

Unsere Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung 2016

Tapas-Buffet

Pan

Ciabatta mit
hausgemachtem Pesto und Aioli

* * *

Vorspeisen

Gegrillte Paprika mit Meersalz und Basilikum
Gebratene Champignons mit Olivenöl und Limette
Vitello Tonnato mit Kapern
Meeresfrüchte Salat mit getrockneten Tomaten und Knoblauch
Gebackene Tintenfischringe mit Sauerrahm
Serranoschinken de la Pata Negra
Marinierte grüne und schwarze Oliven

* * *

Suppen

Galizische Kichererbsensuppe
Geeiste Gurkensuppe mit Dill

* * *

Warme Tapas

Tortilla de Patata
Mini Schnitzel an warmen Kartoffelsalat
Pommes Carrées
Mediterranes Fisch Ragout mit Tomate und Paprika
Saltimbocca mit Tomatensugo
Geflügelspieße mit Champignons

* * *

Dessert

Limonenmousse mit Orangenchutney
Karamellcrème
Panna cotta Terrine mit Mangocoulis

Pro Person à € 37,50

Vegetarisches Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Gurkenmousse mit Paprikasugo
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Aceto Balsamico
Eingelegtes Gemüse mit Pesto

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Zuckererbsencreme mit Ingwer

* * *

Hauptgänge

Gemüselasagne mit mediterranen Kräutern
Ravioli mit Ricottafüllung und Spinat
Indisches Gemüsecurry mit Kokos und Koriander
Kräuterrisotto
Münsterländer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (*saisonabhängig*)

* * *

Dessert

Gemischtes Eis
Schokoladen Brownies
Himbeersauce
Vanillesauce

Pro Person à € 29,50

Regionales Westfälisches Buffet I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Kartoffelsalat mit Gurke und Speck
Spitzkohlsalat mit Tomate und Kräutern
Matjesfilet mit Schalotten und Sauerrahm

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Karotteneintopf mit Mettenden

* * *

Hauptgänge

Münsterländer Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
Forellenfilet mit Blattspinat und Kartoffelpüree

* * *

Dessert

Verschiedenen Eissorten
Pumpnickelcrème mit Zartbitterschokolade
Eingelegte Sauerkirschen

Pro Person à € 27,50

Regionales Westfälisches Buffet II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Münsterländer Wurstspezialitäten vom Holzbrett
Krautsalat mit Paprika
Rote Bete Salat mit Petersilie
Geräucherte Fische mit Meerrettichdip

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Hochzeitssuppe mit Einlage

* * *

Hauptgänge

Krosser Krustenbraten vom Jungschwein mit Pilzsauce
Schmorgemüse und Schnittlauch-Stampfkartoffeln
Gebratenes Lachsfilet mit Petersiliensauce, Erbsengemüse und Gemüsereis

* * *

Dessert

Herrencrème
Westfälisches Apfelgratin mit Rosinen
Schokoladencreme

Pro Person à € 29,50

Regionales Westfälisches Buffet III

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat,
Feldsalat, Karottensalat, Gurkensalat

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Westfälischer Schinken, Hackfleischbällchen an Apfel-Selleriesalat
Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Kartoffelsalat, Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln

* * *

Suppe

Westfälische Kartoffelcremesuppe mit ausgelassenem Speck

* * *

Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckchen in eigener Sauce
mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Gebratene Land-Hahnbrust
Gebratenes Zanderfilet auf Kohlrabiragoût
Auflauf von Blumenkohl und Brokkoli mit Kräuterrahm

* * *

Dessert

Herrencrème mit marinierten Beeren
Westfälische Quarkspeise mit angedickten Sauerkirschen,
Schokoraspeln und Pumpernickel

Pro Person à € 39,50

BBQ – Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

Dressings

Krautkrämers Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Feinkostsalate

Gurkensalat mit Dillschmand, Mediterraner Pastasalat mit Tomate und Mozzarella
Tomatensalat mit Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl,
Bayrischer Kartoffelsalat,
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse,
Cole slaw - Salat

* * *

Suppe

Geeiste Gurkensuppe mit Eismeergarnelen

* * *

Vom Grill

Marinierte Schweinerückensteaks, Putenmedaillons, Rinder-Hüftsteaks,
pochierte Kalbshüfte, Thüringer Rostbratwürstchen,
Buttermakrele, Lachssteaks

