



Holstein

DELICATESSEN



DAS BUFFET

AUSWÄRTS ESSEN KÖNNEN SIE AUCH ZU HAUSE!

Holstein ist eine Top-Adresse für Genießer – Rohmilchkäse, edle Wurstwaren aus handwerklicher Produktion, selbstgemachte Salate, Relishes und unzählige delikate Kreationen, neben Ölen, Essigen, Schokoladen, Trüffeln, Sughi und Leckerbissen aus ganz Europa. Holstein-Genuss gibt's überall dort, wo Sie feiern möchten – mit unserem Party- und Buffetservice. Auch für den gilt schließlich: Herkunft und Qualität sind das A und O dessen, was wir Ihnen zubereiten. Denn das kommt entweder aus eigener Produktion oder direkt vom Hersteller. Bei Fleisch, Fisch und Geflügel achten wir wo immer möglich auf artgerechte Haltung und nachhaltige Zucht. Und über die Verarbeitung unserer Handelswaren wissen wir stets so gut Bescheid, als wären wir selbst dabei gewesen.

Bei der Auswahl unserer Weine sind wir das tatsächlich: Die

meisten haben wir selbst entdeckt und importiert.

Ob kleine Häppchen oder großer Bahnhof, wir machen Sie und Ihre Gäste satt und glücklich. Das „Programmheft“ unseres Partyservice halten Sie gerade in den Händen. Bitte betrachten Sie unsere Buffetliste als Inspiration – und schildern Sie uns Ihre individuellen Wünsche. Wir beraten Sie gern persönlich.

Die mit * versehenen Produkte eignen sich auch für eine Produktion am Vortag und bieten daher keinerlei Genusseinschränkungen (beispielsweise an einem folgenden Sonntag). Viel Vergnügen beim Ausschauen und guten Appetit wünscht –

Familie Helmerich
und das Holstein Team

AB 12 PERSONEN



Empfohlen von:



essen & trinken



INHALT

SNACKS, TAPAS	3
FINGERFOOD, ENTRÉES	
CANAPÉES	4
KALTE PLATTEN	5
FISCH	
FLEISCH	
GEMÜSE	
SUPPEN	6
SALATE	6
GEBRATENE FLEISCHMEDAILLONS	7
RAGOUTS	7
FISCH	
FLEISCH	
BEILAGEN	8
QUICHES UND SALZKUCHEN	8
KÄSE	8
MENÜS	8
DESSERTS	9
SERVICELEISTUNGEN	9
BUFFETS	10 - 15

ENTRÉE

Bouchées* Stk. 1,95 €
Zur Begrüßung und zum Aperitif reicht man diese kleinen Blätterteigpastetchen (vorher kurz im Ofen erwärmen), gefüllt mit: Provenzalischem Gemüseragout, Elsässer Schnecken, Crottin de Chavignol – einem Ziegenkäse von der Loire –, Lachspaté, Käse mit Schinken, gewürztem Käse

VEGETARISCH

Mozzarellaspießchen*	2,95 €
Gefüllte Cocktailtomaten*	2,95 €
mit Basilikum-Rabiola	
Mini-Birnenchen	3,50 €
mit Roquefortcrème	
Gefüllte Dattel*	2,50 €
mit gewürzter Frischkäsecreme	
Mini-Pizza*	2,50 €
mit Artischocken	
Oliven-Crêpe-Röllchen*	2,80 €
Kleine Spinat-Tortillas*	2,95 €
mit Paprika und Pinienkernen	
Gemüse-Crêpe-Röllchen*	3,30 €
mit Rucola	

SNACKS, TAPAS, FINGERFOOD, ENTRÉES

Kleine, delikate Zwei-Bissen-Happen ohne Brotunterlage.
Mindestmenge: 12 Stück pro Sorte.



