



Buffets & Menüs

BBQ Buffet

Pikant mariniertes Paderborner Landhuhn

Marinierte Steaks von Rind & Sau

Bratwürste von unseren Hausmetzgern

Halloumi vom Grill

Wrapstation „do it yourself“ mit allem, was dazugehört

Mariniertes Lachsfilet

* * *

Als Beilagen

Brot / Grillsaucen & Dips

Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing & Croutons

Cole Slaw

gegrilltes mediterranes Gemüse

kleine Ofenkartoffeln

H&I Mac'n'cheese mit Röstzwiebeln

Maiskolben

* * *

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble

Tiramisu

Rote Grütze mit unserer Vanillesauce

Zitronengras Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtcoulis



Buffets & Menüs

Mediterranes Buffet:

Geflämmter Misolachs / gepickelte Gurke / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesam-Crunch

Pikanter Cous-Cous-Salat mit Rauchpaprikacrème & marinierten Garnelen

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Eingelegtes Antipastigemüse mit geröstetem Foccacia

Fruchtige Gazpacho mit Basilikumöl & Croutons

Griechischer Bauernsalat mit Tomate / Gurke / roten Zwiebeln / Oliven & Feta

Vitello Tonnato mit Rucola & gebackenen Kapern

* * *

Coq au vin blanc mit Karotten / Erbsen & Kräuterreis

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Schweinefilet mit grünen Bohnen / Schalotten & Portweinsauce

Rote Bete Gnocchi mit grünem Spargel / Oliven-Tomaten-Sugo & 18 Monate Comté

* * *

Weißer Schokoladenmousse mit Ananas & Cantucchinischmelze

Tiramisu

Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis

Süße Ricottacrème mit Amarenakirschen & Kakaobohne



Buffets & Menüs

Klassisches Buffet:

Räucherfische mit Pellkartoffelsalat / steirischem Kernöl & Kernen

H&I Nudelsalat mit Erbsen / Metzgerschinken & Estragon

Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing & Croutons

Rosa gegarte Tranchen vom Rind mit Remouladensauce

Flusskrebscocktail mit grünem Spargel & Ananas

* * *

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Bohnen & Pilzrahmsauce

Gebratenes Lachsfilet mit Rahmgurken & Kräuterreis

Pikantes Ragout vom Paderborner Landhuhn mit Paprika / Erbsen & Kartoffelgratin

H&I Käsespätzle mit Röstzwiebeln

* * *

Nougat Panna Cotta mit Kaffeetoffée

Bayrisch Creme mit Wellant Apfelchutney

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Pekannuss Brownie mit Zwetschge & Vanillesahne



Buffets & Menüs

Vegetarisches Buffet:

Eingelegtes Antipastigemüse mit Foccacia / Basilikum & Parmesan

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Frischer Blattsalat mit unserem Hausdressing & Croutons

Pikantes Auberginentatar mit Joghurt / Rauchparika & Taggiasca Olive

Linsensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Pilzrahmsüppchen mit Estragonöl & Croutons

* * *

Tomatiges Linsenragout mit Ofenkäse & Brokkoli

Green Mountain „Hühnchen“ Filet mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln

Aubergine a la parmigiana

Rote Bete Gnocchi mit grünem Spargel / Oliven-Tomaten-Sugo & 18 Monate Comté

* * *

Tiramisu

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble

Pekannuss Brownie mit Zwetschge & Vanillesahne



Buffets & Menüs

Norman's Favoriten Menü:

Geflämmter Misolachs

gepickelte Gurke / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesam-Crunch

* * *

“Stulle“

geröstetes Brot / pulled meat / Frischkäse / Spiegelei & Vinaigrette

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet

Karotten / Lauch / Kartoffelgratin & Schalotten-Portwein-Jus

* * *

Weißer Schokolade

Mousse & Sauce / Beerenparfait / Kakaobohne

Jedes Menue als 3- oder 4-Gangmenue möglich.

An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.



Buffets & Menüs

Das Mediterrane Menü:

Vitello tonnato

mild gegart & als Tatar / Thunfischcrème / Rucola & Kirschtomaten

* * *

Fruchtige Gazpacho

Geröstetes Focaccia & Gemüsetatar

* * *

Sanft geschmorte Kaninchenkeule

Zitrusrisotto & gebratene Petersilienwurzel

* * *

Nougat Panna Cotta

Kaffeetoffee / Amarenakirsche / Campari-O-Granitée

Jedes Menue als 3- oder 4-Gangmenue möglich.

An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.



Buffets & Menüs

Das internationale Menü:

Mediterraner Cous Cous Salat

Rosinen / Nüsse / Hummus & Mojo Verde

Gebrochenes Saiblings Filet

Rahmsauerkraut / Schnittlauchsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken

Spitzkohl / Süßkartoffelpüree / Rauchpaprikacrunch & Rosmarinjus

Karamellierte Ananas

Mango-Passionsfruchtparfait / Kokospuma & süßes Korianderpesto

Jedes Menü als 3- oder 4-Gangmenü möglich.

An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.



Buffets & Menüs

Das klassische Menü:

Rindertatar

gebeiztes Eigelb / Crème Fraîche / Röstbrot & Salatbouquet

* * *

Gebratene Dorade & Wildgarnele

Bouillabaisse / Rouillecrostini

* * *

Sanft geschmortes Rind

cremige Polenta / grüne Bohnen & Cremolata

* * *

Crème Brûlée mit frischem Obstsalat

Jedes Menue als 3- oder 4-Gangmenue möglich.

An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.



Buffets & Menüs

Das vegetarische Menü:

Gegrillte Romanasalatherzen

Passionsfruchtviniagrette / Sojacrème & Lauchstroh

* * *

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

* * *

Karamellierter Ofenkäse

Bulgur / gebratene Buchenpilze & geröstetes Erdnuss-Chiliöl

* * *

Crème Brûlée mit frischem Obstsalat

Jedes Menue als 3- oder 4-Gangmenue möglich.

An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.



Buffets & Menüs

Das “das geht immer” Menü:

Kleiner gemischter Salat
mit unserem Hausdressing & Croutons

* * *

Fruchtige Gazpacho
geröstetes Focaccia / Basilikumpesto

* * *

Paderborner Landhuhn
Kartoffelstampf /glacierte Karotten & Pilzrahmsauce

* * *

Kleines Tiramisu

Jedes Menue als 3- oder 4-Gangmenue möglich.
An Stelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit,
verschiedene kleine Desserts im Glas zu servieren oder als Buffet zu arrangieren.