* * *

Krautkrämer's Dips

Knoblauchsauce, Basilikum-Ketchup, Cocktailsauce, Chicken-Chilisauce,
Pfeffersauce, Tzatziki, Hot-Sauce, Sauerrahm

* * *

Beilagen und Gemüse

Baked Potatoes, Gegrillte Maiskolben, Grillgemüse

* * *

Desserts

Crème brûlée im Weckglas, Platte mit frischen Früchten
verschiedene Sorten Eiscreme,
Käseauswahl mit Früchtebrot und Feigenconfit

Pro Person à € 42,90

Mediterranes Buffet I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Vitello Tonnato mit Kapern
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Mariniertes Buntbarschfilet mit Erbsensalat

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Tomatencrèmesuppe mit Kräutern

* * *

Hauptgänge

Marinierte Hähnchenbrust mit Kräutern,
Zucchinigemüse und Thymiankartoffeln
Filet von der Dorade an Bohnen-Tomatenragout und
Makkaroni in Salbeibutter

* * *

Dessert

Rotweïn mousse
Pfirsichgratin
Schokoladensauce

Pro Person à € 32,50

Mediterranes Buffet II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Melone mit Parma-Schinken,
Marinierte Champignons, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto,
Artischockenherzen mit Vinaigrette,
Gebratene Zucchini und Auberginen mit Thymian,
Gegrillte Putenbrust mit bunten Balsamico-Linsen

* * *

Suppe

Bouillabaisse nach Art des Hauses mit Muscheln

* * *

Hauptgänge

Gegrillte Meerbarben Filets an Karotten-Fenchelgemüse , dazu Schalottenrisotto
Pochierte Kalbshüfte mit Thymiansauce, Zucchini ragout und Salbeikartoffeln
Orecchiette mit geschmolzenen Tomaten und Rucola

* * *

Desserts

Panna Cotta-Orangenschnitte, Tiramisù
Mascarponecrème mit marinierten Beeren
Spanische Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf

Pro Person à € 48,50

Italienisches Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Pesto

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Feinkostsalate

Melone mit Parma-Schinken
Caprese-Pastasalat
(Salat aus Tomaten, Mozzarella, Oliven und Pasta)
Meeresfrüchtesalat mit Mango und Papaya
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

* * *

Suppe

Minestrone mit Spaghettini

* * *

Hauptgänge

Maishähnchenbrust in Tomaten Sugo gegart mit Salbei
Carbonata – italienisches Rindfleischragout mit Bier und Senfsauce,
dazu Rosmarinkartoffeln
Buttermakrele im Speckmantel auf weißem Bohnenragout
Artischockenrisotto mit frischem Thymian und Zitrone

* * *

Desserts

Tiramisù mit frischen Früchten
Limonenmousse mit Erdbeeren (Saison abhängig)
verschiedene Eiscrèmesorten
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Fruchtsenf

Pro Person à € 46,50

Frühlings-Buffer I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikum
Melonen-Gurkensalat in Sauerrahm
Marinierte Geflügelspieße mit Mango-Chilidip

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Grünes Spargelsüppchen mit Sonnenblumenkernen

* * *

Hauptgänge

Gebratenes Filet vom Jungschwein mit Frühlingsgemüse und Tagliatelle
Pochierter Kabeljau mit Dillcrème, Blattspinat und Kartoffelmousseline

* * *

Dessert

Gemischte Parfaitplatte
Birnenmousse
Vanillesauce

Pro Person à € 27,50

Frühlings-Buffer II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette
Marinierter Büffelmozzarella mit sonnengereiften Eiertomaten
und hausgemachtem Basilikumpesto
Hähnchenterrine auf Lauchsalat
Matjessalat mit Äpfeln und Zwiebeln

* * *

Suppe

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit Eismeergarnelen

* * *

Hauptgänge

Pochierte Kalbshälfte mit Rettichgemüse mit Thymiankartoffeln
Gegrilltes Lachsfilet mit Limettensauce, Paprikagemüse und Orecchiettenudeln
Gratinierte Gnocchi mit jungem Frühlingsgemüse

