

## ARCADEON-Bufferets

### Buffet 1 „Nachbars Felder“

#### **Brotstation**

Grau- & Landbrot

Frischkäse | salzige Molke-Butter | gegrillter Paprikaconfit | Olivenöl | grobes Salz

#### **Suppe**

Pichelsteiner Eintopf

Ochsenfilet | Wurzelgemüse | Zwiebeln | Kräuter | Erdapfel

#### **Salatbuffet**

Feldsalat | Wildkräuter-Salat

Schlangengurke | Paprika | Rispentomaten

Kräuter-Dressing | Joghurt-Orangen-Dressing

#### **Vorspeisen**

Bunte Beete mit körnigem Frischkäse | Honig | kandierte Nüsse

\*\*\*

Alte Tomatensorten | Bärlauch-Pesto | Granatapfelkerne | Mozzarella

\*\*\*

Spanferkel-Carpaccio | Pommery-Senf | Passionsfrucht-Sauce | wilder Frisée

\*\*\*

Schlangengurken-Salat | Brenneisen | Sauerrahm

\*\*\*

Rohschinken | Wildblumen- & Schnittlauchkäse (auf dem Holzbrett serviert)

#### **Hauptgänge**

Estragon-Bio-Hähnchen | sahnig pikante Tomatensauce

\*\*\*

Bachforelle | Nussbutter | Kapern

\*\*\*

Risotto | Provoleta | gegrillten Artischocken

oder

Bunter Blumenkohlaufguss mit Thymian (vegan)

\*\*\*

Gemüse-Peperonata

Gebackene Münsterländer Knolle mit Salbei

#### **Desserts**

Topfenmousse | Kirschkompott

\*\*\*

Früchte aus dem Garten

\*\*\*

Zitronen-Tarte | süße Sahne

EUR 39,50 brutto  
EUR 36,92 netto

## Buffet 2

### „Klassiker Neu Interpretiert“

#### Brotstation

Braugerstenbrot

Frischkäse | salzige Molke-Butter | Confit von gegrillter Paprika | Olivenöl | Meersalz

#### Suppe

Pot-au-feu

Stubenküken | Wurzelgemüse | Cognac | rote Zwiebeln | Kräuter

#### Salatbuffet

Salate der Saison

Schlangengurke | Paprika | Rispen-Tomaten | Croûtons | Sprossen

Frenchdressing | Thousand Island-Dressing

#### Vorspeisen

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill | Orangenpfeffer | Espresso-Senf-Sauce

\*\*\*

Beefsteak-Tatar | Knoblauchcreme | glasierte Kichererbsen

\*\*\*

Vitello tonnato | Limetten-Thunfisch-Creme | Piment d'Espelette | Kapernäpfel

\*\*\*

Sellerie-Carpaccio nach "Waldorf-Art" | Peca-Nüsse | Orangen | Apfelspalten

\*\*\*

Gegrillte und eingelegte Gemüse-Spezialitäten

#### Hauptgänge

„Coq-au-vin“ von der Maispoularde mit Portwein

##### oder

Roastbeef Strindberg mit Zwiebel-Senf-Kruste | kräftige Barolojus |

Bohngemüse | Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*

Wildlachs-Schnitte mit Kräuterhaube | Pernod-Dill-Sauce |

Mandel-Broccoli | Safranreis mit Datteln

\*\*\*

Hausgemachte Pasta Forma

Nudelaufbau mit Auberginen | pikante Tomatensauce

#### Desserts

Schwarzwälder Kirsche – im Glas geschichtet

\*\*\*

Himbeer-Bayerisch Creme-Törtchen mit Beerenfrüchten

\*\*\*

Orangen-Mousse mit Marillen-Likör und Zitrus

EUR 41,50 brutto

EUR 38,79 netto

## Buffet 3 „Ein kleiner Italiener“

### Brotstation

Ciabatta | Olivenöl | Mascarpone-Creme | Caponata | Oliven | Meersalz

### Suppe

Romana Stracciatella

Geflügel-Bouillon | Ei | Gemüse | Parmesan | Muskat

### Salatbuffet

Rucola | Romana-Salat

Gurken | Tomaten | Paprika | Croûtons

Vinaigrette | Aceto Balsamico | Oliven-Öl

### Vorspeisen

Insalata di Mare

Pulpo | Sepia | Rosinen | Möhren | Zitrone | Petersilie

\*\*\*

Insalata di Riso

Reis | Thunfisch | Oliven | gegrillte Gemüse

\*\*\*

Burrata | Tomaten-Carpaccio | Basilikum

\*\*\*

Mediterraner Brotsalat

Tomaten | Gurken | Zwiebeln | Braugerstenbrot

\*\*\*

Bresaola | Parmesancreme

\*\*\*

Antipasti-Variation

Gefüllte, eingelegte & gegrillte Gemüsespezialitäten

### Hauptgänge

Risotto Milanese

Safranrisotto mit Salsiccia | Erbsen

oder

Pasta Strozzapreti | Garnelen | grüner Spargel

\*\*\*

Osso buco | Wurzelgemüse | cremige Maispolenta

\*\*\*

Dorade in Olivenöl gebraten mit Kapern und Limette | mediterranes Pfannengemüse |

