

Postillon Menü

Westfälische Kraftbrühe
in der Terrine am Tisch serviert

Am Buffet:

Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Champignons,
saisonaalem Gemüse und Kroketten

Hähnchenbrustfilet in Basilikumsauce
mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Herrencreme,
Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 23,00 €

Postillon HOT & COLD

Salatauswahl:
Möhrensalat, Tomatensalat, Gurkensalat,
Krautsalat, Geflügelsalat
und Kartoffelsalat

Kalte, bunte Postillonplatte
mit Schnitzeln, kleinen Frikadellen,
Zwiebelkuchen, Fleischteilchen gratiniert,
Brotkorb mit Butter und Dipp

Putenbrustgeschnetzeltes
mit Reis oder Berner Röstli

Preis pro Person 15,90 €

Postillon Klassiker

Blattsalat mit Dressing,
Salatplatte mit angemachten Salaten,
Tomate-Mozzarella und Melone mit Schinken

Hähnchenbrustfilet
in Zitronengras-Currysauce
mit heißen Früchten und Reis

Krustenbraten mit Röstzwiebeln,
saisonaalem Gemüse und Kroketten

Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen,
Herrencreme, Obstsalat und rote Grütze

Preis pro Person 23,00 €

"Ab die Post" - Das Angebot zum Festpreis

Sie planen z.B. Ihren 30. oder 40. Geburtstag...
dann ist das Postillon Festpreisangebot
genau das Richtige für Sie!

Folgende Getränke und Leistungen sind enthalten:

Sekt, Orangen- und Apfelsaft,
Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite,
Radeberger Bier und alkoholfreies Bier
Rot- und Weißwein, Kaffee,
Grüner Waldmeister oder Roter
Ramazzotti oder Jägermeister
Jim Beam oder Bacardi

Raubereitstellung und Endreinigung
2 Servicemitarbeiter von 20.00 Uhr bis 4.00 Uhr

Preis pro Person:
ab 50 Personen 29,00 €
ab 60 Personen 28,00 €
ab 70 Personen 27,00 €
ab 80 Personen 26,00 €
ab 90 Personen 25,00 €

Postillon „Gourmet“

Vorspeisenbuffet
mit Fischplatte, Anti Pasti,
Salat und Brotkorb mit Butter und Dipp

Lachs- und Zanderfilet
auf Kräutersauce mit Bandnudeln

Kalbsbraten
in Thymianjus mit Gnocchi

Schweinefiletmedaillons
mit Balsamicojus
und Rosmarinkartoffeln

dazu saisonales Gemüse

Eisbombe mit heißen Kirschen,
frische Früchte, Schokoladenmousse,
Panna Cotta und Crème Brûlée

Preis pro Person 33,80 €

Postillon "Party"

Käse-Lauchsuppe am Buffet
mit Baguette

Gemischte Salatauswahl

Putenbrustgeschnetzeltes
mit frischen Champignons
und Berner Röstli oder Reis

Preis pro Person 15,50 €

Postillon Menübausteine

Vorspeisen und Salate - am Buffet

Vielseitiges Salatbuffet der Jahreszeit	2,90 €
Vielseitiges Salatbuffet mit Antipasti	5,10 €
Salatbuffet mit Tomate-Mozzarella und Melone mit Schinken	3,50 €
Salatbuffet mit Räucherfischplatten und verschiedenen Saucen	7,50 €
Salat und Vorspeisenbuffet mit Räucherfisch, Antipasti und Brotkorb	9,80 €
Suppe am Tisch serviert	3,90 bis 4,80 €
Suppe am Buffet	2,80 bis 3,50 €

Hauptgangbuffet

inkl. Gemüse und Beilagen

Ofenfrischer Krustenbraten mit Röstzwiebeln	13,80 €
Putenbrustgeschnetztes mit Champignons	
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“	14,60 €
Ibbenbürener Krustenbraten mit Röstzwiebeln	
Hähnchenbrustfilet mit heißen Früchten	
Schweinefiletmedaillons mit Champignons	15,90 €
Lachs- und Zanderfilet mit Kräutersauce	
Hähnchenbrustfilet in Zitronengras-Currysauce	
Kalbsbraten mit Estragonsauce	18,00 €
Schweinefiletmedaillons mit Balsamicojus	
Zanderfilet auf Basilikumpestosauce	
Roastbeef rosa gebraten	17,50 €
Putenbrust mit Blattspinat gefüllt	
Schweinefilet Saltimbocca	

Dessert

Rote Grütze, Obstsalat, Herrencreme	3,90 €
Rote Grütze, Obstsalat, Herrencreme, Vanilleeis und heiße Kirschen	5,10 €
Eisbombe mit heißen Kirschen, Früchteplatte	6,50 €
Crème Brûlée, Schokoladenmousse und Panna Cotta oder Grießschnitte mit Fruchtmark	

Party- und Imbissangebote

ab 50 Personen

2 Suppen <i>pro Person ein ½ Liter</i>	6,20 €
z.B. Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Gulaschsuppe dazu Baguette & Partybrötchen	
2 Suppen <i>pro Person ein ½ Liter</i>	8,90 €
z.B. Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch und Gulaschsuppe dazu Baguette & Partybrötchen mit kalten Schnitzeln und Kartoffelsalat	
Rindergulasch mit Spiralnudeln oder Putenbrustgeschnetztes mit Reis, Erbsen-Möhren-Gemüse und Lasagne mit Hackfleisch	12,50 €

Suppen und Eintöpfe

Suppen	pro Liter
Westfälische Kraftbrühe	8,80 €
Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen	9,00 €
Gulaschsuppe	9,50 €
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	9,50 €
Pichelsteiner Eintopf mit Grießklößchen	9,50 €
Saisonal: Grünkohleintopf mit Mettwurst	9,50 €
Saisonal: Spargeleintopf mit Schinken	9,90 €
Partybrötchen und Baguette	pro Person 1,80 €

Postillon-Schlemmerplatte

„Rustikal“	15,90 €
Schinkenröllchen mit Spargel, kleine Putenschnitzel, Tranchen von Hähnchenbrust- und Schweinefilet, Roastbeefröllchen, Zwiebelkuchen, Putenbrust mit Pfirsich, Kasselerrücken mit Ananas, Speckdatteln und Käsespieße bunt garniert	
„Gourmet“	18,50 €
Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet, Fischcanapées, zweierlei Quiche, Hähnchenbrust mit Früchten gratiniert, Schwarzbrot-Käsespieße, Datteln im Speckmantel, kleine Putenschnitzel, gebratene Riesengarnelen	

Buffet, Imbiss & Menü



Ansprechpartner:

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

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