käse

Fragen Sie uns auch nach unseren exklusiven Käse-Kompositionen.

Gemischte Käseplatte (*)

Feinste handwerkliche Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift, nach Markt zusammengestellt.

Dessertport. € 5,95

Gemischte Käseplatte (*)

Mit knusprigem Baguette, Trauben, Birnen oder anderen Früchten der Saison, besonders geeignet zur Weinprobe – wir beraten Sie gern.

Hauptspeisenport. € 15,00



Menüs

Einige jahreszeitliche Vorschläge, die Sie gerne variieren können.

Frühling

Grün-weiße Spargelbündelchen mit Zitronenmayonnaise
Bärlauchsüppchen mit gebratenem Scampi
Medaillons vom Münsterländer Freilandschwein
im San Daniele-Mantel, dazu Zuckerschotengemüse
Zitrone-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren

pro Person € 32,50

Sommer

Jacobsmuschelterrinen im Radicchioblatt
Süppchen von Strauchtomaten mit frischem Basilikum
Rückensteak vom Münsterländer Biokalb unter der Kräuterkruste
mit Tomaten-Peperonata-Gemüse und Polenta-Talern
Waldfrüchte in Rahm

pro Person € 35,00

Herbst

Wildscampis in Orangen-Anis-Sauce
Frisches Brunnenkresse-Süppchen
Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Thymianhonig glasiert,
dazu Waldpilze und geröstete Schupfnudeln
Weiße Mousse au Chocolat mit Zwergorangen-Ragout

pro Person € 35,00

Winter

Krebsschwanz-Terrine an grünem Sößchen
Essenz vom Wildfasan mit Morchelknödeln
Rehbraten aus der Keule – hiesige Jagd –
mit Feigen-Rotkohl und Traubenconfit, frische Spätzle
Spekulatius-Mousse mit glasierten Himbeeren

pro Person € 37,50

Rohmilchkäseteller als Dessertportion jeweils € 5,50

Salate

Wählen Sie ihren Lieblingssalat aus dem Ladenbuffet – hier folgt eine kleine Auswahl:

Waldorfsalat (*)

Die klassische Beilage aus Sellerie, Äpfeln und Walnüssen.

100 g € 2,50

Apfel-Porrée-Salat (*)

Frischer Salat in Sahnesauce, als Beilage auch zu feineren Speisen.

100 g € 1,95

Waldpilzsalat

Mit Kaiserschoten.

100 g € 3,95

Artischocken-Salat (*)

In Basilikumsauce.

100 g € 3,95

Frucht-Curry-Salat (*)

Rohe Gemüse und frische Früchte in einer Sahne-Curry-Sauce.

100 g € 2,50

Spanischer Kartoffelsalat (*)

Mit einer Mayonnaise aus Olivenöl, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie.

100 g € 1,95

Spaghettisalat

Mit Rauke, Gemüse und Pinienkernen.

100 g € 2,50

Gemüsecocktail (*)

Böhnchen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und andere frisch blanchierte Gemüse in feiner Meerrettich-Sauce.

100 g € 3,50

Manchego-Salat

Mit spanischem Schafskäse, kandierten Tomaten, ligurischen Oliven, Rauke und Pinienkernen.

100 g € 3,95

Fenchel-Orangen-Salat

Sizilianische Spezialität mit erfrischender Weißwein-Sauce.

100 g € 3,00

Kartoffel-Avocado-Salat

Mit frischer Rauke und feiner Vinaigrette.

100 g € 2,95

Sommer-Kartoffelsalat

Kartoffeln, Radieschen, Gurken und frische Gartenkräuter in einer leichten Senf-Joghurt-Mayonnaise.

100 g € 2,70



Buffets

Little Italy

**Ein Korb feinstes Oliven-Ciabatta
Toskanischer Gebirgsschinken
Parma-Salami
Abruzzen-Salami**

Finocchiona – toskanische Salami mit Fenchelsamen gewürzt

Piatto Antipasti – mediterrane Gemüse im Oliven-Tomaten-Sud geschmort

Oliven und getrocknete Tomaten

Fontina – Bergkäse aus dem Aosta-Tal

Grissini

Butter

pro Person
€ 15,50



Divers und Fein

Der Total-Mix – eine Auswahl gemischter Platten als kalter, delikater Zwischenimbiss ab 15 Personen.

