Holstein
DELICATESSEN






DAS BUFFET

AUSWÄRTS ESSEN KÖNNEN SIE AUCH ZU HAUSE!

Holstein ist eine Top-Adresse für Genießer – Rohmilchkäse, edle Wurstwaren aus handwerklicher Produktion, selbstgemachte Salate, Relishes und unzählige delikate Kreationen, neben Ölen, Essigen, Schokoladen, Trüffeln, Sughi und Leckerbissen aus ganz Europa. Holstein-Genuss gibt‘s überall dort, wo Sie feiern möchten – mit unserem Party- und Buffetservice. Auch für den gilt schließlich: Herkunft und Qualität sind das A und O dessen, was wir Ihnen zubereiten. Denn das kommt entweder aus eigener Produktion oder direkt vom Hersteller. Bei Fleisch, Fisch und Geflügel achten wir wo immer möglich auf artgerechte Haltung und nachhaltige Zucht. Und über die Verarbeitung unserer Handelswaren wissen wir stets so gut Bescheid, als wären wir selbst dabei gewesen.
Bei der Auswahl unserer Weine sind wir das tatsächlich:
Die meisten haben wir selbst entdeckt und importiert.
Ob kleine Häppchen oder großer Bahnhof, wir machen Sie und Ihre Gäste satt und glücklich. Das „Programmheft“ unseres Partyservice halten Sie gerade in den Händen. Bitte betrachten Sie unsere Buffetliste als Inspiration – und schildern Sie uns Ihre individuellen Wünsche. Wir beraten Sie gern persönlich.
Die mit * versehenen Produkte eignen sich auch für eine Produktion am Vortag und bieten daher keinerlei Genuss-einschränkungen (beispielsweise an einem folgenden Sonntag).
Viel Vergnügen beim Aussuchen und guten Appetit wünscht –

Familie Helmrich
und das Holstein Team

AB 20 PERSONEN



Empfohlen von:

INHALT

SNACKS, TAPAS, FINGERFOOD, ENTRÉES 3
CANAPÉES 4
KALTE PLATTEN 5
FISCH
FLEISCH
GEMÜSE
SUPPEN 6
SALATE 6
GEBRATENE FLEISCH-MEDAILLONS 7
RAGOUTS 7
FISCH
FLEISCH
BEILAGEN 8
QUICHES UND SALZKUCHEN 8
KÄSE 8
MENÜS 8
DESSERTS 9
SERVICELEISTUNGEN 9
BUFFETS 10 - 15

SNACKS, TAPAS, FINGERFOOD, ENTRÉES

Kleine, delikate 2-Bissen-Happen ohne Brotunterlage.
Mindestmenge 20 Stück pro Sorte.

ENTRÉE

	Stk.
Bouchées* Zur Begrüßung und zum Aperitif reicht man diese kleinen Blätterteigpastetchen (vorher kurz im Ofen erwärmen), gefüllt mit: Provençalischem Gemüseragout, Elsässer Schnecken, Crottin de Chavignol – einem Ziegenkäse von der Loire –, Lachspaté, Käse mit Schinken, gewürztem Käse.	2,50 €






VEGETARISCH

Mozzarella Spießchen*	3,50 €
Gefüllte Cocktail Tomaten* mit Basilikum-Rabiola	3,50 €
Mini-Birnchen mit Roquefortcrème	3,95 €
Gefüllte Dattel* mit gewürzter Frischkäsecrème	2,95 €
Mini Pizza* mit Artischocken	2,95 €
Oliven-Crêpe-Röllchen*	3,50 €
Kleine Spinat Tortillas* mit Paprika und Pinienkernen	3,50 €
Gemüse-Crêpe-Röllchen* mit Rucola	3,95 €

FISCH

Gebratene Garnelen-Mango-Spießchen mit Chili gewürzt	6,50 €
Kleine Lachs-Crêpes-Roulade*	3,95 €
Mini-Kartöffelchen halbiert, gefüllt mit Crème Double und Lachskaviar	6,50 €
Mini-Lachsbällchen* mit Sc. Remoulade	4,50 €
Kreolische Fischsticks mit Erdnuss & Ingwer	4,95 €
Black Tiger-Garnelen mit Artischockenherzen & Minzpesto	6,50 €

