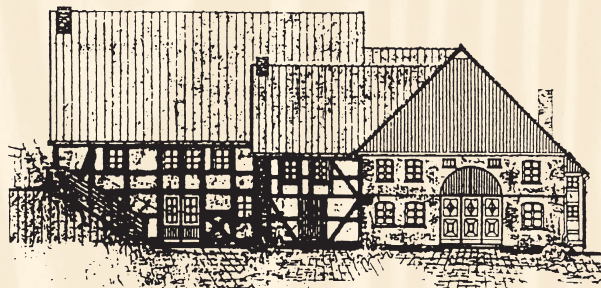


Geschenke-Küche



*Lieber Gast,
denken Sie schon jetzt an Ihre
nächste Feier!*

*Für Ihre kleinen und großen
Feste und Feiern
haben wir hier eine kleine Auswahl
von köstlichen Gerichten und unseren beliebtesten
Büffets zusammengefasst.*

*Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen
und buchen Sie noch heute.*

Ihre Familie Böger

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich</i>	2,20 €
<i>Hühnersuppe mit Einlage</i>	2,50 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	2,30 €
<i>Wildrahmsuppe nach Art des Hauses</i>	2,30 €
<i>Brokkolicremesuppe</i>	2,20 €
<i>Lauchcremesuppe</i>	2,20 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	2,50 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	2,20 €
<i>„Tatschmahal“ Indische Geflügelcremesuppe</i>	2,60 €

Vorspeisen

<i>geräuchertes Forellenfilet, Toast und Sahnemeerrettich</i>	4,00 €
<i>Geflügelsalat Florida mit Toast</i>	3,00 €
<i>Melone mit Parmaschinken und Toast</i>	3,50 €
<i>Pampelmuse gefüllt mit Scampis und Champignons</i>	3,50 €
<i>Gefüllte Tomate auf Andalusische Art</i>	3,50 €
<i>Norwegischer Räucherlachs, Scampis, Sahnemeerrettich und Toast</i>	5,30 €



Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce und Sahne</i>	2,70 €
<i>Nachtisch Buffet nach Art des Hauses</i>	3,30 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	2,00 €
<i>Banane „Kahn“, Vanille Eis, Banane, Schokoladensauce und Sahne</i>	3,20 €
<i>Zitroneneis mit Sekt</i>	3,20 €
<i>Pfeffer Erdbeeren, Erdbeeren mit grünem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne (Saisonabhängig)</i>	4,50 €
<i>Pfirsich „Melba“ Vanilleeis, ein halber Pfirsich und Himbeersauce</i>	2,20 €
<i>Schokoladenpudding und Quarkspeise</i>	2,00 €
<i>Karamellspeise und Obstsalat</i>	2,30 €
<i>Zitronencreme und Herrencreme (mit Rum)</i>	2,50 €
<i>Bratapfel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rosinen</i>	2,70 €



Menü 1

Am Tisch serviert

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und
Eierstich*

2,20 €

Vom Buffet

*gebackener Hinterschinken vom Schwein mit
Wildbeerensauce*

Hähnchenbrustfilet in Ananas-Honigsauce

Beilagen

*Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kroketten und Butterreis*



*Gemüsevariation
Brokkoliauflauf*

Rohkostsalate

14,00 €

Dessert

*Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce
und Sahne*

2,70 €

18,90 €



Menü 2

Am Tisch serviert

Tomatencremesuppe

2,30 €

Vom Buffet

Schweine Lummerbraten mit
deftiger Zwiebelsauce

geschmetzelte Putenbrust in Rahmsauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Reis,
Kartoffelknödel und Kroketten

bunte Gemüsevariation
Brokkoliauflauf

knackige Rohkostsalate



14,00 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

2,00 €

18,30 €



Menü 3

Am Tisch serviert

*geräuchertes Forellenfilet mit Toast
und Sahnemeerrettich*

4,00 €

Vom Buffet

*Schweinefilet in Blätterteig
Sauce Hollandaise und Pfefferrahmsauce*

Hirschbraten in Preiselbeerrahmsauce

Beilagen

*Petersilienkartoffeln, Spätzle
und Kroketten*

*Apfelrotkohl, große Gemüseplatte,
Brokkoliauflauf und gegrillte Tomate*

Rohkostsalate nach Art des Hauses

14,00 €

Dessert

Karamellspeise und Obstsalat

2,30 €

20,30 €





Menü 4

Am Tisch serviert

Geflügelsalat Florida mit Toast 3,00 €

Vom Buffet

kleine Schnitzel vom Schwein mit
Pilzsauce und Hollandaise

Westfälischer Sauerbraten

Beilagen

Semmelklöße, Pommes Frites
Petersilienkartoffeln und Kroketten



Gemüsevariation und Apfelrotkohl

knackige Rohkostsalate 13,00 €

Dessert

Zitronencreme und Herrencreme
(mit Rum) 2,50 €

18,50 €



Menü 5

Am Tisch serviert

Lauchcremesuppe

2,20 €

Vom Buffet

Zanderfilet mit Dillrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Curry-Fruchtsauce

Beilagen

*Reis,
Kroketten,
Salzkartoffeln*

*Gemüsevariation, Brokkoliauflauf,
Rahmspinat*

Rohkostsalate

14,00 €

Dessert

Zitroneneis mit Sekt

3,00 €

19,20 €





Menü 6

Am Tisch serviert

Gefüllte Tomate auf Andalusische Art

3,50 €

Vom Buffet

Tafelspitz in Meerrettichsauce

gebratene Putenbrust

Beilagen

*Petersilienkartoffeln, Kroketten
und Kartoffelröstis*

*Gemüsevariation
Brokkoliauflauf*

Rohkostsalate



14,00 €

Dessert

*Pfeffer Erdbeeren, Erdbeeren mit grünem Pfeffer,
Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne
(Saisonabhängig)*

