

DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Die angegebenen Preise sind reine Buffetpreise pro Person in EUR *inkl.* gesetzl. MwSt.

Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen. Stand: April 2022.

Geschirr und Besteck sowie Buffettische sind in der Raummiete enthalten.

Das Buffetpersonal ist nicht inkludiert und wird mit 36,55 EUR/Std. inkl. gesetzl. MwSt. berechnet. Wir gehen dabei von einer Einsatzzeit von ca. 3 Stunden (mit Vor- und Nachlauf) aus.

DAS FINGERFOOD ZUM EMPFANG

4 STK. PRO PERSON

Caprese

Cocktailtomate | Mango | Mozzarella | Basilikum

Lauchtörtchen

Lauch | Emmentaler | Speck

Mini-Schweineschnitzel Piccata

Parmesan | Ei | Rosmarin

Crostini

Rucola | Walnuss | Ricotta

Reibplätzchen

Kartoffel | Möhre | Zucchini | Forellenmousse

Duett im Speckmantel

Pflaume | Aprikose

12,00

DAS BUFFET I

Die Suppe

-500 ml-

Gulaschsuppe

Rindfleisch | Champignon | Zwiebel | Paprika

Käsehäppchen

Gouda | Brie | Leerdammer | Traube

Böinghoffs Hausbrot

Weizenmehl | Roggenmehl

Kräuterbutter

15,65

Seesaal – Der Raum für Euer Event

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@adelchen.de | adelchen.de/seesaal
Änderungen bleiben vorbehalten | Stand: April 2022



DAS BUFFET II

Zauber Asiens vegetarisch

Asianudel | Pak Choi | Mungosprosse | Chili | Szechuan-Pfeffer | Koriander

Mini-Pulled-Pork-Burger

Böinghoff Bun | Schweinenacken "sous-vide" | Smokey-Rub | Coleslaw | BBQ-Sauce

Rostbratwurst

Geschnitten

Currywurstsauce "Classic"

19,85

DAS BUFFET III

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Weißkrautsalat

Hähnchenschnitzel

goldig – mit Cornflakes umhüllt

Kokos-Currysauce

Schweineschnitzel

klassisch – mit Semmelbröseln umhüllt

Champignonrahmsauce

Röstkartoffeln

Zwiebel | Speck

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

Gemüse Couscous

Minze | Rosine | Zucchini | Möhre | Paprika | Kreuzkümmel | Ingwer

20,30

Seesaal – Der Raum für Euer Event

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@adelchen.de | adelchen.de/seesaal
Änderungen bleiben vorbehalten | Stand: April 2022



DAS BUFFET IV

Bunter Salat; gemischt

Blattsalat | Gurke | Paprika | Möhre | Cocktailtomate

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Schweinefilet "sous vide"

Champignonrahmsauce

Rinderroulade aus der Oberschale

Mett | Zwiebel | Speck

Rouladensauce

Gemüseauswahl

Brokkoli | Möhre | Kohlrabi | Blumenkohl | grüne Bohne | Erbse

Kräuterbutter

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

Eierspätzle

DAS DESSERT

serviert im Mini- Weckglas

Joghurtcreme

Erdbeerspiegel

Mousse au Chocolat

29,85

Seesaal – Der Raum für Euer Event

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@adelchen.de | adelchen.de/seesaal
Änderungen bleiben vorbehalten | Stand: April 2022



DAS BUFFET V

DIE VORSPEISEN

Klare Rinderkraftbrühe

Eierstich | Mark-Kloß | Lauch | Blumenkohl

Persönliche Salatbar; Stellen Sie selbst zusammen:

Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Möhre | Champignon | Weiß- und Rotkohl | Sprossen

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Joghurt-Senf-Dressing

Fischvorspeise

Bachsaibling | Lachsforelle | Makrele - heiß geräuchert | Lachs – gebeizt | Honig-Senfsauce | Wasabicreme

Böinghoffs Brotkorb

Auswahl unserer hausgebackenen Brote

Kräuterbutter

DIE HAUPTSPEISEN

Schweineschulterbraten, gegrillt

Schweineschulter | Senf

Pinkus Malzbiersauce

Hähnchenschnitzel

goldig – mit Cornflakes umhüllt

Kokos-Currysauce

Tafelspitz vom Rind, gekocht

Westfälische Zwiebelsauce

Gemüseauswahl

Brokkoli | Möhre | Kohlrabi | Blumenkohl | grüne Bohne | Erbse

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Lauch | Sahne | Emmentaler

Eierspätzle

Gemüselasagne

Aubergine | Paprika | Zucchini | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin

DAS DESSERT

serviert im Mini- Weckglas

Westfälische Herrencreme

Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum

Himbeertraum

Schmand | Himbeere | Rohrzucker

46,50

Seesaal – Der Raum für Euer Event

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@adelchen.de | adelchen.de/seesaal
Änderungen bleiben vorbehalten | Stand: April 2022



DAS BUFFET VI

DIE VORSPEISEN

Tomatencremesuppe

Sahne | Basilikum | Croutons

Vitello Tonnato

"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper | Thunfischsauce

Griechischer Bauernsalat

Paprika | Tomate | Gurke | Olive | Feta

Rucolasalat

Cocktailtomate | Parmesan

Vinaigrette

Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese

Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Böinghoffs Ciabatta

aus Weizenmehl
Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

Rucola-Walnusscreme

DIE HAUPTSPEISEN

Schweinefilet "sous vide"

Speckmantel

Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten

Sauce Saltimbocca

Lachsfilet Pesto, überkrustet

Mediterranes Gemüse

Aubergine | Zucchini | Paprika | Staudensellerie | Cocktailtomate | Knoblauch

Pilze

Champignon | Kräuterseitling | Schnittlauch | Zwiebel

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

Spaghetti Sardegna

Cocktailtomate | Olive | Knoblauch | Rucola | Grana Padano

DAS DESSERT

serviert im Mini- Weckglas

Tiramisu

Mascarpone | Biscuit | Kaffee | Amaretto

Panna Cotta

Pfirsich | Maracuja

47,90

Seesaal – Der Raum für Euer Event

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@adelchen.de | adelchen.de/seesaal
Änderungen bleiben vorbehalten | Stand: April 2022

