



BUFFET MAPPE

New Palm's Restaurant und Beteiligungs GmbH
An der Windmühle 20
30890 Barsinghausen

Telefon: 05105-5840941
E-Mail: info@mein-event-catering.de
Internet: www.mein-event-catering.de



VORWORT

Verehrter Veranstaltungsgast!

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um unsere Menü- und Buffetvorschläge zu studieren und genießen Sie die Vorfreude auf schöne Stunden in unserem Haus.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs oder Buffets behilflich.

Sicherlich haben Sie dafür Verständnis, dass wir für eine Gesellschaft immer nur ein Menü oder Buffet anbieten können, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Unsere Menü- und Buffetpreise sind Endpreise und gelten für die gebuchte Personenzahl.

Dekoration

Ihre Festtafel statten wir aus mit:

- Kerzenleuchtern
- Tischdecken auf Wunsch
- Menükarten auf Wunsch (1,80 – 3,00 € pro Stück)

Ihre Wünsche bezüglich des Blumenschmucks leiten wir gerne für Sie an unseren Floristen weiter. Der Preis für Blumengestecke beginnt bei 14,00 € pro Tisch.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl der richtigen...

- Musikuntermalung
- Alleinunterhalter, bzw. Mehr-Personen-Kapellen
- unterhaltende Programmpunkte behilflich.

Zur individuellen Beratung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit unserer Bankettabteilung.

Telefon: 05105-5840941

Bei allgemeiner Preissteigerung können die bei uns angegebenen Preise ohne vorherige Ankündigung geändert werden. In unseren Preisen ist 19 % MwSt. enthalten.

Dieses Gesamtprospekt wurde herausgegeben durch die New Palm's Restaurant und Beteiligungs GmbH. Die hier erarbeiteten Gedanken und Vorschläge sind geistiges Eigentum der New Palm's Restaurant und Beteiligungs GmbH und unterliegen somit dem Urheberrecht. Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruß

Mein Event Catering

BUFFETS

BUFFET 1

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfsauce

Melone mit Parmaschinken

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Schweinefilet am Stück gebraten
dazu Sauerrahm-Rieslingsauce,
junges Gemüse und gebackene Kartoffeln

frisches Lachsfilet gegrillt
in Weißweinreduktion, dazu Limonenreis

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet



BUFFET 2

Rosagebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Putensteaks mit Champignonsauce
und Kartoffelgratin

**Schweinefiletmedaillons in Sherry-
Sahnesauce,**
junges Gemüse und Butterreis

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet



BUFFET 3

Fischvariation
aus Lachs, Forelle und Aal

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Kasslerbraten

in Preiselbeersauce, mit Sauerkraut
und Kartoffelgratin

Wildgeschnetzeltes

in Pilzrahmsauce, dazu Apfelrotkohl
und Butterspätzle

Gemüseauflauf

mit gemischtem Gemüse und Kräutersauce

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet



BUFFET 4

Unser feuriges Chili con Carne

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Starter Mix

gemischte Vorspeisen-Variation
aus unseren Poppers, Mozzarella Sticks,
Onion Rings
und goldbraunen Maiskolben

BBQ Spare Ribs und Chicken Wings

in unserer Hausmarinade,
mit Wedges
und Sour Cream

Hähnchenbrustfilet „El Paso“

saftiges Hähnchenbrustfilet in typisch
amerikanischer Marinade
dazu Kaisergemüse und Steak Fries

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet

BUFFET 5

Burger /Rippchen

Maiskolben mit Kräuterbutter

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Burger-Buffet

Unsere leckeren Rindfleischburger
zum selberbauen
mit verschiedenen Saucen, Salaten, Bacon
und feurigen Jalapeños

BBQ Spare Ribs und Chicken Wings

in unserer Hausmarinade
mit Wedges und Sour Cream

Unser feuriges Chili con Carne

Internationale Käseauswahl

Dessertbuffet



BUFFET 6

italienisches Buffet

Carpaccio vom Rind und Pinienkernen

Parmaschinken mit gewürzter Melone

"Vitello Tonnato"

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Mozzarella mit Tomaten und frischem
Basilikum

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Italienisches Weißbrot

* * *

Pollo al limone (Zitronenhuhn)

auf Zucchini Gemüse

mit Proseccosauce und Gemüse- Reis

Schweinefiletmedaillons in Sherrysauce

dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin

Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella gefüllt

in Proseccosauce, mit Basilikumpesto

* * *

Dessertbuffet

Gemischte Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

BUFFET 7 **Bayrisches Buffet**

Bayrische Käsespezialitäten
frischer Obatzda

**Schweineschmalz mit frisch gebackenem
Brot**

Käse – Wurstsalat, Speck - Kartoffelsalat

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

* * *

Krustenbraten mit Biersauce,
Rotkohl und hausgemachtes Kartoffelgratin

Mini Haxen

mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Weißwürste mit Süßen Senf

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Himbeermark



BUFFET 8

Rosagebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senfauce

Melone mit Parmaschinken

Salat Buffet
verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

* * *

Rinderroulade
mit Rotweinjus, Rotkohl
und hausgemachtes Kartoffelgratin

Kasslerbraten
in Preiselbeersauce, Sauerkraut und
Serviettenknödel

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

BUFFET 9

Carpaccio vom Rind und Pinienkernen

Parmaschinken mit gewürzter Melone

Variation vom Fisch

Mozzarella mit Tomaten und frischem
Basilikum

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl
Italienisches Weißbrot

* * *

Rinderfilet "Stroganoff"

mit Butterspätzle

Schweinefiletmedaillon in Sherrysauce

dazu gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin

frisch gegrilltes Lachsfilet

auf Lauchsahne und Butterreis

* * *

Dessertbuffet

Gemischte Käseauswahl
Brotauswahl und Butter



SAISONALE BUFFETS

GRÜNKOHL BUFFET

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl und Brotauswahl

Grünkohl

mit Kasseler, Bregenwurst
und Kartoffeln

Schlachteplatte

mit gebratenen Apfelscheiben,
geschmorte Zwiebeln
und Brotauswahl

Rote Grütze mit Vanillesauce

SPARGEL BUFFET

Spargelcremesuppe

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl

Spargelsalat

Brotauswahl

Spargel

mit Schnitzel,
frischem Lachsfilet,
Räucherschinken,
und Kartoffeln, dazu
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce



