Entspannen & Genießen



Kleiner Leitfaden für Glücksmomente







An einem festlichen Tag

Zum Empfang		
Chardonnay-Sekt Sektkellerei Langenbach - auch alkoholfrei -	0,1 I	4,50
Chardonnay-Sekt mit Orangensaft - auch alkoholfrei -	0,1 I	5,00
Maracuja-Spritz Maracuja-Saft, Sprudelwasser, Chardonnay-Sekt - auch alkoholfrei -	0,2	7,50
Pfirsich-Spritz Pfirsich-Saft, Sprudelwasser, Chardonnay-Sekt - auch alkoholfrei -	0,2	7,50
"Lillet Wild Berry" Lillet mit Russian Wild Berry	0,2 l	7,50
"Kir Royal" Johannisbeerlikör mit Chardonnay-Sekt	0,1 I	5,30
"Flamingococktail" Eine karibische Köstlichkeit mit Grand Marnier Grenadine und Orangensaft - auch alkoholfrei -	0,1 l	6,00
"Münsterländer Aperitif" Sasse Amérie mit Chardonnay-Sekt	0,2 l	7,50
"Fragolino" Walderdbeerlikör mit kleinen Walderdbeeren und Chardonnay-Sekt	0,1 I	5,30
Flasche Chardonnay-Sekt Langenbach	0,75 l	24,00
Flasche Riesling-Jahrgangssekt Fürst von Metternich	0,75 l	26,00
Flasche Champagne Pommery, Brut Royal, Reims	0,75 I	79,00

44,00



Menüvorschläge mit 3 Gängen

Menü 1	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Schnitzelchen vom Schweinerücken warme Früchte, Sauce Hollandaise, Zigeunersauce Kroketten und Spätzle Variation von Blatt- und Rohkostsalaten	
	Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen	34,00
Menü 2	Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing gebratenen Champignons und Brotcroûtons	
	Schweinebraten mit Landbiersauce Hähnchenschnitzel mit Früchten und Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln	
	Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagrahm	39,00
Menü 3	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Rinderschmorbraten in Burgundersauce Schweinebraten mit geschmorten Champignons und Kräuterrahmsauce bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln	
	Münsterländer Herrencreme	41,00
Menü 4	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	
	Rinderschmorbraten in Burgundersauce Putenbrustschnitzel in der Mandelkruste mit Rahmsauce Kroketten und Butterspätzle Variation von Blatt- und Rohkostsalaten	

Weißes Schokoladenparfait auf Beerensauce



Menü 5	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce und geschmorten Champignons Hähnchenbrustschnitzel mit Früchten, Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Kroketten und Butterkartoffeln	
	Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	42,00
Menü 6	Brokkolicremesuppe mit Mandeln und Sahnehaube	
	Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste auf Apfel-Calvadossauce	
	Schweinerückenschnitzel mit geschmorten Champignons bunte Gemüseauswahl, Herzoginkartoffeln, Kroketten	
	Vanilleeis mit warmen Himbeeren	43,00
Menü 7	Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Schweinefiletmedaillons im Speckmantel Kalbsschnitzel mit Kräuterrahmsauce bunte Gemüseauswahl Röstinchen, Kroketten und Butterspätzle	
	Zitronen-Joghurt-Mousse mit Roter Grütze	49,00
Menü 8	Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen	
	Damhirschmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen Rotweinsauce, warmer Birne und Preiselbeeren Knusperhähnchenschnitzel mit Rahmsauce Gemüseauswahl, Butterspätzle, Macairekartoffeln	
	Himbeer-Joghurt-Mousse mit Schlagrahm	52,00