FLEISCH

Babyapfel mit Bündnerfleisch	3,95 €
Backpflaumen* im Speckwickel gebraten, mit Walnüssen gefüllt	3,50 €
Mini-Geflügelfrikadellchen* mit Chilikompott	5,50 €
Kikok-Saté* mit Erdnusssauce	6,50 €
Auberginenröllchen mit Kochschinken	4,95 €
Grüner Spargel im Schinkenmantel	4,95 €

CANAPÉES

Die klassische Lösung für den Zwischenimbiss im Stehen. Mindestanzahl pro Sorte 20 Stück. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person für den offiziellen Anlass, bei privaten Veranstaltungen, die ggf. etwas länger dauern, entsprechend mehr. Falls nicht anders angegeben, buttern wir ausgestochenes Weißbrot und belegen es in den folgenden Zusammenstellungen:

VEGETARISCH

Wolbecker Zwerghuhn Spiegelei 4,95 €

Avocado-Tomaten-Tartar 4,95 €
mit erfrischender Zitronenvinaigrette

Olivencrème 3,95 €
mit getrockneten Tomaten & Basilikum

Ratatouille 3,95 €
mit Tomatenpesto

Baba Ganoush / Auberginenpüree 4,50 €
mit Granatapfel

KÄSE

Ziegenfrischkäse 3,95 €
mit Kresse und Radieschen

Verschiedene Schnittkäse 3,50 €
nach Wahl

Mozzarella 3,50 €
mit Fleischtomate und Basilikum

Tomate-Minz 3,50 €
Frischkäsecreme

FLEISCH

Westfälischer Knochenschinken 2,95 €
mit Feige

San Daniele Schinken 3,95 €
mit Melonenkugel

Zwiebel Mett 2,95 €
auf Vollkornbrot

Weißwurst 3,50 €
mit roter Zwiebel und süßem Senf

Entenbrust 4,95 €
mit Waldorfsalat

Trüffelsalami 4,95 €
mit marinierten Tomaten

FISCH

Matjestartar* 3,50 €
auf Schwarzbrot

Thunfischcrème 3,50 €
auf Vollkornbrot

Lachstartar 4,95 €
mit Frühlingszwiebeln

Wildlachs 6,50 €
auf Meerrettichbutter

Forelle 6,50 €
auf Avocadocrème

Forellenhackerl 6,50 €
mit Stangensellerie

Nordseekrabben 5,50 €
auf Schwarzbrot mit Rührei und Schnittlauch



KALTE PLATTEN

FISCH

Räucherlachs 100g 27,50 €
irish organic Salmon, Spitzenqualität mit Sahnemeerrettich dekoriert.

Zanderfilet Stk. 8,95 €
mit fruchtiger Orangenkruste.

Grün-Rosa-Platte Port. 15,00 €
Pampelmusenfilets und gebratene Garnelen, Rucola-Salat und Cocktailsauce.

Lachsfilet Port. 15,50 €
asiatisch

Lachsfilet Stk. 15,50 €
Brotparmesankruste



FLEISCH

Gemischte Schinkenplatte Port. 9,50 €
San Daniele Eichelmastschinken, Westfälischer Knochenschinken, Bündner Fleisch, Französischer Alpenschinken und Steinpilz-Roastbeef auf einer Platte angerichtet.

Luftgetrocknetes Steinpilz-Roastbeef Port. 9,50 €
hauchdünn geschnitten, auf Raukebett.

Vitello Tonnato Port. 13,50 €
der Klassiker aus Ligurien, ein kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern.

Kalbsbraten Port. 12,50 €
dünn aufgeschnitten mit Kürbiskern-Rucola-Salsa

Barbarie Entenbrust Port. 13,50 €
in feinen Scheiben aufgeschnitten auf mit aprikosen-Salbei Kruste.

GEMÜSE

Gemüsespieß Aioli Port. 8,95 €
verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt und mit Knoblauchsauce angerichtet.

Caprese Classico* Port. 7,95 €
Büffelmozzarella mit Tomate, Olivenöl und frischem Basilikum gewürzt.