FISCH

Gebratene Garnelen-Mango-Spießchen	5,95 €
mit Chili gewürzt	
Kleine Lachs-Crêpes-Roulade*	3,50 €
Mini-Kartoffelchen	5,50 €
halbiert, gefüllt mit Crème Double und Lachskaviar	
Mini-Lachsbällchen*	3,95 €
mit Sc. Remoulade	
Kreolische Fischsticks	4,50 €
mit Erdnuss & Ingwer	
Black-Tiger-Garnelen	5,95 €
mit Artischockenherzen & Minzpesto	

FLEISCH

Babyapfel	3,50 €
mit Bündnerfleisch	
Backpflaumen*	3,20 €
im Speckwickel gebraten, mit Walnüssen gefüllt	
Mini-Geflügelfrikadellchen*	4,95 €
mit Chilikompost	
Kikok-Saté*	5,50 €
mit Erdnussauce	
Auberginenröllchen	4,50 €
mit Kochschinken	
Grüner Spargel	4,50 €
im Schinkenmantel	

CANAPÉES

Die klassische Lösung für den Zwischenimbiss im Stehen. Mindestanzahl pro Sorte: 12 Stück. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person für den offiziellen Anlass, bei privaten Veranstaltungen, die ggf. etwas länger dauern, entsprechend mehr. Falls nicht anders angegeben, buttern wir ausgestochenes Weißbrot und belegen es in den folgenden Zusammenstellungen:

VEGETARISCH

- Wolbeker Zwerghuhn-Spiegelei** 4,50 €
im Kressebett
- Avocado-Tomaten-Tartar** 4,50 €
mit erfrischender Zitronenvinaigrette
- Olivencreme** 3,50 €
mit getrockneten Tomaten & Basilikum
- Ratatouille** 3,50 €
mit Tomatenpesto
- Baba Ganoush / Auberginenpüree** 3,95 €
mit Granatapfel

KÄSE

- Ziegenfrischkäse** 3,50 €
mit Kresse und Radieschen
- Verschiedene Schnittkäse** 2,95 €
nach Wahl
- Mozzarella** 2,95 €
mit Fleischtomate und Basilikum
- Tomate-Minz-Frischkäsecreme** 2,95 €

FLEISCH

- Westfälischer Knochenschinken** 2,50 €
mit Feige
- San-Daniele-Schinken** 3,50 €
mit Melonenkugel
- Zwiebelmett** 2,50 €
auf Vollkornbrot
- Weißwurst** 2,95 €
mit roter Zwiebel und süßem Senf
- Entenbrust** 4,50 €
mit Waldorfsalat
- Trüffelsalami** 4,50 €
mit marinierten Tomaten

FISCH

- Matjestartar*** 2,80 €
auf Schwarzbrot
- Thunfischcreme** 2,80 €
auf Vollkornbrot
- Lachstatar** 4,20 €
mit Frühlingszwiebeln
- Wildlachs** 5,50 €
auf Meerrettichbutter
- Forelle** 5,50 €
auf Avocadocrème
- Forellenhackerl** 5,50 €
mit Stangensellerie
- Nordseekrabben** 4,95 €
auf Schwarzbrot mit Rührei und Schnittlauch



FISCH

- Räucherlachs** 100g 23,50 €
Irish Organic Salmon, Spitzenqualität mit Sahnemeerrettich dekoriert
- Zanderfilet** Stk. 7,50 €
mit fruchtiger Orangenkruste
- Grün-Rosa-Platte** Port. 12,50 €
Pampelmusenfilets und gebratene Garnelen, Rucola-Salat und Cocktailsauce
- Lachsfilet** Port. 12,50 €
mit Zucchini, asiatisch mariniert
mit Kartoffelkruste
mit Brot-Parmesan-Kruste



KALTE PLATTEN

FLEISCH

- Gemischte Schinkenplatte** Port. 7,95 €
San-Daniele-Eichelmastschinken, Westfälischer Knochenschinken, Bündner Fleisch, Französischer Alpenschinken und Steinpilz-Roastbeef auf einer Platte angerichtet
- Luftgetrocknetes Steinpilz-Roastbeef** Port. 7,95 €
hauchdünn geschnitten, auf Raukebett
- Vitello Tonnato** Port. 11,00 €
der Klassiker aus Ligurien, ein kalt aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern
- Kalbsbraten** Port. 9,95 €
dünn aufgeschnitten mit Kürbiskern-Rucola-Salsa
- Barbarie-Entenbrust** Port. 11,50 €
mit Aprikosen-Salbei-Kruste, in feinen Scheiben aufgeschnitten

