

Angebotsübersicht

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Ihre Ansprechpartner:

Kerstin Hopp
Tel: 0251-6600294
Fax: 0251-6600117

Karin Maschmeier
0251-6600116
0251-6600117

Anne-Kathrin Mers
0251-6600578
0251-6600117

Albersloher Weg 32 48155 Münster
gastronomie@halle-muensterland.de
www.gastronomie-muenster.de

Unsere Empfehlungen für die Pause:

Kaffeepausen:

Schnelle Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Kekse

Kleine Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft

Dänische Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Plunderteilchen

Französische Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft,
Minicroissants

Süße Pause

Kaffee, Tee nach Wahl,
1 Stück Obstkuchen der Saison

Fruchtige Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Säfte,
Obstkorb der Saison

Frühstücks – Pause

Kaffee, Tee nach Wahl, Joghurt natur oder
mit Früchten, Minicroissants,
frisches Obst der Saison

Wir bitten um Auswahl einer Pause für alle Teilnehmer.

Suppen & Eintöpfe

Kartoffelsuppe mit Kräutern

Westfälische Hochzeitsuppe
mit Eierstich, Gemüse und Klößchen

Gebundene Suppen der Jahreszeit
(z.B. Spargelcreme, Waldpilzcreme)

Linsensuppe „Hausfrauen Art“
mit Mettendchen und Kasseler

Erbsensuppe „Westfälisch“
mit Rauchfleisch

„Kartoffelsuppenfondue“
vegetarisch gekochte Kartoffelsuppe
mit Einlagen nach Wahl z.B.
Mettendchenscheiben, Basilikumpesto, Gemüsestreifen
Schinkenstreifen, Blauschimmelkäse

Zu den Suppen und Eintöpfen reichen wir zwei Partybrötchen pro Person

Pikanter & süßer Imbiss:

½ belegte Brötchen, belegtes Brot

Canapées

Ofenfrischer Blechkuchen
Butterkuchen
Kleine Croissants
Stück Torte nach Wahl

Gebäck 500g
Gebäck 1.000g

Fingerfood ab 10 Personen:

Rustikal

Kleines Sesambrötchen
mit Frikadelle, Tomate und Röstzwiebeln

Kleines Schnitzelbrötchen
mit Tomaten und Gurkenscheibe

Party-Laugenbrötchen
mit mittelaltem Gouda und scharfem Senf

Kleine Käsegriller im Speckmantel

Carreebrote mit Meerrettichcreme
und westfälischem Knochenschinken

Aufgespießt

Spießchen
mit Mozzarella und Kirschtomate

Spießchen
mit marinierter Garnele und Melone

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Wrapröllchen
mit Ruccola und Parmaschinken

Vollkorntaler mit Lachsfrischkäse

Kleine Obstspieße
nach Marktangebot

Fingerfood ab 35 Personen:

Kalt-Warmes Fingerfood

Kalte Speisen

Kleine Blätterteigpastete
mit Shrimps und Cocktailsauce

Spießchen mit Nudelsäckchen,
Mozzarella und getrockneter Tomate

Limonencreme mit Räucherlachsrose im Tartelette

Carreebrote mit Currycreme und Putenbrustschinken

Warme Speisen

(In kleinen Gläschen serviert und nur mit dem Löffel zu essen)

Tilapia - Ragout
in roter Thai-Currysauce

Ochsenschwanzragout
unter der Kartoffel-Senf-Haube

Gewürzfrikadelle auf Meerrettichrahmlinsen

Dessert

Pralinenlollies mit...
Campari-Orange, Zitronengras, Himbeerchili

Für den Stehempfang

Herzhafte Cornettinis (pikante Waffelröllchen) mit....

-Sumak und Koriander-
gefüllt mit Lachs-Tatar

-Sesam und Masala-
gefüllt mit Avocado-creme

-Curcuma-
gefüllt mit Entenrilette

Herzhafte Lollis

Putenfleisch mit Fetakäse

Tramezzini-Rolle mit Olivenfrischkäse
Frischkäse mit Safran

Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot.

Buffetvorschläge

Buffet „Westfalen“

Suppe

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen

Vorspeisen

Zwiebelmett

Westfälischer Knochenschinken
mit Pumpernickel

Variationen von Räucherfischen
mit Meerrettichsahne

Krautsalat mit Speck, Rote Betesalat
Tomatensalat, Bohnensalat

Süß-saure Beilagen

Rustikaler Brotkorb und Salzbutter

Hauptgerichte

Gekochte Ochsenbrust mit süß-saurer Zwiebelsauce

Jungschweinsrücken mit Kruste gebacken
dazu Altbiersauce

Gemüseauswahl der Saison
Stampfkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Petersilienkartoffeln

Dessert

Quark mit Pumpernickel und marinierten Kirschen

Herrencreme

Buffet „Frankreich“

Suppe

Gebundene Blumenkohlcreme

Vorspeisen

Gebratener Fenchel mit Roquefortvinaigrette

Rollgalantine von der Poularde
Kräuter-Creme fraiche

Roastbeef rosa gebraten, dazu
Waldorfsalat

Blattsalate mit Himbeeressigdressing

Baguette und Butter

Hauptgerichte

Rindsragout mit Balsamicosauce
dazu grüne Bohnenkerne
Geschmorte Kartoffelwürfel

Schweinefiletmedaillons mit Apfel-Calvadosauce
dazu Möhren-Minzgemüse und
Kartoffelgratin

