



KOMPLETTE BUFFETS

Hinweis:
Bestellung
erst ab
10 Gästen

Ob Kalt oder warm. Ob rustikal, klassisch oder vegetarisch. Ob Festtage, Feierlichkeiten, Hochzeiten oder Events.

Wir haben für Sie komplett fertige Buffets zusammengestellt.

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen ihre gewünschte Auswahl passend zusammen.

Für einen guten Start in den Tag

GUTE LAUNE FRÜHSTÜCK

Eine Auswahl frischer kleiner Brötchen und verschiedene Brotsorten, Honig, Marmelade, Butter. Dazu eine Aufschnittplatte mit rohen und gekochtem Schinken, Salami, Käse-Spezialitäten, Pfälzer Leberwurst, Strauchtomaten und Spreewälder Gürkchen

Spanisches Vorspeisen-Buffer

TAPAS VARIADAS

Tomaten mit Mozzarella in Knoblauch-Olivenöl, Pflaumen im Speckmantel, spanischem Serano-Schinken mit Feigen, Thunfisch mit Kapernäpfeln, Manchego-Käse mit Trauben, marinierte Paprika und Pilze, Olivenauswahl und dazu leckeres Brot und Aioli (span. Knoblauchdip)

Kalte Bratenspezialitäten mit Dip

BUFFET RUSTIKAL

Ein Mettigel, Schinken- und Salamivariationen, panierte Kotelettschnitzel, gebackene Hähnchenschenkel, hausgemachter Landfrischkäse, Käsevariationen, Harzer mit Griebenschmalz. Dazu passende Salate, ein gemischter Brotkorb mit Butter



KOMPLETTE BUFFETS

Der Klassiker

KALTES BUFFET

Eine Auswahl verschiedener kalte Bratenspezialitäten, Kasseler im Blätterteig, aufgespießte Partyfrikadellen, Hähnchenbrustfilet auf Orangenscheibe, Medallions vom Schwein, mit Mandeln oder natur, Melonenviertel mit Parmaschinken oder Schinkenröllchen mit Spargel und dazu Salate nach Wahl sowie ein gemischter Brotkorb mit Butter

Damit Sie ihr Festtag genießen können

FESTTAGS BUFFET

Eine Dekoration aus luftgetrocknetem Schinken und Honigmelonenspalten, fein dekorierte Medallions vom Schwein, Poulardenbrüstchen mit Cumberlandsauce, Röllchen aus gekochtem Schinken mit Spargelfüllung, feinsten Bratenaufschnitt, Hackbällchen mit Gurke und Zwiebel, hausgemachter Landfrischkäse, Käsevariationen, verschiedene passende Salate und dazu ein gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen und Butter

Der italienische Klassiker

ITALIENISCHES BUFFET

Carpaccio von Rinderrauchfleisch mit Pesto, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum, Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Tafelspitz in Vinaigrette, Carpaccio vom Entenbrustfilet, Auberginenröllchen mit Schafs-Frischkäse, Zucchini-Melanzna arrostito, in Butter gebackene Zucchini und Auberginen, Schafskäse und schwarzen Oliven, Insalata mista, gemischter Salat mit Dressing, Tortellini-Salat, italienische Lasagne, Medallions in Gorgonzola-Sauce, Penne in Parmesan geschwenkt, hausgebackenes Oliven-Ciabatta (passend dazu: hauseigene Pesto Rosso)

SPAR-TIPP

Dessert beim Buffet inklusive

Bei einigen Buffets (siehe gelber Preisbutton) bieten wir Ihnen auf Wunsch verschiedene Dessert-Variationen im Inklusivpreis mit an.

* Sie können aus folgenden Varianten wählen: Mascarpone- oder Cantuccini-Crème, Pana Cotta, Tiramisu oder unseren beliebten Mama Mia-Dessert.



