

## Buffetkomponenten ab 30 Personen

### **Suppe in der Terrine serviert**

Westfälische Kraftbrühe in der Terrine 5,50 €

### **Hauptgangbuffet im Menü**

17,50 €

Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

Putenschnitzel mit Jägersauce oder Currysauce

Kräuterkrustenbraten mit Estragonsauce

inkl. 3 Sorten Gemüse und 3 Sorten Beilagen

und vegetarische Gemüserösti

*Hauptgang ohne Suppe oder Dessert* 21,00 €

### **Hauptgang Änderungen und Ergänzungen:**

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel mediterran gefüllt 1,20 €

Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken 0,50 €

Hähnchenbrustschnitzel mit Currysauce und Früchten 0,50 €

Putenbruststeaks im Speckmantel mit Waldpilzsauce 0,80 €

Schweinefiletmedaillons

mit gebratenen Champignons 1,20 €

mit Kräuter- oder Tomatenkruste 1,50 €

mit Pumpernickelhaube, Apfelspalten, Calvadosjus 1,50 €

Kasselerrücken mit Grünkohl und Bratkartoffeln 0,00 €

Sauerbraten mit Rosinensauce 0,00 €

Geschmorte Gänsebrust 2,80 €

Entenbrust rosa gebraten mit Sweet Chilli 3,30 €

Geschmorte Ente mit Orangenjus 3,50 €

Lammfilet mit Rosmarinjus 3,50 €

Wildschweinbraten 1,90 €

Hirschbraten mit Dornfelder Kirschkjus 2,20 €

Hirschroulade mit Pilzfüllung dazu Gewürzbirnen 2,90 €

Hirschrückensteaks im Speckmantel gebraten 3,80 €

Wildragout mit Gewürzbirnen 0,80 €

Rinderrückensteaks mit Senfkruste 3,90 €

Rinderfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise 6,60 €

Kalbsbraten mit Madeirajus 3,30 €

Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste 6,60 €

Seehechtfilet mit Senfsauce 0,00 €

Lachs- und Zanderfilet 2,80 €

Lachs oder Zander mit Riesengarnelen 5,50 €

ab 50 Personen sind 4 Hauptgangsorten möglich,

## Buffetkomponenten ab 30 Personen

### **Suppe in der Tasse serviert**

Waldpilzcremesuppe mit Schinkenstreifen 5,50 €

Wildconsommé mit Pistaziensternen in der Tasse 5,90 €

### **Vorspeisen und Salate - am Buffet**

Gemischte Salatauswahl zum Hauptgang 2,90 €

Vorspeisen Salatbuffet mit Antipasti 5,90 €

Salatbuffet mit Räucherfischplatten 7,90 €

und verschiedenen Saucen

Salat und Vorspeisenbuffet 9,90 €

mit Räucherfisch, Antipasti und Brotkorb

**Dessert** am Tisch serviert 5,90 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Pflaumen  
und Herrencreme

Weißes Schokoladenparfait 6,50 €

mit warmen Pflaumen

Dessertvariation 8,50 €

z.B.: Crème Brûlée, Himbeer-Mascarpone-  
mousse, Schokoladenparfait

### **Dessertbuffet**

Eisbombe mit heißen Kirschen, 7,50 €

frisches Obst, Herrencreme, Parfait,

kleine Dessertgläser 3 Sorten z.B.: Crème Brûlée,

Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Fruchtmark,

Tiramisu, Himbeer-Mascarpone-  
mousse, Orangemousse

### **Gratis vom Haus:**

Festliches Arrangement mit Platztellern,  
Stoffservietten und Kerzen.

Für frische Blumengestecke

berechnen wir anteilig je 6,50 bis 14,00 €

Menükartenpreise: ab 10 Stück = je 1,80 €

1-5 Karten = 12,00 € / 6-9 Karten = 18,00 €

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

Preise pro Person inkl. 19% MwSt.; Stand Oktober 2018

## *Menü-Vorschläge*

November & Dezember 2018

### *Aktion-Adventsbuffet*

ideal für Gruppen, Familien & Firmen



An 12 Terminen im Advent,  
z.B. Di, Mi, Do, Sa  
für 25,90 € pro Person  
mit Reservierung



*Hotel Leugermann*

... so individuell wie Sie

Hotel-Restaurant Leugermann

Osnabrücker Straße 33 49477 Ibbenbüren

☎ 05451 / 935-0

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

## Plattenservice

serviert als 3 Gänge Menü ab 12-40 Personen

### **Westfälische Festtagssuppe**

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

\*\*\*

### **Kräuterkrustenbraten mit Estragonsauce**

**Putenbrustschnitzel mit Curry- oder Jägersauce**

### **Rinderroulade „Hausfrauen Art“**

Menüpreis: 25,90 €

### **Beilagenauswahl**

Saisonale Gemüseauswahl  
dazu z.B. Kroketten, Reis und Salzkartoffeln  
oder weitere Beilagen nach Wahl

