

## Menü- und Bankett Feiern Sie Feste mit uns!

Wir freuen uns Ihnen neue kreative, innovative und moderne Speisen anbieten zu dürfen. Aufgrund einer Kooperation eröffnet unser Catering-Partner uns die Möglichkeit unsere qualitativ hochwertige und bodenständige Küche mit frischem Wind zu erweitern.

Sie können aus verschiedenen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts ihr 3-Gänge-Menü individuell zusammenstellen und nach Ihren Vorlieben gestalten.

Beispiele:

### Vorspeisen-Buffer:

Vorschlag 1:

*Kleine Wraps im Glas  
Roastbeef mit Spargel-Vinaigrette  
Gebackene Avocado-Lachs-Tramezzini  
Thunfisch-Ricotta-Frikadellen  
an Spargel-Mayo  
Marinierter Feta mit Grapefruit  
Spargel-Carpacchio mit  
Rhabarber-Chutney  
Spinatsalat in  
Speck-Vinaigrette  
Hausgebackenes Brot mit Dips*

Vorschlag 2:

*Schnitzel-Stripes an Mango-Ketchup  
Kleine Wraps im Glas  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Steakbällchen an Buffalo-Sauce  
Gurken-Melonen-Salat mit  
hausgebeiztem Lachs  
Gebackene Tortillaröllchen  
im Sesammantel mit  
Spinat-Feta-Füllung an Tomaten-Tomaten-  
Chutney  
Bunte Blattsalate im Orangendressing  
Hausgebackenes Brot mit Dips*

Vorschlag 3:

*Mozzarella im Nuss-Crunch auf  
Mirabellen/Kirsch/Zwetschgen-Salat  
Gurken-Melonen-Salat mit  
hausgebeiztem Lachs  
Halloumi-Frikadellen mit  
Himbeer-Ketchup  
Kleine Wraps im Glas  
Ricotta-Röllchen im  
Parmesanmantel auf Tomaten-Chutney  
Schnitzel-Stripes auf  
grünem Tomaten-Relish  
Hausgebackenes Brot mit Dips*

Vorschlag 4:

*Hausgebackene Bruscetta-Waffel  
mit Mozzarella  
auf Mango-Ketchup  
Pulpo-Chorizo-Salat  
Gebackene Avocado-Lachs-Tramezzini  
Passionsfrucht-Mayo und  
Chili-Vanille-Tomaten  
Ziegenkäse-Tiramisu  
Bunte Blattsalate im  
Gazpacho-Dressing  
Hausgebackenes Brot mit Dips*

#### Vorschlag 5:

Gebeizter Lachs mit  
Gin-Johannisbeeren  
Gebackene Tortilla-Sesam-Röllchen  
mit Spinat-Feta-Füllung  
auf Tomaten-Chutney  
Flanksteak-Wraps  
Crunchy Schnitzel-Stripes auf  
grünem Tomaten-Relish  
Chili-Hack-Bällchen an  
Physalis-Relish  
Mozzarella im Nuss-Crunch  
auf Kirsch-Salat  
Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten  
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette  
Hausgebackenes Brot mit Dips

#### Vorschlag 6:

Spargelsalat mit,  
Rhabarber-Ingwer-Vinaigrette  
Gebackene Tramezzini mit  
Brennessel-Mayo und Krabben  
Crunchy Hähnchen-Sticks auf  
Spargel-Ananas-Sambal  
Mozzarella-Schinken-Päckchen  
auf Melonensalat  
Steak-Bällchen auf  
Mais-Tomaten-Zwiebel-Salsa  
Spargel-Kartoffel-Salat mit  
Cranberry-Pumpnickel-Crunch  
Bunte Blattsalate mit  
Erdbeer-Wodka-Dressing  
Hausgebackenes Brot mit Dips

### **Hauptgang - Buffet:**

#### Vorschlag 1:

Presa vom Bentheimer Landschwein  
auf Ofenspargel „Spanische Art“  
Perlhuhn-Klößchen, Sherry, Edel-Pilze,  
Rosmarin, Parmesan, Tagliatelle  
Gegrillter Picahna im  
Zitronen-Thymian-Rub auf Peperonata  
**Vegetarisch**  
Gebackene Polenta-Knödel mit  
Frischkäse gefüllt auf  
Spinat-Zitronen-Sauce  
Gegrillter Blumenkohl mit  
Haselnuss-Pesto  
Tomaten-Kartoffel-Stampf  
Rosmarinkartoffeln

