

### 3-Gang-Bufferets

#### Westfälische Festtagssuppe

mit Eierstich, Nudeln, Fleischklößchen  
und Blumenkohl  
*-in der Terrine serviert-*

\*\*\*

*Ihre Auswahl am Buffet:*

#### Ofenfrischer Krustenbraten

in Altbiersauce  
mit Backpflaumen und Röstzwiebeln

#### Putensteaks

auf Champignon-Lauchgemüse in Rahm

#### Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Glacierte Karotten, Speck-Bohnen,  
Mandel-Brokkoli, Blumenkohl,  
Schmorkartoffeln, Kroketten  
und Bandnudeln

\*\*\*

#### Vanilleeis mit heißen Kirschen

*-am Tisch serviert-*

Menüpreis: 21,00 €

#### Gratis vom Haus:

Festliches Arrangement mit Platztellern,  
Stoffservietten oder farbigen Dunilin-Servietten  
und Kerzen.

Für frische Blumengestecke  
berechnen wir anteilig je 7,20 €  
für Menükarten je 1,80 €

Bitte betrachten Sie die aufgeführten Bufferets  
als Anregung. Gerne besprechen wir ein individuelles  
Menü und den Rahmen Ihrer Veranstaltung  
persönlich mit Ihnen.

Preise gelten pro Person  
inklusive MwSt. und Bedienung

### Bufferets

- inklusive Suppe und Dessert -  
**ab 25 Personen**

#### „Genießer-Buffet“

Schweinefilet mit gebratenen Champignons  
Putensteaks und Hähnchenbrustfilet  
Ibbenbürener Krustenbraten mit Röstzwiebeln  
Goldbarschfilet in Dijon-Senfsauce

Blattspinat, Kohlrabi in Rahm,  
Zuckerschoten-Karottengemüse,  
Schinken-Bohnen, Mandel-Brokkoli,  
gebackener Blumenkohl, Kroketten,  
Kartoffelgratin, Petersilien-Kartoffeln  
und Bandnudeln oder Reis  
Menüpreis: 21,90 €

#### „Hochzeits-Buffet“

Hirschbraten in Holunderjus,  
Schweinefilet auf Champignon-Lauchgemüse  
Geflügelroulade auf Tomatensauce  
Lachs- und Zanderfilet in Kräuterrahmsauce

Selleriepüree, Rotweibirnen,  
saisonales Gemüse, Blattspinat,  
Wirsing in Speckrahm,

Schmorkartoffeln, Wildreis und Spätzle  
Menüpreis: 23,50 €

#### „Gourmet-Buffet“

Kalbsröllchen gefüllt mit Blattspinat  
Rinderfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise  
Hirschbraten mit Waldpilzen und Cassisjus  
Rotbarben- Lachs und Zanderfilet in Safransauce  
Hähnchenbrust mit Basilikumrahmsauce

Rotweibirnen, saisonale, tounierte Gemüseauswahl,  
Zuckerschoten mit Karottensternen,  
mediterrane Gemüsepfanne, gebackener Blumenkohl,  
Spitzkohl oder Wirsing in Rahm,  
Spätzle, Reis, Dauphine- und Pariser-Kartoffeln  
Menüpreis: 24,90 €

### „Mediterranes-Buffet“

Lammbraten in Rosmarinjus  
Schweinefilet Saltimbocca  
Putensteaks mit Tomate-Mozzarella gratiniert  
Kalbsröllchen gefüllt mit Blattspinat,  
getrockneter Tomate und Pinienkernen

mediterrane Gemüsepfanne,  
Tomaten-Zucchini-Gemüse, verschiedene Gemüse der  
Saison, Rissolekartoffeln, Kartoffelgratin, Bandnudeln  
und Dauphinekartoffeln  
Menüpreis: 23,40 €

#### „Herzhaftes-Buffet“

Krustenbraten mit Röstzwiebeln,  
Schweinerückensteaks auf Apfel-Zwiebelgemüse  
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
Putengeschnetzeltes in Weißwein-Käsesauce

Gemüseauswahl der Saison,  
Spitzkohl oder Wirsing in Rahmsauce,  
Kroketten, Berner-Röstis, Schmorkartoffeln und Reis  
Menüpreis: 21,30 €

