Hotel
»Alt Kirchlengern«
ANNO 1898
Gasthof Kollmeier

Unsere

Menü- und Buffetkarte

2021

Buffetvorschlag Nr.1

I.Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

II.Auswahl an warmen Speisen vom Buffet

Gegrilltes Seelachsfilet mit Speck-Zwiebelsauce

*

Scheiben vom Honig-Schinkenbraten in Altbier Sauce

*

Geschnetzeltes von der Poularde in Curry-Fruchtsauce und gebackenen Früchten

*

Kleine Rinderrouladen in Bratenjus

Salatbuffet

Beilagen

Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Weinkraut, Gartengemüse, Butterreis, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin

III.Zum Dessert

Westfälische Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Früchtekompott

Eisvariation mit heißen Früchten

Preis pro Person 29,50 €

Buffetvorschlag 2

I.Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

II.Auswahl an warmen Speisen vom Buffet

Kleine Sahneschnitzel mit buntem Gemüse und Butterreis

*

Filetgeschnetzeltes vom Rind & Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu Bandnudeln

*

Gefüllter Spießbraten mit Speckbohnen und Ofenkartoffeln

*

Poulardengratin auf Blattspinat und Röstinchen

*

Gegrilltes Kabeljaufilet auf geschmortem Spitzkohl
Orangen-Buttersauce und Kartoffelgratin

Salatbuffet

III.Zum Dessert

Frischer Obstsalat
Grießflammerie mit heißen Kirschen
Joghurt-Limetten Mousse
Eisvariation

Preis pro Person 32,70 €

Buffetvorschlag 3

I.Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

II.Auswahl an warmen Speisen vom Buffet

Scheiben von der Lammkeule an Thymianjus

Hähnchenbrustfilet mit Ratatouillegemüse und Estragonsauce

Schweinemedaillons „ Piccata Milanese"
in Käse-Eihülle gebraten dazu Fruchtige Tomatensauce

Gebratenes Lachsfilet dazu Orangen-Buttersauce

Salatbuffet & Anti Pasti Auswahl

Beilagen
Basmatireis, Speckbohnen, frisches Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Linguine-Nudeln

III.Zum Dessert
Eisvariation mit heißen Früchten
Panna Cotta mit Himbeermark
Frischer Obstsalat
Amaretto Creme

Preis pro Person 35,90 €

Speisevorschläge zur Ergänzung oder Alternative der Buffets

Kalt

Räucherfisch-Auswahl
Honigmelone mit westfälischem Schinken
Tomate-Mozzarella & Basilikum Pesto
Anti-Pasti Variation
Vitello Tonnato

Warm

Tranchen vom Rinderfilet mit Pfeffersauce
Scampis im Kräutersud
Schweinemedaillons im Speckmantel auf Austernpilzen und Sauce Choron
Kleine Rinderhuftsteaks auf Linsengemüse
Wahlweise mit Gorgonzola- oder Pfeffersauce
Gegrilltes Zanderfilet
VEGAN Linsencurry mit Kokosmilch

Dessert

Hausgemachtes Schokoladen-Mousse hell oder dunkel
Mit Blaubeeren gefüllte Pfannkuchen
Kleine Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preise richten sich nach anschließender Buffetkalkulation

Vorschläge für den Mitternachtssnack

Canapé Buffet
Auswahl an verschiedenen dekorierten und belegten Canapés mit Räucherfisch, Schweinefilet, ausgesuchten Weichkäsesorten und Schinken
12,80 € pro Person

Käseauswahl „ Zum Wein"
Ausgesuchtes Käsesortiment mit Weintrauben
dazu Baguette & Butter
9,20 € pro Person

Deftige Gulaschsuppe
mit Baguette
5,80 € pro Person

Curry oder Bratwurst vom Grill
mit Brötchenkorb
nach Stückzahl

Vorschläge für Suppen zur Vorspeise

Traditionelle Hochzeitssuppe
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüse & Eierstich
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich & Hühnerfleisch

*

Klare Tomatensuppe mit Fleischklößchen und Tomatenwürfeln

*

Broccolicreme mit Schinkenstreifen

*

Lauchcremesuppe mit Käsecroutons

*

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

*

Cremesuppe von frischen Champignons

Auf saisonbedingte Suppen machen wir Sie selbstverständlich aufmerksam

Menüvorschläge

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen
mit Räucherlachs & Räucherforelle dazu ein Cocktail von Eismeergarnelen
Baguette & Butter
9,80 €

*

Gebeizter Lachs auf Reibekuchen
mit Senf-Dill Sauce oder Apfel-Sahnemeerrettich nappiert
10,60 €

*

Marinierte Hummerkrabben in Knoblauch-Dipp
dazu Baguette
12,80 €

*

Streifen von der Poulardenbrust auf Salaten der Saison
und Sauce Vinaigrette
8,80 €

*

Honigmelone mit westfälischem Schinken
9,80 €

Gemischter Vorspeisenteller
Auswahl von marinierten Scampis, Tomatenwürfeln auf Mozzarella, Frischkäse im Räucherlachsmantel, Melone mit Schinken und Anti Pasti Gemüse
Baguette & Butter
12,30 €

Auf saisonbedingte Vorspeisenangebote machen wir Sie aufmerksam

Menüvorschläge

Der Preis dieser Hauptgänge beinhaltet sowohl Suppe & Dessert

Unsere Bratenvariation

Scheiben Honig- Schinkenbraten
Kleine hausgemachte Rinderrouladen mit Speck, Zwiebel, Senf und Gurke gefüllt
oder Scheiben vom Rinderschmorbraten
Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise & Zwiebel-Senfsauce
Salzkartoffeln und Kartoffelnocken
28,30 €

Bratenvariation & Filet

Scheiben vom Rinderschmorbarten oder kleinen Rinderrouladen
dazu Schweinemedaillons im Speckmantel und Scheiben von der Maispoularde auf Blattspinat
Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise & Bratensauce
Salzkartoffeln und Kartoffelnocken
30,60 €

Filetvariation

Scheiben vom Rinderfilet & Schweinemedaillons im Speckmantel
(oder Schweinelendchen mit Pfefferkruste)
dazu Maispoularde auf Blattspinat oder Ratatouille Gemüse
Gemüse der Saison, Sauce Bearnaise & Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Kartoffelnocken
35,20 €

Kleiner Beilagensalat 1,90 €

Auf saisonbedingte Speisehauptgänge machen wir Sie aufmerksam