

## *Büffetvorschläge*

*Wir bieten Ihnen  
frisch zubereitet,  
von regionalen bis saisonale  
Spezialitäten;  
von gutbürgerlich bis besonders erlesen;  
jede gewünschte Speisefolge  
leistungsgerecht und preisgünstig an.*

## Kalte Vorspeisen

*Marinierte Hähnchenbrust auf bunten Blattsalaten*

*Geflügelcocktail*

*Shrimpscocktail*

*Bunter Salatteller mit geräuchertem Lachsschinken*

*Rosagebratene Entenbrust auf bunten Blattsalaten*

*Forellenfilet mit Meerrettichsahne*

*Vorspeisenteller von verschiedenen Räucherfischen*

*Gefüllte Wrapröllchen mit Spargel, Flusskrebsfleisch  
und Rukola*

*Dazu reichen wir Baguetbrot und Butter*

## Klare Suppen

*Rindfleischsuppe mit feiner Einlage*

*Hühnerbrühe mit feiner Einlage*

*Zwiebelsuppe mit Brotroutons*

## Gebundene Rahmsuppen

*Champignonrahmsuppe*

*Brokkolirahmsuppe*

*Lauchrahmsuppe*

*Spargelcremesuppe*

*Pfifferlingrahmsuppe*

*Tomatencremesuppe*

*Waldpilz-Moccarahmsuppe*

*Zwiebelrahmsuppe mit Speckroutons*

## Hauptgerichte

### Alles vom Schwein:

*Schweineschmorbraten*

*Spießbraten mit verschiedenen Füllungen*

*(z.B. Paprika, Brokkoli, Zwiebeln-Senf, Champignons)*

*Gyrosbraten*

*Nackenbraten mit Champignonrahmsauce*

*Kammbraten „altdeutsche Art“*

*Zwiebelschmorsteaks vom Nacken*

*Zwiebelbraten*

*Burgunderbraten*

*Kronenbraten*

*Geschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen Champignons oder Waldpilzen*

*Gefülltes Filet mit Brokkoli*

*Gefülltes Filet mit Camembert und Porree im Speckmantel*

*Medaillons im Speckmantel*

*Medaillons mit frischen Champignons*

*Ganzes Filet in Blätterteig „Wellington“*

*Filetspieße „Hawaii“ mit Ananas*

*Filetspieße mit Paprika und Kräutern*

*Schweinerücken/Lachssteaks*

*Puzztaspieße (Schweinelachsspieße mit Paprikasauce)*

*Rouladen aus der Keule nach „Art des Hauses“*

*Kleine Schweinelachsschnitzel*

## *Alles vom Rind:*

*Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen*

*Rindersaftbraten*

*Rouladen „Hausfrauen Art“*

*Burgunderbraten*

*Rindersaftbraten im Blätterteigmantel*

*Rinderhüftsteak mit Champignons oder Pfifferlingen*

*Rumpsteak mit Champignons oder Pfifferlingen*

*Rumpsteak „Schwarzwälder Art“ mit Sauerkirschen*

*Rinderfilet mit Champignons oder Pfifferlingen*

## *Alles aus den heimischen Wäldern*

*geschmorte Hirschkalbskeule*

*kräftiges Hirschgulasch*

*zarte Rehkeule*

*gespickter Hasenrücken*

*geschmorte Hasenkeule*

*saftige Hirschmedaillons*

*Zu allen Wildgerichten servieren wir*

*Pfifferlinge oder frische Champignons*

*und gefüllte Birne*

## Alles vom Geflügel:

*Putenbruststeaks mit Curry*  
*Putenbruststeaks mit Rotweinrahmsauce*  
*Putenbrustspieße „Hawaii“ mit Ananas*  
*Putenbrustspieße „Rustika“ mit Speck und Zwiebeln*  
*Putenrouladen aus der Brust nach „Art des Hauses“*  
*Hähnchenbruststeak mit Curryrahm und fritiertem Obst*  
*Hähnchenbrustschnitzel mit Curryrahm- oder Rahmsauce*  
*Hähnchenbruststeak „Tiroler Art“ überbacken*  
*Hähnchenbruststeak auf Paprikarahm*  
*Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Paprika-Pfefferrahm*  
*Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Züricher Art“*  
*Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahm*  
*Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Curryrahm mit Ananas und Birnenstücken*  
*Hähnchenbrust mit Frischkäse-Brokkolifüllung im Blätterteigmantel*  
*Hähnchenbrust „Schwarzwälder Art“ mit Sauerkirschen-Cremefraichsauce*  
*Hähnchenbrust mit Tomate und Camembert gratiniert*

