

# *Bankettmappe*

*hier zeigen wir Ihnen  
eine kleine Übersicht  
unserer  
Buffets und Menüvorschlägen  
für ihre ganz individuelle Feier!*

*Egal ob Ihre Hochzeit, ein Geburtstag  
oder die Betriebsfeier,  
für Ihren ganz persönlichen Anlass  
stehen wir Ihnen  
mit unserem Können und Wissen  
gerne zur Seite.*

*Fast alle Gerichte  
liefern wir Ihnen  
natürlich auch  
für ihre Feier  
außer Haus.*

*Restaurant  
„Lindenhof“  
Vielseitigkeit ist einer unserer  
besten Eigenschaften !*

*Wir bieten Gastlichkeit aus Leidenschaft, die mit dem romantisch-elegantem Ambiente unseres Hauses im Einklang steht.*

*Wir sorgen mit unseren großzügig offenen oder auch abgetrennten Räumlichkeiten, für eine entspannte Wohlfühlatmosphäre.*

*Ideenreichtum Professionalität, verbunden mit der Vielfalt der deutsch-westfälischen Küche, jedoch auf die individuellen Kundenwünsche zugeschnitten, sind Garand zum Erfolg Ihrer Feier.*

*Gerne beraten wir Sie bei den Buffet- oder Menüvorschlägen und empfehlen passende Weine bzw. Getränke.*

*Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche, für alles gibt es die passende Lösung!*

*Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung! Und unserem eigenen Wunsch nach Perfektion.*

*Bei entsprechender Personen-/ Gästezahl wird Ihnen eine exklusive Nutzung der gesamten Lokalität gewährleistet.*

*unser*  
**Frühstücksbuffet**

*immer eine gelungene Idee,  
egal ob mit der Familie oder Freunden  
zu unseren offiziellen Terminen  
oder im privaten Rahmen  
ab 40 Personen.*

*Zur Begrüßung ein Glas  
Prosecco*

*hausgebeizter Lachs und Forellenfilet  
Roastbeef und Braten  
(Sahnemeerrettich und Remoulade)  
Auswahl an frischem Aufschnitt  
reichhaltige Käseplatte  
Tomate - Mozzarella*

*hausgemachte Marmeladen  
Honig und Nutella  
Müslí, Cornflakes  
frischer Obstsalat und Quark*

*reichhaltige Auswahl  
an Brötchen, Croissants und Brot*

*Rührei mit Bacon  
Spiegeleier und gekochte Eier  
Reibeplätzchen mit Apfelmus  
Rostbratwürstchen  
Rinderkraftbrühe und Tomatensuppe*

*Kaffee, Kakao, Milch,  
Tee und Säfte*

*15,50€*

# *Menüvorschläge*

*unsere Menüs sind natürlich ganz nach Geschmack  
und Saison variierbar,  
bieten aber einen Überblick  
unserer kreativen und reichhaltigen  
Möglichkeiten.*

## *Menü 1*

*Rinderkraftbrühe  
mit reichhaltiger Einlage*

*Rindersaftbraten an Burgundersoße  
mit gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln, warmen Ananas und Pfirsichen  
und  
Schweinefilet an Champignonrahm*

*Gemüseauswahl  
bestehend aus  
Blumenkohl, Champignons, Speckböhnchen, Rosenkohl  
Erbsen, Möhren und Broccoli  
Blattsalate in Sahnepfefferdressing*

*Kroketten, Salzkartoffeln  
und hausgemachte Spätzle*

*Eisbombe mit heißen Kirschen  
Westfälische Herrencreme*

*27,50€*

## *Menü 2*

*Mediterraner Vorspeisenteller  
hausgebeizter Lachs, Forellenfilet,  
Riesengarnele  
Matjestatar, lufttrockener Schinken,  
Anti Pastì*

*tomatisierte Rinderkraftbrühe  
mit Basilikumgrießklößchen  
und feinen Gemüsestreifen*

*Zitronensorbet  
(auf Wunsch auch ohne Alkohol)*

*Schweinefilet gefüllt  
mit Spinat und Schafskäse  
und  
Hähnchenschnitzel  
Currysoße und Champignonrahm  
mit warmem Obst*

*Gemüseauswahl  
gemischte Salatplatte*

*Rosmarinkartoffeln, Kroketten  
und hausgemachte Spätzle*

*hausgemachter Eisguglhupf  
mit frischem Obstsalat  
Panna Cotta an Himbeermark*

*32,50 €*

## „Top Buffet“

*mit dem Besten was Land und Meer zu bieten  
haben, mit Liebe und Kreativität  
für Sie zubereitet und präsentiert.*

## Erlesenes Vorspeisenbuffet

*hausgebeizter Lachs, Räucherlachs, Heilbutt,  
Lachsforelle, Forellenfilet,  
Scampispiße, Riesengarnelen,  
Roastbeef, belegte Schweinemedallions,  
Melone mit Schinken,  
hausgemachte Anti Pasti,  
Tomate Mozzarella und Tomate Aubergine  
Honig-Dillsoße, Sahnemeerrettich  
und Remoulade  
Butter und Baguette*

## Hauptgang

*rosa gebratenes  
Roastbeef im Pfeffermantel  
mit einer Kirsch-Pfeffersoße  
und  
Schweinefilet am Stück  
mit Pfifferlingrahmsoße  
und  
Hähnchenschnitzel  
mit fruchtiger Currysoße*

