

BANKETTMAPPE

2025



MENÜ-BÜFFET 1

VENEZIANISCHER „TAPASTELLER“

GEKRÄUTERTE SCAMPIS AUF OLIVEN-KARTOFFELSTAMPF

„VITELLO POLLO“ MIT KAPERN-ÄPFEL

TATAR VOM KALB MIT ZITRONENPFEFFER UND TRÜFFEL-CREME FRAICHE

SALM IN HONIGBEIZE MARINIERT MIT FENCHEL-ORANGENSALSA

BRESAOLA MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN

DAZU ITALIENISCHER BROTKORB, PESTOQUARK UND EINGELEGETE OLIVEN

CREMESUPPE VON ROTEN LINSEN MIT FOCACCIA UND TOMATE

VOM BÜFFET

FILET VOM JUNGSCHWEIN AUF SCHMORBÄCKCHENRAGOUT

PERLHÜHNBRUST MIT HONIG UND THYMIAN GEBRATEN AUF BAROLOJUS

MITTELMEER-BARSCH MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN GEBRATEN AUF
WEIBER FISCHSAUCE

VEGETARISCH

RICOTTA-RAVIOLI AUF BEGRILLTER PAPRIKA MIT ZIEGENKÄSE

BEILAGEN

KARTOFFELGRATIN, PENNE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, RISOTTO MIT
FRISCHEN PILZEN

ZUCCHINI-TOMATENGRATIN, BLUMENKOHL IN CURRYBUTTER, BLATTSPINAT IN
LEICHTEM PARMESANRAHM

DESSERT

HIMBEER-SAHNEMOUSSE MIT SCHOKOLADEN-CREMISO

FRISCHEN BEEREN UND PISTAZIENEIS



MENÜ-BÜFFET 3

„DUETT VOM NORWEGER LACHS“

GEBEIZT UND GERÄUCHERT MIT WASABI, ROSA INGWER UND
SAISONSALATEN

LANDBROT UND SCHALOTTENQUARK

SCHAUMSUPPE VON SÜBKARTOFFELN MIT PAPRIKA-BRUSCHETTA

ALS BÜFFET

BUTTERZARTES „TANDOORI“ VOM LANDSCHWEIN MIT CURRY-
SCHALOTTENSAUCE

KLEINE RUMPSTEAKS UNTER DER PFEFFERHAUBE AUF PFEFFERSAUCE

„COQ AU VIN“, HUHN IN ROTWEIN GESCHMORT MIT CHAMPIGNONS,
SPECK UND ROSMARIN

VEGETARISCH

GEFÜLLTE MAULTASCHEN IN BASILIKUMSAUCE MIT AUSTERNPILZEN,
PARMEGIANO

BEILAGEN

ÜBERBACKENE RAHMKARTOFFELN, RICATONI IN KRÄUTERSAHNE,
MANDELREIS

GRÜNE BOHNEN MIT SPECK, KOHLRABI-SENFGEWÜRZ, CHILI-KAROTTEN

DESSERT

LAUWARME APFEL-TARTE MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADENEIS

HONIG-JOGHURT UND APFEL-ZIMT-RAGOUT



MENÜ-BÜFFET 5

RAPUNZELSALAT IN FRENCHDRESSING VON BLUTORANGEN
MIT FEINSTEM PARMASCHINKEN UND ITALIENISCHEM
BÜNDNERFLEISCH
DAZU REICHEN WIR CIABATTA UND KNOBLAUCHMAYONNAISE

SUPPE

AUFGESCHLAGENE PETERSILIENWURZELSUPPE MIT GEMÜSECHIPS

ALS BÜFFET

GLASIERTE MILCHKALBSHAXE IN MADEIRASAUCE
EDELFISCHFILETS VOM GRILL AUF ZITRONENBÜTTERSAUCE
ZARTE RINDERHÜFTSTEAKS UNTER DER ZIEGENKÄSEKRUSTE MIT
BAROLOSAUCE

VEGETARISCH

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE MIT APRIKOSEN-CHUTNEY,
RIESENMAULTASCHEN UND KRÄUTERPESTO

BEILAGEN

TAGLIATELLE, KARTOFFELGRATIN MIT SALAMI & PARMESAN,
RADICCHIORISOTTO
BROKKOLI IN MANDELBÜTTER, GRILLGEMÜSE, KAROTTEN MIT
CURRY & FEIGEN

