

Bankettmappe

*hier zeigen wir Ihnen
eine kleine Übersicht
unserer
Buffet und Menüvorschläge
für ihre ganz individuelle Feier!*

*Egal ob Ihre Hochzeit, ein Geburtstag
oder die Betriebsfeier,
für Ihren ganz persönlichen Anlass
stehen wir Ihnen
mit unserem Können und Wissen
gerne zur Seite.*

*Fast alle Gerichte
liefern wir Ihnen
natürlich auch
für ihre Feier
außer Haus.*



Ausführung Nummer 3/ August 2017

*Restaurant
„Lindenhof“
Vielseitigkeit ist eine unserer
besten Eigenschaften !*

*Wir bieten Gastlichkeit aus Leidenschaft, die mit dem
romantisch-elegantem Ambiente unseres Hauses im
Einklang steht.*

*Wir sorgen mit unseren großzügig offenen
oder auch abgetrennten Räumlichkeiten, für eine
entspannte Wohlfühlatmosphäre.*

*Ideenreichtum und Professionalität, verbunden mit
der
Vielfalt der deutsch-westfälischen Küche, jedoch auf
die individuellen Kundenwünsche zugeschnitten,
sind Garant zum Erfolg Ihrer Feier.*

*Gerne beraten wir Sie bei den Buffet- oder
Menüvorschlägen
und empfehlen passende Weine bzw. Getränke.*

*Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche,
für alles gibt es die passende Lösung!*

*Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung!
Und unserem eigenen Wunsch nach Perfektion.*

*Bei entsprechender Personen-/ Gästezahl wird Ihnen eine exklusive
Nutzung der gesamten Lokalität gewährleistet.*

unser
Frühstücksbuffet

*immer eine gelungene Idee,
egal ob mit der Familie oder Freunden
zu unseren offiziellen Terminen
oder im privaten Rahmen
ab 40 Personen.*

*Zur Begrüßung ein Glas
Prosecco*

*hausgebeizter Lachs und Forellenfilet
Roastbeef und Braten
(Sahnemeerrettich und Remoulade)
Auswahl an frischem Aufschnitt
reichhaltige Käseplatte
Tomate - Mozzarella*

*hausgemachte Marmeladen
Honig und Nutella
Müsli, Cornflakes
frischer Obstsalat und Quark*

*reichhaltige Auswahl
an Brötchen, Croissants und Brot*

*Rührei mit Bacon
Spiegeleier und gekochte Eier
Reibeplätzchen mit Apfelmus
Rostbratwürstchen
Rinderkraftbrühe und Tomatensuppe*

*Kaffee, Kakao, Milch,
Tee und Säfte*

16,50€

Menüvorschläge

*unsere Menüs sind natürlich ganz nach Geschmack
und Saison variierbar,
bieten aber einen Überblick
unserer kreativen und reichhaltigen
Möglichkeiten.*

Unser Schnitzel-Buffer

*Rinderkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage*

*kleine Schweineschnitzel
Madagaskar-Soße und Champignonrahm-Soße*

*kleine Hähnchenschnitzel
mit warmem Obst
und Curry-Soße*

*Gratin-Kartoffeln, Kroketten
und Reis*

*Gemüseauswahl
kleines Salatbuffet*

Dessert

*westfälische Herrencreme
und
Spaghetticreme*

17,50 €

Menü 1

*Rinderkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage*

*Rindersaftbraten an Burgundersoße
mit gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln, warmen Ananas und Pfirsichen
und
Schweinefilet an Champignonrahm*

*Gemüseauswahl
bestehend aus
Blumenkohl, Champignons, Speckböhnchen, Rosenkohl
Erbsen, Möhren und Broccoli
Blattsalate in Sahnekräuter dressing*

*Kroketten, Salzkartoffeln
und hausgemachte Spätzle*

*Eisbombe mit heißen Kirschen
westfälische Herrencreme*

28,50€

Menü 2

*Mediterraner Vorspeisenteller
hausgebeizter Lachs, Forellenfilet,
Riesengarnele
Melone mit luftgetrocknetem Schinken,
Anti Pasti*

*tomatisierte Rinderkraftbrühe
mit Basilikumgrießklößchen
und feinen Gemüsestreifen*

*Schweinefilet gefüllt
mit Spinat und Schafskäse
und
Hähnchenschnitzel
Currysoße und Champignonrahm
mit warmem Obst*

*Gemüseauswahl
gemischte Salatplatte*

*Rosmarinkartoffeln, Kroketten
und hausgemachte Spätzle*

*Eisbombe
mit frischem Obstsalat
Panna Cotta an Himbeermark*

33,50 €

„Top Buffet“

*mit dem Besten was Land und Meer zu bieten
haben, mit Liebe und Kreativität
für Sie zubereitet und präsentiert.*

Erlesenes Vorspeisenbuffet

*hausgebeizter Lachs, Räucherlachs,
Lachsforelle, Forellenfilet,
Scampispiße, Riesengarnelen,
Roastbeef, belegte Schweinemedallions,
Melone mit Schinken,
hausgemachte Anti Pasti,
Tomate Mozzarella und Tomate Aubergine
Honig-Dillsoße, Sahnemeerrettich
und Remoulade
Butter und Baguette*

Hauptgang

*rosa gebratenes
Roastbeef im Pfeffermantel
mit einer Kirsch-Pfeffersoße
und
Schweinefilet in Pfifferlingrahm-Soße
und*

