



**KUPFERSAAL**  
IM ALTEN BAHNHOF PETERSHAGEN

## Speisenauswahl Arrangement „Classic“

Stellen Sie sich ihr Wunsch-Buffet einfach selbst zusammen – und wählen Sie:

1. Eine Suppe (am Tisch gereicht, mit Brot und Butter serviert)
2. Drei Vorspeisen am Buffet
3. Zwei bis Drei Hauptspeisen am Buffet (je nach Personenzahl)
4. Zwei Desserts am Buffet

### **SUPPEN (bitte wählen Sie Eine)**

#### **KLARE SUPPEN**

„Westfälische Festtagssuppe“

Rinderbrühe | Fleischbällchen | Blumenkohlröschen | Eierstich | Perlnudeln

\*\*\*\*\*

„Rindfleischconsommé“

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz | Paprika-Croutons (vegetarisch)

#### **GEBUNDENE SUPPEN**

Süßkartoffel-Chili-Suppe | Zitronengrass-Öl (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

Waldpilzcremesuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

#### **SAISONALE SUPPEN**

Spargelcremesuppe | Croutons (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe | Steirisches Kürbiskern-Öl | geröstete Kürbiskerne (vegetarisch)

## **VORSPEISEN (bitte wählen Sie Drei)**

Roastbeef, rosa gebraten, kalt | Sauce Tatar | Gurken | Kapernäpfel

\*\*\*\*\*

Haugebeizter Lachs | Orangen-Fenchel-Salat | Honig-Senf-Dill-Sauce

\*\*\*\*\*

Mediterranes Antipasti-Gemüse | grilliert, mariniert, gefüllt (vegetarisch) | Oliven

\*\*\*\*\*

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Soße und Kapern)

\*\*\*\*\*

Mozzarella | alte Tomatensorten | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Mini Schnitzel | Classique Canapés

\*\*\*\*\*

Melonen-Variation | Serrano-Schinken

\*\*\*\*\*

Bunte Salatauswahl | drei Dressing-Variationen | Baguette

## HAUPTGÄNGE (bitte wählen bis 80 Teilnehmer Zwei, bis 120 Teilnehmer Drei)

### HAUPTGÄNGE FLEISCH

Hähnchengeschnetzeltes in Curryrahm | balearisches Wokgemüse | Kartoffel-Gratin

\*\*\*\*\*

Gekräuterter Kalbsrücken | Cognacrahm | Apfelspitzkohl | Servietten-Knödel

\*\*\*\*\*

Schweinefilet vom Strohschwein in Koriander-Bacon-Mantel | feine Rahmsoße | glasiertes Möhrengemüse | Risolee-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispoulardenbrust | Marcarpone-Spinat-Füllung | Demi-Glace | Ratatouille | Rosmarin-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Gratinierte Putenschnitzel | Tandoorijussalzkartoffeln | Gemüsesymphonie

\*\*\*\*\*

Rahmgeschnetzeltes an Champignonsauce | Glaciertes Gemüse | Ofenkartoffel mit Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Feines Hähnchenfiletgeschnetzeltes mit Curryrahm | weißer Bergpfirsich | schwarz-weißer Reis

### HAUPTGÄNGE FISCH

Kabeljau in Parmesan-Ei-Mantel | pikantes Paprikagemüse | cremige Gnocci

\*\*\*\*\*

Zander mit Kartoffelhaube | Dijon-Senfsauce | Wein-Sauerkraut | Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Gebratene Bio-Lachsschnitte | Riesling-Blattspinat-Sauce | tournierte Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel | Limettenschaum | Romanesco | Süßkartoffel-Chorizo-Püree

### HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne | Spinat | gemischte Pilze | Kirschtomaten (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Gulasch | ungarische Paprika | Pilze (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

„Soja-Linsen-Curry“

Pardina Linsen | Tofu | Jaipur-Curry | Basmatireis (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*Sommer-Alternative (ab 2023) \*\*\*\*\*

Als alternative Hauptspeise (nur dieses Gericht dann wählbar, nicht kombinierbar mit anderen Hauptgängen): Rustikales Live-Cooking Grill-Buffer im Kupfergarten