KOMPLETTE BUFFETS

Genuss auch ohne Fleisch

BUFFET VEGETARIA

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, in Olivenöl gebraten Auberginen und Zucchini, Champignon-Lauch-Quiche mit Schnittlauch-sauce, Broccoli-Blumenkohl-Torte mit Sauce Tatare, eine Platte mit gemischtem, frischen Salat der Saison und Sauce Vinaigrette, Gemüse-Vollkorn-Laibchen mit Kräutersauce, fein mariniert Käse-Carpaccio, hausgemachter Landfrischkäse, mit Frischkäse dressierte Pfirsich- und Birnenhälften und dazu ein gemischter Brotkorb mit Butter

Westfälisch, deftig und gut

BUFFET ARMINIUS

KOHLSTEDDE's Sülze mit hausgemachter Remoulade, westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten, Kasseler im Blätterteig, hausgemachtes Pickert mit Schnippel-schinken, Pumpernickelschnitte mit Frischkäse und Kernschinken, KOHLSTEDDE's Frischkäse, Käse vom Brett, Griebenschmalz, den „Arminius Braten“ (ein saftiger Nackenbraten an einer Altbiersauce), Bratkartoffeln, Krautsalat mit Schmand, Rote Bete-Salat und dazu ein gemischter Brotkorb mit Butter

**Wünsche
und eigene
Ideen?**
Ja, gerne!

Ihr Wunsch-Bufferet ist nicht dabei?

Kein Problem. Wir stellen Ihnen gerne ihr eigenes Wunsch-Bufferet zusammen. Suchen Sie sich ihre Speisen, Gerichte, Menüs, Beilagen & Dessert aus unseren Einzelkategorien zusammen und wir machen Ihnen dann dazu ein passendes Angebot.

Olé – viva España

BUFFET ESPAÑA

In Honig und Mandeln eingelegten Möhren, marinierte Paprika & Pilze, in Basilikum-Öl gebratene Champignons, Manchego mit roten Zwiebeln & Oliven, Serano-Schinken mit Melonenbällchen, Pflaumen im Speckmantel, eine Basilikum-Terrine mit blauen Zwiebeln, Sgombrio (Fisch), Rucola- und Tacco-Salat, Hähnchenbrust mit Chorizo an Marsala-Sauce, in Knoblauch & Chili gebackene Kartoffeln dazu Baguette



KOMPLETTE BUFFETS

Dolce Vita kulinarisch genießen

BUFFET ITALIA

Original Levoni Parmaschinken mit Honigmelonenspalten, eine Komposition verschiedener in Olivenöl eingelegte Antipasti, Tomato-Mozzarella mit frischem Basilikum, fein mariniertes Carpaccio vom Rinderrauchfleisch und vom Entenbrustfilet, Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce), Medaillons in Gorgonzola-Sauce, Tagliatelle in Parmesan geschwenkt, eine Platte mit gemischten frischen Salaten der Saison und Sauce Vinaigrette, fein mariniertes Käse-Carpaccio, Rohmilchkäsevariationen, original italienischer Thunfischsalat, Schafskäsesalat mit Paprika, Zwiebeln, Oliven und in Olivenöl dazu ein gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Kulinarischer Genuss – Fisch trifft Fleisch

BUFFET CULINARIA

Original Parmaschinken mit Honigmelonenspalten, Lachsvariationen, geräucherter Steinhuder Aal, wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich- & Preiselbeersahne, kalter Rehrücken mit Preiselbeer-Birne- und Cumberlandsaucen, Roastbeef Charolais (medium gebraten) mit KOHLSTEDDE's Special-Dip, Medaillons vom Schwein mit Leberpâté auf Apfelweinscheibe, Carpaccio vom Lachsschinken in pikantem Kräuterdressing, fein dekoriertes Poulardenbrüstchen, Rohmilchkäsevariationen von der Käserei Jacques Hennart, verschiedene passende Salate und dazu ein gemischter Brotkorb mit Butter

TIPP

Sie benötigen für ihre Feierlichkeit noch Zelte, Tische, Stühle, Kühlschränke, Zapfanlagen, Warmhalteplatten, Porzellangeschirr oder weiteres Zubehör?

