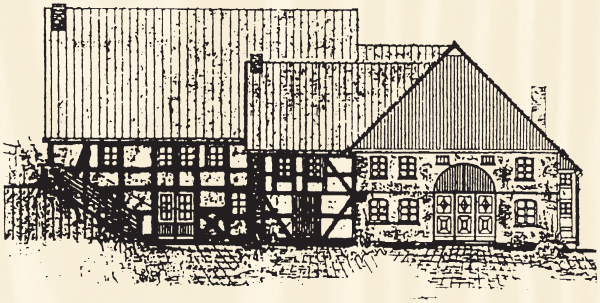
Schenken-Küche



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

Für Ihre kleinen und großen Feste
und Feiern ab 30 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

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Eierstich	4,20 €
Hühnersuppe mit Einlage	4,90 €
Tomatencremesuppe	4,40 €
Wildrahmsuppe nach Art des Hauses	4,90 €
Brokkolicremesuppe	4,40 €
Lauchcremesuppe	4,40 €
Spargelcremesuppe	4,40 €
Champignoncremesuppe	4,40 €
„Tatschmahal“ Indische Geflügelcremesuppe	4,90 €
Geflügelsalat Florida mit Toast	6,90 €
Melone mit Parmaschinken und Toast	6,20 €
gefüllte Tomate auf Andalusische Art	6,90 €
Nest von Blattsalaten der Saison mit French-Dressing und Hähnchenbruststreifen	6,90 €
Gebackenes Gemüse im Weinteig mit Tomatensauce	7,90 €

Dessert

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

Menü 2

Am Tisch serviert

Tomatencremesuppe 4,40 €

Vom Buffet

Schweine Lummerbraten mit
deftiger Zwiebelsauce

geschnetzelte 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

Nest von Blattsalaten der Saison
mit French-Dressing und Hähnchenbruststreifen 6,90 €

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 €

34,20 €

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

kleine Rinderrouladen hausmacher Art

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 €

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 Kroketten

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 Kroketten

Salate der Saison 24,90 €

Dessert

Pfirsich „Melba“ 4,20 €
Vanilleeis, ein halber Pfirsich
und Himbeersauce

33,50 €

„Essen wie vor 200 Jahren“

Seit 44 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
Schinken und Wurstauswahl
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.