

Kalte Platten

Stellen Sie sich ihr kaltes Büffet selbst zusammen, wir helfen Ihnen gerne.

Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat-, Käse-Schinkensalat, Geflügelsalat, Walldorfsalat
Thunfischsalat, Reissalat

Rohkostsalate:

Möhre, Kraut, Gurke, Paprika, Rotkraut, Rettich.

Bunter Salat: mit Paprika, Zwiebeln, Mais, Staudensellerie und Kidney Bohnen

Gurken-Tomatensalat in Vinaigrette

Partysalat mit Weißkraut, Möhre, Sellerie, Gurke und Mais in einer Dressing aus Eigelb und Öl mit Gewürzen.

Kalte Platten:

Auswahl von geräucherten Fischen:

Lachs, Forelle, Makrele, Aal und Heilbutt
mit Sahnemeerrettich

hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce

Kasselerröllchen mit Walldorfsalat

Schweinebraten mit Remouladensauce und Essiggemüse

kleine Frikadellen mit Senf und Ketchup

Mettendchen geräuchert oder luftgetrocknet

kleine Schnitzel vom Schwein, vom Hähnchen oder von der Pute
mit Obst und Currydip

dünn geschnittener Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette

große Schlachtplatte mit münsterländer Wurstsorten, luftgetrocknetem Schinken,
Kasseler und Schweinemett mit Zwiebeln.

Röllchen von gekochtem Schinken und rosa gebratenem Roastbeef
gefüllt mit Gemügesticks.

Auswahl von verschiedenen Käsesorten mit Schmalz, Kräuterbutter
und Weintrauben

Brotkorb mit verschiedenen Baguettesorten, Laugenbrezel und Partybrötchen.