53,00



Menüvorschläge mit 4 Gängen

<u>Menü 9</u>	Westfälisches Hochzeitsessen	
	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Rindfleisch aus dem Kessel mit Münsterländer Zwiebelsauce und pikanter Salatbeilage	
	Schweinebraten mit geschmorten Champignons Rinderschmorbraten in Burgundersauce bunte Gemüseauswahl Kroketten, Röstinchen und Butterkartoffeln	
	Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schlagsahne	52,00
Menü 10	Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Champignons und Brotcroûtons	
	Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen	
	Schweinebraten in Landbiersauce Hähnchenschnitzel mit Früchten und Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Kroketten, Butterkartoffeln	
	Welfencreme mit Mandeln und Weißweinsauce	45,00
<u>Menü 11</u>	Salate der Saison mit Schleifen vom Münsterländer Knochenschinken, Zwiebelkonfit, kleine Reibeküchlein	
	Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	
	Schweinerückenschnitzel mit gebratenen Champignons Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Sauce Hollandaise bunte Gemüseauswahl, Kroketten, Butterkartoffeln	

Grand-Marnier-Parfait mit Orangensauce



Menü 12 Italienische Gemüsesuppe "Minestrone"

Kleines Putenmedaillon im Schinkenmantel mit Marsallasauce, Spitzkohl und Kartoffelgnocchi

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons Rinderschmorbraten in Burgundersauce bunte Gemüseauswahl Herzoginkartoffeln und Butterspätzle

Cappuccino-Mousse mit Sahnehaube

59,00

Menü 13 Hausgebeitzter Graved-Lachs mit kleinen Reibeküchlein Senf-Dillsauce und buntem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste und Apfel-Calvadossauce Schnitzel vom Kalb, Kräuterrahmsauce bunte Gemüseauswahl, Kroketten und Butterkartoffeln

Marzipanmousse mit Beerensauce

62,00

Menü 14 Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

Gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett mit Rieslingsauce und kleinen Butterkartoffeln

Damhirschmedaillons mit geschmorten Pfifferlingen Rahmsauce, warmer Rotweinbirne und Preiselbeeren Putenschnitzelchen in Mandelpanade bunte Gemüseauswahl, Butterspätzle, Röstinchen

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

Entspannen & Genießen



Menüvorschlag mit 5 Gängen

Menü 15 Gressingham Entenbrustfilet aus dem Eichenrauch mit Feldsalat und Walnüssen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

Gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett mit Rieslingsauce und kleinen Butterkartoffeln

Zitronen-Sorbet

Hirschrückensteaks mit Walnuss-Kräuter-Kruste geschmorten Pfifferlingen, Williams-Christ-Birne und Preiselbeeren Mandelbrokkoli und Macairekartoffeln

Weißes Mousse au chocolat mit jahreszeitlichen Beeren

Entspannen & Genießen



Süße Versuchungen



Zum Nachmittagskaffee erstellen wir gerne ein reichhaltiges Kuchenbuffet mit unseren hausgemachten Obstkuchen, Sahnetorten und Frankfurter Kranz.

Kuchenbuffet inklusive Kaffee und Tee vor oder nach einem Menü ohne Menü

14,00

19,00

Kaffee und Kuchenauswahl nach Wunsch der Gäste

separate Berechnung



Wir schaffen unverg**ess**liche Momente



Wir decken Ihren Tisch festlich mit Kerzen, Blumen und weißen oder cremefarbenen Stoffservietten. Die Tafel im Rosenstübchen wird mit Platztellern gedeckt.

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten mit den Speisen und Weinen Ihres Menüs und dem Anlass der Einladung.



Blumendekoration



Zu Ihrem festlichen Menü dekorieren wir Ihre Tafel passend zur Jahreszeit und zum Raum.

Besondere Blumenwünsche erfüllen wir gerne gegen separate Berechnung.

Entspannen & Genießen



Genießen Sie Ihr Fest bei uns

Ihren Festtagstisch decken wir mit weißen Tischdecken, Stoffservietten, Blumengestecken und Kerzen ein.

Möchten Sie Ihren Gästen zum Menü passende Weine zur Wahl anbieten, so erstellen wir Ihre Menükarten kostenlos.

Korrekturen bei der Personenzahl erbitten wir bis spätestens drei Tage vorm Termin. Am Tag ausgefallene Gedecke berechnen wir anteilig zur Hälfte.

Für Kinder berechnen wir anteilig:

0-2 Jahre kostenlos

3-5 Jahre nach Bedarf / Kinderteller

6-8 Jahre halber Menüpreis

9-13 Jahre zwei Drittel des Menüpreises

Gerne servieren wir zusätzlich Blattsalate in Sahnesauce in Schüsseln dazu mit je 2,50 € Aufpreis.

