

Bankettmappe



Stand: Januar 2024

Werner Knüver

Koch

Staatlich geprüfter Betriebswirt (Hotellerie und Gastronomie)
Catering Manager

Dorstener Str. 5
48734 Reken

Tel: 0 28 64 / 32 20 60

Mail: info@zum-moetken.de

Web : www.zum-moetken.de/hello

Partybuffet

ab 15 Personen

Kalt



Partybrötchen mit Dips

Tomatensalat

Bohnensalat

Warm

Käse-Lauchrahmsuppe

Schweinegeschnetzeltes Stroganoff Art

Pochierte Hähnchenbrust mit Sauce Hollandaise

auf Blattspinat

Erbsen und Möhren

Kartoffelgratin

Bandnudeln

Dessert

Stracciatellacreme

Wallnusseis mit Eierlikörsauce

Preis pro Person: 27

Grünkohl Buffet

ab 15 Personen

Warm

Deftiger Grünkohleintopf
Mettendchen, Bratwurst
Leber-, Wurstebrot
Schälrippchen, Kasslernackern, Speckstippe
Gedünstete Williamsbirne

Dessert

Bratapfel
Zimt-Quark

Preis pro Person: 19

Schlemmerbuffet

ab 15 Personen

Kalt

Zwiebelbaguette mit Kräuterbutter
Kraut in Sahne
Gurkensalat

Warm

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
Geschnetzeltes aus der Schweinelende Zürcher Art
Gefüllte Röllchen aus der Hähnchenbrust mit Sprossen, Ananas und
Paprika in Mangosauce
Leipziger Allerlei
Kartoffelrösti
Bratkartoffeln

Dessert

Schoko-Mascarpone mit Kirschen
Pfirsichcreme

Preis pro Person: 29

Festtags-Buffer

ab 15 Personen

Kalt

Brotkorb mit Tomatenbutter
Rauchfischplatte
Blattsalat in Joghurtdressing
Karottensalat

Warm

Münsterländer Festtagssuppe
Rinderrouladen in kräftiger Sauce
Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce
Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Früchten
Apfelrotkohl
Kohlrabi in Rahm
Kartoffelkroketten
Butterspätzle

Dessert

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen



Preis pro Person: 33

Gourmet Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Baguetteauswahl mit Pfefferbutter
Rucolasalat in Himbeer-Vinaigrette
Bunter Tortellinisalat

Warm

Klare Tomtensuppe
Argentinisches Roastbeef mit Pfifferlingen
Lachsfilet mit Sauce Bernaise
Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce
Romanesco
Mangoldgemüse mit Aprikosen und Pinienkernen
Herzoginkartoffeln
Macairekartoffeln

Dessert

Karamellcreme
Mousse au chocolate

Preis pro Person: 40

Münsterländer Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Stuten und Pumpernickel mit Griebenschmalz
Bierbeißer
Rote-Bete-Salat
Heringssalat

Warm

Kartoffelsuppe mit Lauchstreifen und Croûtons
gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce
Krustenbraten mit Biersauce
Sellerieschnitzel mit Tomaten-Buttersauce
Dicke Bohnen mit Speck
Spitzkohlgemüse in Rahm
Bratkartoffeln
Kartoffelstampf



Dessert

Karamellisierter Milchreis
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 30

Süddeutsches Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Brezn mit Obazda
Hausmacher Wurst und Käsebrett
Blaukrautsalat
Warmer Speckkartoffelsalat

Warm

Flädlesuppe mit Grießklößen
Weißwurst mit süßem Senf
Frisch gebackener Leberkäs
Schweinshaxe auf Kümmelkraut
Schäufele in Dunkelbiersauce
Rahmgemüse
Kartoffelpüree
Semmelknödel



Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Bayrisch Creme

Preis pro Person: 31

Mediterranes Buffet

ab 20 Personen



Kalt

Paprikabaguette mit Aioli
Lachscrepes
Bauernsalat mit Fetakäse
Honigmelone mit Serranoschinken

Warm

Knoblauchsuppe mit Mandeln
Datteln im Speckmantel
Geschnetzeltes Gyros Art mit Metaxasauce
Schweinefiletröllchen mit Tomate und Mozzarella in Pesto
Hühnerbrustfilet in Honig-Orangensauce
Ratatouille
Gnocchi
Risotto

Dessert

Panna cotta mit Fruchtpuree
Tiramisu

Preis pro Person: 33



Mexikanisches Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Brotkorb mit Guacamole und Tomaten-Chilisalsa

Wraps und Taccos

Tomatensalat

Kartoffelsalat



Warm

Hühnersuppe mit Eierfäden

Chili con Carne

Hähnchenkeule mit Paprikasauce

Spare-Ribs mit BarBQ-Dip

Tomaten-Aprikosengemüse

Gebackene Kartoffelspalten

Gemüsereis

Dessert

Mangosorbet

Käsekuchen

Preis pro Person: 30

Burger Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Kleine Sesambrötchen

Käse

Salat, Tomate, Gewürzgurke

Senf, Ketchup, Mayo

Salsa, Mangosauce, Kräutercreme

Aioli, Aivar



Warm

Gegrillte Beefsteaks
und Hähnchenbrustfilets

Gemüsebratlinge

Speckstreifen, Zwiebelringe

Süßkartoffelpommes

Dessert

Apfelcrumble mit Vanillesauce

Preis pro Person: 23

Balkan Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Brot mit Buttermischungen