1. Platte

Jacobsmuschelterriner

San Leo Schinken

Gebratene Scampi

Käseteller

2. Platte

Leberpaté im Teig

Toskanische Fenchelsalami

Hausgebeizter Lachs

Garnelencocktail

3. Platte

Entenbrust, aufgeschnitten

Hausgemachte Hühnchen-Spargel-Sülze

Tomaten mit Mozzarella

Tortilla-Häppchen

pro Person
€ 21,50



Buffet Wasserschloss

Fein und elegant.

Teutoburger Bachforellen-Medaillon

in Kräutergemüse-Ragout und Spargel mariniert

Fasanen-Terrine hausgemacht, mit Wild aus hiesigen Jagden

Feine Kartoffelcrèmesuppe mit Pfifferlingen

Westfälischer Himmel Aufschnittplatte, bestehend aus

Hirschschinken, luftgetrocknetem und geräuchertem

westfälischem Freiland-Knochenschinken, Bauernmettwurst

Kalbsragout mit Estragon in leichter Sahnesauce (warmes Gericht)

Salat von frischen Waldpilzen und Kaiserschoten in würziger Marinade

Blattsalate mit Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Rohmilchkäseplatte aus regionalen handwerklichen Produktionen

Frische Waldbeeren in Rahm oder

Weißer Mousse au Chocolat mit Haselnusscaramel

pro Person
€ 39,50

Afternoons Tea Hotel Dorchester

Die Foyers in den feudalen Londoner Hotels sind nachmittags der Treffpunkt der Gesellschaft. Traditionell wird hier zum Tee ein Ensemble verschiedener Kleinigkeiten gereicht, die wir Ihnen anstelle von Kaffee und Kuchen als originelle und delikate Abwechslung empfehlen möchten.

Scones with clotted cream and Strawberry Preserve

Hefeteig-Rosinenbrötchen mit süßem Rahm und Erdbeerkonfitüre

Biscuits kleine Törtchen mit verschiedenen Füllungen, Erdbeer und

Pistazien, Kiwi, Pfirsich, Himbeeren, Lemon Curd

Sandwiches dünne Toasthäppchen

mit diverser Belag und Kresse garniert –

Lachs, Tomate, Kochschinken, Gurke und Frischkäse

Wir empfehlen eine Flasche Jahrgangsport sowie einen

Tee Ihrer Wahl, z.B. einen aromatischen Ceylon Blatt-

Tee. Dazu reichen Sie Sahne und braunen Kandis. Für

den größeren Empfang liefern wir auf Wunsch frisch

aufgebrühten Tee in Warmbehältern.

pro Person
€ 25,50



Holstein's Brot-Festival

Holstein's diverse Brote mit Frischaufstrichen

pro Portion
€ 9,50

Für unsere Brote sind wir berühmt. Warum? Nicht, weil sie von einem französischen Bäcker stammen oder weil sie aus nur aus Biomehl, Meersalz, Hefe und Quellwasser zubereitet werden. Nein, der Hauptgrund ist: Die Teige gehen noch länger als 24 Stunden. Brote also nach echter alter Art. Ein Luxusbrot, ein "Gegen-den-Trend-Brot". Ganz schlicht und pur dazu unsere hausgemachten Frischaufstriche. Ob mit kandierten Tomaten, ob mit Schafskäse und gehackten Oliven, ob mit Kümmel oder Knoblauch – köstlich sind diese Deli-Crèmes immer!



Das Amuse Bouche- Buffet

pro Person
€ 23,50

Für den kleinen Personenkreis empfehlen wir als Zwischenimbiss ein leichtes und köstliches Potpourri, sehr attraktiv angerichtet in Mini-Porzellan-Tiegelchen.

Flusskrebsschwänze in Thaicurrysauce

Pikanter Linsensalat mit Entenbrust

Carpaccio von Wiesenchampignons, mit Walnussöl mariniert

Tropischer Geflügel-Cocktail mit Mango, Papaya,

Feigen und Pinienkernen

Wildlachs mariniert mit Limone und Basilikum

Pikante Geflügelbällchen auf Ratatouille

Kartoffel-Grünpargel-Salat mit toskanischem Gebirgsschinken

Ziegenfrischkäsebällchen auf scharfer Paprika-Konfitüre

Westfälisches Buffet

pro Person
€ 25,50

Rustikal – für Ihre auswärtigen Gäste.

