



BÜFFET „CONSTANTIN“

Warm

*Spießbraten
Bratensauce
Geschmorter Weißkohl
Röstkartoffeln*

*Geschnetzeltes
von der Putenbrust
Gemüsereis und Kroketten*

Kalt

*Frische Salate
Verschiedene Dressings*

Dessert

*Sahniger Schokoladen- und Vanillepudding
mit Kirschkürree*

€ 21,50 p.P.



BÜFFET „LOTHRING“

warm

Geschnetzeltes von der Putenbrust

Erlesene Gartengemüse

Nudeln

*Vegetarische oder vegane Reispfanne
mit frischem Gemüse und Champignons*

kalt

Bunte Salate

Verschiedene Dressings

Frische Baguettes

Butter und Dipp

Nachspeisen

*Vanille- und Schokoladencreme
mit hausgemachter Roter Grütze*

Mousse au chocolat

€ 24,30 p.P.



BÜFFET „HANNOVER“

kalt

Tomate - Mozzarella - Salat

*Marinierter Rucola mit Kirschtomaten
und frischem Parmesan*

Blattsalate mit Joghurtdressing

*Verschiedene Baguettes
Butter und Dipp*

warm

Schweinebraten

Bratensauce

Geschmorte Zwiebeln

Speckbohnen

Petersilienkartoffeln

*Barilla Integrale ~ Vollkornnudeln
mit Tomaten-Feta-Sauce
und frischen Champignons und Rucola*

Dessert

*Götterspeise mit Vanillesauce
Sahniger Schokoladenpudding*

€ 26,80 p.P.

BÜFFET „EWALD“

warm

*Pulled Pork
ColeSlaw
Pommes frites*

*Geschnetzeltes von der Putenbrust
Erlesene Gemüse
Kroketten*

kalt

*Frische Salate
Verschiedene Dressings*

Herzhaftes vom Brett

*Hackfleischbällchen mit Knoblauchcreme
Pfefferbeißer
Pikanter Fleischsalat
Käsewürfel
Krautsalat*

Dessert

*Hausgemachte Rote Grütze
Sahniger Schokoladenpudding
Vanillesauce*

€ 29,20 p.P.



BÜFFET „WESTFALEN“

kalt

Tomate - Mozzarella - Salat
Marinierter Rucola mit Kirschtomaten
und frischem Parmesan
Blattsalate mit Joghurtdressing

Verschiedene Baguettes
Butter und Dipp

Hauptgänge

Schweineschnitzel
Pfeffersauce
Drillinge aus der Pfanne

Geschnetztes
von der Putenbrust
Erlesene Gartengemüse
Reis

Barilla Farfalle
mit Kräutersauce
und Pinienkernen

Nachspeisen

Hausgemachte Rote Grütze
Mousse au chocolate

€ 33,50 p.P.



BÜFFET „NORDSTERN“

kalt

Mediterrane Spezialitäten

*Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika
Tomaten-Mozzarella-Salat
Marinierter Rucola mit Kirschtomaten
und frischem Parmesan*

warm

*Ofengebackener Krustenschinken
Bratensauce
Gartengemüse
Kroketten*

*Spinat-Servietten-Knödel
mit Tomaten-Linsen-Sauce*

Grummer Dessertauswahl

*Bayrisch Crème
mit Fruchtputee
Mousse au chocolate*

€ 35,70 p.P.





BÜFFET „HUGO“

kalt

Mediterrane Vorspeisen

Gegrillte Zucchini und Aubergine

Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons

Oliven ~ Gebratene Paprika

Rucola mit Kirschtomaten

und frischem Parmesan

Frisches Baguette

Butter und Dipp

warm

Schweine- und Putenschnitzel

Champignonsauce

Pfeffersauce

Röstzwiebeln

Gartengemüse

Pommes frites

Drillinge aus der Pfanne

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze

Sahniger Schokoladenpudding

Vanillesauce

€ 36,50 p.P.

KLEINIGKEITEN ZUM EMPFANG

*Cräcker mit Frischkäse
verschieden garniert mit Herzhaftem und Fisch
~ eine Aufmerksamkeit des Hauses ~*

dazu „Herzhaft von Hier“

*Metthäppchen
auf deftigem Brot
€ 1,80 pro Stück*

*Mini-Frikadelle mit Krautsalat
im Gläschen
€ 2,80 pro Stück*

*hausgemachter Zwiebelkuchen
€ 1,80 pro Stück*

STÄRKUNG

ZUR SPÄTEREN STUNDE

*Grummer Currywurst
mit frischem Baguette
€ 3,90 pro Portion*

*Herzhafte Gulaschsuppe
Westfälische Pfefferpotthastsuppe
Hirtensuppe mit Tzatziki
€ 6,90 pro Portion*

*Mett mit frischen Zwiebeln,
deftigem Brot und Butter
€ 3,30 pro Portion*

„Ach ja...“:

*Weitere fleischlose, vegetarische und vegane Gerichte finden Sie bei den Schlemmerbüffets
oder sprechen Sie uns an!*