Würstchen von hier, marinierte Steaks, Hähnchenfilets, Grillfackeln, Spareribs, Pulled Pork und Pulled Beef aus dem XXL-Smoker, gegrillter Lachs, gegrillte Lammcarrés marinierter Kräuter-Feta-Käse, Maiskolben, Gemüsespieße, Baked Beans, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Brotkörbe, Dips und zahlreichen hausgemachten Salaten

## DESSERTS (bitte wählen Sie Zwei)

### **BUFFET-DESSERTS IM GLAS**

Mousse au chocolat

\*\*\*\*\*

Bourbon Vanille Crème mit fruchtigem Erdbeermark

\*\*\*\*\*

Crème brûlée | Tonka-Bohne

\*\*\*\*\*

Weinschaumcreme

\*\*\*\*\*

Tiramisu „Pizza D’Oro“

\*\*\*\*\*

Mango-Joghurt-Mousse

\*\*\*\*\*

Rote Grütze | Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat

\*\*\*\*\*

Diplomatencreme mit feinem Jamaica Rum



**KUPFERSAAL**  
IM ALTEN BAHNHOF PETERSHAGEN

## Speisenauswahl Arrangement „Premium“

Stellen Sie sich ihr Wunsch-Bufferet einfach selbst zusammen – und wählen Sie:

1. Eine Suppe (am Tisch gereicht, mit Brot und Butter serviert)
2. Drei Vorspeisen in der Etagere am Tisch serviert
3. Drei bis Vier Hauptspeisen am Buffet (je nach Personenzahl)
4. Drei Desserts am Buffet

### SUPPEN (bitte wählen Sie Eine)

#### **KLARE SUPPEN**

„Westfälische Festtagssuppe“

Rinderbrühe | Fleischbällchen | Blumenkohlröschen | Eierstich | Perlnudeln

\*\*\*\*\*

„Consommé Oxtail“

Kraftbrühe vom Ochenschwanz | Sherry | Gemüseperlen | Chesterstange

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz | Basilikum-Ricota-Nocken (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Wildkraftbrühe | Steinpilznocken

#### **GEBUNDENE SUPPEN**

Bergkäsesuppe | Brunnenkresse-Pesto (optional: vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Süßkartoffel-Chili-Suppe | Zitronengrass-Öl (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

Waldpilzcremesuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Kalbschwanz-Lauchsuppe | Kalbstatar | Weißer Kaffee-Schaum

#### **SAISONALE SUPPEN**

Bärlauchcremesuppe | Espresso-Öl (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe | Backerbsen (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Pfifferlingrahmsuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe | Steirisches Kürbiskern-Öl | geröstete Kürbiskerne (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Gänseessenz | Apfel-Ravioli

## VORSPEISEN (bitte wählen Sie Drei)

### VORSPEISEN

Roastbeef, rosa gebraten, kalt | Sauce Tatar | Gurken | Kapernäpfel

\*\*\*\*\*

Rinder-Carpaccio | Pinienkerne | gehobelter Parmesan | Ruccola

\*\*\*\*\*

Vitello Tonnato (Rosa Kalbsfleisch) | Thunfisch-Mayonnaise | Kapernäpfel | Kirschtomaten | Ruccola

\*\*\*\*\*

Haugebeizter Lachs | Orangen-Fenchel-Salat | Honig-Senf-Dill-Sauce

\*\*\*\*\*

Gegrillte Garnelen | Algensalat | Aioli

\*\*\*\*\*

„Antipasti-Variation“

Mediterrane Gemüseauswahl | grilliert, mariniert, gefüllt (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

„Gerstoni-Gourmet-Gerste“

Gersten-Cous cous | Tabouleh-Salat (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

Büffel-Mozzarella | alte Tomatensorten | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Melonen-Variation | Serrano-Schinken

\*\*\*\*\*

Frische Feigen | Ziegenkäse | Petershäger Honig

\*\*\*\*\*

Bunte Salatauswahl | drei Dressing-Variationen | Baguette

## HAUPTGÄNGE (bitte wählen bis 80 Teilnehmer Drei, bis 120 Teilnehmer Vier)

### HAUPTGÄNGE FLEISCH

Roastbeef im Pfeffermantel mit sizilianischem Rauchsatz | Portwein-Jus | buntes Marktgemüse | Kartoffel-Gratin

\*\*\*\*\*

Sous Vide gegarter Kalbsrücken unter Kräuterkruste | Cognacrahm | Vichy-Möhren | Polenta

