
KALT / WARMES BUFFET WESTFÄLISCH

SCHMIEDE Kalt/Warmes Buffet Westfälisch

ab 20 Personen

pro Person **41,00 €***

Suppe (wahlweise):

Kraftbrühe ^{1,3,7} vom Huhn oder Rind, oder
Westfälische Kartoffelsuppe ^{7,8}

(wahlweise: mit Kasseler ² und Würstchen ⁷,
vegetarisch oder mit Lachsstreifen ⁴)

Salate (wahlweise 2 Salate):

Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing
Feldsalat mit gebratenem Speck und Vinaigrette

grüner Bohnensalat

Gurkensalat mit Sahne & Dill

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich ^{4,7}

Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonenschiffchen ²

Rinder-Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich
und Vinaigrette

Kalter Teil

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf,
Rustikale Brotauswahl ¹, gesalzene Landbutter

Warmer Teil

Schinkenbraten mit Kruste auf Zwetschgensauce ⁹

Rinderbraten in klassischer Rotweinsauce

Dessert (wahlweise 2 Desserts):

Westfälische Creme m. Eierlikör u. Sauerkirschen ^{3,7}

Welfenspeise mit Weinschaum ^{3,7}

Rote Grütze mit Vanillesauce ⁷

Beilagen warm (wahlweise 3 bis 4 Beilagen):

Kartoffel-Sellerie-Gratin ^{7,8}

selbstgebackene kleine Püfferchen ^{1,3}

Bratkartoffeln, Butter-Spätzle

Bohnen im Speckmantel ²

frische gebratene Champignons

Gemüse der Saison