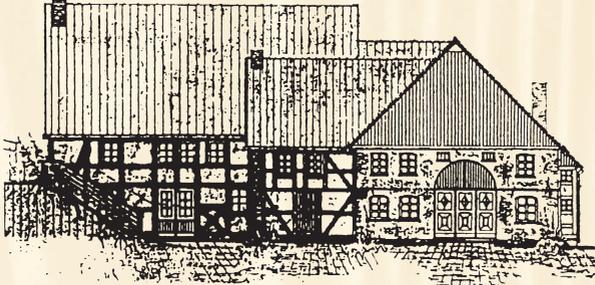


Geschenke-Küche



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

*Für Ihre kleinen und großen Feste
und Feiern ab 20 Personen.
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>	4,20 €
<i>Hühnersuppe mit Einlage</i>	4,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i>	4,40 €
<i>Wildrahmsuppe nach Art des Hauses</i>	4,90 €
<i>Brokkolicremesuppe</i>	4,40 €
<i>Lauchcremesuppe</i>	4,40 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	4,40 €
<i>Champignoncremesuppe</i>	4,40 €
<i>„Tatschmahal“ Indische Geflügelcremesuppe</i>	4,90 €

Vorspeisen

<i>geräuchertes Forellenfilet, Toast und Sahnemeerrettich</i>	6,20 €
<i>Geflügelsalat Florida mit Toast</i>	6,90 €
<i>Melone mit Parmaschinken und Toast</i>	6,20 €
<i>Pampelmuse gefüllt mit Scampis und Champignons</i>	6,90 €
<i>gefüllte Tomate auf Andalusische Art</i>	6,90 €
<i>Norwegischer Räucherlachs, Scampis, Sahnemeerrettich und Toast</i>	7,90 €

Dessert

<i>Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce und Sahne</i>	4,20 €
<i>Nachtisch Buffet nach Art des Hauses (ab 40 Personen)</i>	6,90 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	3,90 €
<i>Banane „Kahn“, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce und Sahne</i>	5,50 €
<i>Zitroneneis mit Sekt</i>	5,90 €
<i>Pfeffer Erdbeeren, Erdbeeren mit grünem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne (Saisonabhängig)</i>	6,20 €
<i>Pfirsich „Melba“ Vanilleeis, ein halber Pfirsich und Himbeersauce</i>	4,20 €
<i>Schokoladenpudding und Quarkspeise</i>	4,40 €
<i>Karamellspeise und Obstsalat</i>	4,40 €
<i>Zitronencreme und Herrencreme (mit Rum)</i>	4,40 €
<i>Panna cotta mit Himbeersauce</i>	3,90 €
<i>Bratapfel mit Vanillesauce, Vanilleeis und Rosinen</i>	6,20 €

Menü 1

Am Tisch serviert

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und
Eierstich*

4,20 €

Vom Buffet

*gebackener Hinterschinken vom Schwein mit
Wildbeerensauce*

*gebratenes Hähnchenbrustfilet
in Ananas-Honigsauce*

Beilagen

*Gemüsevariation,
Apfelrotkohl*

*Bratkartoffeln, Kroketten
und Butterreis*

Rohkostsalate

21,90 €

Dessert

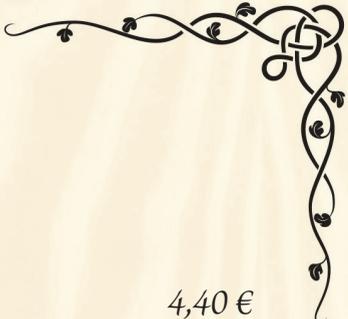
*Vanilleeis mit heißen Früchten, Schokoladensauce
und Sahne*

