



WINTER- BUFFETVORSCHLÄGE 2011 | 12

STRÄTLINGSHOF

Altenbochumer Str.64 | 44803 Bochum | 0234 9350405

Liebe Gäste!

Gerne können Sie aus den Vorschlägen Ihr gewünschtes Buffet zusammenstellen oder bei einem persönlichen Gespräch ein individuelles Buffet - Ihrem Anlaß entsprechend - erstellen.

www.straetlingshof.de

Vorschläge gültig bis ca. März 2012

Kleines klassisches Buffet

Vorspeisen

Rauchlachs mit Honig-Senf und Sahnemeerrettich

Salatbuffet mit zwei Dressings

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Rote Beete Carpaccio mit Paprikavinaigrette

Brotkorb mit Butter

Warm

Hähnchenbrust mit Sherryrahm und Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandelbutter

Pasta mit Tomatensauce, Rucola, schwarzen Oliven und Schafskäse

Dessert

Bayrische Creme mit Himbeermark

€ 25,50

Altenbochumer Winterbuffet

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

Vorspeisen

Tomate Mozzarella

Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Warm

Grillschinken mit Sauerkraut

Lachsschnitten mit Kräuterschaum und feinem Wurzelgemüse

Pfannenkartoffeln

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse

hell|dunkel

mit Kirschmark

€ 29,50 pro Person

Buffet Heinrich

Rote Linsensuppe

Vorspeisen

Garnelen Cocktail

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Warm

Schweinebraten mit Pfeffersauce

Zander auf Proseccokraut

Kartoffelgratin und buntes Gemüse der Saison

Dessert

Schokoladenpudding

Kaiserschmarrn

Vanillesauce

€ 32,90 pro Person

Strätlingshof Buffet

Karotten-Ingwer-Süppchen

Vorspeisen

Gegrillte Gambas mit zweierlei Dip

Süß-sauer eingelegter Fjordlachs mit schwarzen Oliven und Rucola

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapern

Ziegenkäsetaler auf Feigensenf mit Safranglace

Pflaumen im Speckmantel

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Warm

Roastbeef vom argentinischen Angus

im Ganzen gebraten mit Portweinjus,

Kartoffelgratin und Bohnen-Speckbündchen

Buntbarsch mit Zitronen-Kapernbutter

Duftreis

Pasta in Trüffelrahm mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Mohnmousse mit Cassismark

Tobleronecreme

€ 39,90 pro Person

Mediterranes Buffet

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Pesto

Italienischer Landschinken mit Melone

Vitello Tonnato von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce, Kapern, Tomatenwürfeln und Kräutern

Marinierte Sardinenfilets im Basilikumblatt

Gegrillte Auberginen mit Schafskäse auf Rucolabett

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Ciabatta mit Kräuterbutter und Butter

Warm

Saltimbocca vom Hähnchen mit Pestognocchi

Paprika-Chili-Gemüse mit Parmesan

Doradenfilets mit Tomatenbutter und Oliven

Pfannenkartoffeln mit grobem Meersalz

Pasta in Tomatensauce mit Chorizo

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

€ 38,50 pro Person

Winterliches Buffet / Menue I

Am Tisch serviert:

Brotkorb mit Pestobutter, Tomatenbutter und gesalzener Butter

Gemischter Vorspeisenteller

Gamba auf Mango-Basilikum-Salat, Ziegenkäsepäckchen auf Feigensenf,
Anti Pasti Türmchen mit Balsamicoglace, Palmherz mit Roastbeef umwickelt, dazu Estragonschaum,
Pflaume im Speckmantel und Salatbouquet

Vom Buffet

Maishähnchen im Basilikum-Serranomantel mit Madeirarahm

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce und Kräutern

Doradenfilets auf rotem Curryschaum

Beilagen

Kartoffelgratin und kleine französische Pfannenkartoffeln

Buntes Gemüse der Saison

Dessert

Zweierlei Mousse im Weckglas: Schoko und Vanille

Apfelstrudel mit Calvados-Vanillesauce

Tiramisu

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 39,90 pro Person

Winterliches Buffet / Menue II

Am Tisch serviert:

Brotkorb mit zwei Dips und dreierlei Butter

I.

