

# *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  
1,60 €*

## *Canapées-Auswahl*

*Geräucherter Heilbutt und Forelle, gebeizter Lachs  
Shrimpsalat, feine Paté, Blauschimmelkäse  
Parmaschinken mit Melonenstückchen  
Zart rosa gebratenes Roastbeef  
2,90 €*

## *„VIP“- Canapées*

*Pikante Champignon-Gemüse-Terrine  
Carpaccio vom Rinderfilet, Lachsroulade gefüllt  
Mit Blattspinat und Ricotta, französischer Käse  
2,90 €*

## *Mini-Blätterteighäppchen gefüllt mit*

*Käse und Schinken,  
Lachsmousse  
2,00 €*

*Gefüllte Kräuterbärlauchbaguettes  
3,50 €*

*Laugenstangen & Brezeln  
1,80 €*

# *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*

*28,90 € pro Person*

## *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 Sahnemeerrettich*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Rote Grütze, Vanillesoße  
Rieslingcreme mit Trauben*

*26,90 € pro Person*

*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*

*22,20 € pro Person*

## *Grünkohl Buffet*

*Kartoffelcremesuppe mit Schinkenwürfel*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Westfälische Quarkspeise  
mit Schattenmorellen und Pumpernickel*

*24,40 € pro Person*

## *Unser Westfälisches Buffet*

*Westfälische Kartoffelsuppe mit deftigen Mettwurstscheiben*

\*\*\*

*pikanter Krautsalat, fruchtiger Möhrensalat  
bunter Paprikasalat, deftiger Zwiebelsalat  
gemischte Blattsalate mit Joghurt-Kräuterdressing 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*

*24,90 € pro Person*

*zusätzliches Käsebrett*

*verschiedene Käsesorten mit Brot und Butter*

*3,50 € pro Person*

*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*

*Variante 1 – 35,20 € pro Person*

*Variante 2 – 36,90 € pro Person*

## *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 Sahnemeerettich,  
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*

*34,90 € pro Person*

\*\*\*

*Feines Käsebrett mit Traubengarnitur  
Brot und Buttervariationen  
3,50 € pro Person*



# *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*

*37,40 € pro Person*

\*\*\*

*reichhaltige Käseauswahl vom Brett  
erlesene Brot- und Buttervariationen  
3,50 € pro Person*

# *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 Maispoulardenbrust 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*

*32,90 € pro Person*

*zusätzliche Käseauswahl vom Brett  
Ausgesuchter Brotkorb und Butter  
3,50 € pro Person*

## *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*

\*\*\*

*Schweinelenndchen 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*

*32,90 € pro Person*

### *zusätzliche Vorspeisen*

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

*5,40 € pro Person*

### *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*

*Variante 1: 25,90 € pro Person*

*Variante 2: 29,90 € pro Person*

*zusätzliches Käsebrett*

*exklusive Käseauswahl mit Brot und Buttersorten*

*4,10 € pro Person*