Caprese ligurisch* Port. 8,95 €
Ziegenkäse, Kapern, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine.

Südliche Gemüse* Port. 7,95 €
in der Pfanne angedünstet, z.B. Kirschtomaten, Auberginen, Pilzen etc.

Rote-Bete-Carpaccio Port. 9,95 €
roh marinierte Rote-Bete mit Avocado Tatar und mini Büffelmozzarella Kugeln.





SALATE

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat aus dem Ladenbuffet – hier folgt eine kleine Auswahl:

Waldorfsalat* — 100 g 4,10 €
die klassische Beilage aus Sellerie, Äpfeln und Walnüssen.

Waldpilzsalat — 100 g 4,60 €
mit Walnusscreme.

Frucht-Curry-Salat* — 100 g 4,40 €
rohe Gemüse und frische Früchte in einer Sahne-Curry-Sauce.

Spanischer Kartoffelsalat* — 100 g 3,10 €
mit einer Mayonnaise aus Olivenöl, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie.

Spaghettisalat — 100 g 3,50 €
mit Rauke, Gemüse und Pinienkernen.

Rote-Bete-Salat — 100 g 3,80 €
mit Äpfelchen, Birnen und Zuckerschoten.

Sommer-Kartoffelsalat — 100 g 3,30 €
mit Radieschen und Gurken, mit Senf-Joghurt Dressing

Manchego-Salat* — 100 g 5,70 €
mit spanischem Schafskäse, kandierten Tomaten, ligurischen Oliven, Rauke und Pinienkernen.

Fenchel-Orangen-Salat* — 100 g 3,90 €
sizilianische Spezialität mit erfrischender Weißwein-Sauce.

Unsere besondere Empfehlung: mit ligurischen Oliven. — 100 g 4,50 €

Fregola sarda* — 100 g 4,20 €
eine sardische Nudelspezialität, bei der die Nudeln geröstet werden, mit mediterranem Gemüse, Rosmarin und Thymian.

Rote Linsen* — 100 g 3,50 €
mit mediterranem Gemüse, halbgetrockneten Tomaten, aromatischen Kalamataoliven und Minze.

Bunte Blattsalate — Preis: nach Tagesangebot
mit Beeren und Holsteins Hausdressing.



SUPPEN



Grüne Erbsensuppe* — Port. 8,95 €
mit gebratenen Garnelen.

Kartoffelcrèmesuppe* — Port. 7,50 €
mit Lauch und Räucherlachsstreifen oder Pfifferlingen.

Orangen-Karotten-Suppe* — Port. 7,50 €
mit Zitronengras abgeschmeckt.

eisgekühlte Tomaten-Gazpacho — Port. 8,50 €
fruchtig mit Wassermelone & Avocadocreme.

Hummersüppchen* — Port. 17,95 €
mit Hummerfleisch und dezent mit Pernod abgeschmeckt.

Thailändische-Curry-Suppe* — Port. 9,50 €
mit Black Tiger-Garnelen oder Kikok-Hähnchen und Zitronengras.

Original Marsailler Bouillabaisse — Port. 8,50 € / als Eintopf: Port. 22,50 €
mit Edelfischen, Pastis & Safran abgeschmeckt, dazu Sauce Rouille.

... smacht

GEBRATENE FLEISCHMEDALLIONS

Gebratene Label Rouge Entenbrust* — Stk. 12,95 €
mit Aprikose & Salbei glasiert.

Gebratene Hähnchenbrust* — Stk. 11,50 €
in Oliven-Walnuss-Kruste oder mit Zitronenmelisse belegt.

Tandoori Hühnchenspieß* — Stk. 11,50 €
mit hausgemachtem Pflaumenchutney.

Gebratenes Schweinefilet* — Stk. 9,50 €
mit Kirschen und grünem Pfeffer garniert.

Kalbsfilet-Spieß — Stk. 18,95 €
mit sizilianischer Kräutersauce.

Rehmedaillon* — Stk. 19,50 €
auf karamellisiertem Weinapfel.

Wiener Backhendl — Stk. 19,50 €
aus zartem Kikok Brustfleisch.



