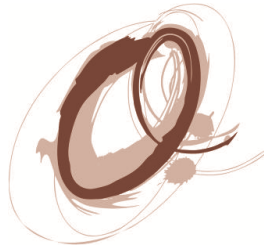


Liebe Gäste,  
wie schön, dass Sie sich für unser  
Haus entschieden haben!  
Vorab einige wichtige Antworten  
auf oft gestellte Fragen:

Beginn	<p>Fangen Sie früher an ! Die Stunden werden fliegen ! Bei weiten Anreisen der Gäste zumal an einem Freitag etwas später, sonst auch gerne etwas früher. Planen Sie für einen Empfang mindestens ½ Stunde, besser 1 Stunde ein, die Gäste werden es Ihnen danken. Sollte es etwas länger gehen oder möchten Sie noch jeden einzelnen vorstellen, so bieten wir gerne kleine „Lecka-Bissen“ aus der Hand an um den Gästen den knurrenden Magen zu ersparen.</p>
Einzelne Tische oder Tafel	<p>Eine Tafel - ideal für kleinere Feierlichkeiten für maximal 30 Gäste. Bei mehr Personen eignen sich runde Tische für 6 bis 12 Personen.</p>
Platzierung der Gäste	<p>bei kleineren Feiern ist es noch üblich die Gäste auch per Platzkarte zu setzen. Bei größeren Feiern hängt man eine Tischordnung aus und der Gast findet seinen Platz an Tisch 1 oder am Tisch „Familie“, „Tischtennis“ oder „Freiburg“. Am Tisch selbst hat er freie Platzwahl.</p>
Dekoration	<p>Tischwäsche ist in den Farben weiß, champagner- und gelb möglich. Auch ist es möglich Farbkombinationen zu wählen, z.B. weiß/gelb oder gelb/blau, weiß/rot. <b><u>Blau-weiß ist nicht vorhanden !</u></b> Die passende Blumendekoration stimmen wir gemeinsam darauf ab. Der Preis pro Blumengesteck liegt je nach Aufwand bei 15 € - 35 €. Kerzenständer empfehlen wir entweder Windlichter, 3er oder 5er Leuchter abhängig von der Tischgröße und dem Anlass. Auch die Kerzenfarbe kann angepasst werden.</p>



Menü oder Büffet	Ein Menü hat immer einen festlicheren Charakter, ein Büffet fördert die Kommunikation Ihrer Gäste. Sehr beliebt ist eine Kombination von beidem: z. B. eine servierte Vorspeise oder Suppe, anschließend wählen Ihre Gäste den Hauptgang und das Dessert am Büffet.
Wein	Grundsätzlich ist Wein immer empfehlenswert, auch wenn Sie absoluter Biertrinker sind! Die Weingläser und der Weinservice heben jede Veranstaltung. Ihre Gäste werden es zu schätzen wissen. Ob Sie nur einen Wein, einen Rot- und Weißwein, zu jedem Gang einen anderen Wein, oder nur auf Wunsch ein Glas Wein anbieten, in der Auswahl beraten wir Sie gern; unsere Weinkarte bietet eine entsprechende Auswahl.
Mineralwasser	Setzen wir heute bei den allermeisten Veranstaltungen als Gourmetflasche auf dem Tisch ein, Ihre Gäste können sich aus unseren Flaschenkühlern selbst bedienen. Zur Auswahl steht „Feinperlig“, „Medium“ oder „Still“. Auch Apfelschorle bietet sich hier vor allem in den Sommermonaten an.
Kuchen	Kuchen und Torten in großer Auswahl. Gern stellen wir Ihnen ein Kuchenbüffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Der „Hingucker“ - festliche Torten für jeden Anlass. Lassen Sie uns über Ihre Wünsche sprechen! Grundsätzlich kommt der Kuchen zu Ihnen oder Sie und Ihre Gäste kommen zu Kuchen ?!
Mitternachtsimbiss	Süß oder herzhaft? Hier reicht das Angebot von der süßen Torte über zünftige Käse- und Wurstplatten bis hin zur klassischen Mitternachtssuppe oder der „Currywurst“.
Menükarten	Ihre Speisenfolge drucken wir Ihnen kostenlos auf hauseigenem Papier. Alternativ ist der Druck über unsere Druckerei - unabhängig von der Personenzahl, im Kleinformat 65 €, im Großformat (DIN A5) 95 € - möglich.
Musik & Show	Es darf getanzt werden! Als Untermalung oder zum Tanzen – ob Livemusik, Solisten oder DJ - gern stellen wir zu unseren langjährigen Partnern einen Kontakt her.  Für eine besondere Feier gibt es auch besondere Attraktionen: Von einem Feuerwerk mit begleitender Musik, dem Bann eines Zauberkünstlers, einem waghalsigen Akrobaten, einem Stimmenimitator und, und, und ... Möglichkeiten gibt es viele, wir beraten Sie gerne!



