



Auswahlkarte für Menüs und Buffets für Gesellschaften

Suppen

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry , Chesterstange
Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen
Klare Tomatenessenz mit Basilikum
Tomatencremesuppe
Hühnersuppe mit Nudeln und Eierstich
Champignonrahmsuppe
Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)
Broccolicremesuppe
Doppelkraftbrühe vom Wild mit Pfifferlingen
Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

Vorspeisen

Fischteller mit Graved Lachs, Garnelen, Salatvariation, Baguette
Antipasti: verschiedene italienische Grillgemüse , mariniert
Tafelspitz an Westfälischer Zwiebelsauce, dazu saure Beilage
Forellenfilet und Räucherlachs, Preiselbeersahne, Sahnemeerrettich
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Tomate mit Mozzarella oder gewürfeltem Schafskäse
Mit Schafskäse gefüllte Paprikaschoten
Geflügelbrust mit exotischen Früchten garniert
Roastbeefscheiben, rosa gebraten, Remouladensauce
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse
Vitello Tonato
Scheiben vom gekochten Schinken gefüllt mit Spargelstangen
Westfälische Platte (frisches Mett, lufttrockener Knochenschinken, Mettwurst und Salami)
Fingerfood

Salat

Großes Salatbuffet mit drei verschiedenen Dressings

Gemischter Salatteller

Salatvariation mit Dressing, Hähnchenbrust, Baguette

Heringssalat/ Garnelensalat/ Thunfischsalat/ bayerischer Wurstsalat/ Geflügelsalat/ Rindfleischsalat

Hauptgänge

Schweinelenndchen - im Ganzen gebraten- mit frischen Champignons in Rahm

Putenbrust in Curryrahm, gebackene Früchte

Hähnchenbrust „Toscana“ mit Mozzarella überbacken, Tomatensauce

Lammfilets, rosa gebraten, Rosmarinjus

Entenbrust mit Jus

Schweinerücken, im Ofen gegrillt, frische Champignons in Rahm

Schweinerücken mit Lauch gefüllt, Käserahmsauce

Rinderbraten mit Burgundersauce

Hasenrückenfilet auf Pilzragout

Schweinelenndchen, grüne Pfeffersauce

Kalbsbraten, Morchelrahmsauce

geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahm

Backschinken aus dem Ofen

Lammragout

geschmorte Rinderhüfte an Burgundersauce

Roastbeef, rosa gebraten mit Sauce Bernaise

Gänsekeule auf frischem Grünkohl, Röstkartoffeln

Port. Gänsebraten, glacierte Maronen, Rotkohl und Serviettenknödel

Pikantes Wildragout, Speckrosenkohl, Butterspätzle

Wildschweinkeule frisch aus dem Ofen, Wachholderrahmsauce,

Broccoli und Kräuterplätzchen

Wildschweingulasch

Pfefferpotthast

Rehbraten

Kalbsrücken an Mandelrahmsauce

Seeteufel

Seezunge

Schollenfilet

Dorschfilet

Lachsfilet

Garnelenspieße

Gemüse

Gemüseauswahl z .B. Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zuckerschoten, Champignons, Paprika, frischer Stangenspargel (saisonbedingt)

Gemüsegratin

Gemüsepfanne

Zucchini-Tomatengemüse

Bohnenbündchen mit Speck umwickelt

Sättigungsbeilagen

Kräuterplätzchen

Kroketten

Basmatireis

schwarz-weißer Reis

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Neue Kartoffeln

Butterspätzle

Rösti

Salzkartoffeln

grüne Nudeln

Röstkartoffeln

Schwenkkartoffeln

Wedges

Desserts

Sahnejoghurt mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)

helles und dunkles Mousse an zweierlei Fruchtmark

Zitronencreme

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Mousse von weißer Schokolade an Mangomark

frische Erdbeeren (saisonbedingt)

Weißer Mousse auf Erdbeermark

Eisstollen an Vanille- Zimtsauce

frisches Obst

gemischtes Eis mit Sahne

rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Sahnejoghurt mit Kiwimark

Karamelcreme

Geb. Apfelinge an warmer Vanillesauce

Marzipanapfel an warmer Vanillesauce

Nußjoghurt mit Weintrauben und gerösteten Mandelsplittern und einem Hauch von Amaretto

Weißes Mousse mit Rum und Rosinen

Limonenquark

Sonstiges:

Brot und Butter

Käseauswahl

**Auf Wunsch bieten wir für Gesellschaften auch ein Frühstücksbuffet
oder Brunch an.**

Das KRUSE BAIMKEN Team freut sich auf Sie!

KRUSE BAIMKEN

Am Stadtgraben 52

48143 Münster

Tel. 0251-46387

Fax.0251-47397

E-Mail: info@kruse-baimken.de

www.kruse-baimken.de