Feldsalat mit Honig-Balsamicodressing,

Pinienkernen und lauwarmer Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Honig und Nüssen gratiniert

II.

Dreierlei vom Lachs

Minipuffer mit Wasabi-Creme und Rauchlachsrischen, Lachstartar auf Pumpernickeltaler,

Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs gefüllt, dazu Senf-Crème fraîche

Hauptspeisen vom Buffet

Barberie Entenbrust mit Pflaumen-Cachew-Ragout

Entrecôte vom argentinischen Angus im Ganzen gebraten mit Portweinjus

Champignons mit Spinat und Schafskäse gefüllt auf Mienudeln in Sweet-Chili-Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Schupfnudeln und gebratene Princessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Dessert

Tobleronemousse

Mandel-Panna-Cotta mit Himbeermark

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

€ 42,50

Exclusives Winter-Buffet ab 20 Personen

Nüssli-Salat mit Pinienkernen und Honig-Balsamicodressing

Flußkrebsschwänze mit zwei Dips

Süß-sauer eingelegte Rotbarben mit Zwiebelringen

Datteln im Baconmantel

Rosa Roastbeef im Tandoorimantel mit Wasabi-Dip

Austern „Sylter Royal“ am Buffet geknackt

Brotkorb mit dreierlei Butter

Warm

Getrüffelte Conchiglie mit Gambas

Filet Wellington mit Pilzsauce und Bohnenragout

Blue Marlin im Serranomantel mit weißem Tomatenschaum

Dessert

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, dazu Feigensenf und Trüffelhonig

Desserttrilogie

€ 48,50 pro Person

Grünkohlbuffet

Kartoffelsuppe
Grünkohl mit Mettwurst und Kassler
Vanillecreme mit Fruchtmark
€ 18,50 pro Person

Winterbuffet I

Brotsalat mit marinierten, gegrillten Pilzen
Rote Beete-Carpaccio
Rosa Roastbeef mit Tandoori-Sauce
Carpaccio vom Rauchlachs mit Honig-Senf-Vinaigrette
Feldsalat mit Speckcroutons, Kernen und Nüssen, dazu Honig Balsamico-Dressing und Hobeln vom Bergkäse
Brotkorb mit Butter und Schmalz

Warm

Entenschenkel mit Honig glaciert, Orangensauce, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
Zander auf Proseccokraut mit Pfannenkartoffeln

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zimtkirschen und Vanillesauce
€ 33,50 pro Person

Winterbuffet II

Kürbis-Süppchen
Pflaumen im Speckmantel
Ziegenkäsetaler mit Honig gratiniert auf Pumpernickel mit Feigensenf
Rauchlachsterrine mit Honig-Senf-Sauce
Tranchen vom geräucherten Hähnchenschenkel mit Sweet-Chili-Crème fraîche
Feldsalat mit Walnüssen und Orangen

Warm

Rinderbraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl, dazu Bratapfeljus
Schweinefiletmedaillons mit Pfeffer-Cognac-Sauce

Kartoffelgratin

Rosenkohl

Dessert

Mousse au Chocolate mit Mandelstiften
Mohnschaum mit Zwetschgenröster
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
€ 38,50 pro Person

Weihnachtsbuffet

Maronensüppchen

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Preiselbeervinaigrette
Pflaumen im Speckmantel
Vitello von der Poulardenbrust mit Thunfischsauce und schwarzem Sesam
Süß-sauer eingelegter Fjordlachs mit Zwiebelringen
Gebratene Champignons mit Speck und Balsamicoschalotten
Salatbuffet mit Honig-Balsamico und Cocktaildressing
Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Warm

Brust und Keule von der Gans
mit Serviettenknödeln, Maronen, Bratapfel und Apfelrotkohl
Zander mit Kürbiskernpesto auf warmen Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Lauchzwiebeln
Gemüsetortellinis mit Gorgonzola und Spinat

Dessert

Spekulatiusmousse, Lebkuchencreme und Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen, dazu Feigensenf
€ 39,90 pro Person