### Vorspeisen

Dorstener Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten und Basilikumpesto  
Matjesvariationen mit verschiedenen Saucen und Garnituren  
Charantismelone mit Westfälischem Knochenschinken  
Baumüllers geräucherte Forellenfilets mit Rotkäppchens Landrahm  
Palatschinken von Baumüllers geräuchertem Lachs mit Rotkäppchens Landrahm  
Lauwarme Lauchtorte mit Kräuterquark  
Feldsalat mit Specksahnedressing und Brotwürfeln  
Apfel-Lauch-Salat

ORZO

(Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten)

oder

(Süppchen von der Westfälischen Ananas, der Steckrübe, mit Streifen von Mettwurst)

oder

(Lauchcremesüppchen mit Flusskrebsschwänzen)

ORZO

Züricher Geschnetzeltes von der Fröndenberger Poulardenbrust  
mit hausgemachten Spätzlen

und

Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmsauerkraut,  
glasierten Apfelspalten aus der Pfanne, Dampfkartoffeln

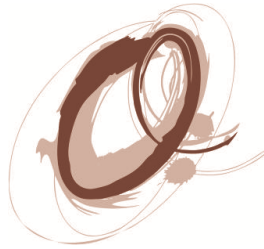
und

Leicht geräuchertes Schweinefilet mit Rübenkrautsauce  
auf Dicken Bohnen in Rahm (oder Steckrübenpüree), Nusskartoffeln

ORZO

Westfälische Stippmilch mit Beerengrütze  
Pumpnickelmousse mit passierten Früchten  
Grießflammerie mit frischen Pflaumen  
Westfälische Käsereien mit Pumpnickel

**ab 30 Personen - € 39,50 = (inkl. servierte Suppe € 45,-)**



## Rustikale Vorschläge

**Büffet Rustikal 1** ab 15 Personen **26,- € pro Person**

Westfälische Kartoffelsuppe,  
Matjesvariationen mit Schwarzbrot, Brotbüffet und Butter, Kräuterquark

☞☞☞

Dortmunder Rosenkranz und gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln  
und Bratkartoffeln, frischer Rahmwirsing

☞☞☞

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

**Büffet Rustikal 2** ab 15 Personen **28,- € pro Person**

Pikante Gulaschsuppe,  
Westfälisches Wurstbrett mit hausgemachten  
Spezialitäten- Leber-, Blut-, lufttrockene Mettwurst,  
Westfälischer Knochenschinken, Sülze vom Eisbein, Overkamps Tafelspitzsülze,  
Zwiebelmett, rustikaler Brotkorb und Butter,  
kleine Brat- und Essigrollmöpfe, hausgemachter Kartoffelsalat

☞☞☞

Schokoladenpudding mit Rumrosinen oder Herrencreme

\*\*\*\*\*

**Büffet Rustikal 3 „Dortmund - Büffet“** ab 15 Personen **29,50 € pro Person**

Kleine Salzkuchen mit Käse, frischem Mett, Schwartemagen,

☞☞☞

Dortmunder Pfefferpotthast  
mit Gurken, Bohnensalat, Rote Beete und Salzkartoffeln

