

Büffetvorschläge für Ihr Fest:

Lassen Sie sich inspirieren und anregen, genießen Sie bei uns oder bei Ihnen zu Haus

Westfälisches Büfett:

Westfälische Kartoffelsuppe mit Wurst und Croutons am Tisch serviert

Steinhagener Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,

frische Kartoffelpuffer mit Räucherlachsscheiben und Schmand,

Westfälischer Knochenschinken mit Essiggemüse,

kalte Ochsenbrust in Vinaigrette mit geriebenem Meerrettich,

Feldsalat mit Speck und Käsewürfeln in Joghurtdressing

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Speckkartoffelsalat und Weißkohlsalat

Roastbeef am Knochen gebraten, mit sc. Bearnaise und grünen Böhnchen,

dazu Bratkartoffeln

Westfalencreme mit Pumpernickel und Steinhäger abgeschmeckt,

Welfenspeise mit Weinschaum

rote Grütze mit Vanillesoße

a Person Euro 34,00-

-

ohne Roastbeef

a Person Euro 27,00

ohne Suppe

a Person Euro 32,00

Mediterranes Büfett:

Vitello Tonnato: dünne Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern

Heilbuttcarpaccio in Zitronenvinaigrette, Garnelen am Spieß, gefüllte

Champignons, Auberginentaler mit Ziegenfrischkäse

Tomate mit Basilikum und Mozzarella, Rucolasalat mit Schafskäse,

Bauernsalat mit Peperoni, verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten

Eingelegte Gemüse wie: Tomate, Zucchini, Aubergine und Paprika,

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Kalbsschnitzel in Parmesanhülle „Milanese“ auf Tomatenkonfit mit

Butternudeln

Lammkeule mit Knoblauch und Thymian gebraten, dazu gratinierte Kartoffeln,

Bündelböhnchen, Grilltomate, gefüllte Zucchini

Mascarponecreme „Tirami Su“ ,

Gefüllte Melone mit Fruchtsalat, Zabaione

a Person Euro 35,00

Fleisch von der Pute statt vom Kalb

a Person Euro 28,00

Brackweder Hof, Hotel und Restaurant, Gütersloher Str. 236, 33649 Bielefeld

Telefon 0521 / 942660, Telefax 9426610, info@brackweder-hof.de

Büffet „Brackweder - Hof:

eine heiße Suppe nach Wunsch am Tisch serviert

vom Büfett:

große Fischauswahl mit pochiertem Salm, Räucherlachs und Forellenfilet,

Shrimpsalat mit Spargelspitzen, Riesengarnelen im Glas

Cocktailsoße, Sahnemeerrettich, Kräutercreme-fraiche,

dazu frische Salate wie: Tomate, Böhnchen, Gurke, Feldsalat mit Orangen

Chicoree und Radicchiosalat mit Roquefort, 2 verschiedene Dressing

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Schweinefilet in Calvadossoße mit Butternudeln

Rinderfilet rosa gebraten mit sc. Bearnaise

frische verschiedene Gemüse und gratinierte Kartoffeln

frischer Obstsalat mit bayrischer Vanillecreme,

Orangencreme mit Orangenkompott und Mousse au chocolat

a Person Euro 38,00

ohne Rinderfilet, dafür Roastbeef oder Kalbsbraten

Euro 35,00

ohne Garnelen

a Person Euro 33,00

Rustikales Büfett:

Steinhagener Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

gekochte Ochsenbrust in Vinaigrette mit Meerrettich

Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Bohnen und Eisbergsalat

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Schweinekrustenbraten mit Speckkartoffelsalat und Biersoße

Hähnchenschnitzel auf Butterböhnchen und gratinierten Kartoffeln

Westfalencreme mit Pumpernickel und Steinhäger abgeschmeckt

rote Grütze mit Vanillesoße

a Person Euro 24,00

Büfett für die Freundschaft:

Fischplatte mit pochiertem Salm, Räucherlachs und Forellenfilet,

dazu Salate wie Tomate, Gurke, Böhnchen, verschiedene Blattsalate und

Joghurtdressing, Kräutersoße, Sahnemeerrettich und Cocktailsoße,

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Putenbrustmedaillons auf Currysoße mit Früchten garniert dazu Butterreis

Sahnegeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons

und gratinierten Kartoffeln

Schokoladencreme, frischer Obstsalat, Vanillesoße

a Person Euro 23,50

Gute Laune Büfett:

große Fischauswahl mit pochiertem Salm, Räucherlachs und Forellenfilet,
Shrimpsalat mit Mandarinen, Riesengarnelen mit Cocktailsoße,
Sahnemeerrettich, Kräuter-Creme fraiche, dazu frische Salate wie: Tomate,
Böhnchen, Gurke, verschiedene Blattsalate, 2 verschiedene Dressing

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

zarter Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce,

Gartengemüseauswahl und gratinierte Kartoffeln

Schweinefiletbraten in Calvadossoße mit Apfelspalten und Butternudeln

frischer Obstsalat mit Vanillecreme, Orangencreme und Mousse au chocolat

a Person Euro 28,50

Vegetarisches Büfett:

Zucchincarpaccio, eingelegte Paprika, Tomate mit Mozzarella und Basilikum,
überbackene Auberginen, gefüllte Tomate mit Fetakäse, Italienischer

Gemüsesalat, Bauernsalat, Nudelsalat mit Oliven,

Peperoni und Tomaten

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

warm:

Lasagne mit Blattspinat und Käse überbacken,

Sojabratlinge auf gebratenen Gemüsen

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Cassiscreme

a Person Euro 20,--

Feierabend Büfett:

pochierte Salmmedaillons, Räucherlachs und Forellenfilet

Sahnemeerrettich, Cocktailsauce, Kräuter Creme fraiche,

Shrimpsalat mit Spargel und Mandarinen

Roastbeef englisch mit Remouladensoße

Geflügelschnitzel in Mandeln paniert

Schweinefiletmedaillons mit Birne und Preiselbeeren

Waldorffsalat, Speck-Kartoffelsalat, Bauernsalat

Fruchtsalat und Mousse au chocolat,

Bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Kräuterquark

a Person Euro 25,00

Wenn Sie ein Büfett nach Hause bekommen, verringert sich der Preis um 10 %. Wir beliefern Sie im Umkreis von 20 km kostenfrei. Teller und Besteck werden sauber mitgeliefert und schmutzig zurückgenommen. Auch Servicepersonal können wir Ihnen zur Verfügung stellen.

Sie können die verschiedenen Gerichte untereinander austauschen und ergänzen, gerne beraten wir Sie persönlich bei einem Termin. Rufen Sie uns an, wir sind für Sie da. Immer.

Andreas Hoffmann, Beatrix Bartsch - Hoffmann

Hotel und Restaurant Brackweder – Hof, Gütersloher Str. 236, 33649 Bielefeld

Telefon 0521 / 942660, Telefax 9426610, info@brackweder-hof.de