* * *

Dessert

Erdbeersalat mit Vanillecrème
Weißes Schokoladenmousse mit Marashino
Gefüllte Ananas mit Früchten
Käseauswahl mit Fruchtebrot und Birnenchutney

Pro Person à € 43,50

Sommer-Buffer I

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Marinierte Calamari mit getrockneten Tomaten und Kräutern
Wraps mit Schafskäse und Rucola gefüllt
Pochiertes Schweinefilet auf pikantem Spaghettinissalat

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Geeiste Gurkensuppe mit Croûtons

* * *

Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust mit Zuckererbsen und Champignonrisotto
Filets von der Meerbarbe auf geschmortem Gurkengemüse mit Kartoffelragoût

* * *

Dessert

Birnencreme
Milchreis
Ananaschutney
Karamellsauce

Pro Person à € 29,50

Sommer-Buffer II

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Vorspeisen / Salate

Blattsalate der Saison
Tomatensalat mit Schalotten und Schnittlauch
Gurkensalat mit Frühlingslauch und Dill
Rosa gebratene Rindfleischscheiben mit Gemüse vinaigrette

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Suppe

Leichtes Paprikacrèmesüppchen

* * *

Hauptgänge

Kalbsfrikassee mit Mangold und Kartoffel-Selleriestampf
Gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchgemüse und Farfallenudeln

* * *

Dessert

Pfirsichauflauf mit Mandeln
Weißweinmousse
Vanilleschaum
Brombeersauce

Pro Person à € 31,00

Sommer-Buffer III

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Tomaten-Schnittlauchbutter

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing,
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Brust vom Stubenküken auf weißem Spargelsalat
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Apfel-Fenchelsalat
Mediterrane Gemüseterrine mit confierter Paprika- und Oliventapenade

* * *

Suppen

Gazpacho mit geröstetem Ciabatta

* * *

Hauptgänge

Rosa gegarter Rinderrücken mit Rübchenragout und Gratin von der Süßkartoffel
Gebratene Schollenfilets mit Kapernbutter, Blattspinat und Gemüsegrauen
Gemüselasagne mit Tomaten

* * *

Dessert

Grießflammeri mit Süßkirschen
Mousse vom Champagner mit marinierten Beeren
Frische Obstplatte mit Mangocoulis
Käseauswahl mit Fruchtbrot und Feigensenf

Pro Person à € 44,50

Herbst-Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing
und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Rosa gebratene Rehkeule an buntem Linsensalat
Pralinen vom Lachs und Pumpernickel mit Fenchelsalat und Safran
Sülze vom Tafelspitz mit Grüner Sauce

* * *

Suppen

Wildconsommé mit Pilzen

* * *

Hauptgänge

Geschmorte Kaninchenkeule mit Rahmwirsing, Preiselbeeren und Fingernudeln
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Karottenchutney
Kürbisauflauf mit Kartoffeln und Fasanenbrust

* * *

Dessert

Gratinierte Birnen
Schokoladen-Orangencrème
Geeiste Mandeln mit Zwetschgenröster

Pro Person à € 44,50

Winter-Buffet

Krautkrämer's Brotauswahl
mit Münsterländer Landbutter und Schmalz

* * *

Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate wie
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Rucola, Radicchio, Feldsalat, Tomaten, Gurken, Radieschen

* * *

Dressings

Krautkrämer's Balsamicodressing, Frenchdressing und Kräuter-Joghurt-Dressing
Aroma-Öle und verschiedene Sorten Essig

* * *

Condiments

Croûtons, Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurke, Paprika, geröstete Kürbiskerne, Oliven

* * *

Vorspeisen

Wildterrinen mit Preiselbeeren
Marinierte Rote Bete mit Walnüssen und Zitrone
Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

* * *

Suppe

Selleriesüppchen mit Apfel und geröstetem Speck

* * *

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Krautkrämer Hafermastgans mit eigener Jus,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
Ragout vom Hirsch mit Cassis und Spätzle
Winter-Kabeljau mit Krustentiersauce, Steckrübengemüse und Karottenrisotto

* * *

Dessert

Bratäpfel mit Vanilleschaum
Parfait von Christstollen mit Gewürzorange
Käseauswahl mit Fruchtbrot und Fruchtsenf

Pro Person à € 49,50