☞☞☞

Pumpnickelcreme mit Himbeersauce

\*\*\*\*\*

**Büffet Rustikal 4** ab 20 Personen **32,50 € pro Person**

Warme Lauchtorte, Reibekuchen mit Apfelmus  
Kartoffelrahmsuppe

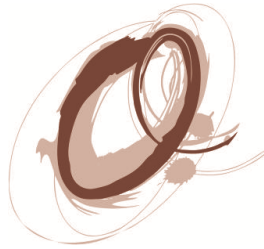
☞☞☞

Zur Auswahl je nach Gästezahl:

- westfälischer Rosenkranz mit Wirsing und Bratkartoffeln,
- Garniertes Sauerkraut mit kleinen Eisbeinen, Mettwurst, gebratene Blutwurst,
  - Gebackener Schinken mit Sahnepüree
  - Heringstipp mit kleinen Pellkartöffeln

☞☞☞

Käseplatte mit Brotkorb und Butter  
Pumpnickelcreme, Karamellcreme



## Büffetvorschlag 5

ab 30 Personen  
33,- € pro Person

Verschiedene Blattsalate mit Dressings,  
dazu warme Poulardenbrust,  
Matjesvariationen und Baumüllers Forellenfilets  
mit entsprechenden Saucen,  
Stangenbrot, Minibrötchen und Butter



### „Züricher Geschnetzeltes“

von der Fröndenberger Poulardenbrust  
mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle,

### „Pfeffersack“

gefüllter Schweinenackenbraten in leichter Pfeffersauce,  
Böhnchen, Broccoli und Möhren, Kartoffelgratin



Käseplatte

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Mousse au chocolat

\*\*\*\*\*

## Büffetvorschlag 6

ab 30 Personen  
37,- € pro Person

Feldsalat mit Specksahnedressing,  
Matjesvariationen mit entsprechenden Saucen,  
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,  
Verschiedene Brotsorten und Butter



### Fröndenberger Poulardenbrust

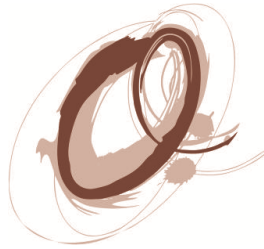
mit Spinat gefüllt auf Morchelrahm,

und geschmorte **Tafelspitz „Esterhazy“** mit Burgundersauce,  
frische Marktgemüse und Kartoffelgratin, Nußkartoffeln



Käseauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Caramelcreme mit Früchten



## Büffetvorschlag 7

ab 60 Personen  
42,-€ pro Person

Fischvorspeise mit ganzem Stremellachs von Bäumüller,  
frischen Nordseekrabben und Eismeer-Shrimps mit entsprechenden Saucen,  
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,  
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,  
frische Blattsalate mit diversen Dressings,  
Brotkorb und Butter

☞☞☞

**Putenbrust** aus dem Ofen in Orangensauce,

Geschmorter **Tafelspitz "Esterhazy"** in Burgundersauce,

und **Schweinefiletspitzen** in Champignonrahm mit grünem Pfeffer,  
feine Speckböhnchen, Broccoli und Möhrengemüse  
Spätzle, Rösti und Kartoffelgratin

☞☞☞

Käseauswahl

Marktfrischer Obstsalat mit Vanillerahmeis,  
Unser braunes Mousse au chocolat, Joghurtgelee mit Mangosauce

\*\*\*\*\*

## Büffetvorschlag 8

ab 30 Personen  
44,50 € pro Person

Matjes "Nelson" auf Apfelscheibe,  
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomaten und Gartenkräuterpesto,  
Charantaimelone mit Westfälischem Knochenschinken,  
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
dazu Shrimps und Schinken- Käsestreifen,  
Brotkorb und Butter

☞☞☞

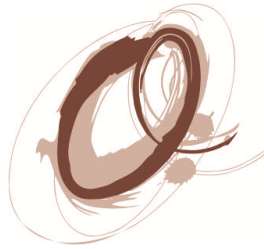
**Overkamps Enten** aus dem Ofen,  
mit frischem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen,