4,50 €

22,00 €



Menü 7

Am Tisch serviert

Hühnersuppe mit Einlage

2,50 €

Vom Buffet

*Schweinefiletmedaillons mit Hollandaise,
Pfefferrahmsauce
und gebratenen Champignons*

*saftiger Rinderbraten mit
leckerer Sauce*

Beilagen

*Salzkartoffeln, Kroketten
und Kartoffelgratin*

*bunte Gemüseplatte
Brokkoliauflauf*

Rohkostsalate

14,00 €

Dessert

Nachtischbuffet nach Art des Hauses

3,30 €

19,80 €





Menü 8

Am Tisch serviert

Wildrahmsuppe nach Art des Hauses 2,30 €

Vom Buffet

*gebratenes Roastbeef
in herzhafter Apfelsauce*

saftiger Schweinebraten in Rahmsauce

Beilagen

*Kartoffelgratin, Spätzle,
Kroketten, Pommes Frites*



*bunte Gemüseplatte,
Brokkoliauflauf*

Salatvariation 14,30 €

Dessert

Schokoladenpudding und Quarkspeise 2,00 €

18,60 €



Menü 9

Am Tisch serviert

Brokkolirahmsuppe

2,20 €

Vom Buffet

*Barbarie- Entenbrust mit
Orangensauce*

Wildschweinbraten in Champignonrahmsauce

Beilagen

*Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln
und Kroketten*

*Gemüsevariation, Rotkohl
und Rosenkohl*

Salate der Saison

Dessert

*Pfirsich „Melba“
Vanilleeis, ein halber Pfirsich
und Himbeersauce*

2,20 €

19,40 €



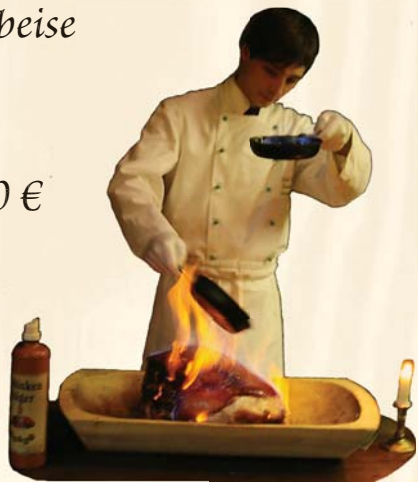
Jutta

„Essen wie vor 100 Jahren“

Seit 28 Jahren unser Renner

*Gebackener Hinterschinken vom Schwein
mit Wildbeerensauce
Bratkartoffeln
Apfelrotkohl
verschiedene Rohkostsalate
Bauernbrot und
Nachspeise*

11,50 €





Großes Frühstück Brunchbuffet

(ab 20 Personen)

Empfang
ein Glas Sekt

Getränke
Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft, Apfelsaft

Brot, Brötchen und Croissants

Kalte Speisen
verschiedene Rohkostsalate
Gurken- und bunte frische Paprikastreifen
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Konfitüren, Honig, Nougatcreme, Cornflakes, Müsli,
Milch und Naturjoghurt
Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Schinken und Wurstausswahl
Käseauswahl

Warme Speisen
gekochte Eier
Rührei
kross gebratene Speckstreifen
Nürnberger Würstchen

Tagessuppe

Dessert
Obstsalat

Preis pro Person 12,50 €





*Für weitere Fragen,
rund um Ihre Feier, wie:*

*Tischpläne
Begrüßung
Dekoration
Unterhaltung
Mitternachtsimbiss
und vieles mehr*

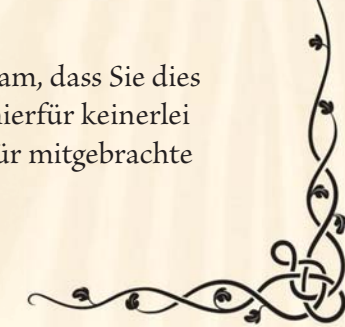
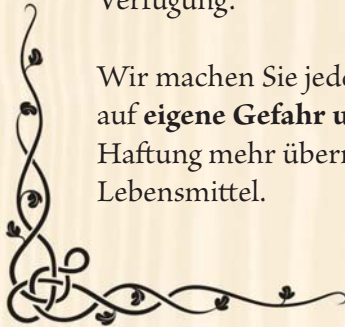
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sehr geehrter Gast,

in unserem Unternehmen erhalten sie die Lebensmittel in einer absoluten Topqualität und einem optimalen Frischezustand. Durch die Bereitstellung während der Veranstaltung leidet die Qualität naturgemäß.

Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass wir Produkte, bei denen Eier, Geflügel, Frisch- und Hackfleisch verwandt wurden, nicht mitgeben können, da wir dies aus hygienischen Gründen und zur Sicherung Ihrer Gesundheit ablehnen müssen. Restbestände des Buffets, ohne die oben genannten Produkte, stellen wir Ihnen gerne zur Mitnahme zur Verfügung.

Wir machen Sie jedoch ausdrücklich darauf aufmerksam, dass Sie dies auf **eigene Gefahr und Verantwortung** tun und wir hierfür keinerlei Haftung mehr übernehmen können. Das gleiche gilt für mitgebrachte Lebensmittel.





*Nach dem üppigen Mahl
soll die Geselligkeit
nicht zu kurz kommen!*



Schenken-Küche

Kapenberg 6
37671 Höxter – Ovenhausen
Tel.: 05278 889
Fax: 05278 639



www.schenken-kueche.de
anton-boeger@schenken-kueche.de

*In Bauernkitteln
und Holzschuhen
wird zünftig in der Dreele
getanzt und gefeiert.*