*Gemüseauswahl  
Salatbuffet*

*Kroketten, Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin*

*Streifzug durch die Patisserie  
Panna-Cotta, Herrencreme,  
Creme Brûlée,  
Schokoladencreme, Zitronencreme  
auf Wunsch eine Eistruhe  
mit verschiedenen Eissorten*

*35,50 €*

*unsere*

## *Suppenauswahl*

*ein ½ l entspricht zwei großen Suppentassen*

*Rinderkraftbrühe*

*mit reichhaltiger Einlage*

*½ l 4,50€ / 1 l 8,50€*

*tomatisierte Rinderkraftbrühe*

*mit Basilikumgrießklößchen*

*½ l 4,50€ / 1 l 8,50€*

*Kartoffelchilisuppe*

*mit Mettendchen*

*½ l 4,40€ / 1 l 8,50€*

*Kartoffellauchcreme*

*mit Mettendchen*

*½ l 4,40€ / 1 l 8,50€*

*Möhren-Ingwersüppchen*

*mit Krabben*

*½ l 4,50€ / 1 l 8,50€*

*Käselauchsuppe*

*mit Mett*

*½ l 4,50€ / 1 l 8,50€*

*Tomatensuppe*

*mit Lachsstreifen*

*½ l 4,50€ / 1 l 8,50€*

*Gulaschsuppe*

*von bestem Rindfleisch*

*½ l 4,80€ / 1 l 9,00€*

*auf Wunsch erhalten Sie selbstverständlich*

*frisch gebackenes Brot zur Suppe !*

*(für 0,50€ pro Person)*

*kleine  
Vorspeisen-Auswahl  
(saisonbedingt)*

*luftgetrockneter Schinken  
an Melonenschiffchen  
mit Baguette und Butter  
6,50 €*

*Königin Pastete  
gefüllt mit Ragoutfine  
7,50 €*

*„Mailänder Spargeltoast“  
überbacken mit frischem Spargel  
Hollandaise und frischem Parmesan  
7,50 €*

*hausgebeizter Lachs an Reibeplätzchen  
Sahnemeerrettich und Creme-Frech  
Baguette und Butter  
8,50 €*

*„Nordischer Fischteller“  
hausgebeizter Lachs, Forellenfilet,  
Matjestatar auf Pumpernickel, Riesengarnele,  
Sahnemeerrettich, Baguette und Butter  
9,50 €*

*„Mediterraner Vorspeisenteller“  
hausgemachte Antipasti,  
Lachs, Melone mit Schinken  
Riesengarnele  
Baguette und Butter  
9,50 €*

*unsere*  
**Bratenvariationen**  
*(saisonbedingt)*

*Rindersaftbraten an Burgundersoße  
und gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln*

*Rheinischer Sauerbraten  
vom Rind  
je nach Wunsch mit oder ohne Rosinen  
und gedünsteten Preiselbeer-Äpfeln*

*Schweinebraten vom Nacken  
an Rieslingrahm und Champignons*

*Rollbraten gefüllt mit Mett und Gemüse  
auf Wunsch auch von der Pute*

*Putenrollbraten gefüllt mit Backpflaumen  
und Cognacrahmsoße*

*Hirschkalbsbraten „Hubertus“  
mit Pfifferlingen*

*Frischlingsbraten „St. Markus“  
Riesling-Thymianrahm mit Steinpilzen*

*Prager Schinken  
mit Kirschkrautsoße*

*traditionelles und pfiffiges vom*  
**Schweinefilet**

*Schweinefilet an Champignonrahm*

*Schweinefilet an Pefferrahmsoße*

*Schweinefilet an Pfifferlingrahm*  
*nur während der Pfifferlingsaison*

*Schweinefiletrollchen gefüllt mit Spinat*  
*und Schafskäse*

*Schweinefiletrollchen gefüllt mit Senfzwiebeln*

*Schweinefilet „Italiano“*  
*überbacken mit Tomate-Mozzarella*

*Schweinefilet „Jäger Art“*  
*überbacken mit Zwiebeln, Champignons*  
*und Gauda*

*Schweinefilet „Feinschmecker“*  
*überbacken mit Ananas, Pfirsich*  
*und Gauda*

*Schweinefilet „Bergamo“*  
*an feinem Gorgonzolarahm*

*Schweinefilet „Mailänder“*  
*überbacken mit frischem Spargel*  
*Hollandaise und Grana Padano*  
*nur während der Spargelsaison*

*Spezialitäten  
für Vegetarier und Veganer*

*Nudelpfanne Bergamo*

*Gemüsemaultaschen in Tomatensoße  
überbacken mit Mozzarella*

*Gemüseschnitzel*

*Mediterrane Reispfanne*

*Pilz-Risotto*

*Gemüseplatte*

# *Dessertauswahl*

*Eisbombe*

*mit heißen Kirschen oder Himbeeren  
frischen Erdbeeren oder Obstsalat*

*Crème Brûlée*

*Panna Cotta*

*westfälische Herrencreme*

*Spaghetti-Creme*

*Welfen-speise*

*Tiramisu*

*Variationen von der Bayrisch-Creme*

*Weißer oder Dunkler Schokoladencreme*

*Himbeer-, Erdbeer-, Zitronen- oder Orangencreme*

*Cocoscreme, Vanillecreme, Pfefferminzcreme*

*oder zum Winter*

*Zimtcreme, Lebkuchencreme und Coockiecreme*