**Schweinefilet** im Ganzen gebraten mit Morchelrahmsauce,  
frischen Gemüsen und hausgemachten Spätzle

☞☞☞

Käseauswahl

Marktfrischer Obstsalat, Bayerische Creme,  
Joghurtgelee mit Mangosauce



## Büffetvorschlag 9

ab 50 Personen  
46,- € pro Person

Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken,  
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
Fischvorspeisen mit frischen Nordseekrabben, Shrimps,  
Baumüllers Räucherlachs und Forellenfilet,  
Overkamps Fischterrinen, Lachssülze mit Kräutersauce,  
Sahnemeerrettich, Cocktailsauce und Vinaigrette  
Stangenbrot, Partybrötchen und Butter



**Schweinelenochen** in leichter Pfefferrahmsauce und

**Sauerländer Lammkeule** aus dem Ofen  
mit Thymiansauce, frische Marktgemüse,  
Spätzle und Kartoffelroulade



Käseauswahl

Joghurt- Gelee mit Mangosauce,  
Beerenfrüchte mit Westfälischer Stippmilch (Saison !)

\*\*\*\*\*

## Büffetvorschlag 10

ab 40 Personen  
47,- € pro Person

Gedünstete Salmtranche mit Kräutersauce,  
Baumüllers Räucherlachs und Gebeizter Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce,  
Shrimps und Krabben mit Sauce Vinaigrette und Cocktailsauce,  
Matjes in verschiedenen Variationen,  
frische Blattsalate mit Dressing,  
Honigmelone mit Westfälischem Knochenschinken,  
Verschiedene Brotsorten mit Butter,

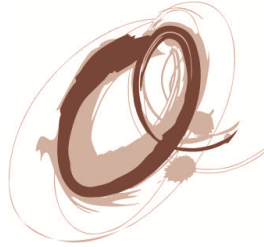


**Kalbshaxenbraten** am Tisch tranchiert mit Rahmsauce

und **Rinderfiletspitzen** mit frischen Pfifferlingen (Saison !),  
(oder italienisch mit grünen Bandnudeln und gratiniertem Gemüse)  
frische Marktgemüse und unser Kartoffelgratin sowie hausgemachte Spätzle



Braunes und Weißes Schokoladenmousse im Saucenspiegel  
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis



### Büffetvorschlag 11

ab 40 Personen  
46,- € pro Person

Baumüllers Räucherlachs, Forellenfilet,  
eingelegte Garnelenschwänze,  
Shrimps, Krabben und entsprechende Saucen,  
Brotkorb und Butter  
frische Salate mit verschiedenen Dressings,  
Melone mit Westfälischem Knochenschinken,  
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomate und Basilikumpesto,  
Roastbeef "rosa" gebraten mit Remouladensauce

**Die Spitzen vom Rinderfilet nach „Stroganoff-Art“**,

**Schweinelendchen** in Pfifferlingsrahm (Saison !)  
und hausgemachte Spätzle, Nusskartoffeln

Erdbeeren -satt- mit Vanillerahmeis, (nur Saison !)  
Bayerische Creme, Rote Grütze

\*\*\*\*\*

### Büffetvorschlag 12 „Im Wald und auf der Heide“

ab 30 Personen  
48,- € pro Person

Lauwarme Lauchtorte  
Feldsalat mit Specksahnedressing und Brotcroustons,  
Unsere Ententerrine mit Cumberland sauce und Waldorfsalat,  
Baumüllers Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Brotkorb und Butter

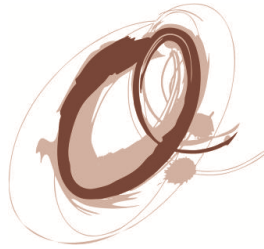
Forellencremesüppchen

**Schweinelendchen** in Steinpilzsauce,

**Rehkeule** aus dem Ofen in Preiselbeersahnesauce,  
Marktgemüse und Haselnussespätzle,  
Kartoffelnudeln

Grießpudding mit eingelegten Pflaumen  
Moccaparfait mit warmen Kirschen  
kleine Waffelherzen mit Sahne





