



## Schlemmer- Buffet

Buffet 4

Preis p. P.	31,50 €
All-Inkl.	56,50 €

### Warme Speisen:

Medaillons vom Angusrind,  
Schweinefilet und Perlhuhnbrüstchen  
Pfeffersauce- Dijon-Senfsauce  
Rotweinsauce, Champignonrahmsauce  
Fischvariationen  
Gambapfanne „Spanische Art“  
Kartoffelauflauf, Bratkartoffeln  
Kroketten, Tagesgemüse

### Fischplatte:

Geräucherter und pochiertes Lachs,  
Forellen und Makrelenfilet

### Kalte Speisen:

Kleine Schnitzel, Party-Frikadellen,  
Hähnchensticks, Mettenden,  
Seranoschinken an Melone, Tomate mit Mozzarella

### Käseplatte:

Europäische Käseauswahl

### Salate:

Bauernsalat, Salate der Saison  
Hausbrot mit diversen Buttersorten

### Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mascarponecreme mit frischem  
Obst



Wir empfehlen:



## Buffet „Vier Jahreszeiten“

Buffet 5

Preis p. P.	41,50 €
All-Inkl.	66,50 €

Salat von Gambas an einer Cocktailsauce  
Kaltes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
Vitello mit Thunfischpaste

### Große Fischplatte:

Frischer Lachs am Stück gegart,  
Forellenfilet, Makrelenfilet, Kräuterlachs,  
Rauchlachs

Tapasplatte, Spanischer Bohnensalat,  
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce  
Marinierte Sardellenfilets, Feigen im Speckmantel  
Spanische Schinken und Käseplatte,  
Oliven und Peperoni

\*\*\*\*\*

Gambas Spanische Art mit einer Tomaten-  
Knoblauchsauce und frischen Kräutern  
Warmes Roastbeef und warmer Kalbsrücken am  
Stück gebraten mit Madeira-Kräutersauce,  
Pfefferrahmsauce und Dijonsenfsauce,  
Hänchenbrustfilet mit Champignons und Käse  
überbacken an einer Tomatensauce,  
als Beilagen reichen wir:  
Kroketten, Rosmarinkartoffeln und Pasta  
frisches mediteranes Gemüse,  
Panna Cotta mit Caramelsauce,  
Mascarponecreme mit warmen Pflaumenkompott an  
Zimt und Rotwein  
gemischte Brotauswahl mit verschiedenen  
Buttersorten und Dipps  
ab Uhr 22.00 "Kleimann's Currywurst"  
mit unserer hausgemachten Currysauce

Gaststätte  
Hotel  
Festsaal  
Catering



**BUFFETS**  
Wir bereiten alle Buffets  
ab 20 Personen zu und  
liefern auch frei Haus.

Fühlen Sie sich bei uns wohl.

# HAUS KLEIMANN-REUER

Hegestraße 89 • 45966 Gladbeck • Tel.: 0 20 43 / 4 30 39 • [www.haus-kleimann.de](http://www.haus-kleimann.de)





## Bayrisches Buffet

Buffet 1



## Westfälisch „Rustikal“

Buffet 2

## Was beinhaltet All-Inklusive?

Unser Angebot für einen unbeschwerten Tag!



## Italienisches Buffet

Buffet 3

Preis p. P.	18,50 €
All-Inkl.	43,50 €

### Warm:

Spanferkelbraten  
Weißwürstl  
Fleischkäs  
Schweinschaxenplatte

### Beilagen:

Bayrisch-Kraut  
Warmer Kartoffelsalat  
Semmelknödel

### Radi

Süßer Senf  
Obazda  
Schmalz

### Laugenbrezel

### Salate:

Krautsalat  
Wurstsalat  
Salate der Saison

### Dessert:

Bayrisch Creme  
Hausbrot

Wir empfehlen:



Preis p. P.	19,50 €
All-Inkl.	44,50 €

### Warm:

Krustenbraten  
Gefüllter Speißbraten  
Sauerkraut

### Altbiersauce

### Bratkartoffeln

### Kalte Platten:

Westfälische  
Aufschnittplatte  
Knochenschinken und  
diverse Wurstsorten

### Salate:

Wurstsalat  
Kartoffelsalat  
Salate der Saison

### Käsebrett

### Dessert:

Vanillepudding  
mit Himbeersaft  
Schokoladenpudding  
mit Vanillesauce

### Diverse Brotsorten

Wir empfehlen:



Um Ihren Ansprüchen für Ihre Feierlichkeiten gerecht zu werden und Ihnen eine unbeschwerte Zeit zu bereiten, bieten wir Ihnen alle unsere Buffets auch zum „All-Inklusive“-Preis an. Bereiten Sie Ihren Lieben ein paar schöne Stunden

Ausreichend Service: Personal während der gesamten Feier

Dauer der A.I.-Feier: 7 Stunden

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir einen Mindestumsatz von 100,- € oder entsprechenden Mehrverzehr nach stündlichem Bewirtungsbeleg.

Speisen: 1t. Anlage

Für nur **25,-€** p.P. erhalten Sie folgende Getränke:

Bier: Stauder Pils, Frankenheim Alt vom Fass Stauder Pils alkoholfrei, Malzbier aus der Flasche Maisel's Weisse

Alkoholfrei: Coca-Cola, Fanta, Sprite  
Brohler Gourmet Mineralwasser

Schnaps: Korn, Asbach Uralt, Fernet Branca  
Baileys auf Eis, Ramazzotti auf Eis mit Zitrone,  
Malteser Aquavit, Wodka

Wein: Treiser Kapellenberg Riesling, Spätlese  
mild, halbtrocken, trocken  
Dornfelder Qualitätswein, Rotwein der Pfalz  
halbtrocken oder trocken  
Treiser Treppchen Spätburgunder Rose, trocken

Die Personenzahl, die einen Tag vor Ihrem Event gemeldet oder nachbestellt wird, nehmen wir als Rechnungsgrundlage.

Fühlen Sie sich bei uns wohl.

Sektempfang + 3,50 € p.P.

Preis p. P.	23,50 €
All-Inkl.	48,50 €

### Tapasplatte:

Salami  
Parmaschinken  
Italienische Käseauswahl

### Antipasti:

Gegrillte Paprika,  
Champignons, Zucchini und  
Auberginen Tomate-  
Mozzarella

### Warm:

Italienische Schweineroulade  
gefüllt mit Parmaschinken und frischem  
Salbei Schweinefilet auf Basilikumsauce  
Hühnchenbrustfilet

Tomaten und Champignons  
in Sahnesauce mit Käse überbacken  
Ratatouille

3 verschiedene Nudelsorten  
Rosmarinkartoffeln  
Italienischer Salat

### Salate:

Salate der Saison

### Dessert:

Cappuccino-Creme

Ciabatta mit Kräutercreme

Lachsplatte + 3,- € p.P.