

RESTAURANT | PARTYSERVICE

STRÄTLINGSHOF



Feiern in denkmalgeschütztem Fachwerkkambiente

Altenbochumer Straße 64 | 44803 Bochum | 02349350405 | www.straetlingshof.de | reservierung@straetlingshof.de

Winterbuffet I – ab 25 Personen

Vitello Tonnato von der Pute mit Thunfischsauce und Kapern

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Rote Beete Salat mit Lauchzwiebeln und Kürbiskernen

Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing

Baguette mit Butter

Warm

Sauerbraten | Kartoffelklöße | Rotkohl

Hot Pot | Rotes Curry | Kokos | gebratenes Gemüse | Sesam | Reis

Dessert

Karamellisierte Vanillecreme € 34,90 pro Person + Kürbis -Süppchen € 4,90

Winterbuffet II – ab 25 Personen

Hähnchen-Spieße | 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 | Spitzkohl

Dessert

Karamellisierte Vanillecreme | Tobleronemousse € 46,50 pro Person + Kürbis –Süppchen € 4,90

Winterbuffet III – ab 30 Personen

Brotkorb mit dreierlei Butter

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis | Kernöl | Crumble | Kräuter Crème fraîche

Blattsalate mit 2 Dressings | Gegrillte eingelegte Champignons | Rote Beete mit Kürbiskernen und Balsamico

Rauchlachs mit Honig- Senf- Sauce | Vitello Tonnato von der Poularde

Warm

800 ° Steakhüfte im Ganzen gebraten | Pfeffersauce

Kartoffelgratin | Speckböhnchen

Zander | Kürbiskernkruste | Spitzkohl | Gewürz-Kartoffeln

Hot Pot | Rotes Curry | Kokos | gebratenes Gemüse | Sesam | Reis

Dessert

Kaiserschmarrn | Vanillesauce

Eisbar (Zimt + Vanille) | warme Kirschen | Krokant € 56,50 pro Person

Weihnachtsbuffet - ab 30 Personen

Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis | Kernöl | Crumble | Kräuter Crème fraîche

Blattsalate | Kräuterdressing

Rote Beete | Kürbiskernen | Balsamico

Semmelknödelcarpaccio

Geräucherte Gänsebrust | Gratiniertes Ziegenkäse | Ofenkürbis | Salatspitzen

Warm

Brust und Keule von der Gans

Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Bratpfel

Lachs | Dijon- Senf | krosse Pfannkartoffeln

Ravioloni „Pecorino- Feige“ | Kürbis | Chili | wilder Brokkoli | Balsamico | Kürbiskerne

Dessert

Kaiserschmarrn | Vanillesauce

Tobleronemousse

€ 56,50 pro Person



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 | € 52,50ca. für 35 Personen

Gänse-Menue

Geräucherte Gänsebrust | Gratiniertes Ziegenkäse | Ofenkürbis | Salatspitzen

Das Beste von der Gans (Brust & Keule)

Gänsejus | Apfelrotkohl | gebratene Serviettenknödel | Kartoffelkloß| halber Marzipan- Bratpfel

Zimteis mit warmen Kirschen

€ 52,50 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.

Partyservice | Catering | Heuböden für Feiern & Tagungen...klimatisiert! www.straetlingshof.de