Rosmarin-Drillinge

### Desserts

Torda della Nonna

\*\*\*

Limoncello-Tiramisu

\*\*\*

Zitronen-Panna cotta mit Früchten

EUR 44,50 brutto

EUR 41,59 netto

## Buffet 4 „Arcadeons Geschmackserlebnisse“

### Brotstation

Brot- und Baguette-Sinfonie  
Butter | Kräuterbutter | Schmalz

### Suppe

Haldener Senfsuppe mit glasierten Zwiebeln und Croûtons

### Salatbuffet

Bunte Blattsalate  
Schlangen-Gurken | Tomaten | Paprika-Display  
Hausdressing | Honig-Joghurt-Dressing

### Vorspeisen

Tafelspitz vom Milchkalb | Kräutersauce  
\*\*\*  
Garnelen in Cocktailsauce  
\*\*\*  
Caipirinha-Lachs | Wakame Algen-Salat | Wasabi-Mayonnaise  
\*\*\*  
Schwerter Meat-Balls | Salat von Drillingen | Senfcreme  
\*\*\*  
Curry-Hähnchen-Salat | Mango | Romana Salatherzen

### Hauptgänge

Confiertes Schweinefilet | Apfel-Calvados-Sauce | Erbsen-Bohnen-Gemüse  
\*\*\*  
Zanderfilet mit Olivenkruste | pikantes Tomatensugo | Broccoli  
\*\*\*  
Salbei-Kartoffeln  
\*\*\*  
Hausgemachte Pasta Carbonara | Pancetta | gereifter Parmesan  
\*\*\*

### Desserts

Herrencreme (im Weckglas)  
\*\*\*  
Apfeltarte | Vanillesahne  
\*\*\*  
Blueberry-Cheesecake-Creme | Knusper-Crunch

EUR 47,50 brutto  
EUR 44,39 netto

## Buffet 5 „Westfälisch neu entdeckt“

### Brotstation

Krustenbrot | Sauerrahm | Pfeffer-Butter | Zitronenöl

### Suppe

Sauerampfer-Süppchen  
Grüne Erbsen | Brennessel | Croûtons

### Salatbuffet

Saison-Salat vom heimischen Feld  
Radieschen | Tomaten | Gurken | Paprika | Sprossen  
Walnuss-Dressing | Honig-Orangen-Dressing

### Vorspeisen

Handkas  
Musik | Honig | Harzer Roller

\*\*\*

Bunter Rettich | Hirtenkäse | Pfirsich | Balsamico-Creme

\*\*\*

Geräucherter Bachsaibling | Preiselbeeren | Meerrettich

\*\*\*

Westfälische Überraschung unseres Küchenchefs Jan Sievers

### Hauptgänge

Geschmorter Rücken vom Münsterländer Kalb  
Lakritz | Marsala | Dijon-Senf | Chili | Spitzkohl

\*\*\*

Gratin von der Erdknolle  
Radicchio | Rosmarin | Pinkelwurst

\*\*\*

Ofengemüse (vegan)  
Alte Gemüsesorten | Chili | Piment d'Espelette | Ras el Hanout

\*\*\*

Rote Meerbarbe  
Limetten | Pappardelle | Orange | Paprika-Sugo | Riesling-Luft

\*\*\*

Gefüllte Maisgrieß-Gnocchi  
Wilder Broccoli | Trüffel | Creme | Kräuter

### Desserts

Sauerländer Dickmilch  
Rote Grütze | kandierter Ingwer | Crunch

\*\*\*

Mandeltarte  
Joghurt-Espuma | Portweinreduktion | Gewürz-Kirschen

\*\*\*

Petit Fours von der kalten Schnauze  
Orangengelee mit seinem Geist | Vanille | Sahnecreme

EUR 59,50 brutto  
EUR 55,61 netto

**Buffet 6**  
**„Exklusiv Genießen“**

**Brotstation**

Brot-Selection

Café de Paris-Butter | Mascarpone-Creme | Bärlauch-Pesto | Frischkäse-Dörrtomaten-Dipp