#### „Familien-Buffet“

Schweinefilet mit gebratenen Champignons in Rahm  
Putenschnitzel mit Currysauce  
Rinderbraten oder „Rouladen Hausfrauen Art“  
Lachsroulade mit Crevetten in Rieslingsauce

vielseitige Gemüseauswahl der Jahreszeit,  
heiße Früchte mit Preiselbeeren, Blattspinat,  
Kroketten, Reis und Nudeln  
Menüpreis 22,80 €

#### Ab 25 Personen

3 Hauptgangkomponenten mit Beilagen

#### Ab 50 Personen

4 Hauptgangkomponenten mit Beilagen

#### Ab 90 Personen

5 Hauptgangkomponenten mit Beilagen

## Ergänzungen und Änderungen zum Buffet

<b>Vorspeisen und Salate - am Buffet</b>	Aufpreis
Vielseitiges Salatbuffet der Jahreszeit	2,90 €
Vielseitiges Salatbuffet mit Antipasti	5,10 €
Salatbuffet mit Räucherfischplatten und verschiedenen Saucen	7,50 €
Vielseitiges Salatbuffet mit Räucherfischplatten und Antipasti	9,80 €
<b>Vorspeisen - am Tisch serviert</b>	
Lachstatar mit Rösti und Crème fraîche	6,20 €
Geflügelterrinen mit Sauce Cumberland	5,80 €
Blattsalate mit Champignons oder Speckdatteln	4,70 €
Fischterrinen mit Safran-Mayonnaise	6,80 €
2 Gebratene Gambas am Salatbouquet	7,10 €
Duett vom Lachs mit verschiedenen Saucen	7,10 €
Räucherfischvariation „Lord Nelson“	7,30 €
Antipasti-Vorspeisenteller	5,10 €
<b>Suppen - in der Tasse serviert</b>	
Kartoffelsuppe mit Schinken und Croûtons	0,30 €
Wildkraftbrühe mit Klößchen	1,10 €
Rieslingcreme mit Räucherlachs	1,00 €
Waldpilzcreme mit Schinkenstreifen	0,80 €
Tomatenconsommé mit Geflügelsternen	1,00 €
<b>Dessert – am Tisch serviert</b>	
Dessertvariation nach individueller Absprache	ab 2,80 €
Schlemmer Dessert „Süße Verführung“ Crème Brûlée, Panna Cotta, Mousse, Parfait, Eis, Früchte und zweierlei Dessertsaucen	3,50 €
Zusätzlich zum Menü-Dessert Herrencreme oder Orangen-Quarkmousse	1,00 €
Schokoladenmousse oder Cappuccinocreme	1,50 €

## Atmosphäre zu jedem Anlass

Gemütliche Gaststätte und Restaurträume  
-täglich mittags und abends geöffnet-

Wintergarten und Festsaal  
ideal für Hochzeiten, Familienfeiern und Betriebsfeste

### Kompletter

Verwöhn-, Party- und Veranstaltungsservice  
-vom Sektempfang bis zum erlesenen Menü-

Unser Geschenk für das Brautpaar:  
bei Feiern ab 80 Personen in unserem Haus  
übernachten Sie kostenfrei im romantischen  
Doppelzimmer oder erhalten einen Gutschein  
über ein 5-Gänge-Candlelight-Dinner für 2 Personen.

39 Komfort-Themenzimmer und 2 Suiten

Gartenterrasse und Hotelgarten

2 Bundeskegelbahnen

Geschenkgutscheine  
für jeden Anlass

Mediterraner Wellnessbereich  
mit Sauna, Dampfbad,  
Whirlpool, Solarium und Ruheraum

Beautyoase Sonnenblick;  
Massagen, Entspannungsbäder, Kosmetik,  
Körperbehandlungen und vieles mehr...

Wohlfühlpakete und Einzelanwendungen  
für Sie und Ihn

Wir freuen uns auf Sie!

Buffet-Vorschläge  
für Hochzeiten und Familienfeiern

## Buffets

2007



... so individuell wie Sie

Hotel-Restaurant Leugermann  
Osnabrücker Straße 33 49477 Ibbenbüren  
☎ 05451 / 935-0

www.hotel-leugermann.de  
info@leugermann.de