

Haus Düfelshöft

MENÜ UND BUFFET

FÜR FESTLICHE UND FORMELLE
VERANSTALTUNGEN UND CATERING

DORTMUNDER ALLEE 75
59174 KAMEN
TEL: +49 (0)2307 74686
FAX +49 (0)2307 260929
MAIL: INFO@DUEFELSHOEFT.DE
WEB: WWW.DUEFELSHOEFT.DE

MENÜ 1

- * RINDERKRAFTBRÜHE
- * GEMISCHTER SALAT
- * RINDERBRATEN
MIT SPÄTZLE UND ROTKOHL
- * APFELSTRUDEL

PRO PERSON 21.90€

MENÜ 2

- * MARKKLÖSSCHENSUPPE
- * GEMISCHTER SALAT
- * SCHWEINEFILET UND RUMPSTEAK (JE 140G)
*MIT PFEFFERRAHMSAUCE, DAZU KROKETTEN UND
GEMISCHTES GEMÜSE*
- * MASCARPONE-KIRSCH-TRAUM

PRO PERSON 25.90€

MENÜ 3

- * RINDERKRAFTBRÜHE
- * GEMISCHTER SALAT
- * RINDERBRATEN
MIT SPÄTZLE UND ROTKOHL
- * APFELSTRUDEL

PRO PERSON 21.90€

MENÜ 4

- * KAROTTEN-INGWER SUPPE
- * GEMISCHTER SALAT
- * RINDERFILET-KALBSFILET (JE 140G)
*MIT PFIFFERLINGRAHMSAUCE, GRATINIERTER KARTOFFELN,
MÖHREN AUS DER PFANNE*
- * PANNA COTTA
MIT HIMBEEREN IN ROTWEIN

PRO PERSON 34.90€

MENÜ 5

- * STEINPILZCREMESUPPE
- * FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE-HONIG
- * LAMMFILET MIT BALSAMICO-HONIGSAUCE,
ROSMARINKARTOFFELN UND MANGOLD
- * CRÈME BRÛLÉE
- * FEINES KÄSE-TRIO MIT WEINTRAUBEN

PRO PERSON 35.90€

MENÜ 6

- * FEINE FISCHSUPPE
- * JAKOBSMUSCHELN AUF BRUNNENKRESSE-SALAT
- * WOLFSBARSCHFILET UND VIER RIESENGARNELEN
*GEGRILLT, IN ZITRONEN-OLIVENÖL-KNOBLAUCHSAUCE,
PETERSILIENKARTOFFELN UND SPINAT*
- * SCHOKO-SOUFFLÉ
- * FEINES KÄSE-TRIO MIT WEINTRAUBEN

PRO PERSON 36.90€

MENÜ 7

- * MEDITERRANER MEERESFRÜCHTESALAT
SCAMPI, TINTENFISCH UND MUSCHELN IN KRÄUTER-OLIVENÖL
- * RISOTTO MIT SPARGEL UND PARMESANRASPELN
- * GEMISCHTER SALAT
- * RINDERFILET UND KALBSFILET
*MIT STEINPILZRAHMSAUCE, DAZU SCHUPFNUDELN UND
BROKKOLI MIT BUTTERMANDELN*
- * PALATSCHINKEN SPEZIAL
EIS UND SCHOKOSAUCE

PRO PERSON 37.90€

VERANSTALTUNGEN UND FESTE NACH MASS

UNSER VERANSTALTUNGS-SERVICE SETZT NEUE MASSSTÄBE DER GASTLICHKEIT.

INDIVIDUELL GESTALTETE TISCHDEKORATIONEN, EINE EXQUISITE KÜCHE UND EIN GEPFLEGTER SERVICE BILDEN DIE GRUNDLAGE FÜR IHRE HARMONISCHE FEIER.

SIE KOMBINIEREN ALLE SPEISEN NACH IHREN VORSTELLUNGEN, DAMIT ALLES NACH IHREM GESCHMACK IST. SIE LADEN EIN. WIR ERLEDIGEN DIE ARBEIT UND SORGEN FÜR DEN RICHTIGEN RAHMEN.

VIelfältig sind die Gelegenheiten, ein Fest zu feiern. Ob im kleinen Kreis oder in grosser Runde. Wir helfen bei der Planung und führen Ihre Feier für Sie durch. Sie geniessen gemeinsam mit Ihren Gästen. Wir haben für Sie eine kleine Auswahl von Menüvorschlägen zusammengestellt. Diese werden wir kontinuierlich erweitern.

Unsere Vorschläge sollen und können eine persönliche Beratung nicht ersetzen. Sie sollen Ihnen einen Einblick in die Möglichkeiten, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen verschaffen.