GEMÜSE

- Gemüsespieß Aioli** Port. 7,50 €
verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt und mit Knoblauchsauce angerichtet
- Caprese Classico*** Port. 6,50 €
Büffelmozzarella mit Tomate, Olivenöl und frischem Basilikum gewürzt
- Caprese ligurisch*** Port. 7,50 €
Ziegenkäse, Kapern, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine
- Südliche Gemüse*** Port. 6,50 €
in der Pfanne angedünstet, z.B. Kirschtomaten, Auberginen, Pilze etc.
- Rote-Bete-Carpaccio** Port. 8,50 €
roh marinierte Rote Bete mit Avocado-Tatar und Mini-Büffelmozzarellakugeln



SALATE

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat aus dem Ladenbuffet – hier folgt eine kleine Auswahl:

- | | |
|--|--|
| <p> Waldorfsalat* 100 g
die klassische Beilage aus Sellerie, Äpfeln und Walnüssen 3,50 €</p> <p> Waldpilzsalat 100 g
mit Walnusscreme 4,20 €</p> <p>Frucht-Curry-Salat* 100 g
rohe Gemüse und frische Früchte in einer Sahne-Curry-Sauce 3,50 €</p> <p>Spanischer Kartoffelsalat* 100 g
mit einer Mayonnaise aus Olivenöl, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie 3,10 €</p> <p>Spaghettisalat 100 g
mit Rauke, Gemüse und Pinienkernen 3,10 €</p> <p> Rote-Bete-Salat 100 g
mit Äpfelchen, Birnen und Zuckerschoten 3,25 €</p> <p> Sommer-Kartoffelsalat 100 g
mit Radieschen, Gurken und Senf-Joghurt-Dressing 2,85 €</p> | <p>Manchego-Salat* 100 g
mit spanischem Schafskäse, kandierten Tomaten, ligurischen Oliven, Rauke und Pinienkernen 4,95 €</p> <p>Fenchel-Orangen-Salat* 100 g
sizilianische Spezialität mit erfrischender Weißwein-Sauce 3,50 €</p> <p>Unsere besondere Empfehlung:
mit ligurischen Oliven 100 g 5,20 €</p> <p>Fregola Sarda* 100 g
eine sardische Nudelspezialität, bei der die Nudeln geröstet werden, mit mediterranem Gemüse, Rosmarin und Thymian 3,60 €</p> <p>Rote Linsen* 100 g
mit mediterranem Gemüse, halbgetrockneten Tomaten, aromatischen Kalamataoliven und Minze 3,25 €</p> <p>Bunte Blattsalate Preis: nach Tagesangebot
mit Beeren und Holsteins Hausdressing</p> |
|--|--|



SUPPEN



- Grüne Erbsensuppe*** Port. 7,95 €
mit gebratenen Garnelen
- Kartoffelcrèmesuppe*** Port. 6,50 €
mit Lauch und Räucherlachsstreifen oder Pfifferlingen
- Orangen-Karotten-Suppe*** Port. 6,50 €
mit Zitronengras abgeschmeckt
- eisgekühlte Tomaten-Gazpacho** Port. 7,50 €
fruchtig mit Wassermelone & Avocadocreme
- Hummersüppchen*** Port. 15,95 €
mit Hummerfleisch und dezent mit Pernod abgeschmeckt
- Thailändische Curry-Suppe*** Port. 8,95 €
mit Black-Tiger-Garnelen oder Kikok-Hähnchen und Zitronengras

Original Marseiller Bouillabaisse Port. 6,95 €
als Eintopf: Port. 22,50 €
mit Edelfischen, Pastis & Safran abgeschmeckt, dazu Sauce Rouille

... *weiter*

GEBRATENE FLEISCHMEDALLIONS

- Gebratene Label Rouge Entenbrust*** Stk. 11,50 €
mit Aprikose & Salbei glasiert
- Gebratene Hähnchenbrust*** Stk. 9,95 €
in Oliven-Walnuss-Kruste oder mit Zitronenmelisse belegt
- Tandoori Hühnchenspieß*** Stk. 9,95 €
mit hausgemachtem Pflaumenchutney
- Gebratenes Schweinefilet*** Stk. 8,50 €
mit Kirschen und grünem Pfeffer garniert
- Kalbsfiletspieß** Stk. 16,50 €
mit sizilianischer Kräutersauce
- Rehmedaillon*** Stk. 19,50 €
auf karamellisiertem Weinapfel
- Wiener Backhendl** Stk. 12,50 €
aus zartem Kikok-Brustfleisch



RAGOUT

Mit der Gabel zu essen, also auch für den Stehempfang geeignet (Anlieferung auf Wunsch im Rechaud). Als Menge empfehlen wir als Sologericht ca. 500 g, eingebunden in eine Speisenfolge reichen 200-300 g.

