

Tel. 02592|1815
Röhrweg 6
59379 Selm
info@landfleischerei-brüning.de



Klassisches Menü ∨

Buffet "klassische Auswahl" ab 20 Personen
bestehend aus 3 verschiedenen klassischen Hauptgerichten,
vielfältigen Beilagen Gemüse und Salate, Kalte Speisen und 2
beliebte Desserts

HAUPTSPEISEN

- Schweineroulade mit Mettfüllung
- Rinderbraten
- Putenschnitzel mit Pilzsoße

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Schwenkkartoffeln
- Riesenchampignons mit Spargel
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- frische Salate der Saison: Möhren, Bohnen, Paprika, Tomaten

KALTE SPEISEN

- Käsespieß mit Trauben
- Baguette mit Kräuterbutter
- Pfefferbeißer

DESSERT

- Mascarpone mit Waldfrüchten
- Herrencreme

Grosses Buffet ab 30 Personen bestehend aus Vorspeisenauswahl, 3 verschiedenen Hauptgerichten, vielfältigen Beilagen, Überraschungsdessert, wenn gewünscht Käseauswahl zur Nacht.

VORSPEISEN:

- Lachs auf Zuchinikröstchen
- Krabbencocktail
- Schinken mit Melone
- gemischte Antipasti-Platte

HAUPTSPEISEN

- Rindfleisch mit Zwiebelsoße
- Entenbrust mit Orangensoße
- Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

BEILAGEN:

- Miniklößchen
- Rosmarinkartoffeln
- Gratin
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
- Rotkohl und Salatbuffet

DESSERT:

Süsse Verführung - lassen Sie sich überraschen

ZUR NACHT:

- Käseplatte
- Baguettes
- Kräuterbutter

Kalt-warmes Buffet ab 20 Personen
bestehend aus 3 verschiedenen warmen Hauptgerichten, mit
unterschiedlichen Beilagen, Auswahl an kalten Speisen und
Dessertauswahl (3 Sorten)

HAUPTSPEISEN

- Prager Backschinken
- Putensteak "Hawaii" überbacken
- Züricher Geschnetzeltes

BEILAGEN:

- Bratkartoffeln
- Röstis
- Spätzle
- Gemüseplatte gemisch
- Salatauswahl

KALTE SPEISEN:

- Käsebrett
- gefüllte Eier
- Wraps
- Pfefferbeißer
- Dips
- Baguette

DESSERT

- Herrencreme
- Mascarponecreme
- Schokoladencreme

Italienisches Buffet ab 30 Personen
bestehend aus einer reichhaltigen Vorspeisenauswahl, 3
verschiedenen warmen Hauptgerichten, Nudeln und Kartoffeln als
Beilagen, Auswahl an kalten Speisen und Dessertauswahl (3 Sorten)

VORSPEISEN

- Antipast
- Tomaten mit Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Wraps mit Thunfisch und Eisbergsalat
- Tomate und Gurke
- Rohkost-Salatplatte mit verschiedenen Dressing
- Fischplatte

HAUPTSPEISEN

- Schweinerouladen "Toscana" mit Mozzarella und Tomate in Capri-Sauce
- kleines Putensteak in Funghisauce mit Sahne und kleinen Pilzen
- Lasagne mit Hackfleisch

BEILAGEN

- Nudeln in Butter geschwenkt
- kleine Rosmarinkartoffeln

KALTE SPEISEN

- Käseplatte
- Brot mit Kräuterbutter

DESSERT

- Tiramisu
- Mandelcreme mit Amarettinis
- Obstsalat

Classic-Buffer ab 20 Personen
bestehend aus einer Vorsuppe, 3 verschiedenen warmen
Hauptgerichten, Beilagenvariationen mit Gemüse, 2 Desserts

SUPPE

- Rinderkraftbrühe mit Einlage

HAUPTSPEISEN

- Rinderbraten in Pfefferrahmsoße
- Schweinerücken in Champignonsoße
- Kasselerbraten in Rahmsoße

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

KALTE SPEISE

- Käseplatte
- Brot mit Kräuterbutter

DESSERT

- Mousse au Chocolat
- Herrencreme



2 Gänge-Menü ab 20 Personen
bestehend aus 2 verschiedenen Hauptgerichten, jeweils passende
Gemüse und Sättigungsbeilagen und 2 Dessert-Varianten

HAUPTSPEISEN

- Rindfleisch mit Meerrettichsoße;
- Wildtopf mit Pfifferlingen

BEILAGEN:

- Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelknödel
- Rotkohl
- Rosenkohl

DESSERT:

- Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße
- Karamellcreme



Spar-Menü ab 20 Personen
bestehend aus 2 verschiedenen Hauptgerichten, jeweils passende
Gemüse und Sättigungsbeilagen und 2 Dessert-Varianten

HAUPTSPEISEN

- Kasseler-Nacken in Altbiersoße
- Rindergulasch

BEILAGEN:

- Bratkartoffeln
- Miniklöße
- Rosenkohl
- Rotkohl

Spar-Menü 2 ab 20 Personen
bestehend aus 2 verschiedenen deftigen Hauptgerichten, jeweils
passende Gemüse und Sättigungsbeilagen, 3 Salate, Brot

HAUPTSPEISEN

- Spießbraten mit Jägerfüllung
- Backschinken

BEILAGEN:

- Waldorffsalat
- Bauernsalat
- Kartoffelsalat
- Brotkorb

Zu jedem Menüvorschlag lassen sich vegetarische und vegane
Optionen hinzufügen:

Unser Partyservice bietet Ihnen eine Vielzahl von köstlichen
Speisen für Ihre Veranstaltung. Wir verstehen, dass immer mehr
Menschen sich für eine vegane oder vegetarische Ernährung
entscheiden, und deshalb haben wir auch eine breite Auswahl an
veganen und vegetarischen Gerichten in unserem Angebot.

Unsere veganen Speisen werden mit frischen Zutaten zubereitet
und sind frei von tierischen Produkten. Von leckeren Gemüsecurrys
über bunte Salate bis hin zu herzhaften veganen Burgern - wir
haben für jeden Geschmack etwas dabei. Auch unsere
vegetarischen Gerichte sind eine wahre Gaumenfreude. Ob cremige
Pasta, knusprige Gemüsepfannen oder würzige Quiches - unsere
vegetarischen Optionen werden Sie begeistern. Kontaktieren Sie
uns noch heute und lassen Sie uns Ihre nächste Veranstaltung zu
einem kulinarischen Highlight machen!

Spanferkel muss außen schön knusprig, aber innen zart und saftig sein!

Unsere Kunden schätzen unser Spanferkel z. B. als Höhepunkt eines Buffets . Das ist ein besonderes Highlight, insbesondere für Grillfans und BBQ-Begeisterte.

Ein ausgezeichnetes, schmackhaftes Ergebnis braucht sorgfältige Vorbereitung und schonende Zubereitung. Eine besondere Rolle spielt dabei unsere hauseigene Würzmischung für die Marinade.

- eigene Schlachtung
- vorbacken im Ofen
- für den Spieß vorbereitet in Gewürzlake
- benutzen Sie Ihren eigenen Grill
- oder wir bereiten das Spanferkel im Ofen zu
- auf Wunsch portioniert