Frischen Stangenspargel aus dem Münsterland berechnen wir mit 14,00 € pro 500g Portion. Wir empfehlen für drei bis vier Personen je 500 g zusätzlich zum Menü.

Die Rechnung für Ihre Feier erstellen wir direkt. Sie können sie vor Ort bar oder auch gerne per EC-Karte begleichen. Nach Absprache ist auch die Zahlung per Überweisung möglich.



Kalte Vorspeisen

Buntes Salatbouquet mit Brotcroûtons	5,50
Bunte Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenen Champignons und Brotcroûtons	6,50
Geflügelcocktail mit Ananas in Sahnedressing, dazu Toast und Butter	11,00
Honigmelonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken Toast und Butter	11,00
Mild geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne Toast und Butter	10,50
Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gratinierten Ziegenkäse-Talern	10,00
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse Walnüssen und buntem Salat in Balsamicodressing	12,00
Salate der Saison mit Schleifen vom Münsterländer Knochenschinken Zwiebelkonfit und kleinen Reibeküchlein	14,00
Gressingham Entenbrustfilet aus dem Eichenrauch mit Feldsalat und Walnüssen	15,00
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dillsauce, kleinen Reibeküchlein und Salatbouquet	15,00
Roulade von gebeitztem Lachs, Spinat und Crème Fraîche an einem kleinen Salatbouquet	13,00
Lachspralinen mit Tomaten- und Mozzarellawürfelchen gefüllt buntes Salatbouquet	14,00
Shrimps mit Brandy-Cocktailsauce, Toast und Butter	15,00
Damhirschterrine mit Pfifferlingen, Sauce Cumberland und kleinem Salatbouquet in Balsamicodressing	17,00



<u>Suppen</u>

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	8,00
Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich	8,00
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,00
Champignonrahmsuppe	7,00
Brokkolicremesuppe	7,00
Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen	12,00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck	12,00
Italienische Gemüsesuppe "Minestrone"	8,00
Steckrübencremesuppe mit Pumpernickelsahne	7,00
Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln	7,00
Spargelcremesuppe (nur zur Spargelzeit)	8,00
Warme Vorspeisen	
Feines Kalbsragout in einer kleinen Blätterteigpastete	16,00
Rindfleisch aus dem Kessel mit Münsterländer Zwiebelsauce und bunter Salatauswahl	17,00
Gebratenes Forellenfilet mit Brokkoliröschen überbacken dazu Butterkartoffeln	16,00
Lachsfilet im Gemüsebett, Rieslingsauce und kleinen Butterkartoffeln	18,00
Kleines Putenmedaillon im Schinkenmantel Marsallasauce, Spitzkohl und Kartoffelgnocchi	18,00



<u>Hauptgerichte</u>

Tournedos vom Rinderfilet	44,00
Geschnetzeltes vom Rinderfilet "Stroganoff"	37,00
Rinderschmorbraten in Burgundersauce	28,00
Rinderrouladen	28,00
Rumpsteaks mit Champignons und Speckstreifen	37,00
Schweinebraten in Landbiersenfsauce	24,00
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce und geschmorten Champignons	26,00
Schweinerückenschnitzel mit geschmorten Champignons	23,00
Schweinefiletspitzen mit warmen Schmorpfläumchen und herzhafter Sojasauce	25,00
Honigsenfschinken mit Sauerkraut	23,00
Hähnchenschnitzel mit Früchten und Sauce Hollandaise	23,00
Hähnchenbrustfilet mit Rahmchampignons	23,50
Putenbrustfilet mit warmen Früchten und Curryrahmsauce	26,00
Putenbrustschnitzel in der Mandelkruste mit Rahmsauce	26,00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Blütenhonigkruste und Apfel-Calvadossauce	29,00
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Sauerrahmsauce	32,00
Wiener Schnitzel	32,00
Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse	43,00
Kalbsrücken "Orloff" mit Zwiebelmus und Mornaysauce überbacken	43,00