Pfannkuchen mit Spinat und Tomate gefüllt
(vegetarisch)

Dessert

Grießflammerie mit Passionsfrucht

Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel

Käseauswahl mit Trauben

Buffet „Toscana“

Suppe

Italienische Gemüsesuppe

Vorspeisen

Anti Pasti von Gemüse
Pepperoni mit Thunfisch gefüllt

Zitronen gebeizter Heilbutt mit Kräutern

Salat von weißen Bohnen mit Zwiebeln, Petersilie
und Pfefferwurst

Salatbuffet der Saison
Balsamicodressing

Stangenbrot und Butter

Hauptgerichte

Geschmorte Lammhaxen mit Tomaten und Oliven
Bohnenpfanne

Gebratene Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei
mediterranes Gemüse in Olivenöl

Kartoffeln in der Schale gebraten
mit Thymian, Rosmarin und Zitronenscheiben

Penne mit Ricottasauce und Erbsen
(vegetarisch)

Dessert

Sauerrahmcreme mit Amarenakirschen

Fruchtsalat der Saison

Orangen-Mascarponecreme

Buffet „Bella Italia“

Vorspeisen

„Vitello Tonnato“

Kalbsbratenfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

Anti Pasti von Gemüsen

Salat von Meeresfrüchten

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Coppa di Parma

Salatbuffet der Saison

Balsamicodressing

Tomaten- und Olivenciabatta

Hauptgerichte

„Piccata Milanese „

Kalbsrückensteak in Käse-Ei-Hülle

dazu Tomatensauce

Gebratene Maishähnchenbrust mit Limonensauce

dazu frische Bandnudeln mit Gemüsestreifen

Lasagne von mediterranem Gemüse

(vegetarisch)

Kartoffelgratin

Penne in Trüffelöl geschwenkt

Romanesco

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten der Jahreszeit

Italienische Käseauswahl vom Brett

Buffet „Bellevue“

Suppe

Gebundene Kartoffelsuppe mit Krabben

Vorspeisen

Heiß geräucherte Entenbrust
mit Orangen-Mango-Chutney

Poulardenbrustgalantine mit Oliven, Artischocken und Schinken

„Räucherfischspezialitäten“

Forellenfilet, Heilbutt, Makrelenfilet
geräucherter Lachs, Pralinen vom Lachs
Sahnemeerrettich

Knochenschinken mit Honigmelone

Salatbuffet der Saison
mit Joghurtdressing und Essig – Öldressing

Brot und Butter

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomaten-Mozzarellakruste

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Thymiansahnesauce

Zanderfilet mit Räucherlachs gebraten
Blattspinat mit Tomate

Gemüseauswahl der Saison

Hausmacher Spätzle
Kartoffelgratin, schwarz-weißer Reis

Dessert

In kleinen Gläschen serviert

Himbeermousse
Tiramisu
Zweierlei Schokoladenmousse
Cassiscreme

Menüvorschläge

Die Auswahl und Zusammenstellung eines Menüs ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig. Neben der Jahreszeit, sollte der Anlass Ihrer Feier, die Personenzahl und auch die Räumlichkeit, in der Ihr besonderes Fest stattfindet, Berücksichtigung finden. Daher haben wir uns hier auf zwei Menüvorschläge beschränkt, die Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln können.

Es ist für uns selbstverständlich, ein auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ausgearbeitetes Menü zu präsentieren.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, unser Küchenchef Herr Jörg Stöppler steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Menüvorschlag I

Vorspeise

Mediterrane Gemüsesülze
mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella
dazu Blattsalate mit Balsamicoglaze

Stangenbrot und Butter

Hauptgericht

Gebratene Poulardenkeule
gefüllt mit Geflügelfleisch und Gemüse
mit Frischkäse-Basilikumsauce, Blattspinat mit Pinienkernen
und Butterspätzle

Dessert

Buttermilchgrießflammerie mit Früchten der Saison

Menüvorschlag II

Vorspeise

Edelfischterrinen mit gebratener Riesengarnele
Blattsalate, Safranschaum

Suppe

Cremesuppe von Kaiserschoten
mit Streifen von geräucherter Entenbrust

Hauptgericht

Schweinefilet im Wirsingmantel, dazu Estragon-Senfsauce
Rübchenallerlei und Kartoffelgratin

Dessert

Pralinenmousse mit Cassisfeige

Getränkeauswahl

Aperitifs:

Scavi & Ray Prosecco	0,75 l
Sekt Hausmarke "Le Buffet", trocken	0,75 l
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l

Cocktails & Longdrinks:

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Cocktail in Ihren Firmenfarben!
Ob Klassiker oder exotische Frozen Drinks Ihre Gäste werden begeistert sein.

