

Buffetvorschläge

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 Altmann*

Unser rustikales Buffet

<i>S</i> uppe	<i>Herzhafte Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch oder Grünes Erbsensüppchen mit Kartoffelwürfel und knusprigem Speck</i>	4,20 €
<i>S</i> alate	<i>Altdeutscher Kartoffelsalat, Ananas-Krautsalat, Thunfischsalat mit Mais und Böhnchen, Straßburger Wurstsalat mit Käsestreifen und Zwiebeln, Sellerie-Lauch-Salat, Tomatensalat mit Schnittlauch</i>	3,50 €
<i>K</i> alte Vorspeisen	<i>Hausmacher Sülze mit Vinaigrette, Schinkenröllchen gefüllt mit Waldorf-Salat, Gemischte Bratenplatte mit Remouladensoße Hähnchenkeulen mit feuriger Tomatensoße</i>	5,10 €
<i>F</i> isch Vorspeisen	<i>Räucherfischplatte mit Preiselbeersahne und Sahne-meerrettich garniert mit gebutterten Pumpernickelecken</i>	5,90 €
	<i>Dazu ofenfrisches Baguette mit Butter und Kräuterbutter Selbstgebackenes Bauernbrot, Zwiebelmett und Griebenschmalz</i>	
<i>H</i> auptgerichte	<i>Bitte wählen Sie eine der beiden Varianten aus:</i>	
Variante 1	<i>Knuspriger Backschinken an Braunbiersoße mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut und Putenbrüstchen im Knuspermantel mit Früchten in Currysoße dazu Butterspätzle und bunte Gemüse garnitur</i>	13,90 €
Variante 2	<i>Im Ganzen gebratener Schweinerücken unter einer Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratkartoffeln und frischem Marktgemüse und Westfälischer Rinderschmorbraten in Pumpernickel-Rotwein-Soße mit saftigen Gratinkartoffeln und Apfelrotkohl</i>	14,90 €
<i>D</i> essert	<i>Schokoladenpudding, Vanillequark mit Brombeersöße, Welfencreme</i>	3,90 €

*Unser westfälisches Feinschmecker-**B**uffet*

<i>S</i> uppe	<i>Westfälisches Kartoffelsüppchen mit Schuss</i>	4,20 €
<i>S</i> alate	<i>Knackige Blattsalate mit Kräutervinaigrette und Joghurtdressing, Gurkensalat in Dillrahm, Porree-Sellerie-Salat mit Apfelstückchen, Rote-Beete-Salat, bunter Bohnensalat, pikanter Krautsalat, Tomatensalat mit Schnittlauch</i>	3,00 €
<i>K</i> alte Vorspeisen	<i>Westfälischer Knochenschinken an Honigmelone, Schweineschmorbraten kalt aufgeschnitten mit Mixed-Pickles und Remouladensoße, Feine Spargel-Schinkenröllchen, deftige Hackfleischbällchen, gefüllte Senfeier, Gewürzgurken, Silberzwiebeln und Radieschen</i>	5,90 €
<i>F</i> isch Vorspeisen	<i>Räucherspezialitäten von Lachs, Makrele und Forelle mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich</i>	6,40 €
	<i>Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot mit Butter und Griebenschmalz</i>	
<i>H</i> auptgerichte	<i>Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:</i>	
Variante 1	<i>Kassler-Rücken im Blätterteig gebacken mit Kartoffel-Lauch-Gratin und bunter Gemüseauswahl und Westfälisches Zwiebelfleisch mit Butterreis</i>	14,90 €
Variante 2	<i>Spanferkelbraten in Bier-Kümmelsoße, Röstkartoffeln und mildes Weinsauerkraut mit Speck und Westfälischer Grünkohl mit Kassler und Mettwurst</i>	13,90 €
<i>D</i> essert	<i>Herrencreme, Westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel, Westfälische Beerengrütze mit Vanillesoße</i>	4,50 €

