

# Traditionelles Buffet

Frische und angemachte Salate mit verschiedenen Dressings  
Cruditeés mit diversen Dipps

Westfälischer Knochenschinken an Melonenkugeln  
Hausgemachte Petersiliensülze mit Sauerrahm

Rauchfischvariationen von  
Geräuchertem Lachs, wacholdergeräuchertem Forellenfilet,  
und verschiedenen Makrelenfilets  
Frische holländische Matjesfilets mit Zwiebelringen garniert  
Kalbstafelspitz mariniert mit  
Gemüsevinaigrette  
Mini- Frikadellen  
Medaillons vom Schweinefilet  
garniert mit Leberpate  
Verschieden mariniertes Gemüse  
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, gefüllte Oliven u.v.m.

Geschmorte Rinderrouladen in einer kräftigen Rotweinsauce  
Schweinefilet unter der Senfkruste gebacken auf Kräutersauce  
„Spießbraten“ auf Rahmsauerkraut

Verschiedene Fischfilets vom Grill  
Zappelfrische Zander-, Lachs-, Forellen- und Barschfilets

Frischer Senne-Spargel mit Kräuterrührei, Schinkenauswahl oder  
kleinen Schweineschnitzeln dazu zerlassene Butter  
und Sauce Hollandaise  
dazu buntes Gemüse, französische Kartoffeln,  
Salzkartoffeln

Käsevariationen vom Brett  
Schwarzbrot- Türmchen

Frischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne  
Schokoladen- Mousse  
Erdbeersalat

Dazu reichen wir eine große Brotauswahl, Schmalz und Butter