\*\*\*

### **Vanilleeis mit heißen Kirschen**

### Plattenservice Änderungen der 3 Fleischsorten:

Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel mediterran gefüllt	1,20 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella gratiniert	0,50 €
Putenbruststeaks im Speckmantel	0,80 €
Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons	1,20 €
mit Kräuter- oder Tomatenhaube	1,50 €
mit Pumpernickelhaube, Apfelspalten, Calvadosjus	1,50 €
Geschmorte Gänsebrust mit Backpflaumen	2,80 €
Hirschbraten oder Hirschroulade mit Gewürzbirne	2,90 €
Hirschrücken im Speckmantel mit Dornfelder-Kirschjus	3,80 €
Rehrücken mit Haselnußkruste und Gewürzbirne	8,90 €
Rinderrückensteaks mit Senfkruste	3,90 €
Rinderfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise	6,60 €
Kalbsbraten mit Madeirajus	3,30 €
Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste	6,60 €
Fischplatte zusätzlich zur Fleischplatte mit Lachs und Zanderfilet	3,30 €
mit Lachs oder Zander mit Garnelen	5,90 €

## Plattenservice Ergänzungen und Änderungen

### **Vorspeisen „Beispiele“**

	Aufpreis
serviert mit Baguette und Butter	
Räucherlachs mit Rösti am Salatbouquet	7,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Rösti und gebratener Riesengarnele am Salatbouquet	8,90 €
Wachtelbrust und Entenbruststreifen	8,90 €
2 Garnelen mit Kürbis-Chutney am Salatnest	8,90 €
Salat mit Kartoffelwürfeln, Speck und Pilzen	6,90 €
Vorspeisenvariation statt Menüsuppe z.B. mini Suppe, hausgebeizter Lachs und gebratene Riesengarnele	5,90 €

### **Salat-Ergänzungen zum Hauptgang**

Gemischte Salatplatte zum Hauptgang	2,90 €
Blattsalatmix zum Hauptgang	1,20 €

### **Suppen - in der Tasse serviert**

Waldpilzcremesuppe mit Schinkenstreifen	1,00 €
Kürbis / Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps	1,20 €
Wildconsommé mit Kräutersternen	1,80 €
Kartoffelsuppe mit Croûtons & Schinkenstreifen	0,00 €

### **Dessert statt Menü-Dessert**

Dessertvariation als Teller serviert nach individueller Absprache	2,90 €
Karamellisiertes Parfait als Teller serviert von weißer Schokolade mit Pflaumen	2,20 €
Gemischtes Dessertbuffet ab 25 Personen	2,90 €
Bratapfel mit Vanilleeis und Spekulatiusparfait	2,20 €

### **Zusätzlich zum Menü-Dessert:**

Herrencreme	1,20 €
Schokoladenmousse im Glas (1,5 p.P)	1,90 €
Gefüllter Marzipan-Bratapfel mit Vanillesauce	1,50 €
Gemischte Dessert-Gläser 2 Stück p.P. z.B. Panna Cotta, Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Beerenmousse, Tiramisu	2,60 €

## Jahreszeitenmenü

für Gruppen ab 10 Pers. mit Hauptgängen zur Wahl  
und einheitlicher Suppe / Vorspeise und Dessert

Kleiner Salatteller mit Kartoffelwürfeln und Pilzen  
oder Waldpilzcremesuppe mit Schinkenstreifen  
oder Westfälische Kraftbrühe

### Hauptgerichte zur Wahl z.B.:

**Rinderrückensteak und Schweinefilet**  
mit Kräuterkruste dazu gebratene Champignons,  
saisonales Gemüse, Estragonsauce  
und Bratkartoffeln

### **Hirschrückensteak und Wildbraten**

mit Cassisjus, Rotkohl und Rosenkohl  
dazu Schupfnudeln

### **Hähnchenbrustfilet gefüllt im Schinkenmantel**

mit Basilikumsauce, saisonalem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

### **Geschmorte Gänsebrust**

in Orangenjus mit Backobst,  
Apfel-Rotkohl und Klöße

### **Fischvariation**

Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnele  
an saisonalem Gemüse mit Kräutersauce  
und Bandnudeln

### **Vegetarisch**

Mühlenschnitzel „mediterran“  
gratiniert mit Tomate-Mozzarella dazu  
Basilikumpesto, Paprika-Zucchini Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

### Dessertteller

Crème Brûlée, hausgemachtes Parfait  
und Orangenmousse mit Früchten garniert

Sonderpreis pro Person 29,90 €