FLEISCH

- Spanisches Hühnchen** 100 g | 4,50 €
in Olivenöl gebraten, mit kleinen La-Ratte-Kartoffelchen, frischen roten Paprika und Thymianzweigen
- Pollo Italiano** 100 g | 4,50 €
nach original toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten
- Coq au Vin*** 100 g | 4,95 €
aus zartem Kikok-Hähnchenfleisch mit Weißwein und Champignons
- Kalbfleisch in Estragon*** 100 g | 4,95 €
leichtes Ragout mit frischen Kräutern und Zucchini
- Geschmortes Kalbsfleisch*** 100 g | 6,50 €
mit Auberginen und Schalotten in tomatisierter Sauce
- Lammtopf Marrakesch*** 100 g | 5,50 €
mit Sternanis und Coriander, fruchtig-pikant
- Boboti*** 100 g | 4,50 €
südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Kochbananen, scharf gewürzt, mit Safranreis & Chutney
- Rinderfiletspitzen*** 100 g | 7,95 €
mit Cassissauce und Maronen oder in Waldpilzrahm

FISCH

- Stockholmer Edelfischragout** 100 g | 7,95 €
Lachs und Zander in Riesling-Sauce mit Dill
- Thailändisches Garnelenragout** 100 g | 9,95 €
mit buntem Gemüse und Früchten in leichter Curry-Sauce mit Kokosmilch

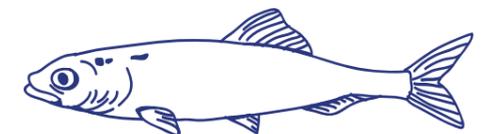
VEGETARISCH

- Kichererbseneintopf*** 100 g | 2,95 €
mit Kreuzkümmel & buntem Gemüse in tomatisierter Sauce

IMMER NUR ZUR SAISON

- Buntes Spargelragout**
mit zartem Kikok-Hähnchenfleisch und Petersilienpesto
oder mit Flusskrebsschwänzen und Kerbel

100 g | 4,95 €





BEILAGEN

Gern liefern wir auch je nach Saison warme Beilagen.

Frische Spätzle (*)	Port. 4,20 €
Frische Nudeln (*)	Port. 4,20 €
La-Ratte-Kartoffelchen in Petersilienbutter	Port. 4,95 €
La-Ratte-Kartoffelchen mit Rosmarin und getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten	Port. 4,95 €
verschiedene Gratins (*)	Port. 5,50 €
Frisches Saisongemüse	Port. Tagespreis



QUICHE UND SALZKUCHEN

Diverse Sorten, von uns im Ofen vorgebacken – auf Wunsch im Wärmeofen angeliefert oder auch auf Ihren Haushaltsblechen, die Sie problemlos wieder in Ihrem Ofen erwärmen können.

Wirsing-Pfifferling*	100 g 4,20 €
Lachsfilet-Blattspinat-Kartoffel*	100 g 4,95 €
Räucherlachs-Porree* oder Krabben-Porree	100 g 5,50 €
Schinken-Lauch*	100 g 3,20 €
Rauke-Tomate-Kartoffel* mit Mozzarella	100 g 4,95 €
Elsässer Zwiebelkuchen* zur „Federweißer“-Zeit	100 g 4,20 €
Südländisches Gemüse* mit Balsamico Essig	100 g 4,20 €
Bunte Spargelquiche mit Schinken	100 g 4,50 €
Schwarzwurzel mit Trüffel	100 g 4,50 €

KÄSE

Fragen Sie uns auch nach unseren exklusiven Käsekompositionen.

