

# Bayrisches Buffet

# Westfälisch „Rustikal“

# Was beinhaltet All-Inklusive?

# Italienisches Buffet

Buffet 1

Buffet 2

Unser Angebot für einen unbeschwerten Tag!

Buffet 3

Preis p. P. 18,50 €  
All-Inkl. 43,50 €

Preis p. P. 19,50 €  
All-Inkl. 44,50 €

Preis p. P. 21,50 €  
All-Inkl. 46,50 €

## Warm:

Spanferkelbraten  
Weißwürstl  
Fleischkäse  
Schweinshaxenplatte

## Beilagen:

Bayrisch-Kraut  
Warmer Kartoffelsalat  
Semmelknödel

Radi

Süßer Senf

Obazda

Schmalz

Laugenbrezel

## Salate:

Krautsalat  
Wurstsalat  
Salate der Saison

## Dessert:

Bayrisch Creme  
Hausbrot

Wir empfehlen:



## Warm:

Krustenbraten  
Gefüllter Spießbraten

Sauerkraut

Altbiersauce

Bratkartoffeln

## Kalte Platten:

Westfälische  
Aufschnittplatte  
Knochenschinken und  
diverse Wurstsorten

## Salate:

Wurstsalat  
Kartoffelsalat  
Salate der Saison

## Käsebrett

## Dessert:

Vanillepudding  
mit Himbeersaft  
Schokoladenpudding  
mit Vanillesauce

Diverse Brotsorten

Wir empfehlen:



Um Ihren Ansprüchen für Ihre Feierlichkeiten gerecht zu werden und Ihnen eine unbeschwerte Zeit zu bereiten, bieten wir Ihnen alle unsere Buffets auch zum „All-Inklusive“-Preis an. Bereiten Sie Ihren Lieben ein paar schöne Stunden...

**Ausreichend Service:** Personal während der gesamten Feier

**Dauer der A.I.-Feier:** 7 Stunden

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir einen Mindestumsatz von 100,- € oder entsprechenden Mehrverzehr nach stündlichem Bewirtungsbeleg.

**Speisen:** lt. Anlage

Für nur **25,-€** p.P. erhalten Sie folgende Getränke:

**Bier:** Stauder Pils, Frankenheim Alt vom Fass Stauder Pils alkoholfrei, Malzbier aus der Flasche Maisel's Weisse

**Alkoholfrei:** Coca-Cola, Fanta, Sprite  
Brohler Gourmet Mineralwasser

**Schnaps:** Korn, Asbach Uralt, Fernet Branca  
Baileys auf Eis, Ramazzotti auf Eis mit Zitrone,  
Malteser Aquavit, Wodka

**Wein:** Treiser Kapellenberg Riesling, Spätlese mild, halbtrocken, trocken  
Dornfelder Qualitätswein, Rotwein der Pfalz halbtrocken oder trocken  
Treiser Treppchen Spätburgunder Rose, trocken

Die Personenzahl, die einen Tag vor Ihrem Event gemeldet oder nachbestellt wird, nehmen wir als Rechnungsgrundlage.

Fühlen Sie sich bei uns wohl.

Sektempfang + 3,50 € p.P.

## Tapasplatte:

Salami  
Parmaschinken  
Italienische Käseauswahl

## Antipasti:

Gegrillte Paprika,  
Champignons, Zucchini und  
Auberginen Tomate-  
Mozzarella

## Warm:

Italienische Schweineroulade  
gefüllt mit Parmaschinken und frischem  
Salbei Schweinefilet auf Basilikumsauce

Hähnchenbrustfilet

Tomaten und Champignons  
in Sahnesauce mit Käse überbacken

Ratatouille

3 verschiedene Nudelsorten

Rosmarinkartoffeln

Salat mit Meeresfrüchten

## Salate:

Salate der Saison

## Dessert:

Cappuccino-Creme

Ciabatta mit Kräutercreme

Lachsplatte + 3,- € p.P.



## Schlemmer- Buffet

Buffet 4

Preis p. P.	29,50 €
All-Inkl.	54,50 €

### Warme Speisen:

Medaillons vom Angusrind,  
Schweinefilet und Perlhuhnbrüstchen  
Pfeffersauce - Dijon-Senfauce  
Rotweinsauce, Champignonrahmsauce  
Fischvariationen  
Gambapfanne „Spanische Art“  
Kartoffelauflauf, Bratkartoffeln  
Kroketten, Tagesgemüse

### Fischplatte:

Geräucherter und pochiertes Lachs,  
Forellen und Makrelenfilet

### Kalte Speisen:

Kleine Schnitzel, Party-Frikadellen, Hähnchen-  
Sticks, Mettenden, Schinken- und Roastbeefröllchen  
Seranoschinken an Melone, Tomate mit Mozzarella

### Käseplatte:

Europäische Käseauswahl

### Salate:

Bauernsalat, Salate der Saison  
Hausbrot mit diversen Buttersorten

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mascarponecreme mit frischem  
Obst, Waldbeerpudding

Wir empfehlen:



## Buffet „Vier Jahreszeiten“

Buffet 5

Preis p. P.	39,50 €
All-Inkl.	64,50 €

Salat von Gambas an einer Cocktailsauce  
Kaltes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
Vitello mit Thunfischpaste

### Große Fischplatte:

Frischer Lachs am Stück gegart,  
Forellenfilet, Makrelenfilet, Kräuterlachs,  
Rauchlachs  
Tapasplatte, Spanischer Bohnensalat,  
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce  
Marinierte Sardellenfilets, Feigen im Speckmantel  
Spanische Schinken und Käseplatte,  
Oliven und Peperoni

\*\*\*\*\*

Gambas Spanische Art mit einer Tomaten-  
Knoblauchsauce und frischen Kräutern  
Warmes Roastbeef und warmer Kalbsrücken am  
Stück gebraten mit Madeira-Kräutersauce,  
Pfefferrahmsauce und Dijonsenfauce,  
Hänchenbrustfilet mit Champignons und Käse  
überbacken an einer Tomatensauce,  
als Beilagen reichen wir:  
Kroketten, Rosmarinkartoffeln und Pasta  
frisches mediterranes Gemüse,  
Panna Cotta mit Caramelsauce,  
Mascarponecreme mit warmen Pflaumenkompott an  
Zimt und Rotwein  
gemischte Brotauswahl mit verschiedenen  
Buttersorten und Dips  
ab Uhr 22.00 "Kleimann's Currywurst"  
mit unserer hausgemachten Currysauce

Gaststätte  
Hotel  
Festsaal  
Catering



**BUFFETS**  
Wir bereiten alle Buffets  
ab 20 Personen zu und  
liefern auch frei Haus.

Fühlen Sie sich bei uns wohl.

# HAUS KLEIMANN-REUER

Hegestraße 89 • 45966 Gladbeck • Tel.: 0 20 43 / 4 30 39 • [www.haus-kleimann.de](http://www.haus-kleimann.de)