RAGOUT

Mit der Gabel zu essen, also auch für den Stehempfang geeignet (Anlieferung auf Wunsch im Rechaud).
Als Menge empfehlen wir als Sologericht ca. 500 g, eingebunden in eine Speisenfolge reichen 200-300 g.

FLEISCH

Spanisches Hühnchen — 100 g | 4,95 €
in Olivenöl gebraten, mit kleinen La Ratte-Kartöffelchen, frischen roten Paprika und Thymianzweigen.

Pollo Italiano — 100 g | 4,95 €
nach original toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten.

Coq au Vin* — 100 g | 5,95 €
aus zartem Kikok-Hähnchenfleisch mit Weißwein und Champignons.

Kalbfleisch in Estragon* — 100 g | 5,95 €
leichtes Ragout mit frischen Kräutern und Zucchini.

Geschmortes Kalbsfleisch* — 100 g | 7,95 €
mit Auberginen und Scharlotten in tomatisierter Sauce.

Lammtopf Marrakesch* — 100 g | 6,95 €
mit Sternanis und Coriander, fruchtig-pikant.

Boboti* — 100 g | 4,95 €
südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Kochbananen, scharf gewürzt, mit Safranreis & Chutney.

Rinder-Filetspitzen* — 100 g | 8,95 €
mit Cassissauce und Maronen oder im Waldpilzrahm.

FISCH

Stockholmer Edelfisch-Ragout — 100 g | 8,95 €
Lachs und Zander in Riesling-Sauce mit Dill.

Thailändisches Garnelen-Ragout — 100 g | 11,50 €
mit buntem Gemüse und Früchten in leichter Curry-Sauce mit Kokosmilch.

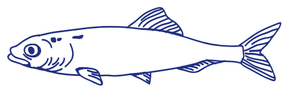
VEGETARISCH

Kichererbseneintopf* — 100 g | 3,50 €
mit Kreuzkümmel & buntem Gemüse in tomatisierter Sauce.

IMMER NUR ZUR SAISON

Buntes Spargelragout
mit zartem Kikok-Hähnchenfleisch und Petersilienpesto oder mit Flusskrebsschwänzen und Kerbel.

100 g | 5,95 €





BEILAGEN

Gern liefern wir auch je nach Saison warme Beilagen.

Frische Spätzle (*)	**Port. 4,95 €**
Frische Nudeln (*)	**Port. 4,95 €**
La Ratte-Kartöffelchen in Petersilienbutter.	**Port. 5,95 €**
La Ratte-Kartöffelchen mit Rosmarin und getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten.	**Port. 5,95 €**
verschiedene Gratins (*)	**Port. 6,95 €**
Frisches Saisongemüse	**Port. Tagespreis**



QUICHE UND SALZKUCHEN

Diverse Sorten, von uns im Ofen vorgebacken – auf Wunsch im Wärmeofen angeliefert oder auch auf Ihren Haushaltsblechen, die Sie problemlos wieder in Ihrem Ofen erwärmen können.

Wirsing-Pfifferling*	**100 g | 5,50 €**
Lachsfilet-Blattspinat-Kartoffel*	**100 g | 6,50 €**
Räucherlachs-Porrée* oder Krabben-Porrée.	**100 g | 7,50 €**
Schinken-Lauch*	**100 g | 4,95 €**
Rauke-Tomate-Kartoffel* mit Mozzarella.	**100 g | 5,95 €**
Elsässer Zwiebelkuchen* zur „Federweißer"-Zeit.	**100 g | 4,95 €**
Südländisches Gemüse* mit Balsamico Essig.	**100 g | 4,95 €**
Bunte Spargelquiche mit Schinken.	**100 g | 5,95 €**
getrüffeltes Kartoffelgratin in Holzspanschachtel gebacken.	**Port. 12,50 €**

KÄSE

Fragen Sie uns auch nach unseren exklusiven Käse-Kompositionen.

Kleine Käseplatte* feinste handwerkliche Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift.	**Dessert-portion 9,50 €**
Gemischte Käseplatte* mit knusprigem Baguette, Trauben, Birnen oder anderen Früchten der Saison, besonders geeignet zur Weinprobe.	**Hauptspeise-portion 22,50 €**



MENÜS

Einige jahreszeitliche Vorschläge, die Sie gerne variieren können.

