

Büffet 1 Hof Holz

Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Kleine Frikadellen und Schnitzel

angemachter Salat

- ◆ Tomatensalat

Fleischgericht

- ◆ Gulasch vom Schwein

Vegetarisch

- ◆ Zwiebelkuchen

Beilagen

- ◆ Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Gemüse

- ◆ Brokkoli

Dessert

- ◆ Rote Grütze mit Vanillesauce und Obstsalat

Büffetpreis 17,50€

Büffet 2 Hof Holz

Kalte Vorspeisenplatten

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Sülze vom Schwein mit eingelegtem Essiggemüse ◆ Gefüllte Eier ◆ Frisches Mett mit Zwiebeln

Angemachte Salate

- ◆ Krautsalat ◆ Käse-Wurst-Salat

Fleischgericht

- ◆ Kassler und Mettenden ◆ Krustenbraten

Vegetarisch

- ◆ Käse-Spätzle

Beilagen

- ◆ Kartoffel-Stampf ◆ Schupfnudeln

Gemüse

- ◆ Rotkohl ◆ Sauerkraut

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Schokoladenpudding und frische Waffeln zum selber backen

Büffetpreis ab 21,50€

Büffet 3 Hof Holz

Kalte Vorspeisenplatten

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Kleine Frikadellen und Schnitzel ◆ Spargel-Schinken-Röllchen ◆ Gefüllte Eier ◆ Fischvariation

Angemachte Salate

- ◆ Salat von gelben Bohnen ◆ Tomatensalat ◆ Gurkensalat

Fleischgerichte

- ◆ Krustenbraten ◆ Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce ◆ Geschnetzeltes vom Huhn in Paprikasauce

Vegetarisches

- ◆ Gemüse-Quiche

Beilagen

- ◆ Kartoffelgratin ◆ Klöße ◆ Gemüse ◆ Möhren ◆ Buttererbsen

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Schokoladenpudding ◆ Bayrisch Creme

Büffetpreis 25,50€

Büffet-Möglichkeiten Hof Holz

Kalte Vorspeisenplatten zur Wahl:

- ◆ Kleine Frikadellen und Schnitzel ◆ Kalte Aufschnittplatte ◆ Wiener Würstchen und Pfefferbeißer
- ◆ Spargel-Schinken-Röllchen ◆ Sülze vom Schwein mit eingelegtem Essiggemüse ◆ Gefüllte Eier
- ◆ Frisches Mett mit Zwiebeln ◆ Fischvariation

Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Nudelsalat ◆ Kartoffelsalat ◆ Salat von gelben Bohnen ◆ Tomatensalat
- ◆ Gurkensalat ◆ Krautsalat ◆ Käse-Wurst-Salat

Fleischgerichte zur Wahl:

- ◆ Kassler und Mettenden ◆ Gulasch vom Schwein ◆ Currywurst ◆ Krustenbraten
- ◆ Putenbraten ◆ Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce
- ◆ Geschnetzeltes vom Huhn in Paprikasauce ◆ Grobe Bratwurst

Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gemüse-Quiche ◆ Käse-Spätzle ◆ Zwiebelkuchen

Beilagen zur Wahl:

- ◆ Salzkartoffeln ◆ Kartoffel-Stampf ◆ Kartoffelgratin ◆ Klöße ◆ Reis
- ◆ Spätzle ◆ Schupfnudeln ◆ Krokettchen ◆ Pommes

Gemüse zur Wahl:

- ◆ Rotkohl ◆ Sauerkraut ◆ grüne Bohnen ◆ Möhren ◆ Brokkoli ◆ Blumenkohl ◆ Buttererbsen

Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Rote Grütze mit Vanillesauce ◆ Vanillepudding ◆ Schokoladenpudding
- ◆ Milchreis ◆ Bayrisch Creme ◆ frische Waffeln zum selber backen

Mediterranes Büffet 1

Kalte Vorspeisenplatten

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Tomato-Mozzarella ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Angemachte Salate

- ◆ Italienischer Bauernsalat

Fleisch

- ◆ Saltimbocca von der Pute

Vegetarische

- ◆ Gemüse-Nudel-Auflauf

Beilagen

- ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Gnocchi

Gemüse

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Gemischtes Marktgemüse

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Tiramisu

Büffetpreis 19,50 €

Mediterranes Büffet 2

Kalte Vorspeisenplatten

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ verschiedene Bruschetta ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme ◆ pochierter Rinderbraten in pikanter Sauce

Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Gemüse-Couscous-Salat ◆ Kartoffel-Rucola-Oliven-Salat

Fleisch- und Fischgerichte

- ◆ Hackbällchen in pikantem Tomatensugo ◆ Zander unter der Knoblauchkruste

Vegetarisches

- ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten

Beilagen

- ◆ Meersalzkartoffeln ◆ Gnocchi

Gemüse

- ◆ Ratatouille ◆ Geschmorte Tomaten

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Crème brûlée ◆ Tiramisu

Büffetpreis 23,50 €

Mediterranes Büffet 3

Kalte Vorspeisenplatten zur Wahl:

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Tomate-Mozzarella ◆ Melone-Schinken ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme

Angemachte Salate

- ◆ Nudelsalat Caprese ◆ Italienischer Bauernsalat ◆ Bohnen-Schafskäse-Salat,

Fleisch- und Fischgerichte

- ◆ Saltimbocca von der Pute ◆ Schweinerückensteak in Kräuterfond ◆ Lasagne von Spinat und Fisch

Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten

Beilagen

- ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Gnocchi,

Gemüse

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Geschmorte Tomaten

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Panna Cotta ◆ Mousse au chocolat

Büffetpreis 27,50 €

Mediterranes Büffet Möglichkeiten

Kalte Vorspeisenplatten zur Wahl:

- ◆ Tomate-Mozzarella ◆ Melone-Schinken ◆ mediterrane Aufschnittplatte ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse
- ◆ verschiedene Bruschetta ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme ◆ pochierter Rinderbraten in pikanter Sauce

Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Nudelsalat Caprese ◆ Italienischer Bauernsalat ◆ Bohnen-Schafskäse-Salat ◆ Gemüse-Couscous-Salat ◆ Kartoffel-Rucola-Oliven-Salat

Fleisch- und Fischgerichte zur Wahl:

- ◆ Saltimbocca von der Pute ◆ Lasagne ◆ Hackbällchen in pikantem Tomatensugo ◆ Schweinerückensteak in Kräuterfond ◆ Zander unter der Knoblauchkruste ◆ gebratene Fischfilets in Limonensauce ◆ Lasagne von Spinat und Fisch

Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gemüselasagne ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten ◆ Gemüse-Nudel-Auflauf

Beilagen zur Wahl:

- ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Meersalzkartoffeln ◆ Ofenkartoffelscheiben ◆ Kräuterreis ◆ Gnocchi ◆ Nudeln in Tomatensauce ◆ Couscous

Gemüse zur Wahl:

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Ratatouille ◆ Paprika-Fenchel-Gemüse ◆ Geschmorte Tomaten ◆ Gemischtes Marktgemüse

Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Panna Cotta ◆ Mousse au chocolat ◆ Crème brûlée ◆ Tiramisu ◆ Cappuccinocreme
- ◆ Fruchtcreme ◆ frische Waffeln zum selber backen

Gourmet Buffet 1

Kalte Vorspeisenplatten mit passenden Dips

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Canapés ◆ Geräucherte Edelfische

Angemachte Salate

- ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat

Fleischgerichte

- ◆ Tafelspitz in Meerrettichsauce

Vegetarisch

- ◆ Gefüllte Zucchini mit Schafskäse

Beilagen zur Wahl:

- ◆ Kroketten ◆ Petersilienkartoffeln

Gemüse zur Wahl:

- ◆ Brokkoli ◆ Kohlrabi

Dessert

- ◆ Obstsalat und hausgemachte Kuchenstücke

Büffetpreis ab 23,50 €

Gourmet Buffet 2

Kalte Vorspeisenplatten mit passenden Dips

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Roastbeef mit Remoulade ◆ Geräucherte Edelfische ◆ Tomato-Mozzarella-Spieße

Angemachte Salate

- ◆ Nudelsalat mit Brokkoli und Schinken ◆ Couscous-Salat mit Meeresfrüchten

Fleisch und Fischgerichte

- ◆ Spanferkelbraten ◆ gratiniertes Zanderfilet

Vegetarisches

- ◆ Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Beilagen

- ◆ Reis ◆ Petersilienkartoffeln

Gemüse

- ◆ Fingermöhren ◆ gemischte Bohnen

Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Topfen-Mohn-Mousse ◆ Apfelstrudel

Büffetpreis 27,50 €

Gourmet Buffet 3

Kalte Vorspeisenplatten mit passenden Dips

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Canapés ◆ Grillgemüse ◆ Roastbeef mit Remoulade ◆ Tomato-Mozzarella-Spieße ◆ mit Frischkäse gefüllte Pepperoni

Angemachte Salate

- ◆ Waldorfsalat ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat ◆ Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln

Fleisch und Fischgerichte

- ◆ Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella ◆ Hähnchenbrust im Schinkenmantel ◆ pochiertes Kabeljau

Vegetarisches

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse

Beilagen

- ◆ Kartoffelgratin ◆ Rosmarinkartoffeln

Gemüse

- ◆ Fingermöhren ◆ Erbsen

Dessert zur Wahl:

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Hausgemachte Kuchenstücke ◆ Schokoladen-Brunnen

Büffetpreis 31,50 €

Möglichkeiten Gourmet Buffet

Kalte Vorspeisenplatten mit passenden Dips zur Wahl:

- ◆ Braten- und Aufschnittplatte ◆ Canapés ◆ Grillgemüse ◆ Roastbeef mit Remoulade ◆ Matjes Hausfrauenart
- ◆ Geräucherte Edelfische ◆ Tomato-Mozzarella-Spieße ◆ Verschieden gefüllte Wrapscheiben ◆ mit Frischkäse gefüllte Pepperoni

Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Waldorfsalat ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat ◆ Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln ◆ Apfel-Möhren-Rohkostsalat ◆ Nudelsalat mit Brokkoli und Schinken ◆ Coleslaw ◆ Couscous-Salat mit Meeresfrüchten

Fleisch und Fischgerichte zur Wahl:

- ◆ Gulasch von Schwein oder Rind ◆ gefüllter Schweinerücken ◆ gefüllte Hähnchenbrust ◆ Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella ◆ Hähnchenbrust im Schinkenmantel ◆ Rinderroulade ◆ Tafelspitz in Meerrettichsauce
- ◆ Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce ◆ Spanferkelbraten ◆ gratiniertes Zanderfilet ◆ gebratenes Lachsfilet ◆ pochiertes Kabeljau

Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gefüllte Zucchini mit Schafskäse ◆ Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Beilagen zur Wahl:

- ◆ Kartoffelgratin ◆ Krokette ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Reis ◆ Spätzle ◆ Petersilienkartoffeln ◆ Bouillon-Kartoffeln
- ◆ Schupfnudeln ◆ Gnocchi

Gemüse zur Wahl:

- ◆ Brokkoli ◆ Blumenkohl ◆ Fingermöhren ◆ gemischte Bohnen ◆ Erbsen ◆ Kohlrabi ◆ Rotkohl

Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Topfen-Mohn-Mousse ◆ Apfelstrudel ◆ Zweierlei Mousse au chocolat ◆ Hausgemachte Kuchenstücke ◆ Schokoladen-Brunnen ◆ Eisbombe ◆ Frucht mousse ◆ Panna cotta ◆ Crème brûlée ◆ frische Waffeln zum selber backen

Getränkepauschalen

Wir stellen Ihnen unsere flexible Getränkempauschale vor: Alle Pauschalen sind flexibel und können wahlweise zum Eintreffen, Essen oder Tanzen beginnen. Vor oder nach der Pauschale ist natürlich auch eine einzelne Abrechnung der bestellten Getränke möglich. Andere Zeit- oder Sortimentsangebote mit zum Beispiel Cocktails planen wir selbstverständlich individuell für Sie.

ab 40 Personen	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
Getränkempauschale 1: Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Kaffee und Tee	16,00 €	23,00 €	33,00 €
Getränkempauschale 2: Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine)	25,00 €	32,00 €	43,00 €
Getränkempauschale 3: Sekt Hausmarke, Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine), Kaffee und Tee 1 Digestif pro Person nach dem Essen	29,00 €	35,00 €	46,00 €

Bei den Pauschalen 1,2 und 3 berechnen wir für jede weitere Stunde für alle vorbestellten Erwachsenen 5,00 € pro Person.

Getränkempauschale 4: Sekt Hausmarke, Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine), Kaffee und Tee, Kaffeespezialitäten 3 Spirituosen zur Auswahl 3 Longdrinks zur Auswahl	39,00 €	45,00 €	60,00 €
--	---------	---------	---------

Bei der Pauschale 4 berechnen wir für jede weitere Stunde für alle vorbestellten Erwachsenen 6,00 € pro Person.



Menüvorschläge Hof Holz

Menü 1 zu 23,90 € pro Person

Pikante Gemüsecremesuppe mit Sahnehäubchen und Chilifäden

★★★

Gebratene Hähnchenbrust auf gebackenen Kartoffelscheiben mit Mittelmeergemüse in Tomatensauce

★★★

Gelierte Wald- und Wiesenbeeren mit Vanilleparfait

Menü 2 zu 25,90 € pro Person

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Petersilienpesto

★★★

Schweinerückensteak mit Mandelbällchen, Brokkoliröschen und Pfefferrahmsauce

★★★

Grießflammerie mit Himbeerkompott

Menü 3 zu 27,90 € pro Person

Cremesuppe von grünen Erbsen mit gerösteten Brotwürfeln

★★★

Hüftsteak vom Rind mit kleinem gemischten Salat, gebackenen Kartoffelecken und Rotweinsauce

★★★

Limetten-Topfen-Mousse an Erdbeerkompott

Alternative Vorschläge:

Hühnerbrühe mit Langkornreis, Gemüsewürfeln und Hühnerfleisch

Rinderbrühe mit Nudeln, Gemüsewürfeln und Rindfleisch

Pochierter Fisch des Tages in Pommery-Senfsauce auf Kartoffel- Meerrettich-Stampf mit eingelegter roter Bete
Großer gemischter Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing mit gebratenen Champignons, gerösteten Brotwürfeln und Frühlingslauch

Dunkles Schokoladenparfait auf gedünsteten Birnen

Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis mit gelierten Kirschen, Sahnehaube und Schokolade

Holz Betriebsgesellschaft gGmbH, Braukämperstraße 80, 45899 Gelsenkirchen

Di.-So. 9-18 Uhr Fr. 9-22 Uhr

Tel.: 0209/408 583 00

Fax: 0209/408 583 029

E-Mail: info@hof-holz.com