Kleine Käseplatte* feinste handwerkliche Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift	Dessert- portion 8,50 €
Gemischte Käseplatte* mit knusprigem Baguette, Trauben, Birnen oder anderen Früchten der Saison, besonders geeignet zur Weinprobe	Hauptspeise- portion 19,50 €



MENÜS

Einige jahreszeitliche Vorschläge, die Sie gerne variieren können.

Frühling Grün-weiße Spargelbündelchen mit Zitronenmayonnaise Bärlauchsüppchen mit gebratenen Garnelen Medaillons vom Münsterländer Freilandschwein im San-Daniele-Mantel, dazu Zuckerschotengemüse Zitrone-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren	pro Person 52,00 €
Sommer Garnelensülze mit Sauce Tatar Grünes Erbsensüppchen mit Minzpesto Steak vom Münsterländer Biokalb, unter der Kräuterkruste, mit Tomaten-Peperonata-Gemüse und Polenta-Talern Waldfrüchte in Rahm.	pro Person 55,00 €
Herbst Black-Tiger-Garnelen in Orangen-Anis-Sauce Kürbiscreme mit Topinambur-Chips Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Thymianhonig glasiert, dazu Waldpilze und geröstete Schupfnudeln Weiße Mousse au Chocolat mit Zwergorangen-Ragout	pro Person 52,00€
Winter Krebsschwanz-Terrine an grünem Sößchen Essenz vom Wildfasan mit Morchelklößen Rehbraten aus der Keule – hiesige Jagd – mit karamelli- siertem Rotkohl und Traubenconfit, frische Spätzle Spekulatius-Mousse mit glasierten Himbeeren	pro Person 59,50€
Rohmilchkäseteller als Dessertportion	je 6,50 €

DESSERT

Portion à 150 g



Zitronen-Joghurtcrème mit Erdbeeren	Port. 6,95 €	Walnuss-Parfait* mit Walnusskrokant	Port. 6,95 €
Mousse au Chocolat* mit Cognac, auf Wunsch auch zweifärbig	Port. 6,95 €	Himbeer-Parfait mit frischen Früchten	Port. 6,95 €
Orangencrème* mit Orangenlikör verfeinert	Port. 6,95 €	Pannacotta gestürzttes Sahnedessert im Blutorangenspiegel	Port. 6,95 €
Erdbeerparfait* aus frischen Früchten	Port. 6,95 €	Orangen-Tiramisu mit Grappa, Biscuits, Mascarpone und Mokka	Port. 6,95 €
Beeren in Rahm* frische Früchte der Saison mit franz. Rahm	Port. 6,95 €		
Trüffel-Eierliqueur-Parfait* sehr feine Crème mit Buttertrüffeln	Port. 6,95 €		