Frühling — **pro Person 59,50 €**
Grün-weiße Spargelbündelchen mit Zitronenmayonnaise
Bärlauchsüppchen mit gebratenen Garnelen
Medaillons vom Münsterländer Freilandschwein im San Daniele-Mantel, dazu Zuckerschotengemüse
Zitrone-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren.

Sommer — **pro Person 59,50 €**
Garnelensülze mit Sauce Tatar
Grünes Erbsensüppchen mit Minzpesto
Steak vom Münsterländer Biokalb, unter der Kräuterkruste,
mit Tomaten-Peperonata-Gemüse und Polenta-Talern
Waldfrüchte in Rahm.

Herbst — **pro Person 59,50 €**
Black Tiger-Garnelen in Orangen-Anis-Sauce
Kürbiscrème mit Topinambur-Chips
Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Thymianhonig glasiert, dazu Waldpilze und geröstete Schupfnudeln
Weiße Mousse au Chocolat mit Zwergorangen-Ragout.

Winter — **pro Person 66,50 €**
Krebsschwanz-Terrine an grünem Söößchen
Essenz vom Wildfasan mit Morchelklößen
Rehbraten aus der Keule – hiesige Jagd – mit karamellisiertem Rotkohl und Traubenconfit, frische Spätzle
Spekulatius-Mousse mit glasierten Himbeeren.

Rohmilchkäseteller als Dessertportion — **je 9,50 €**

DESSERT

Portion à 150 g

Zitronen-Joghurtcrème mit Erdbeeren.	**Port. 7,95 €**
Mousse au Chocolat* mit Cognac, auf Wunsch auch 2-farbig.	**Port. 7,95 €**
Orangencrème* mit Orangenlikör verfeinert.	**Port. 7,95 €**
Erdbeerparfait* aus frischen Früchten.	**Port. 7,95 €**
Beeren in Rahm* frische Früchte der Saison mit franz. Rahm.	**Port. 7,95 €**
Trüffel-Eierliqueur-Parfait* sehr feine Crème mit Buttertrüffeln.	**Port. 7,95 €**



Walnuss-Parfait* mit Walnusskrokant.	**Port. 7,95 €**
Himbeer-Parfait mit frischen Früchten.	**Port. 7,95 €**
Pannacotta gestürztes Sahnedessert im Blutorangenspiegel.	**Port. 7,95 €**
Orangen-Tiramisu mit Grappa, Biscuits, Mascarpone und Mokka.	**Port. 7,95 €**