Bouletten im Ofen mit Schinkenfleisch gebraten

Sülzsalat deftig mit Kräutern und Gurken

Schinkenplatte beste, trockengesalzene Knochenschinken

aus Freilandhaltung, mild und trocken

Hackepeter geräuchertes Mett mit Zwiebeln, gut gewürzt

Entenschmalz mit gebratenem Entenfleisch, Äpfeln und Zwiebeln

Schweinepfeffer pikantes warmes Ragout mit Backpflaumen,

im Rechaud geliefert (warmes Gericht)

Bauernsalat Kartoffelsalat mit Schinkenspeck

und Zwiebeln in Essig und Öl

Krautsalat mit Äpfeln und Meerrettich

Doppeldecker rund ausgestochenes Pumpernickel,

mit Käse gefüllt

Rote Grütze aus frischen Früchten, mit Sauerrahm dekoriert oder

Pumpernickel feine Crème mit Pumpernickelsplittern

und Sauerkirschragout



Buffet Sommernacht

pro Person
€ 31,50

Würzmonde kleine, pikante Blätterteigtäschchen,

gefüllt mit Oliven, Schafskäse und Walnüssen

Lachstartar angemacht mit Frühlingzwiebeln,

frischem Limonensaft und kaltgepresstem Olivenöl

Zucchini-Röllchen gefüllt mit Basilikumfrischkäse

Lamm-Geschnetzeltes mit Artischocken und Kräutertomaten,

mit exotischen Gemüsen, pikant gewürzt

Melonen-Gurken-Salat leicht, frisch, sommerlich

Pfifferlings-Salat mit frischen Kaiserschoten

Käseplatte Rohmilchkäse aus handwerklichen Produktionen

Prosecco-Zitronenschaum mit Granatapfel

Buffet Madras Masala

Nach Grundsätzen und Rezepten

der Ayurvedischen Küche zubereitet.

pro Person
€ 35,00

Obstsalat mit Ingwersahne

Heidelbeer-Lassi Joghurt-Beeren-Drink

Kürbis-Suppe mit zehn verschiedenen

orientalischen Gewürzen abgeschmeckt

Gefüllte Auberginen mit Tomaten und Spinat

Fenchelsalat mit Rosinen

Rohe Chicorée mit Orangendressing

Geflügelspieße mit Paprika-Äpfel-Chutney

Gemüse-Curry mit Kokosmilch (warmes Gericht)

Spargel mit Safransauce



Wild-Romane

pro Person
€ 48,50

Leckeres Wildbret aus Münsterländer Jagdrevieren flirtet mit Holsteins köstlicher Küche. Das macht Bauch und Seele glücklich – und Ihre Party perfekt.

- Petersilienwurzel-Süppchen** mit Steinpilzen
- Carpaccio** vom Wildschweinschinken aus dem Rauch
- Kalt aufgeschnittene Entenbrust** mit Apfel-Cranberry Kompott
- Hausgemachte Fasanenterrine** mit Portweingelee
- Waldorfsalat** das alte Holstein-Rezept, mindestens 50 Jahre alt
- Eichblattsalat** mit Granatapfel-Walnuss-Sößchen
- Zuckerschoten-Pfifferling-Salat** in pikanter Vinaigrette
- Geschmorte Rehkeule** mit Maronen, dazu frische Spätzle und fein gewürzter Rotkohl
- Hirschmedaillons** mit Gewürzpfelspalten, zart gebraten
- Variation von Trüffelkäsen**
- Bayrische Crème** mit hausgemachten Rumfrüchten
- Zitrusfruchtsalat** mit Blutorangen, Pampelmusen, Kumquats



Buffet Bella Italia

pro Person
€ 37,50

- Eichelmastrschinken aus dem Friaul** mit frischen Feigen oder Melone (nach Saison)
- Caprese** Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Mangold Römische Art** mit Parmesan und Senfvinaigrette
- Salat von Meeresfrüchten** mit Kräutern und Knoblauch
- Hummerkrabben** frisch abgekocht, mit Limettensaft und Basilikum
- Vitello Tonnato** kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern
- Pollo Italiano** Hühnchen toskanischer Art mit Oliven und Tomaten (warmes Gericht)
- Italienische Rohmilchkäse**
- Tiramisu** das klassische Italo-Dessert mit Mascarpone, Biscuits, Grappa und Espresso oder
- Mascarpone-Crème** mit frischen Beeren