Unser klassisches Buffet

<i>S</i> uppe	<i>Westfälische Hochzeitssuppe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohlröschen</i>	4,20 €
<i>S</i> alate	<i>Jahreszeitliche Blattsalate, ausgesuchte Dressings, reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und erfrischenden Salaten (z.B. Rindfleischsalat Teufels Art, Apfel-Sellerie-Salat)</i>	3,50 €
<i>K</i> alte Vorspeisen	<i>Geflügelbrust- und Keule mit frischen Früchten garniert, Tomaten und Mozzarella, Basilikum-Vinaigrette, Mariniertes Tafelspitz mit Radiesschen-Vinaigrette, Auberginen, Zucchini und Paprika gebraten und in Olivenöl eingelegt</i>	6,30 €
<i>F</i> isch Vorspeisen	<i>Auswahl von Edelfischen, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße</i>	6,40 €
	<i>Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot mit Kräuterbutter und Griebenschmalz</i>	
<i>H</i> auptgerichte	<i>Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:</i>	
Variante 1	<i>Poulardenbrüstchen in Sherryrahm, Saisongemüse, Kartoffelgratin und Filetspitzen vom Schwein in Pommery-Senfsoße, Butterspätzle</i>	16,60 €
Variante 2	<i>Medaillons vom Schweinefilet in Apfel-Calvadosrahm, Gemüse der Saison, Schupfnudeln und Hähnchenbruststreifen in leichter Curryrahm-Soße mit Früchten, Gemischter Wildreis</i>	15,90 €
<i>D</i> essert	<i>Herrencreme, Rieslingcreme mit Trauben, Stachelbeer-Rhabarbarkompott mit Vanillesoße</i>	4,90 €

Unser Landhaus-**B**uffet

S uppe	<i>Rahmsüppchen aus dem Kräutergarten oder Champignon-Cremesuppe mit frischer Kresse</i>	4,20 €
S alate	<i>Jahreszeitliche Blattsalate mit French-Dressing und Joghurt-Kräuter dressing, reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und erfrischenden Salaten (z.B. Geflügelsalat mit Früchten, Waldorff-Salat)</i>	3,50 €
K alte Vorspeisen	<i>Gebratene Poularde mit Ananas angerichtet, Westfälischer Knochenschinken mit Melone, Variation von Terrinen</i>	6,40 €
F isch Vorspeisen	<i>Salat von Shrimps mit Kiwi und rotem Pfeffer, feine Fischspezialitäten aus der Räucherammer</i>	7,40 €
	<i>Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot, Buttervariationen</i>	
H auptgerichte	<i>Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:</i>	
Variante 1	<i>„Coq au vin“ Geflügel an leichter Riesling-Zwiebelrahm mit Champignons, jahreszeitliches Gemüse, Butterreis und Schweinemedallions in Cognac-Pfeffersoße, frisches Marktgemüse und Kartoffelkroketten</i>	16,30 €
Variante 2	<i>Geschmorte Lammkeule mit Salbeisoße, Speckböhnchen und Thymian-Parmesan-Kartoffeln und Rotwein-Rosmarin-Braten vom eingelegten Schweine- nacken, Gemüse der Saison und Berner Rösti</i>	17,80 €
D essert	<i>Mousse-au-Chocolat, Quark-Sahnecreme mit Waldfrüchten</i>	4,90 €

Unser mediterranes Buffet

<i>Suppe</i>	<i>Süppchen von der Strauchtomate mit Basilikum</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Salate</i>	<i>Paprika-Zwiebelsalat, bunter Thunfischsalat, Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven, Zucchini-Möhrensalat, Tortellini-Salat, Frischer Mangold „Römische Art“ mit Parmesam und Senf-Vinaigrette</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kalte Vorspeisen</i>	<i>„Vitello Tonato“ dünne Scheiben vom Kalbsbraten an Thunfischsoße, Tomaten-Mozarella mit Basilikum, Parmaschinken und luftgetrocknete Salami mit Melone, Auberginen, Champignons, Zucchini und Paprika gebraten und in Olivenöl eingelegt, Schwarze und grüne Oliven, milde Peperoni</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Fisch Vorspeisen</i>	<i>Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfcreme, Pikanter Shrimpscocktail mit frischen Früchten</i>	<i>5,40 €</i>
	<i>Dazu ofenfrisches Ciabatta, Baguettes und Buttervariationen</i>	
<i>Hauptgerichte</i>	<i>Bitte wählen Sie eine der Varianten aus:</i>	
<i>Variante 1</i>	<i>Schweinefilet im Parmesanmantel auf Champignonsoße, frisches Marktgemüse und Gnocchi und Lachs in Orangen-Fenchelsoße mit Kräuterreis</i>	<i>17,40 €</i>
<i>Variante 2</i>	<i>Lammrücken provencialisches mit Tomatenwürfeln und Kräutern, Prinzessbohnen und sahniges Kartoffelgratin und Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuter-Olivenrahm, frisches Marktgemüse, Safran-Risotto</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>Mandel-Tiramisu, Panna Cotta mit Beerengrütze, Joghurt-Limettencreme</i>	<i>4,90 €</i>