*Hähnchenschnitzel
mit fruchtiger Currysoße*

*Gemüseauswahl
Salatbuffet*

*Kroketten, Backkartoffeln
Kartoffelgratin*

*auf Wunsch inkl. eines vegetarischem
Gerichtes*

*Streifzug durch die Patisserie
Panna-Cotta, westfälische Herrencreme,
Schokoladencreme, Zitronencreme
Spaghetticreme
auf Wunsch eine Eistruhe
mit verschiedenen Eissorten*

*oder
Eisbombe mit frischen Erdbeeren
bzw. heißen Kirschen
und ein Dessert
Ihrer Wahl
am Tisch serviert*

42,50 €

*Unser
Pauschalangebot !*

*Empfang
Sekt und Orangensaft
0,1 König Pilsener*

*Unser
„Top Buffet“
mit Eisbombe
Erdbeeren oder heißen Kirschen
und einem Dessert nach Wahl
am Tisch serviert
(inklusive Fontänen)*

*Inklusiv-Getränke
Hausweine von F.J. Treis
Weißer Burgunder
Rotling
König Pilsener
Softgetränke
Cola, Cola-light, Fanta, Sprite,
Mineralwasser, Apfelschorle
Korn, Pflaume, Grüner, Wachholder,
Ramazotti, Fernet, Malteser
Kaffee, Cappuccino und Espresso*

88,00 €

*Der Preis beinhaltet die Saaldeko sowie
Stuhlhussen.
Blumendeko muss separat bestellt werden.*

unsere

Suppenauswahl

wir rechnen pro Person 2 Tassen Suppe

*Rinderkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage
5,50 €*

*tomatisierte Rinderkraftbrühe
mit Basilikumgrießklößchen
5,50 €*

*Kartoffelchilisuppe
mit Mettendchen
5,50 €*

*Möhren-Ingwersüppchen
mit Krabben
5,80 €*

*Käselauchsuppe
mit Mett
6,00 €*

*Gyros-Suppe
6,50 €*

*Gulaschsuppe
vom besten Rindfleisch
6,50 €*

*auf Wunsch erhalten Sie selbstverständlich
frisch gebackenes Brot zur Suppe !
(für 0,50€ pro Person)*

*kleine
Vorspeisen-Auswahl
(saisonbedingt)*

*luftgetrockneter Schinken
an Melonenschiffchen
mit Baguette und Butter*

*Königin Pastete
gefüllt mit Ragoutfine*

*„Mailänder Spargeltoast“
überbacken mit frischem Spargel
Hollandaise und frischem Parmesan*

*hausgebeizter Lachs an Reibeplätzchen
Sahnemeerrettich und Creme-Frech
Baguette und Butter*

*„Nordischer Fischteller“
hausgebeizter Lachs, Forellenfilet,
Matjestatar auf Pumpernickel, Riesengarnele,
Sahnemeerrettich, Baguette und Butter*

*„Mediterraner Vorspeisenteller“
hausgemachte Antipasti,
Lachs, Melone mit Schinken
Riesengarnele
Baguette und Butter*

unsere
Bratenvariationen
(saisonbedingt)

*Rindersaftbraten an Burgundersoße
und gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln*

*Rheinischer Sauerbraten
vom Rind
je nach Wunsch mit oder ohne Rosinen
und gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln*

*Schweinebraten vom Nacken
an Rieslingrahm und Champignons*

*Rollbraten gefüllt mit Mett und Gemüse
auf Wunsch auch von der Pute*

*Putenrollbraten gefüllt mit Backpflaumen
und Cognacrahmsoße*

*Hirschkalbsbraten „Hubertus“
mit Pfifferlingen*

*Frühlingsbraten „St. Markus“
Riesling-Thymianrahm mit Steinpilzen*

*Prager Schinken
mit Kürschpfeffersoße*

traditionelles und pfiffiges vom
Schweinefilet

Schweinefilet an Champignonrahm

Schweinefilet an Pfefferrahmsoße

Schweinefilet an Pfifferlingrahm
nur während der Pfifferlingsaison

Schweinefiletrollchen gefüllt mit Spinat
und Schafskäse

Schweinefiletrollchen gefüllt mit Senfzwiebeln

Schweinefilet „Italiano“
überbacken mit Tomate-Mozzarella

Schweinefilet „Jäger Art“
überbacken mit Zwiebeln, Champignons
und Gauda

Schweinefilet „Feinschmecker“
überbacken mit Ananas, Pfirsich
und Gouda

Schweinefilet „Bergamo“
an feinem Gorgonzolarahm

Schweinefilet „Mailänder“
überbacken mit frischem Spargel
Hollandaise und Grana Padano
nur während der Spargelsaison

*Spezialitäten
für Vegetarier und Veganer*

Nudelpfanne Bergamo

*Gemüsemaultaschen in Tomatensauce
überbacken mit Mozzarella*

*Gemüse-Tortellini
in Tomatensauce und Parmesan überbacken
auf Wunsch auch Vegan*

Gemüseschnitzel

Mediterrane Reispfanne

Pilz-Risotto

Gemüseplatte

Dessertauswahl

Eisbombe

*mit heißen Kirschen oder Himbeeren
frischen Erdbeeren oder Obstsalat*

Crème Brûlée

Panna Cotta

westfälische Herrencreme

Spaghetticreme

Welfenspeise

mit Weinschaumsoße

Variationen von der Bayrisch-Creme

Weißer oder Dunkler Schokoladencreme

Himbeer-, Erdbeer-, Zitronen- oder Orangencreme

Cocoscreme, Vanillecreme, Pfefferminzcreme,

Cockicreme

oder zum Winter

Zimtcreme, Lebkuchencreme und Spekulatiuscreme