

# STRÄTLINGSHOF

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot Ihren Wünschen & Budget entsprechend, bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin!

**Buffets** | - Vorschläge gültig bis ca. März 2019

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie unsere aktuellen Angebote | Vorschläge!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot Ihren Wünschen & Budget entsprechend, bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin!

## \* KIKOK:

Tierwohl durch mehr Platz und Bewegung! Entsprechend der EG-Norm werden weniger Tiere je m<sup>2</sup> Stallfläche gehalten. Im Zusammenspiel mit der leichten Fütterung regt es die Tiere zum Laufen und Scharren an. Für mehr Wohlbefinden stehen den Hähnchen Beschäftigungsmöglichkeiten wie Strohbällen, Einstreuautomaten oder Schaukeln zur Verfügung. Mehr Geschmack durch langsames Wachstum, Kikok-Futter enthält weniger Fett und Protein. Die Reduktion des Energiegehaltes im Futter wirkt wie eine Diät. Der Kreislauf wird entlastet, das Fleisch wird fester und aromatischer. Sorgenloser Genuss durch Aufzucht ohne Antibiotika. Die schonende Fütterung und Aufzucht macht die Tiere weniger krankheitsanfällig als konventionelle Masthähnchen. Herkunftsgarantie durch die Kikok-Aufzuchtbetriebe Die gezielte Auswahl der regionalen Kikok-Aufzüchter gewährleistet die verlässliche Herkunft und kurze Transportwege. Das wird durch regelmäßige, neutrale Kontrollen eines externen Institutes sichergestellt. Alle Infos unter: [www.borgmeier.com/kikok/](http://www.borgmeier.com/kikok/)

## \*Eichenhof:

Unser Schweinefilet stammt aus artgerechter Tierhaltung! Immer mehr Verbraucher möchten wissen, wie das Fleisch erzeugt wurde, das auf ihren Tisch kommt. Sie fragen: Wie sind die Tiere aufgewachsen? Was haben sie zu fressen bekommen? Ging es ihnen gut? Alle Informationen unter: [www.eichenhof.net](http://www.eichenhof.net) Die Eichenhof-Fleischermeister können alle Fragen beantworten. Denn sie wissen, dass ihr Qualitätsfleisch innerhalb einer vollständig geschlossenen Erzeugungskette produziert wird. Dazu gehören 500 bäuerliche Familienbetriebe, ein eigener Schlachthof, ein eigenes Fuhrunternehmen und die 150 lizenzierten Eichenhof-Fachgeschäfte. Die Eichenhof-Qualität können Sie mit jedem Bissen schmecken und genießen!

## Zum Empfang

**Laugenkonfekt** | pur | Sesam | Mohn € 1,80/ Stk

**Laugenkonfekt** mit Brie | Tiroler Speck | Tomatenfrischkäse € 2,25 / Stk

### **Crostinis**

mit Lachs + Gurke | geröstete Paprika + Oliven + Basilikum | Kikok-Hähnchen + getrocknete Tomate  
€ 2,70/ Stk

## **Süßes Finger Food – ab 30 Personen**

Brownies | klein: Schoko- Vanille oder Heidelbeer € 2,40 / Stk

Minimuffins € 2,80 / Stk

Obst-Spieße mit Schokolade € 4,20 / Stk



### Winterbuffet I – ab 25 Personen

Rauchlachs mit Honig-Senfsauce  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Rote Beete Salat mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernen  
Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing  
Brotkorb mit Butter

#### **Warm**

Geschmorte Rouladen vom Rind | Burgundersauce | Spätzle | Rotkohl  
Spinatkaiserschmarrn | Cashews | Tomaten | Schafskäse (veg. Hauptgang)

#### **Dessert**

Bayrische Creme | Fruchtmark € 29,90 pro Person  
+ Kartoffel-Süppchen € 4,20

### Winterbuffet/Menue II – ab 25 Personen

Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

#### **Als Tischbuffet serviert:**

Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern  
Bruschetta „klassisch“  
Rote Beete | Hüttenkäse | Meerrettich | Kürbiskerne

#### **Buffet**

Blattsalate | Honig-Balsamico-Dressing | karamellisierte Kerne  
Geschmorte Ochsenbäckchen | Spätzle  
Zander | Dijon-Senf-Sauce | krosse Pfannkartoffeln | Spitzkohl