\*\*\*\*\*

Schweinefilet vom Iberico | Champignonrahm | glasiertes Möhrengemüse | Nussbutter-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Zarte Poulardenbrüstchen in Pistazien-Pfeffer-Rahm | Demi-Glace | Gratiniertes Blumenkohl | rustikale Rosmarin-Kartoffelchen

\*\*\*\*\*

Geschmorte Reh-Keule | Madeirasoße | gedämpfte Portwein-Birne mit Preiselbeer-Chutney | Rahmwirsing | Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Französische Flug-Entenbrust | Thymian-Honig-Jus | Prinzessbohnen | getrüffelter Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Lamm Carrés mit Kräuterkruste | Rosmarin-Preiselbeer-Jus | Speckbohnen | Erdäpfelauflauf

\*\*\*\*\*

Westfälischer Krustenbraten | Altbiersauce | Apfelrotkraut | Mini-Semmelknödel mit Butterschmelz

### HAUPTGÄNGE FISCH

Kabeljau-Piccata (Parmesan-Ei-Mantel) | pikantes Paprikagemüse | cremige Gnocci in Safransauce

\*\*\*\*\*

Zander mit Kartoffelhaube | Dijon-Senfsauce | Wein-Sauerkraut | Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Gebratener Fjord-Lachs | Sauce vom Kupfer-Secco | Blattspinat | Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Dorade auf der Haut gebraten | weiße Tomatensauce | buntes Wokgemüse | Basmatireis

\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel | Limettenschaum | Romanesco | Süßkartoffel-Ingwer-Püree

### HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne | Spinat | gemischte Pilze | Kirschtomaten (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Zucchini-Schiffchen

Gebratene Aubergine | Tomatenfüllung | Parmesan (vegetarisch, optional: vegan)

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Gulasch | ungarische Paprika | Pilze (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

„Soja-Linsen-Curry“

Pardina Linsen | Tofu | Jaipur-Curry | Basmatireis (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*Sommer-Alternative \*\*\*\*

Als alternative Hauptspeise (nur dieses Gericht dann wählbar, nicht kombinierbar mit anderen Hauptgängen): Rustikales Live-Cooking Grill-Buffer im Kupfergarten

Würstchen von hier, marinierte Steaks, Hähnchenfilets, Grillfackeln, Spareribs, Pulled Pork und Pulled Beef aus dem XXL-Smoker, gegrillter Lachs, gegrillte Lammcarrés mariniertes Kräuter-Feta-Käse, Maiskolben, Gemüsespieße, Baked Beans, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Brotkörbe, Dips und zahlreichen hausgemachten Salaten

## DESSERTS (bitte wählen Sie Drei)

### **BUFFET-DESSERTS IM GLAS**

Mousse au chocolat | belgische Schokolade

\*\*\*\*\*

Joghurt-Limetten-Schaum

\*\*\*\*\*

Crème brûlée | Tonka-Bohne

\*\*\*\*\*

Panna Cotta | Mango | Rote Beeren

(optional als Kokos-Panna Cotta)

\*\*\*\*\*

Weinschaumcreme mit Kupfer-Secco

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Rhabarbermousse

\*\*\*\*\*

Tiramisu „Pizza D’Oro“

\*\*\*\*\*

Passionsfrucht Mousse mit Himbeermelba

\*\*\*\*\*

Amaretto-Mandelmousse

\*\*\*\*\*

Rote Grütze | Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat

\*\*\*\*\*

Auswahl an erlesenen Käsesorten mit Trauben und Grissini



KUPFERSAAL  
IM ALTEN BAHNHOF PETERSHAGEN

## Speisenauswahl Arrangement „Premium“

Stellen Sie sich ihr Wunsch-Bufferet einfach selbst zusammen – und wählen Sie:

1. Finger Food als Flying Buffet (6 Stück pro Person)
2. Eine Suppe (am Tisch gereicht, mit Brot und Butter serviert)
3. Drei Vorspeisen in der Etagere am Tisch serviert
4. Drei bis Vier Hauptspeisen am Buffet (je nach Personenzahl)
5. Vier Desserts am Buffet

### Finger Food (bitte wählen Sie Drei)

Ziegenkäse-Walnutstaler auf Pumpernickel

\*\*\*\*\*

Lachs-Baguettini

\*\*\*\*\*

Brie-Feigen-Tramezzini

\*\*\*\*\*

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachter Pesto im Minischälchen