Buffet Vive la France

pro Person
€ 45,00

- Scampi-Terrine** mit Safran und Meeralgeln, dazu Champagner-Senf-Sauce
- Gebratenes Rotbarben-Filet** mit Olivenmus
- Carpaccioröllchen** aus Rinderfilet mit Rauke und Rabiola
- Entenleber-Mousse** mit Sauternes-Gelée
- Gemüsespieß Aioli** verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt und mit Knoblauchsauce angerichtet
- Boeuf Provençal** geschmortes Ragout von der Rinderkeule mit Rotwein, Tomaten, Oliven und Kräutern
- Wilde Blattsalate** mit französischem Olivenöl und Apfelbalsam angemacht
- Käseplatte** französische Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift
- Normannische Apfeltarte** mit Calvados Crème Fraîche
- Mousse au chocolat** dunkle und helle Schokolade, zweifarbig angerichtet



Beach-Party

pro Person
€ 38,50

Ein karibisches Fest.

- Palmenherzen-Salat** mit Shrimps und Avocado
- Reissalat Jambalaya** mit exotischen Früchten und Gemüsen
- Orangen-Campari-Sülze** mit Minzblättern
- Flusskrebse** in Chili-Mango-Salsa
- Kreolische Fischsticks** mit Erdnuss und Ingwer
- Cajun Chicken** mit Peperonata Salsa – gegrillte Stücke von der Hühnchenbrust, pikant gewürzt warmes Gericht:
- Red Curry** würziges Hühnchenragout mit Cashewnüssen oder
- Boboti** südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Kokos, Aprikosen, Mango, Rosinen etc.
- Platanos Fritas** frittierte Kochbananen
- Kokos-Mandarinen-Schaum**
- Tropischer Fruchtsalat** mit Kumquats, Papaya, Granatapfel und Früchten der Saison

Veggie Night

pro Person
€ 33,50

Ein vegetarisches Buffet, was auch fleischfressenden Pflanzen gefallen wird.

- Mozzarella-Spirali** mit Rauke und Auberginen
- Tabouleh** mit Bulgur, roten Zwiebeln, Tomaten, Minze, Olivenöl – vegan
- Crostini** mit Sesamcrème – vegan
- Arabische Teigfladen** mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Schafskäse
- Fenchel-Orangen-Salat** mit Olivenöl ein sizilianisches Rezept – vegan
- Kichererbseneintopf** pikant gewürzt, superlecker – vegan
- Linsentaler** mit Joghurt-Avocado-Dipp
- Mediterrane Gemüse** mit in Olivenöl geschmorten bunten Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven, Artischocken – vegan
- Kokosmilch-Reis mit Mangokompott** der hätte Ferdinand von Trauttmansdorff auch geschmeckt – vegan

Serviceleistungen

Gern übernehmen wir für Sie Aufbau und Dekoration – und natürlich auch den Service am Buffet und das Bedienen der Gäste. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Angebot. Alle genannten Preise verstehen sich ab Delicatessenhandlung inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind rein netto innerhalb 14 Tagen zahlbar. Natürlich liefern wir jederzeit ins Haus. Diesen Zustelldienst leisten wir übrigens für alle Produkte unseres Hauses.

An Sonn- und Feiertagen und außerhalb der Geschäftszeiten müssen wir für unseren Mehraufwand einen Zuschlag von 15% berechnen. Evtl. Bruch erlauben wir uns zum Selbstkostenpreis zu berechnen. Platten, Gläser etc. erbitten wir gereinigt zurück. Auf Wunsch wird dies von uns gegen Gebühr durchgeführt. Alle Angebote sind freibleibend und richten sich nach unseren täglichen Einkäufen.

