

# 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 € 55,50

# 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 € 55,50

# 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 € 53,50**

# 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 € 47,50

# Spanische Nächte

## Vorspeisen

Champignons rellenas  
gefüllt mit feinem Gemüse / Käse überbacken

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

gegrillte Scampispieße 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 € 55,50

# 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 € 45,50

# Malocherbuffet

## Vorspeisen

Partyfrikadellen

Schweineschnitzelchen

Graubrot / Schinkenmett / Zwiebelwürfel

Reibplätzchen / Räucherlachs / Kräutersauerrahm / Apfelmus

## Omas Salate

Heringsalat

Kartoffelsalat

## Hauptgang

Rindergulasch

Salzkartoffeln / Nudeln

## Dessert

Vanillepudding / Himbeersoße

Pro Person € 41,50

# 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 € 52,00

# Westfalenland

## Vorspeisen

Schinken / Feldsalat / Kartoffel-Speck Dressing

Sülze / Remouladensoße

Reibeplätzchen / 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 € 51,00