\*\*\*\*\*

Mediterraner Couscoussalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Salatgurke im Gläschen

\*\*\*\*\*

Curry-Satéspeißchen mit Kokos-Joghurt-Dip im Minischälchen

\*\*\*\*\*

Fleischbällchen-Käse-Spieß

\*\*\*\*\*

Schrimpscocktail im Gläschen

\*\*\*\*\*

Arabische Weichdattel im knusprigen Speckmantel

\*\*\*\*\*

Tropical Obstspeißchen

\*\*\*\*\*

Trauben-Käse-Spießchen

## SUPPEN (bitte wählen Sie Eine)

### **KLARE SUPPEN**

„Westfälische Festtagssuppe“

Rinderbrühe | Fleischbällchen | Blumenkohlröschen | Eierstich | Perlnudeln

\*\*\*\*\*

„Consommé Oxtail“

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz | Sherry | Gemüseperlen | Chesterstange

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz | Basilikum-Ricota-Nocken (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Wildkraftbrühe | Steinpilznocken

### **GEBUNDENE SUPPEN**

Bergkäsesuppe | Brunnenkresse-Pesto (optional: vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Süßkartoffel-Chili-Suppe | Zitronengrass-Öl (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

Waldpilzcremesuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Hummercremesuppe | Flusskrebse | Pernod-Schaum

\*\*\*\*\*

Kalbschwanz-Lauchsuppe | Kalbstatar | Weißer Kaffee-Schaum

### **SAISONALE SUPPEN**

Bärlauchcremesuppe | Espresso-Öl (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe | Backerbsen (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Pfifferlingrahmsuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe | Steirisches Kürbiskern-Öl | geröstete Kürbiskerne (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Gänseessenz | Apfel-Ravioli

## VORSPEISEN (bitte wählen Sie Drei)

### VORSPEISEN

Roastbeef, rosa gebraten, kalt | Sauce Tatar | Gurken | Kapernäpfel

\*\*\*\*\*

Rinder-Carpaccio | Pinienkerne | gehobelter Parmesan | Ruccola

\*\*\*\*\*

Vitello Tonnato (Rosa Kalbsfleisch) | Thunfisch-Sardellen-Mayonnaise | Kapernäpfel | Kirschtomaten  
| Ruccola

\*\*\*\*\*

Haugebeizter Lachs | Orangen-Fenchel-Salat | Honig-Senf-Dill-Sauce

\*\*\*\*\*

Terrine von Lachs & Zander | Tomaten-Mango-Chutney

\*\*\*\*\*

Gegrillte Garnelen | Algensalat | Aioli

\*\*\*\*\*

„Wildspezialitäten aus Westfälischer Jagd“

Schinken | Würste | Terrinen | Pasteten

\*\*\*\*\*

„Antipasti-Variation“

Mediterrane Gemüseauswahl | grilliert, mariniert, gefüllt (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

„Gerstoni-Gourmet-Gerste“

Gersten-Cous cous | Tabouleh-Salat (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

Büffel-Mozzarella | alte Tomatensorten | Basilikum-Pesto (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Melonen-Variation | Serrano-Schinken

\*\*\*\*\*

Frische Feigen | Ziegenkäse | Petershäger Honig

## HAUPTGÄNGE (bitte wählen bis 80 Teilnehmer Drei, bis 120 Teilnehmer Vier)

### HAUPTGÄNGE FLEISCH

Roastbeef im Pfeffermantel mit sizilianischem Rauchsatz | Portwein-Jus | buntes Marktgemüse | Kartoffel-Gratin

\*\*\*\*\*

Sous Vide gegarter Kalbsrücken unter Kräuterkruste | Cognacrahm | Vichy-Möhren | Polenta

\*\*\*\*\*

Schweinefilet vom Iberico | Champignonrahm | glasiertes Möhrengemüse | Nussbutter-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Zarte Poulardenbrüstchen in Pistazien-Pfeffer-Rahm | Demi-Glace | Gratiniertes Blumenkohl | rustikale Rosmarin-Kartoffelchen

\*\*\*\*\*

Geschmorte Reh-Keule | Madeirasoße | gedämpfte Portwein-Birne mit Preiselbeer-Chutney | Rahmwirsing | Schupfnudeln

