



WINTER 2024/25

Büffets „Kalte JAHRESZEIT“ ab 30 Personen

„Ein Jahresende“: 56,95 € / Person

vom Büffet:

Palatschinken vom Rauchlachs mit Meerrettichlandrahm
Schwarzbrot, Meerrettichlandram
Feldsalat in Speck-Sahne oder Himbeeressig dressing
Kleine Gläschen Mozzarella-Mango Cashewkerne vom Grill und Black-Tiger-Garnelen
Brot, Butter, Schmalz, Feigen-Mango-Dip

*

Fröndenberger Poularde „Ruhrtal“ mit Senf und Zwiebeln gefüllt,
Estragon-Rahmsauce, Kartoffelnudeln

und

Rinderbraten (Bürgermeisterstück) aus dem Ofen – rosa geschmort –
Sauce zum Niederknien, Kartoffelgratin, Böhnchen

*

Gläschen: Zimtcreme mit Pflaumen, Schokoladenmousse Mangomark,
Kleine „Eisgläschen“ aus dem Schrank

Winter „At it´s best“ : 69,95 € / Person

vom Büffet:

Stremellachs im ganzen (ohne Gräten), dazu kleine Reibekuchen,
Schwarzbrot, Meerrettichlandram
Hirschschinken mit Melonenkugeln in Portwein mariniert
Ziegenfrischkäse -geflämmt - mit Feigen und Walnüssen
Endiviensalat in Kartoffeldressing

*

Overkamps Gänsebraten aus dem Ofen

Alternativ: ENTENBRATEN aus dem Ofen

(auf Wunsch ohne Knochen), Bratapfel, leckere Sauce
Apfelrotkohl, Rosenkohl

und

Die Spitzen vom Rinderfilet „STROGANOW“ – Art
Spätzle aus der Pfanne

*

Eistorte „ WIR sind´s !!! – Familie, Firma“ – dekoriert
mit Pflaumenröster warm **oder** frischen Früchten **oder** Rumtopf Früchten



Vorspeisen

Dorstener Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten und Basilikumpesto
Matjesvariationen mit verschiedenen Saucen und Garnituren
Charantismelone mit Westfälischem Knochenschinken
Baumüllers geräucherte Forellenfilets mit Rotkäppchens Landrahm
Palatschinken von Baumüllers geräuchertem Lachs mit Rotkäppchens Landrahm
Lauwarme Lauchtorte mit Kräuterquark
Feldsalat mit Specksahnedressing und Brotwürfeln
Apfel-Lauch-Salat

☪☪☪

(Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten) serviert: 9,95 €

oder

(Süppchen von der Westfälischen Ananas, der Steckrübe, mit Streifen von Mettwurst) serviert: 9,95 €

oder

(Lauchcremesüppchen mit Flusskrebsschwänzen) serviert 11,95 €

☪☪☪

Züricher Geschnetzeltes von der Fröndenberger Poulardenbrust
mit hausgemachten Spätzlen

und

Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut,
glasierten Apfelspalten aus der Pfanne, Dampfkartoffeln

und

Leicht geräuchertes Schweinefilet mit Rübenkrautsauce
auf Dicken Bohnen in Rahm (oder Steckrübenpüree), Nusskartoffeln

☪☪☪

Westfälische Stippmilch mit Beerengrütze
Pumpnickelmousse mit passierten Früchten
Grießflammerie mit frischen Pflaumen

Westfälische Käsereien mit Pumpnickel + 1,50 €

**ab 40 Personen - € 59,95 = (ohne Suppe)
unter der Personenzahl (zwischen 30 und 39 Personen) + 5,- €**