

Westfälisch genießen

knusprig gegrillte Ente

Brust und kleine Keulen, bereits entbeint (ohne Knochen!)

mit Honig glasiert und knusprig gegrillt - dazu: Orangen-Lebkuchen-Soße

Sauerbraten aus der zarten Rinderkeule

über Wochen in milder Beize selbst eingelegt;

besonders zart & mager - sous vide gegart - dazu: gesäuerte Bratensoße

hausgemachte Spätzle

Kartoffelknödel in brauner Butter mit Schmorzwiebeln

grüne Bohnen im Speckmantel

hausgemachter Apfelrotkohl und Rahmwirsing

Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und Croutons

dazu: Kräuter-Vinaigrette



PREISE

ab 40 Personen für nur: 19,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 21,50 € / Pers.

inkl. Teller, Bestecke und Servietten

Dessert-Variationen - portioniert in kleine Gläschen

Bratapfeldessert mit Nüssen und Mandeln an Vanillesoße

Mousse von dunkler Schokolade mit Mocca an Chili-Hibiskus-Glace

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.

... der Kult-Klassiker für den späteren Abend

frisch vom Holzkohlegrill: hausgemachte Rostbratwurst

in würzig-tomatiger Currysauce;

serviert im Palmblatt-Tapasschälchen mit

kleiner Holzgabel und Baguette

ab 40 Personen für nur: 2,90 € / Pers.