4,20 €

30,30 €



Anton



Menü 2

Am Tisch serviert

Tomatencremesuppe

4,40 €

Vom Buffet

*Schweine Lummerbraten mit
deftiger Zwiebelsauce*

geschneitzelte Putenbrust in Rahmsauce

Beilagen

*bunte Gemüsevariation,
Brokkoliauflauf*

*Reis, Kartoffelknödel
und Kroketten*

knackige Rohkostsalate

21,90 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

3,90 €

30,20 €



Menü 3

Am Tisch serviert

geräuchertes Forellenfilet mit Toast
und Sahnemeerrettich

6,20 €

Vom Buffet

Schweinefilet in Blätterteig
Sauce Hollandaise und Pfefferrahmsauce

geschmorter Hirschbraten in
Preiselbeerrahmsauce

Beilagen

Apfelrotkohl, große Gemüseplatte,
und gegrillte Tomate

Petersilienkartoffeln, Spätzle
und Kroketten

Rohkostsalate nach Art des Hauses

22,90 €

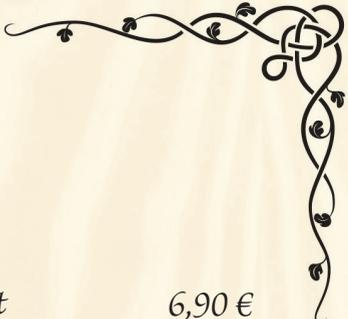
Dessert

Karamellspeise und Obstsalat

4,40 €

33,50 €





Menü 4

Am Tisch serviert

Geflügelsalat Florida mit Toast 6,90 €

Vom Buffet

*kleine Schnitzel vom Schwein mit Pilzsauce
und Hollandaise*

Westfälischer Sauerbraten

Beilagen

Gemüsevariation und Apfelrotkohl

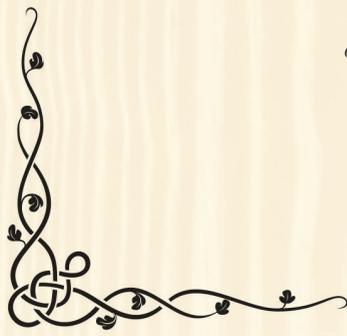
*Semmelklöße, Pommes Frites,
und Kroketten*

knackige Rohkostsalate 21,90 €

Dessert

Panna cotta mit Himbeersauce 3,90 €

32,70 €



Menü 5

Am Tisch serviert

Lauchcremesuppe

4,40 €

Vom Buffet

Zanderfilet mit Dillrahmsauce

*gebratenes Hähnchenbrustfilet
in Curry-Fruchtsauce*

Beilagen

*Gemüsevariation,
Brokkoliauflauf und Rahmspinat*

*Reis,
Kroketten
und Salzkartoffeln*

Rohkostsalate nach Art des Hauses

22,90 €

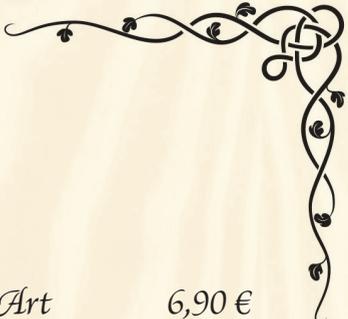
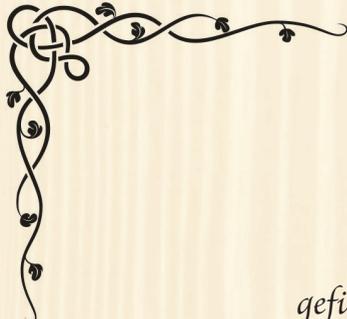
Dessert

Zitroneneis mit Sekt

5,90 €

33,20 €





Menü 6

Am Tisch serviert

gefüllte Tomate auf Andalusische Art 6,90 €

Vom Buffet

Tafelspitz in Meerrettichsauce

*gebratene Putenbrust mit
Mandelrahmsauce*

Beilagen

*Gemüsevariation,
Brokkoliauflauf*

*Petersilienkartoffeln, Kroketten
und Kartoffelröstis*

Rohkostsalate 21,90 €

Dessert

*Zitronencreme und Herrencreme
(mit Rum) 4,40 €*

33,20 €



Menü 7

Am Tisch serviert

Hühnersuppe mit Einlage

4,90 €

Vom Buffet

*Schweinefiletmedaillons mit Hollandaise,
Pfefferrahmsauce
und gebratenen Champignons*