**Suppe**

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Fenchel-Salsiccia

Grissini | Kräuter | Rosmarin-Croûtons

**Salatbuffet**

Blattsalat | Wildkräuter-Salat

Büffelherz-Tomaten | Paprika | Pinienkerne | Parmesan | Oliven | Rohkost-Auswahl

Pommery-Senf- Dressing | Joghurt-Dressing

Thunfischsalat Nizza | bunter gegrillter Paprika-Salat | Apfel-Kartoffel-Salat mit Pancetta | Gnocchi-salat mit Pesto Arrabiata

**Große Vorspeisen Variation**

Gegrillte & eingelegte Gemüsespezialitäten | gefüllte Pilze mit Ricotta | Oliven mit Mandeln | Auberginenstreifen mit Oregano | Zucchini mit Minze | mit Frischkäse gefüllte Baby-Paprika | gefüllte Weinblätter | italienischer Landschinken | Fenchel-Salami | Barolo-Salami | Salami Napoli | gegrillte Möhren mit Fenchel | Büffelmozzarella mit alten Tomaten | Vitello tonnato | Kalbsinvoltni à la Milanese | Flusskrebsschwänze in Honig-Senf

**Hauptgänge**

Kalbs-Saltimbocca | ligurisches Risotto | rahmiger Blattspinat

oder

Wolfsbarsch | Taggiasca Oliven-Kruste | Rieslingsauce | Zitronen-Kartoffeln

\*\*\*

Argentinische Rinderfilet-Tournedos | Portwein-Schalotten | Röstgemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachte Pasta Forma aus dem 24 Monate gereiften Parmigiano Reggiano-Laib

Trüffelsauce (Livestation)

oder

Pasta Baby-Calamari | Pizzaiola – würzige Tomatensauce | Kapern

**Desserts**

Schokoladen-After Eight-Mousse | Waldfrüchte

\*\*\*

Weißer Kaffee-Panna cotta | Caramel

\*\*\*

Profiteroles | Vanille-Creme | Edelbitter-Schokolade

**EUR 67,50 brutto**

EUR 63,08 netto

**Ihre kleinen (jugendlichen) Gäste berechnen wir bei allen Buffets wie folgt:**

Kinder bis zu 6 Jahren	sind unsere Gäste
Kinder bis zu 10 Jahren	EUR 10,00 brutto (EUR 9,35 netto)
Kinder bis zu 15 Jahren	EUR 20,00 brutto (EUR 18,69 netto)
Jugendliche ab 16 Jahren	werden wie Erwachsene berechnet

Auf Wunsch können wir auch vegane Gerichte für Sie zubereiten.  
Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Selbstverständlich finden wir in einem persönlichen Gespräch für Gäste mit Unverträglichkeiten oder Allergien eine attraktive Speisenfolge im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

Gerne **servieren wir die Suppe** zu Beginn Ihrer Feier für Sie und decken **frisches Baguette, Butter, Olivenöl und Meersalz** auf den Tischen ein. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis zum Buffet von **EUR 2,50 brutto (EUR 2,34 netto) pro Person.**

Sie können unsere Buffets ab 30 voll zahlenden Personen auswählen.

## Die LIVE-Station im KARLS

Buchen Sie zusätzlich zu Ihrem Lieblings-Buffet noch ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung:

**Homemade Pasta forma „live“ im KARLS zubereitet, dazu...**

Lambbolognese |

Salsiccia | pikante Tomatensauce | Ricotta

Gehobelter Parmesan

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 6,50 brutto**

EUR 6,07 netto

**Am WOK „live“ im KARLS zubereitet:**

Thai-Curry | Wok-Gemüse | Reisnudeln

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 4,50 brutto**

EUR 4,21 netto

Gebratene Garnelen | Wok-Gemüse | Reisnudeln

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 7,50 brutto**

EUR 7,01 netto

Rosa gebratene Entenbrust – am Buffet tranchiert

Wok-Gemüse | Basmatireis

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 8,90 brutto**

EUR 8,32 netto

**Der besondere Snack um Mitternacht:**

Wir fahren mit unserem Antipasti-Wagen in jeden Veranstaltungsraum. Die Wurst- und Schinkensorten werden live von einem Koch auf der Prosciutto-Maschine aufgeschnitten (ca. 1 Std.):

Schinken und Salami-Spezialitäten | Ciabatta | Butter | Olivenöl

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 7,50 brutto**

EUR 7,01 netto

Zusätzlich mit internationalen Schnitt- und Hartkäsen | Salzbutter

**Aufpreis** zum ausgewählten Buffet

**EUR 8,50 brutto**

EUR 7,94 netto

Preise ab 03- 2021