DESSERT

RICOTTASCHAUM MIT APFEL-VANILLERAGOUT

MOUSSE VON DER ZARTBITTERSCHOKOLADE
UND HAUSEGEMACHTEM KIRSCHSORBET

MENÜ-BÜFFET 6

MARINIERTER ANTI-PASTIGEMÜSE IN WEIßEM BALSAMICODRESSING
MIT FEINEM SERRANOSCHINKEN UND CHORIZO
DAZU TOMATENQUARK UND OFENFRISCHES BROT
SUPPENUETT
ENTENCONSOMMÉ & CREMESUPPE VON JUNGEM BLATTSPINAT

ALS BÜFFET

MEDAILLONS VON DER MAISPOULARDE MIT PETERSILIENKRUSTE AUF
WEIßEM PFEFFERSCHAUM
GEBRATENE EDELFISCHFILETS AUF BOUILLABAISSESAUCE
MILCHLAMMKEULE IM EIGENEN SAFT GESCHMORT MIT
ROSMARINSAUCE

VEGETARISCH

KÄSE-TORTELLINI IN NUSSBUTTER MIT TOMATENPESTO UND PARMESAN

BEILAGEN

GEBACKENE SEMMELKNÖDELSCHNITTEN, LYONER BRATKARTOFFELN,
PASTA IN THYMIANRAHM
SAPRAN-FENCHEL UND TOMATEN, CHAMPIGNONS IN TRÜFFELSAHNE,
BOHNEN & OLIVEN

DESSERT

SCHOKOLADEN-SPLITT 2024

SCHOKO-BROWNIE, BANANEN-JOGHURT- CREME- EIS,
SCHOKOLADENMOUSSE, KARAMELLISIERTE BANANE, VANILLECREME



MEDITERRANES MENÜ

VORSPEISETELLER

MARINIERTE ANTI PASTI, TOMATE-MOZZARELLA,
BRUSCHETTA MIT THUNFISCH, SALAMI MIT RUCOLA, PARMESAN,
MELONE MIT PARMASCHINKEN, FENCHEL & TRAUBEN MIT
ZIEGENFRISCHKÄSE,
DAZU WEIBBROT MIT AIOLI UND OLIVEN

DUETT VON PASTA

ENOCCHI IN WEIBWEIN-CHAMPIGNONSAUCE MIT BLATTSPINAT &
PINIENKERNEN
FARFALLE MIT TOMATENSUGO UND BASILIKUM, PARMEGIANO A
PART

ZWISCHENGANG

BEGRILLTES ZANDERFILET UND SCAMPIS MIT KRÄUTERN UND
KNOBLAUCH AUF SAFRANRISOTTO

HAUPTGANG

GLACIERTER KALBSBRATEN UND „SALTIMBOCCA“ VOM TRUTHAHN
AUF ROSMARINJUS,
DAZU GESCHMORTE KARTOFFELN MIT MEERSALZ UND GEMÜSE
VOM MARKT

DESSERT

MOUSSE VON CAPPUCINO IM BAUMKUCHENMANTEL MIT
FRISCHEN FRÜCHTEN
UND HAUSEGEMACHTEM BLAUBEER-SAHNEEIS



DAS GRÜNE BÜFFET

KALTE VORSPEISEN

MARINIERTER AUBERGINE UND ZUCCHINI
TOMATE & MOZZARELLA MIT ALTEM BALSAMICO
BEGRILLTE MELONE MIT CHINAKOHL UND CHILI-NUSS-DIP
CHAMPIGNONS TRIVOLATI IN KNOBLAUCH-OLIVENÖL
ZIEGENKÄSE MIT HONIG GRATINIERT
EINGELEGT PAPIKA UND ZWIEBELN
CARPACCIO VON STRAUCHTOMATEN MIT OLIVEN, PESTO UND RUCOLA

ANGEMACHTE SALATE

LINSENSALAT MIT STAUDENSELLERIE UND KAROTTEN
KRAUTSALAT MIT ÄPFELN IN SAHNE
SPAGHETTISALAT IN KNOBLAUCHDRESSING MIT KRESSE
COUSCOUS MIT LAUCHZWIEBELN
BROTAUSWAHL MIT AIOLI UND FRISCHKÄSE