*saftiger Rinderbraten mit
Burgundersauce*

Beilagen

bunte Gemüseplatte, Brokkoliauflauf

*Salzkartoffeln, Kroketten
und Kartoffelgratin*

Rohkostsalate

22,90 €

Dessert

Nachtischbuffet nach Art des Hauses

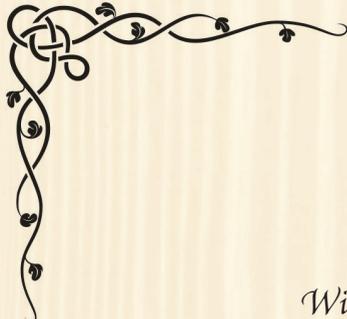
6,90 €

(ab 40 Personen)

34,70 €



Marita



Menü 8

Am Tisch serviert

Wildrahmsuppe nach Art des Hauses 4,90 €

Vom Buffet

*gebratenes Roastbeef
in herzhafter Apfelsauce*

saftiger Schweinebraten in Rahmsauce

Beilagen

*bunte Gemüseplatte,
Brokkoliauflauf*

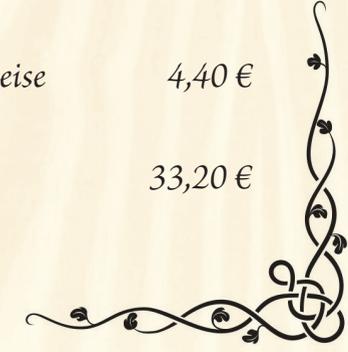
*Kartoffelgratin, Spätzle
und Krokette*

Salatvariation 23,90 €

Dessert

Schokoladenpudding und Quarkspeise 4,40 €

33,20 €



Menü 9

Am Tisch serviert

Brokkolirahmsuppe

4,40 €

Vom Buffet

*Barbarie- Entenbrust mit
Orangensauce*

Wildschweinbraten in Champignonrahmsauce

Beilagen

*Gemüsevariation, Rotkohl
und Rosenkohl*

*Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln
und Krokette*

Salate der Saison

24,90 €

Dessert

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

4,20 €

33,50 €



Jutta

„Essen wie vor 100 Jahren“

Seit 36 Jahren unser Renner

*Gebackener Hinterschinken vom Schwein
mit Wildbeerensauce*

Bratkartoffeln

Apfelrotkohl

verschiedene Rohkostsalate

Bauernbrot und

Nachspeise

17,90 €



Schlemmer-Frühstücksbrunch

Montags bis Samstag ab 30 Personen
Sonntags ab 50 Personen

Getränke

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft, Apfelsaft

Brot, Brötchen und Croissants

Kalte Speisen

verschiedene Rohkostsalate

knackige Gurken- und Paprikastreifen

Tomatenscheiben mit Mozzarella

Konfitüren, Honig, Nougatcreme, Cornflakes, Müsli,

Milch, Quark und Naturjoghurt

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Schinken und Wurstausswahl

Käseauswahl

Warme Speisen

gekochte Eier

Rührei

kross gebratene Speckstreifen

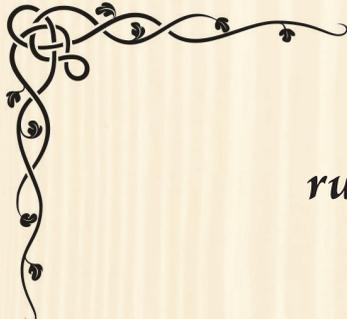
Nürnberger Würstchen

Tagessuppe

Obstsalat

bunte Obstplatte

Preis pro Person 18,90 €



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

*Tischpläne
Begrüßung
Dekoration
Unterhaltung
Mitternachtsimbiss
und vieles mehr*

stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

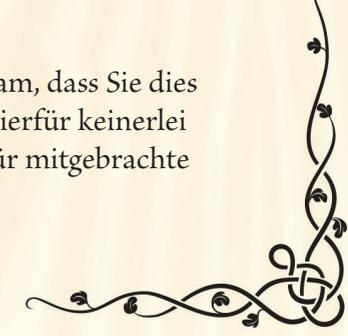
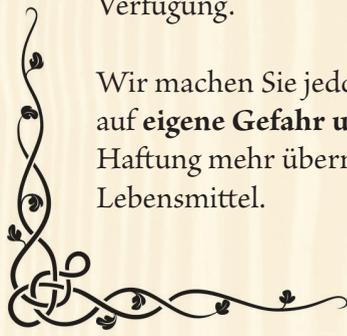
Sehr geehrter Gast,

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
Info@schenken-kueche.de

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

