

Buffetvorschläge

Unsere Klassiker

für Ihre Festlichkeit im



Verehrte Gäste, liebe Freunde,

Zur Gestaltung Ihrer Feierlichkeit in unserem Hause gibt es fast unendlich viele Möglichkeiten. Von der rustikalen westfälischen Vesper über die stilvolle Feier in festlich gestalteten Räumen verschiedener Größen bis zur heißen Party oder zum Sommernachtsfest auf der Terrasse bietet unser Anwesen immer den passenden Rahmen.

Unsere Außenanlagen stehen Ihnen natürlich als perfekte Kulisse für Bilder und für Spaziergänge an der frischen Luft zur Verfügung.

Liebe Gäste – Es sind die vielen, sorgfältig ausgewählten und gelungenen Details, die das Bessere vom Guten unterscheiden. Wir sind uns dieser hohen Anforderung bewusst und wollen alles versuchen, Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Die liebevolle und raffinierte Zusammenstellung von Speisen soll Ihnen die Möglichkeit geben, Ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck zu bringen. Betrachten sie daher unsere Vorschläge nur als Anregung. Selbstverständlich sind die Buffetkomponenten untereinander austauschbar oder können durch andere Gerichte z.B. Ihr Lieblingsgericht (falls nicht gefunden) ergänzt werden. Die saisonalen Gerichte schlagen wir Ihnen im persönlichen Gespräch vor, je nachdem in welcher Jahreszeit Sie Ihre Festlichkeit planen. Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Buffets und bei der Abstimmung der passenden Weine zu den ausgewählten Speisen. Unsere besondere Stärke sehen wir in der Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir nehmen uns dann gerne Zeit für Sie, um Einzelheiten zu besprechen. Auch Sie werden feststellen, bei uns sind Sie in guten Händen.

*Herzlichst
Ihre Familie Altmann
und das Team vom Landhotel Altman*

Kleine Leckereien für Cocktail- und Stehempfänge

Halbe Schnittchen belegt mit

*Diversen Wurst- und Schnittkäsesorten, Camembert
Und gekochtem Schinken, westfälischem Knochenschinken
Ungarische Salami*

Canapées-Auswahl

*Geräucherter Heilbutt und Forelle, gebeizter Lachs
Shrimpsalat, feine Paté, Blauschimmelkäse
Parmaschinken mit Melonenstückchen
Zart rosa gebratenes Roastbeef*

„VIP“- Canapées

*Pikante Champignon-Gemüse-Terrine
Carpaccio vom Rinderfilet, Lachsroulade gefüllt
Mit Blattspinat und Ricotta, französischer Käse*

Mini-Blätterteighäppchen gefüllt mit

*Käse und Schinken,
Lachsmousse*

Gefüllte Kräuterbärlauchbaguettes

Laugenstangen & Brezeln

Fingerfood für Cocktail- und Stehempfänge

Unser Fingerfood Buffet

Kalt

*Baguettescheiben belegt mit
Räucherlachs
Kräuterfrischkäse
Brie
Schinken und Melone
Geräucherte Putenbrust*

*Dreierlei Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Mozzarella-Tomaten-Spieße mit Pesto
Snacktarteletts gefüllt mit Shrimpscocktail und Geflügelsalat*

Warm

*Kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit
frischen Champignons und Geflügelfrikasse in Rahm
Gebratene Putenbrustspieße mit Mango-Chutney
Hackfleischbällchen mit Barbecue-Sauce*

Käse

Käsewürfel mit Trauben

Dessert

*Mini Windbeutel mit Vanillesahne
Desserttarteletts mit frischen Beeren
Rote Grütze
Schokoladenmousse*

Unser Rustikales Buffet

*Käse-Lauch-Suppe
mit Hackfleisch und Champignons*

*Altdeutscher Kartoffelsalat, bunter Gemüsesalat,
Thunfischsalat mit Böhnchen, Tomaten und Zwiebeln,
Rote Beete-Salat mit Joghurtdressing,
Wurstsalat mit Radieschenvinaigrette*

*Regionale Schinkenauswahl, gefüllte Schinkenröllchen
Bauernbrothäppchen mit Zwiebelmett und Hubertusschmalz
Gemischte Bratenplatte, Remouladensoße
Räucherfischplatte mit Sahnemeerettich*