### Büffetvorschlag 13

ab 40 Personen  
46,- € pro Person

Feldsalat mit Speck- Sahne-Dressing und gerösteten Brotwürfeln,  
Scheiben von der Entenbrust rosa gebraten,  
Cumberland Sauce, fruchtiger Apfel-Lauch-Salat,  
Baumüllers gebeizter Lachs mit Honig-Dill- Senfsauce,  
Leichter Geflügelsalat in der Ananas,  
Brotvariation und Butter

☪☪☪

**Roastbeef „rosa“** am Tisch aufgeschnitten

**Wildschweinkeule** aus dem Ofen mit Steinpilzen,  
gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeeren, frische Gemüse,  
hausgemachte Spätzle aus der Pfanne und Mandelbällchen

☪☪☪

Welfenspeise, Herrencreme, Yoghurtgelee  
mit frischen Früchten und deren Saucen

\*\*\*\*\*

### Büffetvorschlag 14

ab 60 Personen  
48,50 € pro Person

zum Empfang: warme „Lecker-Bissen“ z. B.  
Lachsforelle mit Blattspinat im Blätterteig,  
Garnelenschwänze mit Knoblauchdip,  
Pflaumen im Speckmantel, Minipizzen, Gefüllte Chilischoten, Frühlingsrollen,  
Lauchkuchen, Spinat und Frischkäse im Backteig,

☪☪☪

Gedünstete Salmtranche mit Kräutersauce, Matjesvariationen,  
frische Blattsalate mit entsprechenden Dressings,  
Ziegenkäse von Sondermann mit Tomate und Gartenkräuterpesto,  
Melone mit Westfälischem Knochenschinken,

Brotkorb und Butter

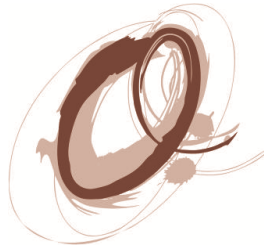
☪☪☪

**Roastbeef "rosa"** gebraten

mit Sauce Bernaise, frische Gemüse und Kartoffelgratin,  
**Schweinefiletspitzen** mit Champignons und grünem Pfeffer in Rahmsauce,  
**Kalbshaxenbraten** mit Rahmsauce, Gemüse, Kartoffelgratin

☪☪☪

Obstsalat mit Vanillerahmeis, Bayerische Creme mit Früchten,  
Mousse au chocolat, Käse vom Brett



## Büffetvorschlag 15

ab 30 Personen  
52,- € pro Person

Wir servieren:  
Vorspeisenteller bestehend aus:

Overkamps Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,  
leichte Fischterrinerie mit Safran,  
Barberie-Entenbrust leicht angeräuchert mit Cumberland sauce,  
verschiedene Blattsalate, Brot und Butter

Steinpilzconsommé

Vom Büffet:

**Rinderfiletbraten** am Tisch aufgeschnitten, Rotweinschalottensauce,  
Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen

und

**Fischragout** von Edelfischen mit tournierten Gemüsen, wilder Reis

Caramelcreme mit Früchten,  
Pumpnickelcreme mit Himbeeren, Bayerische Creme

\*\*\*\*\*

## Büffetvorschlag 16

ab 20 Personen  
54,-€ pro Person

Vom Büffet:

Crevettencocktail mit Scheiben der Avokado,  
Garnelenschwänze in Knoblauchdipp,  
Unsere Tafelspitzsülze mit grüner Kräutersauce,  
Baumüllers Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce,  
Frische Reibekuchen aus der Pfanne,  
Feldsalat mit Speck und Brotwürfeln

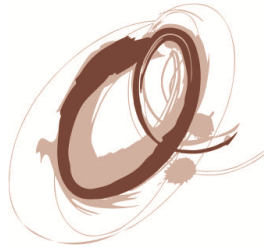
Wir servieren: klares Zwiebel süppchen mit Rotweinschalotten

**Fröndenberger Entenbrust**

gefüllt mit Orangen und Morcheln,  
Grand Manier- Sauce, Schupfnudeln

Vom Büffet:

Unser braunes und weißes Schokoladenmousse, frischer Obstsalat mit  
Walnußeis und Marsalasabayon am Tisch aufgeschlagen



## Büffetvorschlag 17

„Eine Italienische Nacht „  
ab 60 Personen  
54,- € pro Person (o. Getränke)

Wir empfangen Sie in unserem Foyer  
mit Grissinistangen umwickelt mit Parmaschinken,  
kleine Pizzatecken, Bruscettas, gebackenen Garnelen

dazu empfehlen wir Ihnen unseren Prosecco Spumante von Oligo  
und einen Martinicocktail mit Olive

### Vom Büffet:

Charantaismelone mit Parmaschinken,  
Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan  
Carpaccio vom Rinderfilet mit getrockneten Tomaten  
oder Carpaccio von der gekochten Kalbszunge mit Balsamico mariniert  
Vitello Tonato (Kalbfleisch in Thunfischsauce),  
Terrine vom Kalbsbäckchen, Garnelenschwänze mit Aioli  
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum,  
eingelegte Pepperoni, Kirschtomaten und Oliven gefüllt mit Frischkäse,  
Oliven gefüllt mit Mandeln, Zucchini- und Auberginescheiben  
sowie Paprika vom Grill und eingelegt, marinierte Balsamzwiebeln  
Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce

ORSO

(Hauptgänge zur Auswahl je nach Personenzahl)

**Piccata** von der Poulardenbrust mit Tomatenkräutersauce,  
grünen Bandnudeln und gebackene Auberginen- und Zucchinischeiben,

**-Rinderfiletbraten** in Olivensauce, Polenta

**Saltimbocca**, ein mit Parmaschinken und Salbei gefülltes Kalbschnitzel

**-Kalbshaxe** aus dem Ofen „Osso bucco“

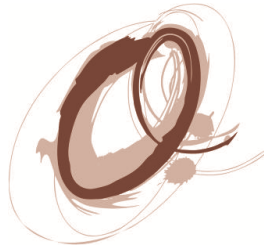
mit gebackenen Gemüsen

**Rinderfiletspitzen „italienisch“** mit Gemüsen und Parmesan überbacken

ORSO

Tiramisu, Panna Cotta, Mascarpone Schaum,  
Frische Früchte mit Walnußeis und Marsalasabayonne  
Italienische Käseplatte

im Anschluss empfehlen wir Ihnen unsere Trester mit Espresso  
und Cappuccino sowie feinem italienischem Gebäck



## Büffetvorschlag 18

„Kommt Ihnen das auch spanisch vor?“

ab 60 Personen

46,- € pro Person (o. Getränke)

Reserva Serrano mit Charantaismelone  
Lomo Curado - Schweinelende hauchdünn geschnitten  
Queso Cabra Murado - Ziegenkäse mit Tomaten  
Chorizo auf Rucola  
Oliven gefüllt mit Knoblauch, Sardellen, Zitronenpaste  
Zwiebeln und Paprika gegrillt und eingelegt  
Paprika und Tomaten gefüllt mit Frischkäse gefüllt  
Paprika gefüllt mit Meeresfrüchten  
Schwarze Oliven und Champignons eingelegt  
dazu Nussbrot und Weißbrot, Stangenbrot und Aioli

\*

Die Bunte und berühmte Paella  
„Polo en Pepitoria“ - Geschmortes Huhn in Weißweinsauce  
mit Mandeln, Kartoffelpüree  
Rotbarbenfilets vom Grill auf andalusischem Gemüseintopf  
mit kleinen Kartoffeln in Meersalz

\*

Karamelpudding mit Orangen  
Blätterteigtörtchen mit Vanillecreme gefüllt  
Biskuitrolle mit Rumcremefüllung  
Mokkaschichtkuchen  
Mandelschichtkuchen  
Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt  
Fruchtpürees und gebratene Bananen

Gerne stehen wir Ihnen auch bei den „Themenbüffets“, bei der Dekoration der Tische, des Raumes, sowie zur Auswahl der passenden Musik, beratend zur Seite.