Wir arbeiten seit Jahren mit einigen zuverlässigen Partner zusammen und können Ihnen da gerne Empfehlungen aussprechen. Wir beraten Sie gerne.





KOMPLETTE MENÜS

Sie möchten für
ihre Feierlichkeiten
kein Buffet?

Kein Problem! Wir
bieten Ihnen auch
komplette Menüs
für Ihre Gäste an.

Nennen Sie uns die
Anzahl ihrer Gäste und
wir stellen Ihnen ihre
gewünschte Auswahl
passend zusammen

Preis pro Gast



**Noch einen
Salat dazu?**

Schauen Sie
mal auf Seite 18.
Dort finden Sie
eine große Auswahl
unseren hausge-
machten Salaten.

„Klassischer“
Schweinebraten mit
Gemüse, Kartoffeln
und Sauce

Filet-Rahmgeschnet-
zeltes mit Schweine-
filetspitzen mit
Champignons in
Rahmsauce und
hausmacher Spätzle

Puten-Filet
in Currysauce mit
Brüh- oder Gemüse-
reis, Blumenkohl und
Broccoliröschen

Saltimbocca
vom Landhuhn mit
Kartoffel- Tomaten-
gratin und medi-
terranem Gemüse

Schweinefilet in
Gorgonzola-Sauce
mit Kartoffelgratin
oder Butter-Nudeln

Italienischer
Grillschinken mit
Ratatouille-Gemüse,
Kartoffelbeilage und
Sauce

„Klassischer“
Rinderbraten mit
Gemüse, Kartoffeln
und Sauce

Wildgulasch à la
KOHLESTEDDE mit
Butterspätzeln,
Apfel-Rotkohl und
Preiselbeer-Birne

Rindsrouladen
mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder
Spätzle und Sauce

Rinderfilet-Pfanne mit
zarten Rinderfilet-
streifen mit frischen
Champignons an
Calvados-Rahm,
Kartoffelbeilage und
Gemüseplatte

„Klassische“
Tafelspitz mit
Bouillonkartoffeln,
Meerrettich-Rahm-
sauce und
Meerrettich

Lammkeule Provençal
vom Texel-Lamm mit
Knoblauchkartoffeln
oder Kartoffelgratin,
Bohngemüse und
Sauce

Kräuterroastbeef
mit Remoulade,
Kartoffelgratin und
Broccoliröschen mit
Mandelsplittern

Gänsebraten
mit Schmorapfel mit
Kartoffeln, Rotkohl
und Sauce

Rinderfilet à la
KOHLESTEDDE
mit Gemüseplatte,
Kartoffelbeilage,
Pflifferlingen und
Sauce



GEFLÜGEL MENÜS

Puterfilet-Auflauf
mit Käse überbacken, mit
Gemüse und Röstzwiebeln

Hähnchenbrust
in Zitronengras-, Curry-
oder Champignon-Sauce

Poulardenbrüstchen „Delicia“
gefüllt mit Blattspinat und
Mozzarella, mit Rosmarin-Sauce



VEGETARISCHES

Gemüse-
Bratling mit
Kräuter-Dip

Penne mit
Rahmspinat
mit Käse
überbacken

Broccoli-
Blumenkohl-
Gratin



Sie möchten Beilagen?

Sie möchten zu den Gerichten,
die ohne Beilage hier abgedruckt
sind, noch Beilagen haben?
Dann müssen Sie diese extra
mitbestellen.

Ihre Wunschbeilagen können
Sie auf Seite 22 auswählen.

Broccoli-
Blumenkohl-
Torte mit Käse
überbacken

Gemüse
Quiche