

Henrichs Flying Buffet

Vorspeisen

in Gläschen und Schälchen gereicht

marinierte Melonenwürfel / Serranoschinken

Süßsaurer Kalbstafelspitz / feiner Kartoffelsalat

Räucherlachstatar / Kartoffelplätzchen

Nordseekrabbencocktail

Pastasalat vegan

Suppe

im Gläschen gereicht

Krustentierrahm / Gemüsestreifen / Eismeershrimps

Hauptgänge

auf kleinen Tellern gereicht

Schweinefiletmedaillons / Sherry-Estragon Soße

Pariser Kartoffelchen / Bohnenbündchen

Lachsmedaillon mit Kürbis-Lauchhaube

Linguine

Kichererbsen-Süßkartoffelcurry vegetarisch

Jasminreis

Dessert

in Gläschen gereicht

weißes Mousse au Chocolat / Beerensoße

Fruchtsalat / Vanillecreme

Preis pro Person € 49,50

Buffet Henrichshütte

Vorspeisen

Spinat-Küchlein / Kräutersauerrahm (vegetarisch)

Hausgebeizter Salm / Honig / Dill / bunter Pfeffer
zweierlei Saucen

marinierter Kalbstafelspitz
Grünkohlsalat / Äpfeln / Walnüsse / rote Zwiebeln

Mediterraner Pastasalat (vegan)

Baguette / Dip / Buttervariation

Hauptgänge

Mozzarella und Serranoschinken gefülltes Roastbeef
im Ganzen gegart und am Buffet tranchiert,
Balsamico-Schalottensoße

Neuseeland-Hokifilet MSC
Kürbis-Lauch Haube / Wildkräutervelouté

Gemüse Paella (vegan)

Gnocchipfanne
Zuckerschoten / Steckrübenwürfeln / Kräutersaitlinge

Süßkartoffel-Pommes frites / Kräuterduftreis

Dessert

Bratapfel-Mascarponecreme / Vanillesoße

Obstsalat

Preis pro Person € 49,50

Buffet Walzwerk

Vorspeisen

geräucherte und gebeizte Edelfische
zweierlei Soßen

Frischkäseterrine im Wirsingblatt
süßsaurer Kürbissalat / Feigensenf

Entenbrustsalat
Zuckerschoten / Karotten / Trauben / Cashewnüsse

Rucola / Rapunzelsalat / Tiroler Speck
Kartoffel-Kräuter Dressing

Stangenbrot / zweierlei Butter

Warme Speisen

Putenmedaillons / Orangen- Karotten Soße

Geschmorte Ochsenbäckchen /Schalotten / Portweinjus

Gegrillter Nilbarsch
Tomatenbruschetta / Grauburgunder Soße

Broccoli / Blumenkohl / Möhrchen / Speckbohnen / Champignons

Jasminreis / Pariser Kartoffeln / weiße Bandnudeln

Dessert

Waldbeerenmousse / Pralinensoße

Obstsalat / Vanilleschaum

Pro Person € 47,50

Italien meets Henrichs

Vorspeisen

„Anti Pasti“

mariniertes mediterranes Gemüse

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

„Vitello Tonnato“

Kalbsrücken / Thunfisch-Kapern Dip

Honigmelone / Parmaschinken

gegrillte Garnelenspieße / Aioli

Baguette / zweierlei Butter

Warme Speisen

Putenbrust Piccata

Käsesoße / frischer Salbei

gegrillte Doradenfilets

Tomaten-Oliven Ragout / junger Knoblauch / frische Kräuter

Gemüselasagne / Grana Padano

Spinatnudeln / Rosmarinkartoffeln

Dessert

Orangen-Mascarpone Creme / Amarettinis

Pro Person € 42,50

Spanische Nächte

Vorspeisen

Champignons rellenas
gefüllt mit feinem Gemüse / Käse überbacken

gegrillte Chorizzowürfel
Tomaten-Peperoni Ragout / Tortilla espanol / grüne Mojo

gegrillte Scampispiße in der Kräutermarinade
Tomaten-Knoblauchcreme

Salat von Meeresfrüchten / Rucola

Serranoschinken / gefüllte Minipaprika
Riesenoliven

Warme Speisen

Kalbsgulasch
Zwiebeln / Paprika / Tomaten / Erbsen

Ragout von Edelfischen / Krustentieren / Schalentiere
Gemüsesud

mediterrane Gemüse

Safranreis und kanarischen Runzelkartoffeln

Dessert

Crema Catalana

Spanischer Orangen-Mandelkuchen

Pro Person € 49,50

Buffet Stahlgießer

Vorspeisen

Kalbstafelspitz / süß-saure Kräutermarinade
grüne Meerrettichcreme

Hausgebeizter Lachs / Honig – Senf Soße

Salatvariation
zweierlei Dressing

Brot / zweierlei Butter

Warme Speisen

Mariniertes Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte
frische Champignons / rote Beete / Frühlingslauch

Kräuterspätzle

Auflauf von Kartoffel / Zucchini /Tomate
Käse gratiniert

Dessert

Caipirinhacreme

Obstsalat / Vanilleschaum

Pro Person € 40,50

Malocherbuffet

Vorspeisen

Partyfrikadellen

Schweineschnitzelchen

Graubrot / Schinkenmett / Zwiebelwürfel

Reibplätzchen / Räucherlachs / Kräutersauerrahm / Apfelmus

Omas Salate

Heringsalat

Kartoffelsalat

Hauptgang

Rindergulasch

Salzkartoffeln / Nudeln

Dessert

Vanillepudding / Himbeersoße

Pro Person € 35,50

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Kartoffel – Focaccia / Oliven / Rosmarin
Avocadohumus / Ajvar Dip

Strauchtomate / Mozzarella / Basilikumpesto

Ziegenkäse / Filoteig / Honig / eingelegte Feigen

Mediterraner Pastasalat

Gegrilltes mariniertes Gemüse

Warme Speisen

Kürbis – Linsen Eintopf
Tomaten / rote Pfefferschoten

Kichererbsen-Süßkartoffel Curry
Paprika / Frühlingslauch

Polentaschnitte
gegrillte Paprika / Grana Pardano

Quinoa tricolore / Kräuterdrillinge

Dessert

Granatapfel Panna Cotta
Vanillesoße

Sesampudding
Früchteallerlei

Pro Person € 46,50

Westfalenland

Vorspeisen

Schinken / Feldsalat / Kartoffel-Speck Dressing

Sülze / Remouladensoße

Reibepätzchen / Apfelmus / Räucherlachs
Kräutersauerrahm

Geräucherte Forelle aus dem Bach
Rote Zwiebeln / Meerrettichcreme

Gebratene Blutwurst / karamellisierte Apfelscheiben

Graubrot / Griebenschmalz

Warme Speisen

Pfefferpotthast

Rinderrouladen
Senf / Speck / Zwiebeln / Gewürzgurke

Heringsstipp
Äpfel / Zwiebel / Gewürzgurke / Mayonnaise / Dill

Bergmannsspargel in Rahm / Rote Beete

Salzkartoffeln

Dessert

Kirschgrütze / Vanillequark / beschwipster Pumpernickel

Käsekuchen
Pumpernickel / Kirschen

Pro Person € 45,50