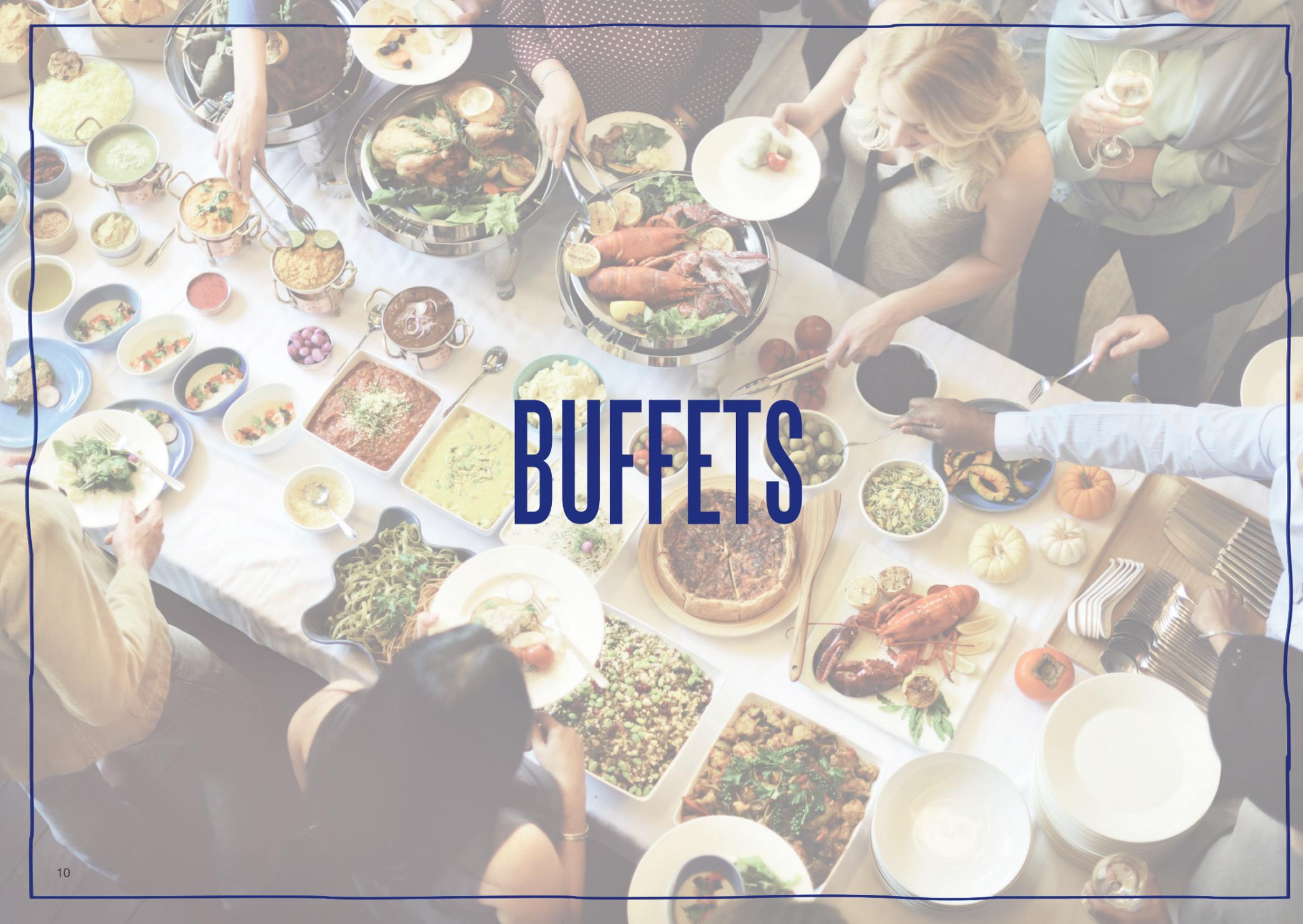


SERVICELIESTUNGEN

Gern übernehmen wir für Sie Aufbau und Dekoration – und natürlich auch den Service am Buffet und das Bedienen der Gäste. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Angebot. Natürlich liefern wir jederzeit ins Haus. Diesen Zustelldienst leisten wir übrigens für alle Produkte unseres Hauses. An Sonn- und Feiertagen und außerhalb der Geschäftszeiten müssen wir für unseren Mehraufwand einen Zuschlag von 20% berechnen. Evtl. Bruch erlauben wir uns zum Selbstkostenpreis zu berechnen. Platten, Gläser etc. erbitten wir gereinigt zurück. Auf Wunsch wird dies von uns gegen Gebühr durchgeführt.

Alle genannten Preise verstehen sich ab Delicatessenhandlung inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind rein netto innerhalb 14 Tagen zahlbar.

Alle Angebote sind freibleibend und richten sich nach unseren täglichen Einkäufen.



BUFFETS

pro Person
55,00 €

BUFFET WASSERSCHLOSS

Teutoburger Bachforellenmedaillon
auf Kräutergemüseragout

Fasanenterrine
hausgemacht, mit Wild aus hiesigen Jagden

Feine Kartoffelcrèmesuppe
mit Pfifferlingen

Westfälischer Himmel-Aufschnittplatte
bestehend aus Hirschschinken, luftgetrocknetem und geräuchertem westfälischem Freilandknochenschinken, Bauernmettwurst

Kalbsragout
mit frischen Waldpilzen

Rote-Bete-Salat
mit Birnen, Äpfeln und knackigen Zuckerschoten

Rohmilchkäseplatte
aus regionalen handwerklichen Produktionen

Rote Grütze
aus frischen Früchten, mit Sauerrahm dekoriert

pro Person
39,50 €

WESTFÄLISCHES BUFFET

Rustikal – für Ihre auswärtigen Gäste.