WARMES BÜFFET

„TYPISCH ITALIENISCH“, FUSSILI IN OLIVENÖL GEBRATEN MIT JUNGEM
LAUCH, KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNE UND PARMESAN

CURRY VON BLUMENKOHL UND KICHERERBSEN
MAISTORTILLA MIT SCHARFER PAPRIKASAUCE

RICOTTATORTELLINI IN NUSSBÜTTER MIT PARMEGIANO UND
RUCOLAPESTO

SPANISCHE KARTOFFELN MIT MEERSALZ, THYMIAN UND
BARBECUESAUCE

SÜßE SÜNDEN DESSERTBÜFFET

FRISCHER OBSTESALAT MIT KARAMELLCREME

PANNA COTTA MIT HEIDELBEEREN

PASSIONSFRUCHTSCHAUM MIT ANANAS



REMSCHIEDER WOCHENMARKT

WARMES BÜFFET

CREMESUPPE VON LAUCH MIT RÖSTBROT

SCHWEINELENDE IM BLÄTTERTEIGMANTEL GEBACKEN MIT ROTWEINSAUCE

ROTBARSCHFILET IM KNUSPERMANTEL MIT SENFSCHAUMSAUCE

RAGOUT VON DER POULARDENBRUST MIT SPECK-CHAMPIGNONS

BEILAGEN

EIERSPÄTZLE, KARTOFFELGRATIN, THYMIANKARTOFFELN,
BUNTES GARTENGEMÜSE, KRÄUTERBOHNEN & GRILLTOMATEN

KALTE VORSPEISEN

FISCH AUS DER RÄUCHERKAMMER MIT TOMATENROSEN
MELONE MIT WESTFÄLISCHEM KNOCHENSCHINKEN
GERÖSTETES WEIBBROT MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS
RINDROASTBEEF MIT GEMÜSEN GARNIERT, REMOULADE
VARIATIONEN VON DER PUTENBRUST MIT FRÜCHTEN
MARINIERTER NORWEGERLACHS MIT DILL-SENFSAUCE
BERGISCHE WURSTSALAT MIT KÄSE UND GURKEN
SALATBOWLE MIT HAUSDRESSING
BROTAUSWAHL MIT SCHNITTLAUCHQUARK
KÄSE VOM HOLZBRETT

DESSERT

OBSTSALAT MIT GRAND MANIER

KARAMELLSCHMARRN MIT VANILLESCHAUM

ROTE GRÜTZE MIT WALNUSSEIS



BBQ GRILL & CHILL

WARME GERICHTE VOM GRILL

GLASIERTE SPANFERKELKEULE „REGULAR“ SÜß, SCHARF, RAUCHIG...

„UNSERE“ CURRYWURST AUS DEM GLAS“

PUTENMEDAILLONS MIT CURRY-TOMATENSALSA

MARMORIERTE RINDERSTEAKS MIT PESTO

TOPPINGS

BBQ-SAUCE, ERDNUSS-CHILI-SALSA, KRÄUTERBUTTER, CRANBERRY-PEPPER

BEILAGEN:

BAKED-POTATOES MIT TZATSIKI, GRILLKARTOFFELN MIT SONNENBLUMENKERNEN

VANILLEKAROTTEN MIT ORANGE, GRILLTOMATE, GERÄUCHERTES GRILLGEMÜSE

VOM KALTEN BÜFFET

KARTOFFELSALAT MIT KIRSCHTOMATEN UND THUNFISCH

CHINAKOHL MIT SCAMPIS IN PAPRIKADRESSING

SCHWARZGERÄUCHERTES MIT STAUDENSELLERIE UND APFEL

GERÖSTETES WEIBBROT MIT WIESENCHAMPIGNONS

BUNTE KRÄUTERSALATBOWL MIT CHILIDRESSING

MARINIRTER MOZZARELLA MIT OLIVEN, TOMATEN UND RUCOLA

BROTAUSWAHL MIT CURRY-AIOLI UND MASCARPONE-KRÄUTERFRISCHKÄSE

SÜßE SÜNDEN

KOKOSMILCHREIS MIT MANGO-PASSIONSFRUCHTTOPPING

GLACIERTE ANANAS MIT AHORNIRUP UND PASSIONSFRUCHTCREME

SCHOKOGATEAU MIT JOGHURTEIS



MEDITERRANES BÜFFET "GRANDE,,

KALTE ANTI PASTI

CIABATTA MIT SHRIMPS UND DILL

EINGELECTE ZUCCHINI, CHAMPIGNONS UND AUBERGINE

MELONE UND FEIGEN MIT SERRANOSCHINKEN

RUCOLA IN PARMESANDRESSING MIT BÜNDNERFLEISCH UND PARMESAN

TRUTHAHNBRUST MIT THUNFISCHSAUCE, KAPERN UND OLIVEN

OLIVENBROT MIT TOMATENCOUTIS

TOMATE UND MOZZARELLA UND BURRATA MIT BALSAMICO-HONIGESSIG

KÄSE VOM BRETT

SPAGHETTISALAT MIT RAUKE IN KNOBLAUCHDRESSING

KARTOFFEL-BOHNENSALAT MIT OLIVEN, TOMATEN UND THUNFISCH

ITALIENISCHES BAUERNBROT, AIOLI UND KRÄUTERQUARK

WARMES BÜFFET

„COQ AU VIN“, POULARDE IN ROTWEIN GESCHMORT

MIT EDELPILZEN, SPECK UND SÜßEN ZWIEBELN

SALTIMBOCCA VOM TRUTHAHN MIT PARMASCHINKEN UND SALBEI GEBRATEN

TRANCHEN VOM BLACK ANGUS RIND MIT ROTWEINSCHALOTTENSAUCE

VARIATION VON EDELFISCHEN AUF BASILIKUMSAUCE

BEILAGEN

KARTOFFEL-PILZAUPLAUF, GNOCCHI IN SALBEIBUTTER, PENNE IN RAHM, FRITTIERTE KARTOFFELN, RATATOUILLEGEMÜSE, CHAMPIGNONS & ZWIEBELN, KAROTTEN & FEIGE, TOMATEN-ZUCCHINIGRATIN

DOLCE VITA

MOUSSE VON WEIBER SCHOKOLADE MIT PASSIONSFRUCHTGELEE

NOUGAT-PANNA-COTTA MIT HEIDELBEEREN

ERFRISCHENDER OBSTSALAT MIT AMARETTINICREME

ZITRONENSORBET MIT RICOTTASCHAUM IM GLAS, CANTUCCINI



FINE DINING WEDDING

TAPAS & FINGERFOOD

SASHIMI VOM NORWEGER LACHS

THUNFISCH IN LAUWARMER LIMETTEN-SOJAMARINADE

RAUCHLACHS AUF MARINIERTER AVOCADO MIT CHILI-DIP

BEEFTATAR MIT FRISCHKÄSE AUF KARTOFFELRÖSTI

ZWEIERLEI VON DER BARBARIE ENTE MIT ENTENLEBERPRALINE UND MANGO

HOT MINCED BEEF MIT KENIABOHNEN UND PAPRIKA

MARINIERTER GRÜNER SPARGEL MIT GRANATAPFEL

LIVE-COOKING

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN IN BAROLOJUS

SPECK-KARTOFFELMOUSSELINE, KOHLRABI & TRÜFFEL

POULARDE MIT THYMIAN-GREMOLATA

MASCARPONERISOTTO, WILDKRÄUTERSALAT UND PARMESAN

KABELJAU „CAFE DE PARIS“,

BUNTE LINSEN & APFEL, HUMMER-ESPUMA

SPANFERKELRÜCKEN 24/68 MIT GELBEN CURRY, INGWER-HONIGSAUCE,

SÜBKARTOFFELSTAMPF, GELBE KAROTTEN MIT ZITRONENGRASAROMA

VEGETARISCH

GEFÜLLTE PASTA IN SALBEIBUTTER MIT PARMESAN

SÜßE SÜNDEN

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT SAUERRAHMEIS

PASSIONSFRUCHTGATEAU MIT KOKOS

APFELKUCHEN IM GLASN MIT HIMBEERESPUMA UND VANILLEEIS