*Unser Sommerfest-**Buffet***

... mit allem was dazu gehört

<i>Zum Empfang</i>	<i>Tortilla-Chips mit Dipp auf den Stehtischen</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Salate</i>	<i>Auswahl von grünen Salaten mit Rucola und Löwenzahn, Salat Mediterranée mit Fetakäse, Gurkensalat mit Dillrahm, Maissalat, Kartoffel-Speck-Salat, Möhrensalat, fruchtiger Curry-Reissalat</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kalte Vorspeisen</i>	<i>Tapasvariation mit Oliven-Thunfisch-Creme, Paprika- frischkäse, Hähnchenkeule mit feuriger Tomatensoße, pikante Hackfleischbällchen, Westfälischer Knochenschinken an Melonenschiffchen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Vom Marktstand Grill</i>	<i>Lachssteaks in der Folie gegart, Eingelegte Schwenksteaks vom Schwein, Saftige Rinderhüftsteaks wahlweise mit Kräuterbutter, Knoblauch-Zitronenmayonnaise und feuriger Tomatensalsa</i>	
	<i>Dazu Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Kartoffel-Wedges</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>Eis am Stiel in Sektkühlern „auf Eis gelegt“ (Mini-Magnum, Calippo, etc) Erdbeercreme und Kirschstreuselkuchen vom Blech mit Schlagsahne</i>	<i>6,90 €</i>

Kleiner Tipp zum Start: Erdbeer- oder Melonenbowle!

Unser Festtags-Buffer

<i>Suppe</i>	<i>Cremesuppe vom frischen Brokkoli mit Schmand</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Salate</i>	<i>FrISChe Blattsalate mit French- und Joghurt-Dressing, Brokkoli-Shrimps-Salat, Sellerie-Lauch-Salat, Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen, Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum, fruchtiger Möhrensalat</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kalte Vorspeisen</i>	<i>Geflügelsalat in leichter Currymarinade, fruchtige Tomatenterrine mit Creme Fraiche</i>	<i>3,90 €</i>
	<i>Dazu ofenfrisches Baguette und selbstgebackenes Bauernbrot, Buttervariationen</i>	
<i>Hauptgerichte</i>	<i>Putenbrust „Normandie“ an Calvados-Rahmsoße mit pochierten Apfelscheiben und Maccaire-Kartoffeln</i>	
	<i>Gedünstete Lachsschnitte in Riesling-Dill-Soße, Butterreis</i>	
	<i>Geschmorter Rinderrücken unter der Zwiebel-Senf-Kruste und sahnigem Kartoffelgratin</i>	
	<i>Potpourri von frischem Gemüse</i>	<i>18,60 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>Pfirsich-Maracuja-Creme, Vanillemousse mit Rhabarber-Kompott, Amaretto-Mokkacreme</i>	<i>4,90 €</i>

Unser Feinschmecker-Buffer

<i>Suppe</i>	<i>Karotten-Sellerie-Cremesuppe mit Prosecco aufgegossen</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Salate</i>	<i>Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und erfrischenden Salaten (z.B. Apfel-Sellerie-Salat, pikanter Nudelsalat, fruchtiger Reissalat)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Kalte Vorspeisen</i>	<i>Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorff-Salat, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Landschinken, Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust-Scheiben auf süß-saurem Mango-Sprossen-Salat</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Fisch Vorspeisen</i>	<i>Feine Fischterrinen mit frischem Dill an pikanter Remoulade</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Warme Vorspeisen</i>	<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit feinem Ragout-fin</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Hauptgerichte</i>	<i>Zander- und Steinbeißer-Filets mit einer Zitronen-Weißweinsauce, Gemischter Wildreis</i>	
	<i>Lammrücken am Stück gebraten mit Lavendelsalz an einer Jus von Knoblauch und Thymian, sahniges Kartoffelgratin</i>	
	<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten, im Blätterteigmantel, auf einer Hollunder-Pfeffersauce, Maccaire-Kartoffeln</i>	
	<i>Edles Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>Mousse au Chocolat Frischer Obstsalat mit Mascarpone-Creme Orangencreme mit Grand Marnier</i>	<i>5,40 €</i>