Bouletten
mit Schinkenfleisch gebraten

Sülzsalat
deftig mit Kräutern und Gurken

Schinkenplatte
beste, trockengesalzene Knochenschinken aus Freilandhaltung, mild und trocken.

Hackepeter geräuchertes Mett
mit Zwiebeln, gut gewürzt

Schweinepfeffer
pikantes warmes Ragout mit Backpflaumen, im Rechaud geliefert (warmes Gericht)

Bauernkartoffelsalat
mit Schinkenspeck und Zwiebeln in Essig und Öl

Krautsalat
mit Äpfeln und Meerrettich

Pumpernickelcrème
feine Crème mit Pumpernickelsplittern und Sauerkirschragout

pro Person
65,00 €

WILDROMANZE

Leckeres Wildbrett aus Münsterländer Jagdrevieren flirrt mit Holsteins köstlicher Küche

Petersilienwurzel-Süppchen
mit Steinpilzen

Carpaccio
vom Wildschweinschinken aus dem Rauch

Kalt aufgeschnittene Entenbrust
mit Apfel-Cranberry-Kompott

Hausgemachte Fasanenterrine
mit Portweingelee

Waldorfsalat
der Klassiker mit Walnüssen, Äpfeln & Ananas

Eichblattsalat
mit Granatapfel-Walnuss-Sößchen

Zuckerschoten-Pfifferling-Salat
in pikanter Vinaigrette

Geschmorte Rehkeule
mit Maronen, dazu frische Spätzle und fein gewürzter Rotkohl

Hirschmedaillons
mit Gewürzapfelspalten, zart gebraten

Variation von Trüffelkäsen
Bayrische Crème
mit Cranberryragout



pro Person
12,50 €

HOLSTEIN'S BROTFESTIVAL

Holstein's diverse Brote mit Käse

Für unsere Brote sind wir berühmt. Warum? Nicht, weil sie von einem französischen Bäcker stammen oder weil sie nur aus Biomehl, Meersalz, Hefe und Quellwasser zubereitet werden. Nein, der Hauptgrund ist: Die Teige gehen noch länger als 24 Stunden. Brote also nach echter alter Art. Ein Luxusbrot, ein „Gegen-den-Trend-Brot“. Ganz schlicht und pur, dazu unsere hausgemachten Frischkäseaufstriche. Ob mit kandierten Tomaten, ob mit Schafskäse und gehackten Oliven, ob mit Kümmel oder Knoblauch – köstlich sind diese Deli-Crèmes immer!



pro Person
26,50 €

LITTLE ITALY

Ein Korb feinstes Oliven-Ciabatta

Toskanischer Gebirgsschinken

Parma-Salami

Abruzzen-Salami

Finocchiona

toskanische Salami mit Fenchelsamen gewürzt

Piatto Antipasti

mediterrane Gemüse im Oliven-Tomaten-Sud geschmort

Oliven und getrocknete Tomaten

Fontina

Bergkäse aus dem Aosta-Tal

Grissini

Butter

pro Person
52,50 €

BUFFET BELLA ITALIA

Eichelmastschinken aus dem Friaul

mit frischen Feigen oder Melone (nach Saison)

Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum

Mangold Römische Art

mit Parmesan und Senfvinaigrette

gebratene Riesengarnelen

frisch abgekocht, mit Limettensaft und Basilikum

Vitello Tonnato

kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern

Pollo Italiano

Hähnchen nach toskanischem Rezept mit Oliven und Tomaten (warmes Gericht)

Italienische Rohmilchkäse

Tiramisu

das klassische Italo-Dessert mit Mascarpone, Biscuits, Grappa und Espresso oder

Mascarpone-Crème

mit frischen Beeren



pro Person
59,50 €

BUFFET VIVE LA FRANCE

Scampiterrine

mit Safran und Meeresalgen,
dazu Champagner-Senf-Sauce

Gebrautes Lachsfilet

mit Knoblauch-Brotkruste

Carpaccioröllchen

aus Rinderfilet mit Rauke und Rabiola

Entenlebermousse

mit Sauternesgelée

Gemüsespieß Aioli

verschiedene Gemüse in Olivenöl gebraten, gespießt
und mit Knoblauchsauce angerichtet