*Pfeffer-Spießbraten
dazu gibt's Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck*

*Rote Grütze, Vanillesoße
Rieslingcreme mit Trauben*

Lust auf was Deftiges? Dann empfehlen wir

Unser Backschinken-Schmaus

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons

*Backschinken an Bierkümmelsoße
Röstkartoffeln, Kartoffelpüree, Weinsauerkraut mit Speck
Fladenbrot, Laugenstangen, Hubertusschmalz
Krautsalat, Möhrensalat, Kartoffelsalat 13,90€*

*Bayrische Vanillecreme mit Schattenmorellen
Herrencreme*

Grünkohl Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Schinkenwürfel

*Grünkohl allein gekocht (oder durcheinander)
mit Bratkartoffeln, Salzkartoffeln,
Mettwürstchen, Kochwürstchen,
Kassler mit Rahmsöße 13,90€*

*Westfälische Quarkspeise
mit Schattenmorellen und Pumpernickel*

Unser Westfälisches Buffet

Westfälische Kartoffelsuppe mit deftigen Mettwurstscheiben

*pikanter Krautsalat, fruchtiger Möhrensalat
bunter Paprikasalat, deftiger Zwiebelsalat
gemischte Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing und Essig-Öl-Dressing*

*Kasslerbraten mit Ananas in Senfsoße
Hähnchenschnitzel mit Champignon-Rahmsoße*

*Goldbraunes Kartoffelgratin
Langkornreis
Gemüseauswahl mit Hollandaise*

*Herrencreme mit Rum
Sahnequark mit Schattenmorellen und Pumpernickel*

zusätzliches Käsebrett

verschiedene Käsesorten mit Brot und Butter

Variationsmöglichkeiten

*Rindfleisch mit Zwiebelsoße
Spießbraten mit Paprikasoße
Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersoße
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße
Schweinerücken deftig gebraten mit Backflaumenfüllung
Schinkenhaxen knusprig gebraten mit einer leichten Jus*

Der Preis ändert sich je nach Auswahl.

Unser Festliches Buffet

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Pestosahne

*Jahreszeitliche Blattsalate, verschiedene Dressings,
Apfel-Sellerie-Salat, Ananas-Lauch-Salat mit Käse- u. Schinkenwürfel*

*Feine Fischspezialitäten aus der Räucherammer
Hausgemachte Terrine von Edelfischen
Westfälischer Knochenschinken an Melone
Geflügelbrust- und Keulen, Obstgarnitur
Fruchtiger Möhrensalat
Brotkorb mit Butter*

Hauptgerichte – bitte wählen Sie eine Variante

Variante 1

*Poulardenbrüstchen in Sherryrahm
Saisongemüse, Kartoffelgratin*

*Filetspitzen vom Schweine in Pommery-Senf-Sauce
Butterspätzle*

Variante 2

*Medaillons vom Schweinefilet in Apfel-Calvadosrahm
Gemüse der Saison, Butterspätzle*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

*Limonen-Mango-Mousse
Mocca-Schokoladencreme mit Vanillesoße
Creme Caramel*

Brot und Buttervariationen

Unser Landhausbuffet

Lauchcremesüppchen mit Schinkenstreifen

Jahreszeitliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*Putenbrustsalat in Currycreme
würziger Krautsalat, pikanter Gurkensalat*

*Salat von Shrimps mit rosa Pfeffer
Räucherfischplatte mit saftigen Forellenfilets,
Räucherlachs und Aal dazu Sahnemeerrettich,
Honig-Senf-Soße und Preiselbeersahne
Schinkenauswahl mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse*

*Lammkeule an Thymianjus
Speckböhnchen, Rosmarinkartoffeln
Schweinegeschnetztes in Pommery-Senf-Soße
Saisongemüse, Butterspätzle*

*Mousse au Chocolat
Quark-Mascarponecreme mit Beerenfrüchten*

*Feines Käsebrett mit Traubengarnitur
Brot und Buttervariationen*

Unser Galabuffet

Rahmsuppe von jungem Gemüse

*Jahreszeitliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat mit Früchten
Thunfisch-Nudelsalat, Lauch-Pfifferling-Salat*