\*\*\*\*\*

Französische Flug-Entenbrust | Thymian-Honig-Jus | Prinzessbohnen | getrüffelter Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Lamm Carrés mit Kräuterkruste | Rosmarin-Preiselbeer-Jus | Speckbohnen | Erdäpfelauflauf

\*\*\*\*\*

Westfälischer Krustenbraten | Altbiersauce | Apfelrotkraut | Mini-Semmelknödel mit Butterschmelz

### HAUPTGÄNGE FISCH

Kabeljau-Piccata (Parmesan-Ei-Mantel) | pikantes Paprikagemüse | cremige Gnocci in Safransauce

\*\*\*\*\*

Zander mit Kartoffelhaube | Dijon-Senfsauce | Wein-Sauerkraut | Rosmarin-Meersalz-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Gebratener Fjord-Lachs | Sauce vom Kupfer-Secco | Blattspinat | Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Dorade auf der Haut gebraten | weiße Tomatensauce | buntes Wokgemüse | Basmatireis

\*\*\*\*\*

Gebratener Seeteufel | Limettenschaum | Romanesco | Süßkartoffel-Ingwer-Püree

### HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Gemüse-Lasagne | Spinat | gemischte Pilze | Kirschtomaten (vegetarisch)

\*\*\*\*\*

Zucchinischiffchen

Gebratene Aubergine | Tomatenfüllung | Parmesan (vegetarisch, optional: vegan)

\*\*\*\*\*

Kartoffel-Gulasch | ungarische Paprika | Pilze (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*\*

„Soja-Linsen-Curry“

Pardina Linsen | Tofu | Jaipur-Curry | Basmatireis (vegetarisch, vegan)

\*\*\*\*Sommer-Alternative \*\*\*\*

Als alternative Hauptspeise (nur dieses Gericht dann wählbar, nicht kombinierbar mit anderen Hauptgängen): Rustikales Live-Cooking Grill-Buffer im Kupfergarten

Würstchen von hier, marinierte Steaks, Hähnchenfilets, Grillfackeln, Spareribs, Pulled Pork und Pulled Beef aus dem XXL-Smoker, gegrillter Lachs, gegrillte Lammcarrés mariniertes Kräuter-Feta-Käse, Maiskolben, Gemüsespieße, Baked Beans, Baked Potatoes mit Sauerrahm, Brotkörbe, Dips und zahlreichen hausgemachten Salaten

## DESSERTS (bitte wählen Sie Vier)

### **BUFFET-DESSERTS IM GLAS**

Mousse au chocolat | belgische Schokolade  
\*\*\*\*\*

Joghurt-Limetten-Schaum  
\*\*\*\*\*

Crème brûlée | Tonka-Bohne  
\*\*\*\*\*

Panna Cotta | Mango | Rote Beeren  
(optional als Kokos-Panna Cotta)  
\*\*\*\*\*

Weinschaumcreme mit Kupfer-Secco  
\*\*\*\*\*

Erdbeer-Rhabarbermousse  
\*\*\*\*\*

Tiramisu „Pizza D’Oro“  
\*\*\*\*\*

Passionsfrucht Mousse mit Himbeermelba  
\*\*\*\*\*

Feine Marc de Champagne Trüffel-Crème  
\*\*\*\*\*

Amaretto-Mandelmousse  
\*\*\*\*\*

Rote Grütze | Vanillesauce  
\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat  
\*\*\*\*\*

Auswahl an erlesenen Käsesorten mit Trauben und Grissini

## Mitternachtsbuffet zu allen Paketen (bitte wählen Sie Drei)

Currywurst im Glas mit Kiez-Curry oder Jack-Daniels-Currysauce mit Baguette

\*\*\*

Feine Käse- und Wurstausswahl vom Brett mit Grissini und Baguette

\*\*\*

Hausgemachte Frikadellen und Hähnchenschnitzel mit Dips

\*\*\*

Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat

\*\*\*

Pikante Gulaschsuppe mit Baguette

\*\*\*

Wurstplatte mit regionalen Spezialitäten, Landbrot, Baguette und Gürkchen

\*\*\*

Hot Dog Station zum selbstbelegen

\*\*\*

Rauchiges Pulled Pork im Glas