

## Kaltes Buffet „Art des Hauses“

- ab 15 Personen -

Schinkenröllchen mit Spargel, kleine Putenschnitzel,  
Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet,  
Roastbeefröllchen, Zwiebelkuchen,  
Hähnchen- und Putenbrust „Hawaii“,  
Kasselerrücken mit Ananas und Käse überbacken

Partybrötchen, Baguette, Butter und Dipp

### Salatauswahl der Personenzahl entsprechend:

z.B. Kraut-, Möhren-, Gurken-, Mais-Kidney-Paprika,  
Kartoffelsalat und Geflügelsalat mit Curry,  
Tomate-Mozzarella mit Pesto,  
Mix-Salat mit Vinaigrette und Hausdressing

Preis pro Person 16,90 €

| Ergänzungen zum kalten Buffet   | Aufpreis         |
|---|------------------|
| <b>Käsebrett</b><br>mit verschiedenen Käsesorten  | 2,50 €           |
| <b>Fischplatte</b><br>mit Matjes, Bratfischröllchen, und Heringsfilets  | 3,50 €           |
| <b>Fischplatte „Gourmet“</b><br>Geräucherte Forellenfilets, Grönland Shrimps,<br>Räucherlachs, Graved Lachs, Riesengarnelen<br>Crêpes-Roulade mit Lachs, Saucen z.B. Cocktail,<br>Honig-Senf und Meerrettichsahne | 6,50 €           |
| <b>Anti-Pasti-Platte</b><br>Paprika, Zucchini, Champignons, Kirschtomaten,<br>Karottenstreifen mit Fenchel und Anis,<br>Rotweinschalotten, getrocknete Tomaten,<br>grüne und schwarze Oliven                      | 2,90 €           |
| <b>Fisch-Canapés</b><br>mit Forellenfilet, Räucherlachs,<br>Graved Lachs, Heilbutt und Rauchaal   | pro Stück 2,50 € |

*\*Auszug unserer Angebote\*  
stand März 2007 – Änderungen unter Vorbehalt*

## Individuelle, warme Buffets

- ab 15 Personen -

Ofenfrischer Krustenbraten  
mit Röstzwiebeln und Backpflaumen  
Schweinefilet mit gebratenen Champignons  
Kasselersteaks oder Braten  
Filetgeschnetzeltes  
in Rahmsauce oder mit gebratenen Champignons

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce  
Tafelspitz mit Zwiebel- oder Meerrettichsauce  
Rinderbraten mit Burgundersauce

Lachs- und Zanderfilet mit Kräuterrahmsauce  
Goldbarschfilet in Dijon-Senfsauce  
Lachs-Zander-Roulade mit Safransauce

Putenbrustgeschnetzeltes  
asiatisch, indisch oder Züricher Art  
Gebratene Putensteaks  
in Curry- oder Champignon-Sahnesauce  
Hähnchenbrust mit Basilikumrahmsauce

Kalbsröllchen gefüllt mit Blattspinat  
Lammbraten in Rosmarinjus  
Hirschbraten in Cassisjus

**Preis pro Person**  
inklusive Beilagen ab 13,50 €

Je nach Personenzahl stehen  
2 bis 4 verschiedene Hauptgänge zur Auswahl.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung  
Ihrer Buffet-Auswahl.

## Beilagenauswahl zum warmen Buffet

### Gemüsebeilagen der Saison:

z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Speck-Bohnen,  
Zuckerschoten, Karottensterne, mediterranes Gemüse,  
Kohlrabi, Rahmwirsing, Champignon-Lauchgemüse,  
Rotkohl und Sauerkraut

### Sättigungsbeilagen:

z.B. Schmorkartoffeln, Reis, Bandnudeln, Gnocchi,  
Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Risotto  
Speck-Kartoffelsalat und Spätzle

## Ergänzungen zum warmen Buffet

| Vorspeisen und Salate  | Aufpreis |
|--|----------|
| Vielseitiges Salatbuffet der Jahreszeit                                | 2,90 €   |
| Vielseitiges Salatbuffet mit Antipasti                                 | 5,10 €   |
| Salatbuffet mit Räucherfischplatten<br>und verschiedenen Saucen        | 7,50 €   |
| Vielseitiges Vorspeisenbuffet<br>mit Räucherfischplatten und Antipasti | 9,80 €   |

