



BBQ Buffet

Spieße vom 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

H&I Gemüsekimchi

gegrilltes mediterranes Gemüse

kleine Ofenkartoffeln

H&I Mac'n'cheese mit Röstzwiebeln

Maiskolben

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble

Tiramisu

Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis



Mediterranes Buffet:

Curry Reis Salat mit Rosinen / Karotte & Frühlingslauch

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Eingelegtes Antipastigemüse mit geröstetem Foccacia

Fruchtige Gazpacho mit Basilikumöl & Croutons

Caesar's Salad

Melonen-Ceviche mit / Feta / Rote Zwiebel /Chili / Koriander & Garnele

* * *

Geschmortes Landhuhn mit Curryblumenkohl & Polenta

Gebratene Fischfilets mit Zucchini / Aubergine / Olive & Anis-Tomatensugo

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Ingwerkarotten & kleinen Ofenkartoffeln

Safran Ebly Risotto mit grünem Spargel / Tomate & Mozzarella

* * *

Toskanischer Cheesecake

Tiramisu

Mango Joghurtmousse mit Erdbeer-Minz-Salat



Klassisches Buffet:

Lachsfilet – mit Bete & Meerrettich gebeizt / Dillgurken & Eiszapfen

H&I Nudelsalat mit Erbsen / Metzgerschinken & Estragon

Eisberg Salat mit Kräuter-Joghurtdressing & Croutons

Rosa gegarte Tranchen vom Rind mit Remouladensauce

Flusskrebsscocktail mit grünem Spargel & Ananas

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kohlrabi & Roscoffzwiebel

Gebratenes Zanderfilet mit fruchtigem Apfelsauerkraut & Petersilienkartoffeln

Geschmortes Rinderragout mit gemischtem Gemüse & Kräuterstampf

H&I Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schokoladenmousse mit Kirschen

Topfen-Orangen-Mousse mit Salzcrumble

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce



Vegetarisches Buffet:

Eingelegtes Antipastigemüse mit Foccacia / Basilikum & Parmesan

Mozzarella mit Mango / Tomate / Chili & Koriander

Frische Blattsalat mit unserem Hausdressing & Croutons

Verschiedene Hummus Varianten mit Feta / Bete & Olive

Süßkartoffelsalat mit Chili / Sesam / Erdnuss & Frühlingslauch

Pilzrahmsüppchen mit Estragonöl & Croutons

Süßkartoffelpürée mit gebratenem Halloumi & Mandel-Brokkoli

Green Mountain „Hühnchen“ Filet mit gemischtem Gemüse & Petersilienkartoffeln

Aubergine a la Parmigiana

Spitzkohlsteak mit Fetacrème / Polenta & Rauchpaprikacrunche

Tiramisu

Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce

Himbeer-Joghurt Mousse mit Salzcrumble



Norman's Favoriten Menü:

Geflämmter Misolachs

gepickelte Gurke / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesam-Crunch

* * *

Gebratene Riesengarnelen

geröstetes Focaccia / Tomate / Rucola / Orange & Oliventapenade

* * *

Rosa gebratenes Rinderfilet

Karotten / Lauch / Roscoffzwiebel & Kartoffelgratin

* * *

Weißer Schokolade

Mousse & Sauce / Beerenparfait / Kakaobohne



Das Mediterrane Menü

Melonen-Ceviche

Feta / Rote Zwiebel / Chili / Koriander & Garnele

* * *

Gefüllte Champignons

Weißes Tomatenrisotto / Oliventapenade

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet

Caponata di melanzane / Focaccia / Basilikumcrème

* * *

Vanille Mousse

Campari-O-Granitée / Estragonespuma



Das internationale Menü

Rote Bete Hummus

Ofenkäse / Pumpernickel / Dillöl

* * *

H&I Dumplings

Sesamspinat & Erdnuss-Chili-Öl

* * *

Rosa gebratener Kalbsrücken

Spitzkohl / Sonnenweizen & Rosmarinjus

* * *

Topfenmousse

Zwetschgen-Röster / Crumble / Vanilleparfait



Das vegetarische Menü

Gegrillter Romanasalat

Passionsfruchtviniagrette / Sojacrème & Lauchstroh

* * *

Sellerie Mille Feuille

Getrocknete Kirschtomaten & Basilikumöl

* * *

Karamellierter Ofenkäse

Bulgur / Buchenpilze & geröstetes Erdnuss-Chiliöl

* * *

Crème Brûlée mit frischem Obstsalat



Das „Das geht immer“ Menü

Gemischter Salat

Hausdressing & Croutons

Fruchtige Gazpacho

Geröstetes Focaccia / Basilikumpesto

Paderborner Landhuhn

Glacierte Karotten / Kartoffelstampf & Pilzrahmsauce

Kleines Tiramisu



Das „fischige“ Menü

Mit Bete & Meerrettich gebeizter Lachs
Apfel / Eiszapfen & Honig-Senf-Vinaigrette

* * *

Karamellierte Kartoffelcreme
Gepickelter Blumenkohl / gebratene Riesengarnelen / Vadouvan-Öl

* * *

Gebratener Kabeljau
Grünkohl / Sonnenweizen / milde Pommery-Senfsauce

* * *

Zartbitter-Schokoladen Panna Cotta
Erdnusscreme / Salzkaramell / Krokantparfait



Anstelle eines servierten Desserts bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit verschiedene kleine Desserts im Glas auf den Tischen einzusetzen oder als Buffet zu arrangieren.

Diese Menüvorschläge beinhalten saisonale Komponenten, die nicht ganzjährig verfügbar sind.

Sie haben etwas anderes als ein klassisches Menü im Sinn?

Wie wäre es mit einem **Live cooking Event**?!

Hier bereiten wir die Gerichte an Kochstationen vor den Augen der Gäste zu.

Fingerfood vorab?

Tatar zur Vorspeise oder Fisch als Zwischengang?

Hauptgang mit Risotto & Pasta oder frisch geschwenktes Gemüse zur Tranchierstation – vieles ist möglich, auch im Dessertbereich.

Sprechen Sie uns gerne an!