Alkohlfreie Cocktails

Cocktails	
Longdrinks	0,2l/4cl

Wasser & Softdrinks:

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25 l
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,2 l

Säfte:

Granini Apfelsaft	0,2 l
Granini Orangensaft	0,2 l

Biere:

Bitburger Pils vom Faß	0,25 l
Bitburger Pils	Fl. 0,33 l
Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33 l
Erdinger Weißbier Hefe hell	Fl. 0,5 l
Erdinger Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5 l

Auf Wunsch schenken wir selbstverständlich ein Bier Ihrer Wahl aus.

Kaffeespezialitäten:

Kaffee	Tasse
Espresso	Tasse
Cappuccino	Tasse
Tee, <i>verschiedene Sorten</i>	Glas
Kaffee, Tee	1,0 l

Digestifs:

Westfälischer Korn	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Grappa	2 cl
Ramazotti	4 cl

Weinkarte

Deutschland

Weißwein

Württemberg

2006er Grauer Burgunder QbA, trocken
Winzergenossenschaft Heilbronn
Würzig, schlank

2005er Weisser Burgunder QbA, trocken
Weingärtner Brackenheim
Aromen von Zitrusfrüchten und grünen Äpfeln

Mosel-Saar-Ruwer

2006er Weissburgunder QbA, trocken
Weingut Albert Kallfelz
Fruchtig, pikant, milde Fruchtsäure

Rheingau

2006er Riesling QbA, trocken
Weingut Robert Weil
Feine Frucht, elegante, reife Säure

Rotwein

Pfalz

2006er Dornfelder QbA, trocken
Dürkheimer Feuerberg, Weingut Wegner
Kräftiges Dunkelrot, seidige Struktur, dabei abgerundet und mollig

Württemberg

2006er Lemberger, trocken
Weingut Brackenheim
Dunkle Frucht, ausgewogen

Ahr

2006er Spätburgunder Klassik QbA, trocken
Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr eG
Ausgeprägtes Burgunderbukett, feinherb, harmonisch

Italien

Weißwein

Südtirol

2004er Pinot Grigio Valdadige
Selezione del Dottore
Angenehme Säure, fruchtig

Sizilien

2006er Sicilia Bianco Etichetta Bianca IGT
Corte dei Mori
Feine weiche Fruchttöne

2003er Regaleali Bianco Sicilia
Indicazione Geografica Tipica
Hervorragende Struktur, sprizig elegant

Rotwein

Südtalien

2004er Caleo Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.
Imbottigliato da casa Vinicola Botter
Vollblumiges Aroma, herzhaft und delikat

Toskana

2006er Chianti Renzo Masi D.O.C.G.
Imbottigliato da Renzo Masi
Fruchtig, floral, Aromen von Johannisbeeren

Venetien

2003er Valpolicella Classico Superiore D.O.C.
Imbottigliato da Fratelli Zeni
Trocken, kernig

Sizilien

2006er Sicilia Rosso Etichetta Bianca IGT
Corte dei Mori
Fruchtbetont und weich, leichte Kirschtöne

2002er Regaleali Rosso, Sicilia
Indicazione Geografica Tipica
Fruchtig, aromatisch, mit einem feinem Mandelton

Spanien

Rotwein

Kastilien

2006er Legado Munoz Tempranillo
Vino de la Tierra de Castilla
Embotellado por Vinedos Bodegas Munoz
Intensives Kirschrot, charakteristisches Aroma von reifen Früchte

Rioja

2000er Marques de Uliá Reserva D.O.C.
Bodegas Senorio de Uliá
Dichtes und glänzende Kirschrot, Körperreich und samtig

Frankreich

Weißwein

Südfrankreich

2007er André Quamcard Chardonnay
Vin de Pays d`Oc
*Feinfruchtiges Sortenbouquet, frisch, gute Art
angenehmer Nachhall*

Burgund

2005er Domaine Durup Chablis A.C.
Mis en bouteille au Domaine
Frischer Aprikosenduft, pikante Fruchtsäure

Rotwein

Südfrankreich

2005er Leon Galhaud Merlot
Vin de Pays d`Oc
Mis en bouteille par Galhaud
Gutes Fruchtbouquet, angenehm mild und harmonisch

Chile

Rotwein

Colchagua Valley

2005er Casa Silva Cabernet Sauvignon Collection
Estate bottled Casa Silva
*Tiefdunkles Rot, Aromen nach Sauerkirsche,
schöne Struktur, langanhaltend*

Südafrika

Weißwein

Stellenbosch

2006er Spier Discover Chenin Blanc

Estate bottled Spier

Exotische Frucht, langanhaltend, sauber und reintonig

2004er Le Pavillon Chardonnay-Semillon

Estate bottled Boschendal

Fruchtig frisch und unglaublich sanft

Rotwein

Stellenbosch

2005er Spier Discover Pinotage

Estate bottled Spier

*Kirsche und Heidelbeere in der Nase,
im Geschmack angenehm rund, langanhaltend*

2005er Arniston Bay Shiraz

Estate bottled Arniston Bay

Kräftig, vollmundig

sanfte Anklänge von Kaffee und Schokolade