#### **Dessert**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce € 39,90 pro Person

### Winterbuffet III – ab 25 Personen

Hähnchen-Spieße | Gemüse-Pesto  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern  
Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing  
Brotkorb | Butter | Kräuterbutter

#### **Warm**

Eichenhof\* Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce  
Lachs | Dijon-Senf-Sauce  
Gewürzkartoffeln und Spitzkohl

#### **Dessert**

Karamalisierte Vanillecreme | Tobleronemousse € 42,90 pro Person + Kürbis –Süppchen € 4,80



Das gewisse „Etwas-Käse“ buchbar zu jedem Buffet!  
Der Käse-Salamander ist ein Käse-Grill ( platziert am Buffet) ,  
der einen 3kg Raclettekäse zum schmelzen bringt!  
Lassen Sie sich Ihre gratinierte Käseportion hobeln  
passend zu Gemüse, Pasta, Fleisch, Baguette...

3 kg | € 48,00  
ca. für 35 Personen

### Mediteranes Winterbuffet IV – ab 30 Personen

Strauchtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto

Taboulé ( CousCous-Salat) mit Hüttenkäse und Minze

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

Austernpilze | Kürbissalat | Kerne | Öl

Rucola | Honig-Balsamico-Dressing | karamellierte Kerne | Brotkorb mit Kräuterbutter und Butter

#### **Warm**

KIKOK\* Hähnchen | Baconmantel | Geräuchertes Tomatensugo

Doradenfilets mit Tomatenbutter und Oliven

Pestognocchi | Parmesan | Rucola

Kräuterkartoffeln mit grobem Meersalz | Ratatouille

#### **Dessert**

Tiramisu | Karamelierte Vanillecreme

€ 48,80 pro Person

### Winterbuffet V – ab 30 Personen

Brotkorb mit dreierlei Butter

#### **Tischbuffet**

Warmer Schafskäse mit Chorizo | Bruschetta

Vitello Tonnato von der Poularde | Flammhachs im Buchenrauch gegart | Kürbis-Suppe im Weckglas

#### **Warm**

Blattsalate | Honig-Balsamico-Dressing | karamellierte Kerne

800 ° Steakhüfte im Ganzen gebraten | Pfeffersauce

Kartoffelgratin | Speckböhnchen

Zander | Kürbiskernkruste | Spitzkohl | Gewürz-Kartoffeln

Spinatkaiserschmarrn | Cashews | Tomaten | Schafskäse (vegetarischer Hauptgang) – vegan möglich

#### **Dessert**

Tobleronemousse

Warmer Schokoladenkuchen

Eisbar ( Zimt + Vanille ) | warme Kirschen | Krokant

€ 52,80 pro Person

### Winterbuffet VI – ab 30 Personen

Büffelmozzarella | Ochsentomaten | Balsamico

Roastbeef | rosa gebraten | Sauce Tatar

Flammhachs | Akazienblüte | Crêpes

Aal | mild geräuchert | Rote Beete | Meerrettich

Gegrillter Muskat-Kürbis | Ziegenkäse | Walnuss

Gebackener Camembert | Cranberry-Chutney

#### **Warm**

Irische Lammkrone | Hofbutter | Meersalz

Iberico Filet | Thymian-Senf-Jus

Wolfsbarsch auf Blinis mit Gambas | Kräuterkruste

Gebratenes Pilz-Potpourri

Parmesanpolenta | Kartoffel-Plätzchen

Rosenkohl

#### **Dessert**

Mousse au Chocolat mit Kirschen

Marillenknödel

€ 74,50 pro Person

# Weihnachten 2018



Glühweinempfang im Biergarten? – Ab 30 Personen buchbar

## X-MAS-Special

Am Tisch serviert:

Brotkorb mit Butter | Kürbis- Süppchen

Vom Buffet :

Brust und Keule von der Gans | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Bratapfel

Dessert | Weckglas :

Bayrische Creme | Fruchtmarmelade

€ 39,90 pro Person

## Weihnachtsbuffet

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Feldsalat | krosser Bacon | Kräuterdressing

Flammlachs im Buchenrauch gegart

Rote Beete | Hüttenkäse | Meerrettich | Kürbiskerne

Geräucherte Gänsebrust | Preiselbeere | Senf

**Warm**

Brust und Keule von der Gans

gebratenen Serviettenknödeln | Bratapfel | Apfelrotkohl

Zander | Kürbiskernkruste | krosse Pfannkartoffeln

Ravioloni | Feige | Mozzarella | Balsamico

**Dessert**

Eisbar ( Zimt | Schokolade ) | Krokant & salzige Karamellsauce

Kaiserschmarrn | Vanillesauce

€ 49,90 pro Person

After X-MAS Special! Nur Januar – März 2019!