FLEXIBEL, UNKOMPLIZIERT, ZUVERLÄSSIG- GEGEN AUFPREIS STELLEN WIR IHNEN DEKORATIVE STUHLHUSSEN ZUR VERFÜGUNG (3,-€ PRO STUHL).

AUS JEDEM ANLASS WIRD EIN FEST.

VORSPEISEN

GERÄUCHERTER LACHS, FORELLE, KRABBENCOCKTAIL, FISCHPASTETE, ROASTBEEF, PUTENBRUST AUFSCHNITTPLATTE, PARMASCHINKEN MIT MELONE, GEFLÜGELSALAT, GEKOCHTER SCHINKEN GEROLLT MIT SPARGEL, OCTOPUSSALAT MEDITERRANE ART, HUMMER AUF SCHÖNEN BLICK, GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE, GEBRATENE AUBERGINEN, GEBRATENE ZUCCHINI, GEBRATENE PAPRIKA, TOMATEN MIT MOZZARELLA/BASILIKUM, GEFÜLLTE TOMATEN MIT FRISCHKÄSE

SALATE

NUDELSALAT, KARTOFFELSALAT, FRANZÖSISCHER SALAT, WALDORF SALAT, BAUERNSALAT, GURKENSALAT, TOMATENSALAT, GRÜNER SALAT, KRAUTSALAT

HAUPTGERICHTE

RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF, PUTENGESCHNETZELTES, SCHWEINEBRATEN, SCHWEINEROLLBRATEN ODER SCHWEINEKRUSTENBRATEN, KALBSBRATEN IN ROTWEINSOSSE, RINDERBRATEN, PLJESKAVICA „SPECIALE“ MIT AJVARSAUCE, SCHWEINEMEDAILLONS IN CHAMPIGNON-, SENF-, CALVADOSOSSE ODER PFEFFERSOSSE, GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, PFIFFERLINGSSOSSE ODER PFEFFERSOSSE, HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE MIT FRÜCHTEN ODER RAHMSOSSE MIT CHAMPIGNONS, CORDON BLEU, RINDERFILET IN PFIFFERLINGSSOSSE ODER PFEFFERSOSSE, LAMMKEULE IN ROTWEINSOSSE, LAMMMEDAILLONS IN BUNTER PFEFFERSOSSE, LAMMFILET IN ORANGENPFEFFERSOSSE ODER KNOBLAUCH-KRÄUTERSOSSE, ZANDER IN WEISSWEINSOSSE, LACHSTEAK IN DILLSOSSE ODER ORANGEN KRÄUTERSOSSE, DORADENFILET MIT COCKTAILTOMATEN, KNOBLAUCH UND OLIVENÖL ÜBERZOGEN, PENNE ARRABIATA, TORTELLONI IN GROGONZOLASAHNESOSSE ODER TOMATENSOSSE, TORTELLINI GRATIN IN KÄSESAHNESOSSE

BEILAGEN

KROKETTEN, POMMES FRITES, ROSMARINKARTOFFELN, RÖSTI, SPÄTZLE,
SALZKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN, BUTTERREIS, DJUWETSCHREIS,
KAISERGEMÜSE, BUTTERBÖHNCHEN, ROSENKOHL, BROCCOLI,
BLUMENKOHL, CHAMPIGNONS, ZWIEBEL-GEMÜSE,
PAPRIKA-MAIS-REIS-GEMÜSE

DESSERT

VANILLE- / SCHOKOLADEN- / STRACCIATELLA-MOUSSE, HIMBEER-SAHNE-
CREME, FRISCHER OBSTSALAT, ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE, FRISCHE
OBSTPLATTE, HAUSGEMACHTES TIRAMISU, PANNA COTTA, APFELSTRUDEL
MIT VANILLEEIS

KÄSEPLATTE

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN MIT TRAUBEN UND BROTKORB

FESTE FEIERN ZU FESTPREISEN

ZUR BEGRÜSSUNG EMPFANGEN WIR IHRE GÄSTE MIT UNSEREM HAUSSEKT UND ORANGENSAFT - DAS BUFFET ODER MENÜ IHRER WAHL. GETRÄNKE SERVIEREN WIR IHNEN SO VIEL SIE MÄGEN, Z.B. RHEINGAUER RIESLING, GRAUBURGUNDER, ROSÉ, MERLOT, USW., APFELSAFT, ORANGENSAFT, MINERALWASSER, COLA, FANTA, KAFFEE. FÜNF SORTEN BIER VOM FASS UND UNSEREN APFELWEIN AUS EIGENER KELTEREI.

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR EINE SECHSSTÜNDIGE FEIER BETRÄGT PRO PERSON 25,-€.

