

Jung, frisch, westfälisch!



Wir bieten

- eine kreative, leichte Tagungs- und Seminarverpflegung
- bei schönem Wetter Bewirtung im Bier- und Kaffeegarten »Hermanns Rast«
- Getränke und Snacks in »Hermanns Bar«
- besondere Buffets und Grillabende (auch außer Haus)
- Kochpartys und Kochkurse

Pausen-Variationen

in Verbindung mit unseren Seminar- und Tagungspauschalen, auf Vorbestellung

Belegte Brötchenhälfte – pro Stück

Schnittkäse oder Salami	1,90 €
-------------------------	--------

Festliche Canapées – pro Stück

Camembert mit Preiselbeersauce	1,90 €
Tomate und Mozzarella	1,90 €
Frischkäse mit Radieschen und Schnittlauch	1,90 €
Ei mit Remouladensauce und Forellenkaviar	1,90 €
Schinken mit Gürkchen	2,50 €
Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße	2,50 €
Forellenfilet mit Preiselbeersahne	2,50 €

Portion Suppe

Möhren-Ingwer-Suppe	3,90 €
klare Tomatensuppe	3,90 €
Spargelsuppe (saisonal)	3,90 €
Gulaschsuppe	5,50 €

Cremig und fruchtig – pro Portion

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00 €
Fruchtquark nach Saison	3,00 €
Obstspieße mit Vanillesahne	3,00 €





Hermanns Küche gestaltet kulinarische Erlebnisräume für Sie.

HAUS NEULAND

Jung, frisch, westfälisch!

Westfälische Buffets

Ab 21,50 € pro Person bei mindestens 14 Personen. Selbstabholung und Lieferservice möglich.

Gern zaubern wir auch in Ihrer Küche und Ihrem Wohnzimmer ein tolles Buffet.

Buffet Hermann [29,50 €]

- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Röllchen vom Schweinerücken mit grobem Senf und Rucola gefüllt
- Endiviensalat mit Zitronen-Joghurdressing
- Lauchquiche mit Ziegenkäse
- Geräuchertes Senner Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Radieschen-Fenchelquark
- hausgebackenes Brot & Butter
- gebratenes Zanderfilet mit Zitronenthymian, glacierte Biomöhren mit schwarzem Sesam und Kartoffel-Kräuter-Püree
- Rinderrücken mit Kräutermantel im Ganzen gegart, Rotweinjus, Ratatouille und Salbei-Gnocchi
- gefüllte Buchweizenpfannkuchen mit Pilzen und Sauerrahm
- Hermanns Becher »de luxe«
- Panna Cotta mit Himbeermark

Buffet Thusnelda [24,50 €]

- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Gegrillte rote & gelbe Paprika mit Rosmarin und Knoblauch
- gebratene Zucchini mit Thymian
- Tomate-Mozzarella mit dunklem Balsamico und Basilikum
- Räucherlachs mit Senf-Dillcreme
- Radieschen-Fenchelquark
- hausgebackenes Brot & Butter
- geschmortes Steinhagener Landhuhn mit Gemüseauswahl und Kartoffelgratin
- gebratene Serviettenknödel mit Pilzen in Petersiliensauce
- gebratene Pickertstreifen mit Rübekraut und Vanillesauce
- Joghurt-Limettenmousse mit Früchten

Buffet Varus [21,50 €]

- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Honigmelone mit westfälischem Schinken
- marinierte Champignons
- Radieschen-Fenchelquark
- hausgebackenes Brot & Butter
- Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce mit Rahmwirsing und Schwenkkartoffeln
- Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Paprika-Zuckerschotengemüse und Basilikumsauce
- zwei verschiedene Crèmes und Mousse mit Obst

Grillbuffets

Ab 12,50 € pro Person bei mindestens 14 Personen. Selbstabholung und Lieferservice möglich.

Gern grillen wir auch bei Ihnen vor Ort.

Grillbuffet Hermann [24,50 €]

- Nudelsalat mit Oliven, roten Zwiebeln und Rucola
- mediterraner Kartoffelsalat
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- hausgebackenes Fladenbrot
- Bratwurst (auch vegetarisch)
- verschieden marinierte Hähnchenbrüste
- Hüftsteaks vom Rind in Kräutermarinade
- Eingelegte Kabeljaufilets
- mit Couscous gefüllte Spitzpaprika
- Maiskolben
- Ofenkartoffel mit Sour Cream
- Senf, Ketchup, Kräuterquark
- geschnittenes Obst
- Crème Brulée
- Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Grillbuffet Thusnelda [17,50 €]

- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten
- Gurken-Dillsalat
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Hausgebackenes Brot
- Bratwurst (auch vegetarisch)
- marinierte Hähnchenbrust
- Rinderhackfleischspieße
- mit Couscous gefüllte Spitzpaprika
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Senf, Ketchup, Kräuterquark
- Panna Cotta mit Fruchtmark

Grillbuffet Varus [12,50 €]

- Kartoffelsalat
- Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Brot
- Bratwurst (auch vegetarisch)
- Nackensteaks
- Gemüsespieße
- Senf, Ketchup, Kräuter-Dip