IM JANUAR & FEBRUAR 2019 WIRD'S

# HEISS

FEIERN OHNE

TERMINSTRESS

## WINTER-BBQ

38,50 € – buchbar ab 25 Personen

\*\*\*

Glühwein-Empfang  
im Biergarten

\*\*\*

Spare Ribs

Rostbratwurst

Kikok-Steaks

Flammlachs

Goudabombe

Gefüllte Champignons

Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Zwiebelcreme

Salatbuffet mit Balsamico- und  
Kartoffel-Röstzwiebel dressing

Brotsalat mit Kräuterdressing

4 Dips

\*\*\*

Crêpe mit Orange und Vanilleeis

Tablerone-Mousse



## ALTERNATIVE: WINTER-MENUE

Glühweinempfang &

3- Gänge-Überraschungsmenue

36,50 € – buchbar ab 10 Personen

RESTAURANT | PARTYSERVICE

## STRÄTLINGSHOF

Altenbochumer Straße 64 – 44803 BO

## Menues | Winter 18/19

Menues ab 10 Personen | Nur auf Vorbestellung

Liebe Gäste! Gerne können Sie aus unterschiedlichen Menues Ihren Favoriten zusammenstellen oder bei einem persönlichen Gespräch ein individuelles Menü - Ihrem Anlaß entsprechend – wählen.

**Aus organisatorischen Gründen ist es nur möglich ein Menü zu reichen**, sollten Sie ein Auswahlmenü (Hauptgänge zur Wahl) wünschen, dann können Sie sehr gerne Hauptgänge aus der aktuellen Speisekarte wählen.

Zu allen Menues servieren wir vorab einen Brotkorb mit dreierlei Buttersorten!

### Winter -Menue I

Kürbis-Süppchen

Eichenhof\* Schweinefiletmedaillons im Baconmantel  
Pfeffer-Cognac-Sauce | Wald-und Wiesenpilze | Kartoffelgratin

Tobleronemousse | Schoko-Sauce verfeinert mit Hof-Heinrich ( Haselnuß- Likör) € 37,00 pro Person

### Winter-Menue II

Flammlachs im Buchenrauch gegart | gezupfte Salate | Hauskruste | Radieschen | Schmand

Maronensüppchen | Apfel | Chili

Entenbrust von der Gressingham Ente |<sup>1</sup>Portwein-Jus | Erbsenpüree | konfierte Möhren | Kartoffelgratin

Gâteau Fondant au chocolat (glasierter Schokokuchen) | Himbeersorbet | Karamell

€ 42,50 pro Person / 3-Gänge/ mit Suppe € 53,00 pro Person / 4-Gänge

### Gänsemenu (Ende Oktober bis Ende Dezember oder nach Absprache)

Gezupfte Blattsalate | Honig-Balsamicodressing und karamalisierte Kerne

Das Beste von der Gans ( Brust & Keule)

Gänsejus |Apfelrotkohl | gebratene Serviettenknödeln | Kartoffelkloß| halber Marzipan- Bratapfel

Zimteis mit warmen Kirschen

€ 39,90 pro Person

#### Allergene

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir Weizen, Roggen, Gerste, Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, sowie Schwefeloxid und Sulfite als Zutaten. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von Glutenhaltigem Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan), Krebstieren und Krebstiererzeugnissen, Eiern und Eierzeugnissen, Fisch und Fischerzeugnissen, Erdnüsse und Erdnusserzeugnissen, Soja und Sojaerzeugnissen, Milch und Milcherzeugnissen, Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamianüsse, Cashewkerne), Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnissen, Sesam und Semsamerzeugnissen, Lupinen und Lupinenerzeugnissen, Weichtieren, Schwefeloxid und Sulfiten auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal. Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, die genaue Absprachen mit unseren Köchen treffen werden. Gerne können Sie dazu unsere vorgefertigten Bögen anfordern und ausfüllen.

#### Und sonst?

Partyservice | Catering | Heuböden für Feiern & Tagungen...klimatisiert!

[www.straetlingshof.de](http://www.straetlingshof.de)