#### Vorschlag 2:

Schweinefilet im Speckmantel mit  
Lauch und Camembert gefüllt  
Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Champignonrahmsauce  
Hähnchenroulade mit getrockneten  
Tomaten und Mozzarella gefüllt  
auf roter Pestosauce  
**Vegetarisch**  
Linsen-Petersilien-Falafel auf  
Tomaten-Mango-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Macairekartoffeln  
Gemüseauswahl

#### Vorschlag 3:

Chorizo-Hähnchen mit  
Tomaten-Aprikosen-Gemüse  
Schweinefilet in Cidre gegart  
auf Calvadosrahm  
Gesmoktes Brisket vom Rind  
auf Chimichurri-Graupen  
**Vegetarisch**  
Mozzarella-Schnitzel auf  
Tagliatelle in Avocado-Sauce  
Karamellisierte Gewürz-Möhren  
Spitzkohl in Zitronenrahm  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffel-Chorizo-Taler

#### Vorschlag 4:

Hähnchenbrustfilets mit  
Tomaten-Polenta gefüllt auf  
Spinat-Zitronen-Sauce  
Barschfilet mit gratiniertem  
Bouillabaisse-Gemüse  
Kalbs-Ragout in Pinot gegart  
**Vegetarisch**  
Couscous-Taler auf Bulgur mit  
Dattel-Tomaten-Pesto  
Penne mit Knoblauch-Chili-Bröseln  
Rosmarinkartoffeln  
Schmormöhren a l' Orange  
Buntes Grill-Gemüse

Vorschlag 5:

*Rücken vom Bentheimer Schwein  
(Dry Aged) auf  
Zwiebel-Pilz-Pfanne  
Hähnchenbrustfilets im  
Gewürz-Popcorn-Mantel auf  
spicy Aprikosen / Zwetschgen  
Gegrillte Hüfte vom  
Münsterländer Weiderind auf  
Balsamicojus  
**Vegetarisch**  
Polenta-Bärlauch-Nocken auf  
in Rahm  
oder Pilz-Bourgignon  
Rosmarinkartoffeln  
Macairekartoffeln  
Buntes Ofengemüse in  
Orangen-Vinaigrette  
Frischer Spargel*

Vorschlag 6:

*Gebratenes Barschfilet, Stangenspargel,  
Haselnuss-Butter-Sauce  
Würziges Rindersteak (Teres Mayor)  
auf Whiskey-Zwiebeln  
Marinierte Hähnchenbrustfilets,  
Tagliatelle, grüner Spargel,  
Mozzarellaschaum  
**Vegetarisch**  
hausgemachte Süßkartoffel-Gnocchis  
in Bärlauch-Butter  
Piccata vom frischen Stangenspargel Pfifferlinge  
Macairekartoffeln  
Kartoffel-Risotto  
Blumenkohl-Bordolaise*

**Dessert - Buffet:** *(wir schlagen drei verschiedene Desserts vor)*

- Haselnuss-Panna-Cotta mit frischen Kirschen
- Pfirsich-Tiramisu
- Zitronengras Panna-Cotta mit Curry-Himbeeren
- Lavendel-Creme mit Ingwer-Kirschen
- Gin Tonic-Mousse mit Mango und Gurke
- Rhabarber-Tiramisu
- Mousse au Chocolate Mango Topping / Erdbeeren
- Orangen-Mascarpone-Creme mit Campari-Gelee
- Thymian Panna-Cotta mit Himbeer
- Pina-Colada-Mousse
- Spargel-Mascarpone-Creme mit Rhabarber-Kompott
- Holunder-Quark-Mousse mit Erdbeer-Ratatouille
- Aprikosen-Tiramisu
- Minz-Quark mit Erdbeer-Melonen-Kompott
- Holunderblüten Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren
- Weiße Mousse au Chocolate mit Passionsfrucht
- Hugo-Mousse
- Passionsfrucht-Mousse
- Mocca Panna-Cotta mit Apfel-Cardamom-Gelee
- Erdbeer-Creme

*Alle Gerichte können auch Vegan, Glutenfrei und Laktosefrei hergestellt werden. (Glutenfreies Mehl, Panierung, alternative Saaten, Nüsse, Mandeln etc.)*

Wir laden die Brautpaare, die in dem jeweiligen Jahr in unserer Lokalität ihre Veranstaltung feiern, zu einem kostenlosen Probeessen im März ein.

Sie können jederzeit mit uns Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Bitte nehmen Sie sich dafür etwas Zeit und vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Sie!

**Tel: 05973-2709**

Mail: [kontakt@thies42.de](mailto:kontakt@thies42.de)