



Buffetvorschlag

„Westfalen“

Vorspeisen:

- Westfälische Kartoffelsuppe
- Westfälischer Knochenschinken auf Melone
- Fisch in verschiedener Art (pochiert, geräuchert, mariniert)
- Halbe Eier in Remoulade
- Schnitzelchen (paniert & im Eimantel)
- Erikadellchen
- Schinkenröllchen
- Roastbeefplatte & Roastbeefröllchen
- Medaillons vom Schweinefilet mit Kalbsfarce
- Westfälische Muscheln

Salatauswahl:

- Frische Salate in Rohkost gelassen mit mindestens 3 verschiedenen Dressings: Grünes Kräuterdressing, Orangen-Senf Dressing, Joghurt Dressing
- Westfälischer Kartoffelsalat
- Pumpernickel, Brötchenkonfekt, Partybrötchen
- Butter, Schmalz

Hauptspeisen:

- Gebackener Schinken in der Schwarte
- Westfälisches Zwiebelfleisch
- Westfälisches Schnitzel (vom Schweinebauch)
- Sauerbraten auf Westfälischer Art
- Kohlroulade Westfälisch geschmort
- Westfälische Mettpfanne

Beilagen:

- Westfälischer Kartoffelauflauf
- Potthucke (Kartoffelbeilage)
- Kroketten
- Bohnen in Specksauce
- Dreierlei Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten)
- Blindhuhn
- Himmel und Erde

Dessert:

- Bratapfel mit Vanillesauce
- Westfälische Quarkspeise
- Herrencreme
- Käsevariation

Preis pro Person: **25,90 €**