OKTOBER BUFFET

Brezeln mit Butter

Bayrischer Wurstsalat

Radieschensalat mit Petersilie

Flammkuchen

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison
mit Dressingauswahl und Brotauswahl

Mini Haxe mit Krautsalat und Schupfnudeln

Weißwurst mit süßem Senf

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch creme mit Früchten



GALA BUFFET

Vitello Tonnato

Carpaccio mit frittiertem Rucola

Tomate mit Büffelmozzarella

Verschiedene angemachte Salate

Salat Buffet

verschiedene Salate der Saison

mit Dressingauswahl

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Pfeffersauce

gemischten Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Entenbrust – keule

mit Orangensauce, dazu Rotkohl, Rosenkohl

und Kartoffelgratin

frisches Lachsfilet

auf Sahne – Champagner - Lauch

und Limonen Butterreis

Internationale Käseauswahl

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Limonen Joghurt Creme



4 - GANG - MENÜ

Schaumburger Hochzeitssuppe

gebratene Poulardenbrust
auf Salat mit Bärlauch

Schweinefiletmedaillons
dazu Sherry-Sahnesauce
und Butterreis

Tiramisu



3 - GÄNG MENÜS

Menü 1

Angemachtes Rindertatar auf Schwarzbrot
mit frittiertem Rucola

Entenbrust
auf Rotweinjus
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Zimtmouse mit Waldbeeren

Menü 2

Bruschetta auf frischem Baguette
mit Schwarzwälder Schinken

Frisches Schweineschnitzel dazu Spargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln mit
zerlassener Butter

Variation aus verschiedenen Mousses
und frischem Obst

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnehaube
und Basilikum

Crèmesuppe von Lauchzwiebeln mit
Kartoffelstroh

Waldpilzrahmsuppe mit Steinchampignons

Kartoffelsuppe

Gulaschsuppe

Schaumburger Hochzeitssuppe

Maiscremesuppe

Kürbiscremesuppe

Spargelcremesuppe



KINDER GEBURTSTAGE

Tisch-Buffer

Mini Burger zum selberbauen

Currywurst Pommes

Hähnchen Nuggets

Nudeln mit Bolognese Sauce

Gnocchi mit Tomatensoße

Mini Schnitzel mit zwei verschiedenen
Saucen und Kartoffeln



2 Speisen nach Wahl

pro Person 9,90 €

Tellergerichte

Kinder Burger mit Pommes 8,90 €

Hähnchen Nuggets mit Pommes 7,90 €

Kinder Schnitzel
mit gemischtem Gemüse
und Kartoffeln 8,90€

Spaghetti Bolognese 8,90 €



FLYING BUFFET

(serviert in kleinen Gläsern)

Currywurst mit Pommes

rosa gebratenes Roastbeef auf
Wildkräutersalat

Cocktailtomaten mit Büffelmozzarella

Minifrikadellen und Kartoffelsalat

Bruschetta mit Mozzarella Sticks

Mango Papaya Salat mit Chicken Sticks

Rindertatar mit frittiertem Rucola

Canapés mit Roastbeef und Fischvariation

Entenbrust auf Wildkräutersalat mit
Orangen – Mayonnaise

Putensalat „Tandoori“
mit Pfirsichen und Staudensellerie
in Curry-Dressing

Argentinischer Rindfleischsalat mit
Tomatendressing und Silberzwiebeln

Matjesfilet in Honig-Senf-Sauce

Flusskrebsscocktail mit Calvados und Früchten

Medaillon vom Schwein auf Leipzigerallerlei

gebratenes Lachsfilet auf Safran -Risotto mit
Weißweinschaum

Käsevariation mit Feigensenf

Dessertvariation

3 Gläser pro Person 13,90 €

4 Gläser pro Person 16,90 €

Jedes weitere Glas pro Person 3,00 €





PREISLISTE

Buffet 1: pro Person 28,90€

Buffet 2: pro Person 24,90€

Buffet 3: pro Person 28,90€

Buffet 4: pro Person 28,90€

Buffet 5: pro Person 26,90€

Buffet 6: pro Person 34,90€

Buffet 7: pro Person 28,90€

Buffet 8: pro Person 28,90€

Buffet 9: pro Person 38,90€

Grünkohl Buffet: pro Person 24,90€

Spargelbuffet: pro Person 34,90€

Oktober Buffet: pro Person 24,90€

Gala Buffet: pro Person 43,90€

4-Gang-Menü: pro Person 25,90€

3-Gänge-Menü 1: pro Person 29,90€

3-Gänge-Menü 2: pro Person 21,90€

Mitternachts-Buffer:

Suppe pro Person 4,50€

Kuchen pro Person 3,50€

Internationale Käseauswahl pro Person 4,90€

Canapés pro Person 2,90€

Kaffee pro Person 2,60€ (außerhalb einer Pauschale)

Für eine Gesamtpauschale (Speisen und Getränke) sprechen Sie uns an.