Krautsalat

Rote-Betesalat

Warm

Cevapcici mit Aivar

Ungarischer Kesselgulasch

Raznici mit Knoblauchsauce

Speckbohnen

Schwarzwurzeln a la creme

Djuvecreis

Serviettenknödel



Dessert

Mokkacreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person: 26

Piratenbuffet

ab 15-köpfiger Mannschaft

hausgemachte Geflügelnuggets
Fischstäbchen

Kartoffelpüree

Nudeln in Tomatensauce
Salamipizza

Pommes frites
Mayo, Ketchup

Dessert

Schokobrunnen
mit frischer Obstplatte

Preis pro Person: 17

Schnitzelbuffet

ab 15 Personen

Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel

Zigeunersauce, Mangosauce

Pariser Kartoffeln

Mexicosalat

Bauernsalat

Dessert

Schokoladenpudding

Preis pro Person: 25



Pasta Buffet

ab 15 Personen

Kalt

Ciabatta mit Tomatenbutter
Mariniertes Gemüse
Tomate-Mozzarella mit Pesto

Warm

Spaghetti, Farfalle, Tortellini
Bolognesesauce
Sahnesauce mit Schinkenstreifen
Mangosauce mit Paprikastreifen
Arabbiata (scharfes Gemüseragout)
Spinat-Lachs-Lasagne



Dessert

Sahnepudding mit Pflaumenkompott
Cassiscreme

Preis pro Person: 23

Imbiss Buffet

ab 15 Personen

Rostbratwurst
Hausgemachte Frikadelle

Currysauce, Jägersauce, Chilisauce

Pommes frites
Kartoffelchips

Mayonnaise
Ketchup
Senf



Brotkorb mit Kräuterbutter

Dessert

Vanillepudding
Fruchtquark

Preis pro Person: 23

Frühstücksbuffet

ab 25 Personen

Kalt

verschiedene frische Brötchen und Brote

Butter

Erdbeer- und Aprikosenkonfitüre

Nuss-Nougatcreme

Kräutercreme, Crème fraîche

Naturjoghurt, Kompott

diverse Cerialien

Frischwurst- und Salamiauswahl

Schinken- und Käseplatte

Hausmacher Wurst



Warm

Nürnberger Würstchen

Gebratener Speck

Rührei

Kartoffelreibepätzchen

Gekochte Eier

Getränke

Kaffee und verschiedene Teesorten

Milch und Kakao

Orangensaft

Preis pro Person: 19



Kaffeebuffet

ab 25 Personen

Auswahl an verschiedenen Kuchen

Belegte Brötchen

Kaffeegedeck (inkl. entcoffiniert)
diverse Teesorten
Milch, Kakao

Preis pro Person: 13



Grillbuffet

ab 15 Personen

Kalt

Brotkorb

Butter Cafe de Paris, Kräutercreme, BarBQ-Dip,
Aprikosen-Senfcreme, Aivar, Senf, Aioli, Mangosauce
Große Salatauswahl

Warm

Nackensteaks, Schweinebauch, Hähnchenbrustfilet,
Minutensteaks und Hüftmedallions
in diversen Marinaden
diverse Wurstspezialitäten
Gemüsespieße
Folienkartoffel

Dessert

Maracujacreme
Schokoladencreme

Preis pro Person: 30

Spargelbuffet

nur zwischen Ende April bis Ende Juni; ab 20 Personen

Kalt

Ciabatta mit Butter Cafe de Paris
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken
Blattsalat in Kräuterdressing



Warm

Spargelcremesuppe mit gerösteten Mandelsplittern
Weißer Stangenspargel
Butter, Sauce Bernaise, Mangosauce, Hollandaise
gegrillte Medaillons aus der Duroc-Schweinelende
Kalbsschnitzel
Putenbraten in Rahmsauce
Petersilienkartoffeln
Mandelbällchen

Dessert

Erdbeercreme
Weiße Schokoladencreme

Preis pro Person: 40

Wildbuffet

nur von November bis Februar; ab 20 Personen

Kalt

Zwiebelbaguette mit Griebenschmalz und Schmand
Feldsalat in Himbeer-Vinaigrette
Selleriesalat in Pfirsich-Mayonnaise

Warm

Petersilienwurzel-Cremesuppe
Hirschkeulenbraten Baden Baden
Wildschweingulasch in Marsala mit Waldpilzen
Gänsekeule in Wachholdersauce
Speck-Rosenkohl
Rote-Bete-Gemüse
Schupfnudeln
Kartoffelklöße

Dessert

Waldfrucht-Crêpes mit Vanillesauce
Calvadoscreme

Preis pro Person: 33