Hirschgeschnetzeltes in Wacholdersauce mit Waldpilzen	35,00
Damhirschmedaillons mit Pfifferlingen, Rahmsauce	35,00
Damhirschbraten in Rotweinsauce, gefüllte Williams-Christ-Birne	35,00
Wildschweinbraten mit warmen Pfefferkirschen	35,00
Gebratene Fasanenbrust im Speckmäntelchen auf Weinkraut	32,00
Hirschrückensteaks mit Walnuss-Kräuter-Kruste	37,00
Gebratenes Schollenfilet auf Spitzkohlgemüse	25,00
Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl mit Tomatenschmelze	27,00
Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsestreifen	30,00

Jeder Hauptgang im Plattenservice beinhaltet eine bunte Gemüseauswahl sowie zwei passende Kartoffelbeilagen.

Vorschläge für vegetarische Menükomponenten im Plattenservice

Paprikaschote mit Quinoa-Füllung, Tomatensauce und Austernpilzen	18,00
Gebackene Ziegenkäse-Ecken mit Aprikosen-Chutney	19,00
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Reis mit Käse überbacken und Tomatensauce	18,00
Kartoffelgnocchi aus der Pfanne mit Spinat Frischkäserahmsauce und Tomate	18,00



Desserts

Klassiker:

Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schokoraspeln	7,00
Schokoladenpudding oder Erdbeercreme mit Schlagsahne	6,50
Münsterländer Welfencreme mit Mandeln und Weinsauce	7,00
Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Schlagsahne	8,00
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne	8,50
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	8,00
Vanilleeis mit Roter Grütze und Schlagsahne	8,00
Fruchtig:	
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit Vanillesauce	8,50
Himbeer-Joghurt-Mousse mit Vanillesauce	8,50
Zitronen-Joghurt-Mousse mit Roter Grütze	8,50
Vanillemousse auf gedünsteten Apfelspalten mit Rum und Rosinen	9,00
Grand-Marnier-Creme auf Orangensauce	9,00
Bayerische Vanillecreme mit frischen Erdbeeren (nur Saison)	9,50
Rhabarberschaum mit frischen Erdbeeren (nur Saison)	9,00
Crème brûlée mit frischen Erdbeeren	9,50
Schokolade / Kaffee:	
Braunes oder weißes Mousse au chocolat mit Vanillesauce	9,00
Weißes Kaffee-Mouse mit Roter Grütze	10,00
Cappuccino-Mousse mit Amarettini-Bröseln	9,00
Marzipanmousse mit Beerensauce (Winter)	10,00
Eierlikör-Creme mit Kaffeehaube	9,00

Ihre Oase zum Ausruhen, / Entspannen & Genießen



Gefroren und halbgefroren:

Braunes oder weißes Schokoladenparfait mit frischen Früchten	9,00
Bunte Eisplatte mit verschiedenen Eissorten, Früchten und Schlagsahne	12,00
Sonnenblumen-Parfait auf Himbeer-Joghurt-Sauce	11,00
Grand-Marnier-Parfait auf Pfirsichsauce	10,00



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gegen 1,00 € Aufpreis Ihren Menüabschluss als Dessertteller mit Früchte- und Saucengarnitur.

Beispiel: Weißes Mousse au chocolat mit Himbeersauce

Großes Dessertauswahl vom Buffet (ab 40 Personen) mit Eis aus dem Eiswagen

Entspannen & Genießen



Ein gutes Glas Wein gehört dazu





Buffet-Angebot

Buffet 1

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Knusperhähnchenschnitzel mit Früchten und Currysauce Schmorbraten vom Schweinenacken mit Rahmsauce Kaisergemüse, Spätzle und Butterreis

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce Welfencreme mit Weißweinsauce

41,00

Buffet 2

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings Geflügelkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahmsauce Rinderschmorbraten in Burgundersauce Putenbrustschnitzel in der Mandelkruste buntes Kaisergemüse, Spätzle und Macairekartoffeln

Münsterländer Herrencreme mit Schlagrahm Zitronen-Joghurtmousse mit Beerensauce

47,00

Buffet 3

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken Kochschinken- und Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichsahne Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Schweinerückenschnitzelchen gefüllt mit Käse und Schinken Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons buntes Kaisergemüse, Bandnudeln und Röstinchen