Boeuf Provençal

geschmortes Ragout von der Rinderkeule mit Rotwein,
Tomaten, Oliven und Kräutern

Wilde Blattsalate

mit französischem Olivenöl und Apfelbalsam angemacht

Käseplatte

französische Rohmilchkäse, auf den Punkt gereift

Normannische Apfeltarte

mit Calvados-Crème-Fraîche
oder

Mousse au chocolat

dunkle und helle Schokolade, zweifarbig angerichtet

pro Person
45,00 €

BUFFET SOMMERNACHT

Würzmonde

kleine, pikante Blätterteigtäschchen, gefüllt mit
Oliven, Schafskäse und Walnüssen

Lachstatar

angemacht mit Frühlingszwiebeln, frischem
Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl

Kalbsragout

mit Auberginen und Schalotten in
tomatisierter Sauce

Melonen-Gurken-Salat

leicht, frisch, sommerlich

Pfifferlings-Salat

mit frischen Kaiserschoten

Käseplatte

Rohmilchkäse aus handwerklichen
Produktionen

Mango-Mousse

mit Blutorangenragout



pro Person
47,50 €

VEGGIE NIGHT

Tabouleh

mit Bulgur, roten Zwiebeln, Tomaten,
Minze, Olivenöl – vegan

Crostini mit Sesamcrème

vegan

Arabische Teigfladen

mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Schafskäse

Fenchel-Orangen-Salat

mit Olivenöl, ein sizilianisches Rezept – vegan

Kichererbseneintopf

pikant gewürzt, superlecker – vegan

Linsentaler

mit Joghurt-Avocado-Dip

Mediterrane Gemüse

mit bunten Paprika,
Zucchini, Auberginen, Oliven & Artischocken in Olivenöl
geschmort – vegan

Kokosmilchreis

mit Mangokompott – der hätte Ferdinand von
Trauttmansdorff auch geschmeckt – vegan

pro Person
48,50 €

BUFFET MADRAS MASALA

Nach Grundsätzen und Rezepten
der Ayurvedischen Küche zubereitet.

exotischer Obstsalat mit Ingwersahne

Heidelbeer-Lassi

Joghurt-Beeren-Drink

Kürbissuppe

mit zehn verschiedenen orientalischen
Gewürzen abgeschmeckt

Gefüllte Auberginen

mit Tomaten und Spinat

Fenchelsalat

mit Rosinen

Roher Chicorée

mit Orangendressing

Geflügelspieße

mit Paprika-Chutney

Gemüse-Curry

mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen & Safranreis
(warmes Gericht)

pro Person
47,50 €

SUPER FOOD SESSION

Knackige Gemüsesticks

mit Artischocken-Dip und Hummus

Quinoasalat

mit Brokkoli, Granatapfel und
Kokos-Granola-Topping

Rote-Bete-Salat

mit cremigem Ziegenkäse und Minze

Arabischer Möhrensalat

mit Kikok-Hühnchen und frischen Kräutern

„Zucchetti“

mit Avocado-Minze-Sauce

Süßkartoffel-Curry

mit Tofu und Spinat in einer fruchtigen
Kokossauce und Reis

Chai-Chia-Pudding

mit Kürbis an Kokosjoghurt,
Heidelbeerkompott und Acai-beeren.





Holstein

DELICATESSEN

BUTTERHANDLUNG AM KIEPENKERL | TEL.: 0251 449 44

BISTRO AN DER DOMTREPPE | TEL.: 0251 449 44

BUTTER BAR & DELI IN DEN MÜNSTER ARKADEN | TEL.: 0251 488 2288

HOLSTEIN'S WEINLAGER AM UFER DER AA | TEL.: 0251 449 44

WWW.BUTTERHANDLUNG-HOLSTEIN.DE



Kennen Sie die Bel-Etage im 1. Stock unseres Schwesterbetriebes, des Grossen Kiepenkerls?

Ein wunderbarer Ort für Feste mit bis zu 100 Gästen.
Romantischer Blick auf den bekannten innerstädtischen Platz inklusive.

