



Schlemmer- Buffet

Buffet 4

Preis p. P.	42,50 €
All-Inkl.	72,50 €

Warme Speisen:

Medaillons vom Angusrind,
Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
Pfeffersauce- Dijon-Senfsauce
Rotweinsauce, Champignonrahmsauce
Fischvariationen
Kartoffelauflauf, Bratkartoffeln
Kroketten, Tagesgemüse

Lachsplatte

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:

Panna Cotta mit frischem Obst



Buffet „Vier Jahreszeiten“

Buffet 5

Preis p. P.	59,50 €
All-Inkl.	89,50 €

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 am Stück gebraten mit Madeira-Kräutersauce, Pfefferrahmsauce und Dijonsenfsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Käse überbacken an einer Tomatensauce

Als Beilagen reichen wir:

Kroketten, Rosmarinkartoffeln und Pasta
frisches mediteranes Gemüse

- Panna Cotta mit Caramelsauce
- Gemischte Brotauswahl mit verschiedenen Buttersorten und Dips

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

Bayrisches Buffet

Westfälisch „Rustikal“ Buffet 2

Was beinhaltet All-Inklusive?



Italienisches Buffet 3

Buffet 1

Buffet 2

Unser Angebot für einen unbeschwerten Tag!

Buffet 3

Preis p. P.	28,50 €
All-Inkl.	58,50 €

Preis p. P.	29,50 €
All-Inkl.	59,50 €

Preis p. P.	36,50 €
All-Inkl.	66,50 €

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 120,- € oder entsprechenden Mehrverzehr nach stündlichem Bewirtungsbeleg.

Speisen: lt. Anlage

Für nur **30,-€ p.P.** erhalten Sie folgende Getränke:

Bier: Stauder Pils
Stauder Pils alkoholfrei
Frankenheim Alt
Malzbier aus der Flasche

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

Schnaps: Waldgeist, Ouzo, Baileys auf Eis, Pfeffi, Ramazzotti auf Eis mit Zitrone, Wodka

Wein: Pinot Grigio
Bardolino

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

Getränkeänderungen + 3,00 € p.P.

Sektempfang + 3,50 € p.P.

Stand: Okt 2023

Warm:

- Spanferkelbraten
- Weißwürstl
- Fleischkäs

Beilagen:

- Bayrisch-Kraut
- Warmer Kartoffelsalat

Semmelknödel

- Radi
- Süßer Senf
- Obazda
- Schmalz

Laugenbrezel

Salate:

- Krautsalat
- Wurstsalat
- Salate der Saison

Dessert:

- Bayrisch Creme
- Hausbrot

Wir empfehlen:



Warm:

- Krustenbraten
- Gefüllter Spießbraten

- 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:

Kleimann's Currywurst + 4,50 € p.P.

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 Pfefferrahmsauce
- Hähnchenbrustfilet
- Tomaten und Champignons in Sahnesauce mit Käse überbacken
- Ratatouille
- 3 verschiedene Nudelsorten
- Rosmarinkartoffeln

Salate:

- Salate der Saison

Dessert:

- Cappuccino-Creme
- Ciabatta mit Kräutercreme

Lachsplatte + 3,50 € p.P.