Schokoladencreme mit Schlagrahm Bayerische Vanillecreme mit Roter Grütze

Entspannen & Genießen



Buffet 4 (ab 40 Personen)

Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne gefüllt hausgebeitzter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Tunke geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießklößchen

Rinderschmorbraten in Burgundersauce Schweinerückenschnitzelchen mit Champignons Hähnchenbrustfilet mit Früchten und Currysauce Kaisergemüse, Gratinkartoffeln und Spätzle

Mousse au chocolat Orangencreme und Beerenfrüchte

64,00

Buffet 5 (ab 40 Personen)

Schleifen vom Münsterländer Knochenschinken mit Zwiebelkonfit und kleinen Reibeküchlein Lachspralinen mit Mozzarella und Tomatenwürfelchen gefüllt Putenterrine mit Kräuterfüllung Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube

Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse mit Rieslingsauce Schweinefiletmedaillons auf grüner Pfeffersauce gefüllte Kalbsröllchen in Marsalasauce Kaisergemüse, Bandnudeln und Kartoffelvariationen

Cappuccinocreme mit Schlagrahm Erdbeerjoghurtmousse jahreszeitlicher Obstsalat



Rustikale Münsterländer Buffets

Buffet 6 (ab 40 Personen)

Sonnenblumenkernbrot mit Kräutercreme

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Eierstich

Gefüllte Rinderrouladen "nach Hausfrauen Art" gebackener Senfhonigschinken mit Speckstippe kleine Hackfleischbällchen in Kräuterrahmsauce Sauerkraut und Apfelrotkohl bunte Frühlingsgemüseauswahl Rahmpüree mit Butterzwiebeln, Nudeln

Stippmilch von Quark mit Zimtpfläumchen oder Erdbeeren (nach Saison) Münsterländer Herrencreme

43,00

Buffet 7

Sonnenblumenkernbrot mit Kräutercreme

Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotcrôutons

Schmorbraten vom Schweinenacken in Landbiersauce hausgemachte Bratwurst, geschmorte Honigrippchen Rindfleisch aus dem Kessel mit süßsauerer Zwiebelsauce Apfelrotkohl und Röstkartoffeln bunte Frühlingsgemüseauswahl Butterspätzle und Röstinchen frische Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce Münsterländer Welfencreme mit Weißweinsauce Zitronen-Joghurtmousse



Festliches kalt-warmes Buffet

(ab 70 Personen)

Buffet 8

Hausgebeizter Lachs mit Gravedtunke geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken Matjestatar und Fischterrine Frühlingssalate mit verschiedenen Dressings

Rinderkraftbrühe (wahlweise am Tisch serviert)

Geschnetzeltes von der Kalbsleber in Apfelcalvadossauce gefülltes Schweinefilet mit Altbierrahmsauce Poulardenbrustfilet mit geschmorten Kräuterchampignons bunte Gemüseauswahl Kartoffelpüree, Butterspätzle und bunter Reis

Dessertbuffet:

Eisvariationen aus dem Eiswagen mit hausgemachtem Obstsalat Mousse au chocolate Münsterländer Herrencreme mit Rum und Schokosplittern Rote Grütze und Vanillesauce Vanillecreme auf Zimtäpfelchen





Einladung nach der Trauerfeier

Nach der Beerdigung finden sich oft die Angehörigen, Freunde und Gäste noch zu einem gemeinsamen Kaffeetrinken ein.

Hierzu bieten wir verschiedene Vorschläge an.

Bienenstich Butterkuchen halbe Brötchen, verschieden belegt Kaffee (auch entkoffeinierten Kaffee und Tee)

19,00 € pro Gedeck

halbe Brötchen, verschieden belegt Rinderkraftbrühe Kaffee 21,00 € pro Gedeck

Bienenstich Butterkuchen halbe Brötchen, verschieden belegt Rinderkraftbrühe Kaffee 23,50 € pro Gedeck

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Leergedecke den halben Gedeckpreis berechnen müssen.

Im kleineren Kreis können Sie auch gerne individuell nach der Karte bestellen.