Carpées

Die klassische Lösung für den Zwischenimbiss im Stehen. Mindestanzahl pro Sorte 12 Stück. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person für den offiziellen Anlass, bei privaten Veranstaltungen, die ggf. etwas länger dauern, entsprechend mehr. Falls nicht anders angegeben, buttern wir ausgestochenes Weißbrot und belegen es in den folgenden Zusammenstellungen:

Fisch:

Matjestartar (*)	€ 1,95
Auf Schwarzbrot	
Thunfischcrème	€ 1,95
Auf Vollkornbrot	
Lachstartar	€ 2,20
Mit Frühlingszwiebeln	
Wildlachs	€ 3,50
Auf Meerrettichbutter	
Forelle	€ 3,30
Auf Avocadocrème	
Forellenhackerl	€ 3,30
Mit Stangensellerie	
Scampi	€ 3,30
Auf Mango	



Fleisch:

Westfälischer Knochenschinken	€ 1,70
Mit Feige	
San Daniele Schinken	€ 2,40
Mit Melonenkugel	
Frisches Mett	€ 1,60
Auf Vollkornbrot mit Zwiebelwürfeln	
Weißwurst	€ 2,10
Mit roter Zwiebel und süßem Senf	
Entenbrust	€ 3,30
Mit Waldorfsalat	
Parfait von der Gänseleber	€ 4,95
Mit Weingelé	
Röstschinken	€ 2,60
Mit Rosa Beeren und Ananas-Chutney	

Vegetarisch:

Wachtelspiegelei	€ 2,50
Im Kressebett	
Avocado-Tomaten-Tartar	€ 2,70
Besonders erfrischend	
Olivencrème	€ 2,20
Mit getrockneten Tomaten, Basilikum	



Käse:

Ziegenfrischkäse	€ 2,20
Mit Kresse und Radieschen	
Staudensellerie	€ 2,20
Mit Gorgonzolacrème	
Verschiedene Schnittkäse	€ 1,95
Nach Wahl	
Mozzarella	€ 2,20
Mit Fleischtomate und Basilikum	



Holstein's „Finis“

**Kleine hausgebackene farbige
Tempurateigförmchen**

gefüllt mit unseren köstlichen Salaten.

Ideal für den Stehempfang.
Mindestmenge 50 Stück.

Stück
€ 2,50



Snacks, Tapas, Fingerfood, Entrées

Kleine, delikate 2-Bissen-Happen ohne Brotunterlage.
Mindestmenge 12 Stück pro Sorte.

Entrées:

Bouchées (*)

Stck. € 1,65

Zur Begrüßung und zum Aperitif reicht man diese kleinen Blätterteigpastetchen (vorher kurz im Ofen erwärmen), gefüllt mit: Provenzalischem Gemüseragout, Elsässer Schnecken, Crottin de Chavignol – einem Ziegenkäse von der Loire-, Lachspaté, Käse mit Schinken, gewürztem Käse.



Fisch:

Gebratene Scampi-Spießchen	€ 3,50
Mit Chili gewürzt	
Wachteleier	€ 2,95
Mit Ketakaviar gefüllt	
Lachspäckchen (*)	€ 3,95
Mit zarter Meerrettichcrème gefüllt und Lauchblatt gewickelt	
Kleine Lachs-Crêpes-Roulade (*)	€ 2,60
Mini-Kartöfchelchen	€ 4,95
Halbiert, gefüllt mit Crème Double und Lachskaviar	
Mini-Lachsbällchen (*)	€ 2,70
Mit Basilikumblatt, gebraten mit Sc. Remoulade	



Fleisch:

Babyapfel	€ 2,40
Mit Bündnerfleisch	
Backpflaumen (*)	€ 2,20
Im Speckwickel gebraten, mit Walnüssen gefüllt	
Carpaccioröllchen	€ 3,50
Aus Rinderfilet mit Rauke und Rabiola	
Mini-Geflügelfrikadellchen	€ 3,50
Mit Chilikompost	

Vegetarisch:

Mozzarella Spießchen	€ 1,85
Gefüllte Cocktail Tomaten (*)	€ 1,80
Mit Basilikum-Rabiola	
Mini-Birnchen	€ 2,50
Mit Roquefortcrème	
Gefüllte Dattel (*)	€ 1,95
Mit gewürzter Frischkäsecrème	
Mini Pizza (*)	€ 2,40
Mit Artischocken	
Olivens-Crêpe-Röllchen (*)	€ 2,40
Minikürbis	€ 3,50
Mit Avocadopüree	
Kleine Spinat Tortillas (*)	€ 2,20
Mit Paprika und Pinienkernen	
Zucchini-Röllchen	€ 2,70
Gefüllt mit Ziegenfrischkäse	