## Dessert - Buffet

Rote Grütze mit Vanillesauce, jahreszeitliche Desserts,  
Schokoladenmousse, Herrencreme, Obstsalat  
Quarkcreme mit Pfirsich oder Erdbeeren,  
Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsaucen,  
Eisbombe mit heißen Kirschen (ab 60 Personen)

|                             |    |        |
|-----------------------------|----|--------|
| Kleine Auswahl              | ab | 3,80 € |
| Mittlere Auswahl            | ab | 4,60 € |
| Vielseitige Auswahl mit Eis | ab | 6,50 € |

**Veranstaltungs-Service:**  
**Gerne übernehmen wir die Komplett-Organisation**  
**Ihrer Feier. Bitte vereinbaren Sie einen**  
**Termin zur unverbindlichen Beratung mit uns.**

## Imbiß und Fingerfood ab 10 Personen

### Schlemmerplatte „rustikal“

Schinkenröllchen mit Spargel, kleine Putenschnitzel, Tranchen von Hähnchenbrust- und Schweinefilet, Roastbeefröllchen, Zwiebelkuchen, Putenbrust mit Pfirsich, Kasselerrücken mit Ananas, Speckdatteln und Käsespieße bunt garniert

Preis pro Person ab 13,90 €

### Schlemmerplatte „Gourmet“

Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet, Fischcanapés, zweierlei Quich, Hähnchenbrust mit Früchten gratiniert, Schwarzbrot-Käsespieße, Datteln im Speckmantel, kleine Putenschnitzel, gebratene Riesengarnelen

Preis pro Person ab 16,50 €

### Fingerfood „herzhaft“

Käsespieße, Zwiebelkuchen, Speckdatteln, Geflügelspieße, Fleischbällchen, Putenschnitzel, Canapés mit Schinken, Käse und Fleisch

|                |                |                 |
|----------------|----------------|-----------------|
| <b>6 Teile</b> | <b>8 Teile</b> | <b>10 Teile</b> |
| 11,50 €        | 12,50 €        | 13,90 €         |

### Fingerfood „Feinschmecker“

Geflügelspieße mit Tomate-Mozzarella, Schwarzbrot-Käsespieße, Garnelenspieße, Canapés mit Fisch und Fleisch, Löwenkopftässchen verschieden gefüllt z.B. Geflügelsalat, Lachstatar und Flusskrebse

|                |                |                 |
|----------------|----------------|-----------------|
| <b>6 Teile</b> | <b>8 Teile</b> | <b>10 Teile</b> |
| 12,90 €        | 15,90 €        | 17,90 €         |

Je nach Personenzahl kann die Auswahl variieren.  
Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot  
über eine individuelle Auswahl Ihrer Lieblingsspeisen.

## Canapés

**Klassische-Canapés** pro Stück 2,20 €  
mit Schinken, Rauchfleisch, Roastbeef, Schweinefilet, Hähnchenbrust und Käse

**Fisch-Canapés** pro Stück 2,50 €  
mit Forellenfilet, Räucherlachs, Matjes, Graved Lachs, Heilbutt und Rauchaal

**Handschnittchen** pro Stück 1,30 €  
mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten appetitlich belegt und garniert

## Suppen und Eintöpfe

Empfohlene Bestellmenge: ½ l pro Person

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| <b>Suppen</b>                       | <b>pro Liter</b> |
| Westfälische Kraftbrühe             | 7,80 €           |
| Gulaschsuppe                        | 8,20 €           |
| Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch     | 8,20 €           |
| Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen | 7,80 €           |
| Waldpilzcremesuppe                  | 8,20 €           |

Empfohlene Bestellmenge: ¾ l pro Person

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Eintöpfe</b>                            | <b>pro Liter</b> |
| Erbsensuppe mit Kasseler und Mettwurst     | 6,50 €           |
| Linseneintopf mit Bockwurst                | 6,50 €           |
| Gemüseintopf mit Grießklößchen und Fleisch | 7,00 €           |
| Saisonal: Grünkohleintopf mit Mettwurst    | 7,00 €           |
| Saisonal: Spargeleintopf mit Schinken      | 8,50 €           |

**Partybrötchen und Baguett** pro Person 1,80 €

### Preisreduzierung für Speisen

|                 |      |
|-----------------|------|
| Ab 30 Personen  | 3 %  |
| Ab 60 Personen  | 5 %  |
| Ab 80 Personen  | 8 %  |
| Ab 120 Personen | 10 % |

Alle Preise gelten pro Person, Stück oder Liter  
inklusive gesetzlicher MwSt.

15,00 € Anfahrtskosten für Bestellungen unter 200,00 €

Vorschläge  
für jeden Anlass

*Partyservice  
„Außer-Haus“*



... so individuell wie Sie

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

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