

Buffetbaukasten

Mit unserem Buffetbaukasten geben wir Ihnen die Möglichkeit, sich selbst ein Buffet zusammenzustellen.

Buffetpauschale 1 möglich ab 20 Personen.

Buffetpauschale 2 möglich ab 30 Personen.

Buffetpauschale 3 möglich ab 40 Personen.

Für Sie als Orientierungshilfe:

	Buffetpauschale 1	Buffetpauschale 2	Buffetpauschale 3
Suppen	1	1	1
Kaltes Buffet		3	5
Hauptgänge	3	3	4
Beilagen	3	3	5
Dessert	2	3	5
	24,50 €	35,00 €	42,00 €

Gerne beraten wir Sie auch zu ganz individuellen & saisonalen Speisen oder Kombinationen. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne.

Hilckmann`s Salat-Bar (Pauschale 1,2)

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Hilckmann`s Salat-Bar Deluxe (Pauschale 3)

Gurkensalat, Möhrensalat, Krautsalat, Tomatensalat, dazu verschiedene Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais und saisonale Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Suppen (Pauschale 1,2,3 Bitte wählen Sie eine Suppe)

- Hörsteler Hochzeitssuppe
mit bunter Einlage
- Tomatensuppe
mit einer Sahnehaube
- Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken
- Königinnensuppe
leicht gebundene Hühnersuppe mit Mandeln, Champignons, Huhn
- Spargelcremesuppe (saisonal)
mit frischem Stangenspargel
- Kürbissuppe (saisonal)

Kaltes Buffet (Pauschale 1,2 Bitte wählen Sie 3 Komponenten)
(Pauschale 3 Bitte wählen Sie 5 Komponenten)

- Gegrillte Antipasti: Aubergine mit Tomatensoße
und Zucchinirollchen mit Feta & Paprika
- Mit Frischkäse gefüllte Antipasti: Paprikaschoten,
milde Peperoni, Cherrytomaten und Champignons
- Trauben-Nussalat mit Honig-Senfdressing im Glas
& Putenbrustspieß auf Edelsalaten im Glas
- Honigmelonenschiffchen mit mild geräuchertem Schinken
- Farfalle-Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Pesto & gehobeltem Parmesan
- Fischvariationen mit hauseigenen (zusätzlich Aufpreis 1,50 €)
gebeiztem Lachs & geräucherter Forelle
- Rosa gegartes Dry Aged Roastbeef (zusätzlich Aufpreis 2,00 €)
mit Remouladensoße
- Tomate mit Mozzarella an Basilikum-Pesto
& Focaccia (italienisches Brot mit Feta, Tomaten & Oliven)
mit Kräuterquark

Hauptgänge (Pauschale 1,2 Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge)
(Pauschale 3 Bitte wählen Sie 4 Hauptgänge)

Geflügel:

- Hähnchen „Toscana“ mediterran gefüllt
- kleine Hähnchenschnitzel mit Curry- oder Rahmsoße
- gebratene Hähnchenbrustfilets überbacken mit Hähnchen & Mozzarella
- gebratene Hähnchenbrustfilets mit Currysoße und heißen Früchten
- Puteninvoltini gefüllt mit Tomate und Mozzarella
- Putengeschnetzeltes in einer Soße aus Paprika, Porree und Champignons
- Mit Gemüse gefüllte Putenbrust vom Koch am Buffet tranchiert

Schwein

- Medallions vom Schweinefilet an eigener Soße
- Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Porree & Paprika
- kleine Schweineschnitzel mit Jäger-, Zigeuner- oder Rahmsoße
- Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter
- Schweinebraten natur oder gefüllt mit wahlweise Pflaumen oder Zwiebeln mit eigener Soße am Buffet vom Koch tranchiert

Rind

- Dry Aged Beef (zusätzlich Aufpreis 3,50 €)
vom Koch am Buffet tranchiert
- Rinderbraten in eigener Soße
- Rinderrouladen gefüllt mit eingelegten Gurken, Zwiebeln und Speckwürfeln mit eigener Soße
- Rheinischer Sauerbraten mit eigener Soße aus Apfelstückchen und Rosinen
- kurz gebratenes Hüftsteak vom Weiderind
- Münsterländer Zwiebfleisch: gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße und Huhn in Weinsoße

Fisch

- Ganzer gedünsteter Norweger Fjordlachs (zusätzlich Aufpreis 1,50 €)
vom Koch am Buffet vorgelegt
- Medallions vom Norweger Fjordlachs an Rieslingsoße
- Auf der Haut knusprig gebratenes Zanderfilet
- Viktoriaseebarschfilet mit Pommery-Senf-Soße
- Welsfilet mit Limonensoße

Beilagen (Pauschale 1,2 Bitte Wählen Sie 3 Beilagen)
(Pauschale 3 Bitte wählen Sie 5 Beilagen)

Salatplatte	Gebr. Champignons im Kartoffelnest	Bratkartoffeln
Gemüseplatte	Reis	Kartoffeln
Pommes	Kroketten	Röstinchen
Kartoffelgnocchi	Süßkartoffelpommes	Fettuccine
Kartoffelecken	Macaire-Kartoffeln	Schupfnudeln
Spätzle	Kartoffelklöße	Rosmarinkartoffeln

Dessert (Pauschale 1 Bitte wählen Sie 2 Desserts)
(Pauschale 2 Bitte wählen Sie 3 Desserts)
(Pauschale 3 Bitte wählen Sie 5 Desserts)

- Bayrisch Creme mit roter Fruchtsoße
- Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen auf Vanillesoße mit Eis
- Cappuccinocreme
- Eisplatte mit Obstsalat
- Erdbeercreme
- Herrencreme mit Rum und Schokolade
- Karamellcreme
- Mascarponecreme mit Himbeersoße
- Mousse au Chocolat
- Pudding wie von Omi (Vanillecreme und Schokoladenpudding)
- Panna cotta mit Himbeersoße
- Tiramisu mit passierter Brombeersoße
- Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße
- Welfencreme (Weinschaumcreme)
- Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel,
Schokolade, Kirschen und Rum
- Hilckmann's Eisbar: (zusätzlich Aufpreis 3,- €)
Cremige Vielfalt mit süßen Toppings
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Mitternachtssnack

Käse vom Brett mit ofenfrischem Baguette verschiedene Edelkäsesorten, Gouda und Baguette mit Butter	3,90 €
Westfälische Schinkenplatte mit Brot Westfälischer Knochenschinken mit Brot & Butter	3,90 €
Westfälische Schinken und Käse mit Baguette	5,00 €
Tecklenburger Vesperplatte belegtes Brot mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	2,80 €
Edelfische mit Baguette geräucherte Forellenfilets & gebeizter Lachs mit Baguette und Butter zusammen mit Westfälischem Schinken und Edelkäsesorten	5,00 € + 3,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit ofenfrischen Brötchen	3,50 €
Currywurst mit Pommes Frites	3,00 €