## Beilagen:

*Petersilienkartoffeln*

*Kartoffelkroketten*

*Kartoffelgratine*

*Frühlingsgratine*

*Kartoffel-Tomatengratine*

*Folienkartoffeln mit Sauerrahm*

*Kartoffelwaffeln*

*Spätzle „hausgemacht“*

*Berner Röstis*

*Pommes frites*

*Butterreis*

*Curryreis*

*Gemüsereis*

*Dywetscreis*

*Röstkartoffeln*

*Steakkartoffeln*

*Röstitaler*

*Tagiatella (grüne oder weiße Bandnudeln)*

## Gemüsevariationen:

*Blumenkohl mit Sauce*

*Erbsen*

*Fingermöhrrchen*

*Speckböhnchen*

*Rosenkohl je nach Saison*

*Spargel je nach Saison*

*Brokkoli je nach Saison*

*Ratatouille je nach Saison*

*Kaiserschoten*

*Apfelrotkohl*

*Jägerkohl*

## Rohkostsalate :

*Möhrensalat*

*Bohnensalat*

*Weißkrautsalat*

*Chinakohl*

*Gurkensalat*

*Tomatensalat*

*Paprikasalat*

*Selleriesalat*

*Paprika-Mais-Salat*

## Kopfsalat,

### Mischsalate oder Blattsalate

*mit verschiedenen Dressings*

*Joghurt Dressing*

*French-Dressing*

*Cocktail Dressing*

*Crème-Fraich-Dressing*

*Essig - Oel - Dressing*

*Balsamiko Dressing*

*Sahne Dressing*

*Unsere Feinschmeckersalatauswahl*

*Pellkartoffelsalat*

*bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Essig*

*Herrensalat*

*Nudelsalat*

*Reissalat „Hawaii“*

*Eiersalat*

*Farmersalat*

*Walldorfsalat*

*Porreesalat*

*Teufelssalat*

*Hirtensalat*

*Balkansalat*

*Schichtsalat*

*Salattorte*



## Desserts:

*Vanilleeis mit Früchten der Saison*  
*Vanilleeis mit Sauerkirschen*  
*Vanilleeis mit warmer oder kalter Roter Grütze*  
*Hausgemachtes Zimteis mit heißen Pflaumen*  
*Herrencreme*  
*Zitronencreme*  
*Mokkacreme*  
*Caramalcreme*  
*Erdbeercreme*  
*Welfencreme*  
*Bayrischcreme*  
*Weinschaumcreme*  
*Schwarzwaldcerme*  
*Pana cotta mit Fruchtmark*  
*Rote Grütze mit Vanillesauce*  
*Tiramisu nach „Art des Hauses“*  
*Parfaid in verschiedenen Variationen*

*Fragen Sie auch nach*  
*Regionalen und saisonalen Spezialitäten!*

*Unsere Kalt-Warme-Büffetideen*  
*für Ihre persönliche Feiern*  
*von Rustikal bis exklusiv garniert*  
*(alle Preise auf Anfrage)*

*Haus Büffet*

*Warme Speisen*

*Zwiebelschmorsteaks*

*Röstkartoffeln*

~~~~~

*Kalte Speisen*

*gefüllte Eier „Mimoser“, Schinken-Spargelröllchen*

*kleine Schnitzel vom Schweinelachs*

*hausgemachte Hackbällchen*

*3 Feinschmeckersalate ihrer Wahl*

*rustikales Käsebrett*

*1 Dessert ihrer Wahl*

~~~~~

*Brotkorb und Butterauswahl*

~~~~~

## Schlemmer Büffet

### Warme Speisen

*Putenbrustgeschnetzeltes in Pfeffersauce*

*Kasslerrücken auf Sauerkraut*

*Tagiatella*

~~~~~

### Kalte Speisen

*gefüllte Eier „Mimoser“, Schinken-Spargelröllchen*

*kleine Schnitzel vom Schweinelachs*

*knusprige Hähnchenschenkel*

*hausgemachte Hackbällchen*

*3 Feinschmeckersalate ihrer Wahl*

*bunte Rohkostplatte*

*1 Dessert ihrer Wahl*

*Edle Käseauswahl*

~~~~~

*Brotkorb und Butterauswahl*

## *Rustikales Büffet*

### *Warme Speisen*

*Hähnchenbrustgeschnitzeltes in Curryrahmsauce*

*Spießbraten mit Füllung nach Wahl*

*hausgemachte Spätzle*

*Butterreis*