*Große Auswahl von Räucherfischen
Honig-Senf-Soße, Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Avocado-Shrimpsalat
Wildpastete an Cumberlandsoße
Roastbeefröllchen mit Waldorffsalat gefüllt
Luftgetrockneter Knochenschinken auf Melonenschiffchen*

*Barbarie-Entenbrust an Orangen-Honigsoße
Kalbsrückenbraten in Limonen-Salbeisoße mit feiner
Spinat-Mozzarellafüllung
marktfrisches Saisongemüse
Schwarz-weißer Reis
Kartoffelgratin, Kartoffelklößchen*

*Aprikosenkuchen vom Blech
Waldbeerengrütze mit süßem Rahm
Vanille mousse mit Schokoladendressing*

*reichhaltige Käseauswahl vom Brett
erlesene Brot- und Buttervariationen*

Unser Schlemmerbuffet

Westfälische Hochzeitssuppe mit Klößchen-, Eierstich-, Blumenkohleinlage

*Jahreszeitliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Nudelsalat mit Shrimps, Fruchtiger Thunfischsalat „Karibik“
Pikanter Waldorffsalat, Gurkensalat in Dill-Sahne-Soße*

*Kassler Röllchen
Garnierte Partyfrikadellchen*

*Zarte Maispouardenbrust auf Ratatouillegemüse
und buntem Safranreis
Schweinemedailleurs mit Apfelspalten in Calvadosrahm
Broccoliröschen, Herzoginkartoffeln
Saftiger Kalbsbraten in Estragon-Senfsoße
Frische Gemüseauswahl, Kartoffelgratin*

*Pfirsich-Joghurtmousse
Amaretto-Mandelcreme
Rote Grütze mit Vanilledressing*

*zusätzliche Käseauswahl vom Brett
Ausgesuchter Brotkorb und Butter*

Unser Hochzeitsbuffet

Westfälische Hochzeitssuppe mit Klößchen-, Eierstich-, Blumenkohleinlage

*griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
Sellerie-Lauchsalat mit Ananas
Blattsalate mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing
Gurkensalat in Dill-Sahne-Soße*

*Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße, geschmorte Champignons aus der Pfanne
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahm mit frischem Obst
Lachs- und Rotbarschfilet auf Blattspinat mit feiner Käsecreme überzogen
frische Gemüseauswahl
goldbraunes Kartoffelgratin
feiner Langkornreis*

*Rote Grütze mit Vanilledressing
Mousse au Chocolat
Orangen-Mango-Quark*

zusätzliche Vorspeisen

*geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne und Senf-Dill-Dip
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne*

Variationsmöglichkeiten

*Medaillons vom Schweinefilet mit Apfel-Calvadossoße
Hähnchenschnitzel mit Käse-Walnusssoße
Wildragout mit gefüllten Birnen*

Der Preis ändert sich je nach Auswahl.

Unser Mediterranes Buffet

*Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Pestosahne
oder
Mailänder Minestrone mit Parmesan*

*Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette
Rigatoni-Salat mit Pestocreme
Radicchio-Ruccola-Salat mit gehobeltem Parmesan und Champignons
bunter Paprikasalat
in frischen Kräutern eingelegte schwarze und grüne Oliven*

*Gnocchi mit Blattspinat auf Gorgonzolasoße
bunte Tortellinis mit Schinken und Champignons in Kräutersahnesoße
Spaghetti Carbonara
oder
Tagliatelle mit Steinpilzen*

wählen Sie bitte aus folgenden Hauptspeisen

Variante 1

*Toskanabraten – saftiger Schweinekammbraten mit Kräutern aus der Toskana
Putenbruststreifen in Kräutersahne*

Variante 2

*Schweinemedallions an Gorgonzolarahm
Gegrilltes Rotbarschfilet auf mediterranem Gemüse mit Kräutersoße*

*bunte Gemüseauswahl
Kartoffel-Zucchini-Gratin
Thymiankartoffeln, Gemüserisotto*

*Frischer Obstsalat mit Mascarponesahne
Cappuchinousse mit beschwipsten Kirschen*

zusätzliches Käsebrett
exklusive Käseauswahl mit Brot und Buttersorten