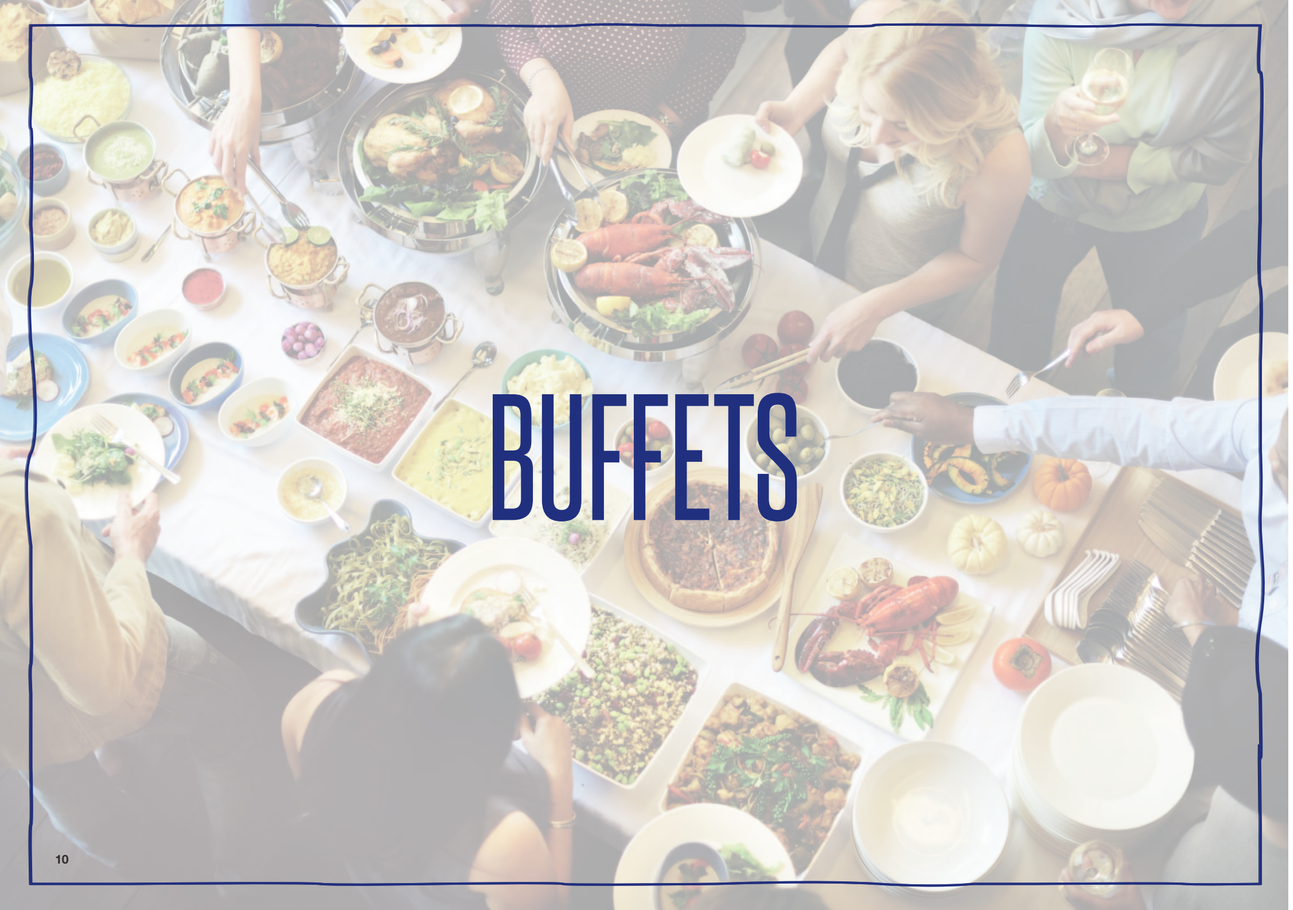
SERVICELEISTUNGEN

Gern übernehmen wir für Sie Aufbau und Dekoration – und natürlich auch den Service am Buffet und das Bedienen der Gäste. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Angebot. Natürlich liefern wir jederzeit ins Haus. Diesen Zustelldienst leisten wir übrigens für alle Produkte unseres Hauses.

An Sonn- und Feiertagen und außerhalb der Geschäftszeiten müssen wir für unseren Mehraufwand einen Zuschlag von 20% berechnen. Evtl. Bruch erlauben wir uns zum Selbstkostenpreis zu berechnen. Platten, Gläser etc. erbitten wir gereinigt zurück. Auf Wunsch wird dies von uns gegen Gebühr durchgeführt.

Alle genannten Preise verstehen sich ab Delicatessenhandlung inclusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind rein netto innerhalb 14 Tagen zahlbar.

Alle Angebote sind freibleibend und richten sich nach unseren täglichen Einkäufen.



BUFFETS

BUFFET WASSERSCHLOSS

pro Person
62,50 €

Teutoburger Bachforellen-Medaillon
auf Kräutergemüse-Ragout.

Fasanen-Terrine
hausgemacht, mit Wild aus hiesigen Jagden.

Feine Kartoffelcrèmesuppe
mit Pfifferlingen.

Westfälischer Himmel-Aufschnittplatte
bestehend aus Hirschschinken, luftgetrocknetem und geräuchertem westfälischem Freiland-Knochenschinken, Bauernmettwurst.

Kalbsragout
mit frischen Waldpilzen.

Rote-Beete Salat
mit Birnen, Äpfeln und knackigen Zuckerschoten.

Rohmilchkäseplatte
aus regionalen handwerklichen Produktionen.

Rote Grütze
aus frischen Früchten, mit Sauerrahm dekoriert.

WESTFÄLISCHES BUFFET

pro Person
49,50 €

Rustikal – für Ihre auswärtigen Gäste.

