

Buffetvorschlag 7. – „Rustikales/Regionales Buffet“

*Sauerländer Knochenschinken
Blut- und Leberwurst, Bierbeißer mit Essiggurken
Matjes - und Forellenfilets, Räucherlachs
Frisches Mett mit Zwiebelringen*

*Tomatensalat in Essig - Öl
Bohnensalat mit Speck, Heringssalat mit Roter Beete
Deftiger Kartoffelsalat mit Ei, Speck und Zwiebeln
Weißkrautsalat in Senfrahm*

*Pfefferpotthast (Rinderragout mit viel Zwiebeln)
Schmorkohl - süß - sauer
Kasselerbraten mit einer Honig - Senfkruste
Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Knöpfle*

Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Schnippelbohnen

Käse vom Brett mit Landbrot und Butter

*Herrencreme mit Zimtkirschen
Soester Quarkspeise mit Pumpernickel und Preiselbeeren
Schokoladencreme*

Preisstaffelung:

ab 20 Personen: 25,00 Euro
ab 30 Personen: 22,00 Euro
ab 40 Personen: 19,50 Euro