

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 €

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 Kirschjus 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
und verschiedenen Saucen 7,90 €

Salat und Vorspeisenbuffet
mit Räucherfisch, Antipasti und Brotkorb 9,90 €

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, Orangenmousse

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

Januar & Februar 2019



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 €

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“

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 €

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 €

Zusätzlich zum Menü-Dessert:

Herrencreme 1,20 €

Schokoladenmousse im Glas (1,5 p.P.) 1,90 €

Gemischte Dessert-Gläser 2 Stück p.P. 2,60 €

z.B. Panna Cotta, Schokoladenmousse,
Crème Brûlée, Beerenmousse, Tiramisu

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

Lammrücken

mit Balsamicojus, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

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 Himbeermousse mit Früchten garniert

Sonderpreis pro Person 29,90 €