Bouletten
mit Schinkenfleisch gebraten.

Sülzsalat
deftig mit Kräutern und Gurken.

Schinkenplatte
beste, trockengesalzene Knochenschinken aus Freilandhaltung, mild und trocken.

Hackepeter geräuchertes Mett
mit Zwiebeln, gut gewürzt.

Schweinepfeffer
pikantes warmes Ragout mit Backpflaumen, im Rechaud geliefert (warmes Gericht).

Bauern-Kartoffelsalat
mit Schinkenspeck und Zwiebeln in Essig und Öl.

Krautsalat
mit Äpfeln und Meerrettich.

Pumpernickelcrème
feine Crème mit Pumpernickelsplittern und Sauerkirschragout.

WILD-ROMANZE

pro Person
72,50 €

Leckeres Wildbret aus Münsterländer Jagdrevieren flirtet mit Holsteins köstlicher Küche.

Petersilienwurzel-Süppchen
mit Steinpilzen.

Carpaccio
vom Wildschweinschinken aus dem Rauch.

Kalt aufgeschnittene Entenbrust
mit Apfel-Cranberry Kompott.

Hausgemachte Fasanenterrine
mit Portweingelee.

Waldorfsalat
der Klassiker mit Walnüssen, Äpfeln & Ananas.

Eichblattsalat
mit Granatapfel-Walnuss-Sößchen.

Zuckerschoten-Pfifferling-Salat
in pikanter Vinaigrette.

Geschmorte Rehkeule
mit Maronen, dazu frische Spätzle und fein gewürzter Rotkohl.

Hirschmedaillons
mit Gewürzapfelspalten, zart gebraten.

Variation von Trüffelkäsen
Bayrische Crème
mit Cranberry-Ragout.



pro Person
19,50 €

HOLSTEIN'S BROT-FESTIVAL

Holstein's diverse Brote mit Käse

Für unsere Brote sind wir berühmt. Warum? Nicht, weil sie von einem französischen Bäcker stammen oder weil sie nur aus Biomehl, Meersalz, Hefe und Quellwasser zubereitet werden. Nein, der Hauptgrund ist: Die Teige gehen noch länger als 24 Stunden. Brote also nach echter alter Art. Ein Luxusbrot, ein „Gegen-den-Trend-Brot". Ganz schlicht und pur, dazu unsere hausgemachten Frischkäseaufstriche. Ob mit kandierten Tomaten, ob mit Schafskäse und gehackten Oliven, ob mit Kümmel oder Knoblauch – köstlich sind diese Deli-Crèmes immer!



pro Person
36,50 €

LITTLE ITALY

Perfekt als Zwischenmahlzeit geeignet.

Ein Korb feinstes Oliven-Ciabatta

Toskanischer Gebirgsschinken

Parma-Salami

Abruzzen-Salami

Finocchiona
toskanische Salami mit Fenchelsamen gewürzt.

Piatto Antipasti
mediterrane Gemüse im Oliven-Tomaten-Sud geschmort.

Oliven und getrocknete Tomaten

Fontina
Bergkäse aus dem Aosta-Tal.

Grissini

Butter

pro Person
62,50 €

BUFFET BELLA ITALIA

Eichelmastschinken aus dem Friaul
mit frischen Feigen oder Melone (nach Saison).

Caprese
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum.

Mangold Römische Art
mit Parmesan und Senfvinaigrette.

gebratene Riesengarnelen
frisch abgekocht, mit Limettensaft und Basilikum.

Vitello Tonnato
kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern.

Pollo Italiano
Hühnchen nach toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten (warmes Gericht).

Italienische Rohmilchkäse

Tiramisu
das klassische Italo-Dessert
mit Mascarpone, Biscuits, Grappa und Espresso
oder

Mascarpone-Crème
mit frischen Beeren.



pro Person
69,50 €

BUFFET VIVE LA FRANCE

Scampi-Terrine
mit Safran und Meeresalgen,
dazu Champagner-Senf-Sauce.

Gebratenes Lachs-Filet
mit Knoblauch-Brotkruste.

Carpaccioröllchen
aus Rinderfilet mit Rauke und Rabiola.

Entenleber-Mousse
mit Sautèrnes-Gelée .