IN VERBINDUNG MIT UNSEREN BUFFETSPEZIALITÄTEN, ERGIBT SICH EIN RUNDUM-SORGLOS-PAKET:

- * MIT „BUFFET DÜFELSHÖFT“ 36,-€ + 25,-€ = 61,-€
- * MIT „BUFFET MEDITERRAN“ 38,-€ + 25,-€ = 63,-€
- * MIT „BUFFET SPEZIAL“ 40,-€ + 25,-€ = 65,-€

IN DEN O.G. PREISEN SIND KEINE SCHNÄPSE UND FLASCHENWEINE ENTHALTEN.

DIESE ANGEBOTE GELTEN AB 25 PERSONEN BIS 24 UHR. DANACH BERECHNEN WIR PRO MITARBEITER UND ANGEFANGENE STD. 25,-€. KINDER BIS 6 JAHRE FEIERN KOSTENFREI, FÜR KINDER BIS 12 JAHRE BERECHNEN WIR DEN HALEBN PREIS. ALLE GETRÄNKE NACH 24 UHR WERDEN GESONDERT IN RECHNUNG GESTELLT. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

ALLE PREISE INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

„BUFFET DÜFELSHÖFT“

VORSPEISEN

GERÄUCHERTER LACHS, FORELLE, ROASTBEEF, GEBRATENE AUBERGINEN, GEBRATENE ZUCCHINIE, GEBRATENE PAPRIKA, TOMATEN MIT MOZZARELLA/BASILIKUM

HAUPTSPEISEN

KALBSBRATEN IN ROTWEINSOSSE, GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER, LAMMEDAILLONS IN BUINTER PFEFFERSOSSE, ZANDER IN WEISSWEINSOSSE

DAZU REICHEN WIR: ROSMARINKARTOFFELN, SPÄTZLE, BUTTERREIS, DJUWETSCHREIS, KAISERGEMÜSE

DESSERT

FRISCHER OBSTALAT, HAUSGEMACHTES TIRAMISU

KÄSEPLATTE

VERSCHIEDENE KÄSEARTEN MIT TRAUBEN UND BROTKORB

PRO PERSON 36,-€

„BUFFET MEDITERRAN“

VORSPEISEN

KRABBENCOCKTAIL, ROASTBEEF ROSA GEBRATEN,
CAPRESE-PLATTE VON BÜFFELMOZZARELLA MIT CHERRYTOMATEN,
GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE MIT FRISCHKÄSE,
OCTOPUSSALAT, SUPPE NACH WAHL

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTES RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER ODER PFEFFER-
SOSSE, DORADENFILET MIT COCKTAILTOMATEN, KNOBLAUCH
UND OLIVENÖL ÜBERZOGEN, CORDON BLEU VOM SCHWEIN,
SCHWEINEMEDAILLONS IN CHAMPIGNONRAHMSOSSE

DAZU REICHEN WIR: SPÄTZLE, POMMES FRITES,
DJUWETSCHREIS, ROSMARINKARTOFFELN

DESSERT (ZWEI ZUR AUSWAHL)

Z.B. HAUSGEMACHTES TIRAMISU, VANILLE- / SCHOKOLADEN- /
STRACIATELLA-MOUSSE, HIMBEER-SAHNE-CREME, FRISCHER
OBSTSALAT, ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE, FRISCHE OBST-
PLATTE, PANNA COTTA

PRO PERSON 38,-€

„BUFFET SPEZIAL“

VORSPEISEN

PRISUT AUS KROATIEN, MANCHEGO- KÄSEPLATTE, OCTOPUSSALAT „MEDITERRANE ART“, GEFLÜGELSALAT NACH „OMAS ART“, PEPPERONI GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE, GEBRATENE PAPRIKA, ZUCCHINI EINGELEGT IN KNOBLAUCH UND OLIVENÖL, MINI MOZZARELLA MIT CHERRYTOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM

HAUPTSPEISEN

LAMMEDAILLONS MIT BUNTER PFEFFERSOSSE, GEGRILLTES HACKSTEAK GEFÜLLT MIT FETAKÄSE, KALBSRÜCKEN IN STEINPILZRAHMSOSSE, GARNELEN UND TINTENFISCH AUF „BUZARA ART“ IN TOMATEN-KNOBLAUCH-WEINSOSSE, PIKANTES CHAMPIGNON-LAUCH-WILDREIS-RISOTTO

DAZU REICHEN WIR: BACKKARTOFFELN, MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE, PENNE IN GORGONZOLASOSSE, SPECKBOHNEN, SCHUPFNUDELN IN BUTTER, DUFTREIS

DESSERT

SCHOKOHAHNETORTE, ÜBERBACKENE PALATSCHINKEN GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE, MOUSSE VARIATIONEN, FRISCHE OBSTPLATTE

PRO PERSON 40,-€