~~~~~

### *Kalte Speisen*

*Gefüllte Eier „Mimoser“, Schinken-Spargelröllchen*

*kleine Schnitzel vom Schweinelachs*

*knusprige Hähnchenschenkel*

*hausgemachte Hackbällchen*

*Schweinemedallions mit Früchte*

*Roastbeefplatte mit Remouladensauce*

*bunte Rohkostplatte*

*4 Feinschmeckersalate*

*1 Dessert nach ihrer Wahl*

~~~~~

*rustikales Käsebrett*

*Brotkorb und Butterauswahl*

## Exquisites Büfett

### Warme Speisen

*Schweinemedallions im Speckmantel Kräuterchampignons*

*Putenspieße mit Ananas und Paprika*

*Röstitaler*

*Kartoffelgratine*

~~~~~

### Kalte Speisen

*gefüllte Eier „Mimoser“, Spargel-Schinkenröllchen*

*knusprige Hähnchenschenkel*

*Schweinemedallions „pikant“*

*rosa Roastbeef mit Remoulardensauce*

*Putenbruststeak mit Früchte*

*kleine, hausgemachte Hackfleischbällchen*

*buntes Aufschnittbrett*

*Räucherfischplatte „Klabautermann“*

*edle Käseauswahl aus verschiedenen Regionen*

*4 Feinschmeckersalate ihrer Wahl*

*bunte Rohkostsalate*

*2 Dessert ihrer Wahl*

~~~~~

*Brotkorb und Butterauswahl*

## Exklusives Büffet

### Warme Speisen

Lachssteakgratine

Hirschkalbskeule „Baden-Baden“

Schweinemedallions in Bierteigkruste

hausgemachte Spätzle

Steakkartoffel

Butterreis

### Kalte Speisen

gefüllte Eier „Mimoser“, Schinken-Spargelröllchen

bunte Bratenplatte und Aufschnittplatte

Honigmelonenschiffchen mit Schinken

knusprige Hähnchenschenkel

kleine, hausgemachte Hackfleischbällchen

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Shrimps- und Geflügelcocktails

Putenbruststeaks mit Früchte garniert

Räucherfischplatte „Klabautermann“

ganzer pochierter Lach aus norwegischem Fjord

4 Feinschmeckersalate ihrer Wahl

bunte Rohkostsalate

ausgesuchte Käsesorten aus verschiedenen Regionen

~~~~~

zwei Desserts ihrer Wahl

Brotkorb und Butterauswahl

Buntgarnierte Platten für

Ihr

Kalt-Warmes Büffet

*gefüllte Eier „Mimoser“*

*Schinken-Spargelröllchen*

*knusprig gebratene Hähnchenschenkel*

*kleine Schnitzel vom Schweinelachs*

*kleine hausgemachte Hackfleischbällchen*

*Schweinemedallions mit Früchten oder pikant garniert*

*Rosa Roastbeef mit Remoulardensauce*

*Putenbrustfilet mit Früchten*

*Honigmelonenschiffchen mit Schinken*

*italienisch marinierte Paprikaschoten*

*bunte Aufschnittplatte*

*bunte Bratenplatte*

*Räucherfischplatte „Klabautermann“*

*(Räucherlachs, gebeizter Lachs, Aal, Forellenfilet, Shrimps, Heilbutt)*

*Käsebrett ( aus verschiedenen Regionen )*

*Ganzer pochierter Lachs aus norwegischen Fjorden*

*bunte Matjesfilets mit Hausfrauensauce*

*Rosagebratener Hirschrücken am Karree mit Sauce Cumberland*

*Meeresfrüchtesalat*

*Gefüllte Champignonköpfe*

*In unseren Räumlichkeiten schaffen wir für  
Ihre verschiedensten Feiern den passenden Rahmen.*

*Natürlich können Sie sich Ihr Büfett oder  
Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen  
zusammenstellen!*

*Wir stehen Ihnen selbstverständlich  
mit „Rat und Tat „ zur Seite.*

*Auch bei außergewöhnlichen Veranstaltungen  
bieten wir Ihnen individuelle Beratung  
(z.B. italienische, mexikanische, amerikanische Büfetts oder Menüs)*

*Aufbau und Arrangement gehören bei Büfetts  
zu unserem Service.*

*Auf Wunsch kümmern wir uns auch außer Haus  
nicht nur um Ihre Speisen,  
sondern auch um Porzellan und Besteck,  
Dekoration, Getränke und auch um Personal damit:*

**Ihr Fest ein gelungenes Fest**

*wird.*

*Weitere Informationen unter*

***Gasthof Niemann  
„Zum Sportlereck“***

*Bramharstr.3*



*49811 Lingen*

*Tel. 05963/222*

*Fax 05963/981733*

*E-Mail: [www.Gasthof-Niemann@t-online.de](mailto:www.Gasthof-Niemann@t-online.de)*

*Infos auch unter: [www.Gasthof-Niemann .de](http://www.Gasthof-Niemann.de)*