Gemüsespieß Aioli
verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt
und mit Knoblauchsauce angerichtet.

Boeuf Provençal
geschmortes Ragout von der Rinderkeule mit Rotwein,
Tomaten, Oliven und Kräutern.

Wilde Blattsalate
mit französischem Olivenöl und Apfelbalsam angemacht.

Käseplatte
französische Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift.

Normannische Apfeltarte
mit Calvados Crème Fraîche
oder

Mousse au chocolat
dunkle und helle Schokolade, zweifarbig angerichtet.

pro Person
55,00 €

BUFFET SOMMERNACHT

Würzmonde
kleine, pikante Blätterteigtäschchen, gefüllt mit
Oliven, Schafskäse und Walnüssen.

Lachstatar
angemacht mit Frühlingszwiebeln, frischem
Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl.

Kalbsragout
mit Auberginen und Scharlotten in
tomatisierter Sauce.

Melonen-Gurken-Salat
leicht, frisch, sommerlich.

Pfifferlings-Salat
mit frischen Kaiserschoten.

Käseplatte
Rohmilchkäse aus handwerklichen
Produktionen.

Mango-Mousse
mit Blutorangenragout.





pro Person
59,50 €

VEGGIE NIGHT

Tabouleh
mit Bulgur, roten Zwiebeln, Tomaten,
Minze, Olivenöl – vegan.

Crostini mit Sesamcrème
vegan

Arabische Teigfladen
mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Schafskäse.

Fenchel-Orangen-Salat
mit Olivenöl, ein sizilianisches Rezept – vegan.

Kichererbseneintopf
pikant gewürzt, superlecker – vegan.

Linsentaler
mit Joghurt-Avocado-Dipp.

Mediterrane Gemüse
mit bunten Paprika,
Zucchini, Auberginen, Oliven & Artischoken in Olivenöl
geschmort – vegan.

Kokosmilch-Reis
mit Mangokompott, der hätte Ferdinand von
Trauttmansdorff auch geschmeckt – vegan.

pro Person
59,50 €

BUFFET MADRAS MASALA

Nach Grundsätzen und Rezepten
der Ayurvedischen Küche zubereitet.

exotischer Obstsalat mit Ingwersahne

Heidelbeer-Lassi
Joghurt-Beeren-Drink

Kürbis-Suppe
mit zehn verschiedenen orientalischen
Gewürzen abgeschmeckt.

Gefüllte Auberginen
mit Tomaten und Spinat.

Fenchelsalat
mit Rosinen.

Roher Chicorée
mit Orangendressing.

Geflügelspieße
mit Paprika-Chutney.

Gemüse-Curry
mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen & Safranreis
(warmes Gericht).

pro Person
59,50 €

SUPER FOOD SESSION

Knackige Gemüsesticks
mit Artischocken-Dip und Hummus.

Quinoasalat
mit Brokkoli, Granatapfel und
Kokos-Granola Topping.

Rote Bete Salat
mit cremigem Ziegenkäse und Minze.

Arabischer Möhrensalat
mit Kikok-Hühnchen und frischen Kräutern.

„Zucchetti“
mit Avocado-Minze Sauce.

Süßkartoffelcurry
mit Tofu und Spinat in einer fruchtigen
Kokossauce und Reis.

Chai-Chiapudding
mit Kürbis an Kokosjoghurt,
Heidelbeerkompott und Acaibeeren.















Holstein
DELICATESSEN

BUTTERHANDLUNG AM KIEPENKERL | TEL.: 0251 449 44
BISTRO AN DER DOMTREPPE | TEL.: 0251 449 44
BUTTER BAR & DELI IN DEN MÜNSTER ARKADEN | TEL.: 0251 488 2288
HOLSTEIN'S WEINLAGER AM UFER DER AA | TEL.: 0251 449 44

WWW.BUTTERHANDLUNG-HOLSTEIN.DE

Kennen Sie die Bel-Etage im 1. Stock unseres Schwesterbetriebes, des Grossen Kiepenkerls?

Ein wunderbarer Ort für Feste mit bis zu 100 Gästen. Romantischer Blick auf den bekannten innerstädtischen Platz inklusive.