



Landgasthof Kleiner

# Bankett

Menuvorschlage fur Ihre Veranstaltung





# Landgasthof Kleiner

## Menu 1

Westfälische Kartoffelsuppe

\* \* \*

Kleine Minihaxen auf Rahmsauerkraut  
mit Bratkartoffeln

\* \* \*

Quarkspeise mit Kirschen und Pumpernickel

*Pro Person 24,00 €*

## Menu 2

Geflügelcocktail in der Birne  
mit kleinem Salatbouquet

\* \* \*

Mild geräuchertes Schweinefilet auf Spitzkohl  
mit kleinen Pfannenkartoffeln

und

Sauerländer Rehragout mit Pfifferlingen und Preiselbeeren,  
dazu Butterspätzle und Feldsalat

\* \* \*

Beeren-Trifle

*Pro Person 34,50 €*



# Landgasthof Kleiner

## Menu 3

Klare Rinderkraftbrühe  
mit Klöße, Eierstich und Blumenkohl

\* \* \*

Bunte Salatvielfalt

Hähnchenbrustfilet in Preiselbeer-Senf-Sauce überbacken  
dazu Rostinchen

und

Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit  
Pfifferlingen in Rum  
dazu Marktgemüse und hausgemachte Krusteln

\* \* \*

Erdbeeren "Romanoff"

Pro Person 29,50 €



# Landgasthof Kleiner

## Menu 4

Gemischter Vorspeisenteller  
(Lachscrépes, Forellenfilet, Melone/Schinken,  
gebratene Champignonköpfe mit Kräuterschmand)

\* \* \*

### Variation

Kalbsrücken, Wiener Schnitzel,  
kleine gefüllte Cordon bleu und mit Salbei und Schinken umwickelt,  
dazu Zucchini-Paprikagemüse und Basilikumgnocchi

\* \* \*

Bayrische Creme mit Früchtchen

Pro Person 28,50 €



# Landgasthof Kleiner

## Menu 5

Klare Steinpilzconsommé mit Gemüsejulienne  
und Farfalle

\* \* \*

Zander in Kartoffelmantel auf Kräutersauce  
mit Blattsalaten umlegt

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust auf einer Honig-Balsamico-Sauce  
dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln

\* \* \*

Hausgemachte Mohneisbombe  
mit heißen Himbeeren

Pro Person 39,50 €



# Landgasthof Kleiner

## Menu 6

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust,  
Cumberlandsauce und Walnuss-Chiabatta

\* \* \*

Lachsfilet in der Tüte gegart mit Gemüsestreifen  
und Bärlauchpesto

\* \* \*

Rosa gebratenes Roastbeef -Sous vide gegart-  
mit Röstzwiebeln und Barolosauce  
mit jungen Gemüse der Saison umlegt  
dazu Rosmarinkartoffeln

\* \* \*

Dessertteller "Landgasthof Kleiner"  
(Schokomousse, Panna cotta, Sorbet, Früchte, Hippenkörbchen)

*Pro Person 42,50 €*



# Landgasthof Kleiner

## Sauerländer Festmenü

### Am Tisch serviert

Vorspeisenteller  
(Lachscrépes, Forellenfilet, Melone/Schinken,  
gebratene Champignonköpfe)  
Salatbouquet und Baguette

### Am Tisch serviert

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Klößchen, Blumenkohl und Eierstich

### Am Buffet

Bunte Salatauswahl

1. Lachsfilet auf Bandnudeln mit Bärlauchsauce
2. Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste mit Früchten und Currysauce
3. Gebratenes Schweinefilet in Kräuterrahmsauce mit Pfifferlingen
4. Kräuterroastbeef mit Röstzwiebeln

dazu

Gemüse der Saison, hausgemachte Krokette,  
Spätzle und Schwenkkartoffeln

### Dessert am Tisch serviert

Beeren Tiramisu

*Pro Person 45,00 €*



# Landgasthof Kleiner

## Mediterranes Buffet

### Kalte Speisen

Honigmelone mit Parmaschinken  
Bruschetta  
Kleine Frühlingsrollen mit Chutney  
Antipasti, gegrilltes Gemüse  
Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto  
Rucola mit Balsamico und Parmesan  
Mediterranes Baguette

### Warme Speisen

Saltim Bocca vom Hähnchenbrustfilet  
Zanderfilet mit Parmaschinken umwickelt  
auf Champagnerkraut  
Kleine Kalbsschnitzel

dazu

Ratatouille, Speckböhnchen,  
Rosmarinkartoffeln und Gnocchi

### Dessert

Frische exotische Früchte  
Braunes und weißes Mousse  
Erdbeeren im Schokomantel  
Panna cotta mit Fruchtsaucen

*Pro Person 38,00 €*





# Landgasthof Kleiner

## *Kalt- warmes Festbuffet*

### Kalte Speisen

Feige mit Parmaschinken umwickelt  
gefülltes Lachscrépes  
Sauerländer Bachforelle geräuchert  
Roastbeefröllchen mit Rucola gefüllt  
Lauwarmer Zwiebelkuchen

### Warme Speisen

Variation vom Hähnchenbrustfilet  
(natur gebraten in Mandelkruste,  
mit Obst und Käse überbacken)  
mit Curry-Zitronengras-Sauce

Schweinefiletspitzen in Kräuterrahmsauce  
mit gebratenen Pilzen

Wiener Tafelspitz  
mit Meerrettichsauce,  
buntes Marktgemüse, hausgemachte Krusteln,  
Rosmarinkartoffeln

### Dessert

Pläumen-Mascarpone-Trifle  
Zweierlei Mousse von der Schokolade  
Sabayon glace mit Beerengrütze

*Pro Person 36,00 €*



Landgasthof Kleiner

## *Großes Fingerfood-Buffet*

Italienische Anitpasti: Verschiedene marinierte Gemüse

Bruschettavariation: Tomate, Manchego und Entenbrust

Kleine Frühlingsrollen mit Aprikosenchutney

Tomate-Mozarella-Spieße mit Bärlauchpesto

Grissinis mit Bauernschinken

Fleischbällchen mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Lachscrêpes und gebeizten Lachs auf Fenchel-Orangen-Salat

Geräuchertes Forellenfilet auf Kartoffel-Speck-Salat

Gefüllte Roastbeefröllchen

Spargelcremesüppchen

Zwiebelkuchen

Marinierte Hähnenspieße mit Früchten und Gemüse

Kleine Schweineschnitzel

Schweinemedallions an Spargelsalat

Großes Käsebrett

Kleine Mettwurstchen

Chiabatta, kleine Partybrötchen, Laugengebäck

*Pro Person 33,00 €*



# Landgasthof Kleiner

## *Gala-Bufferet*

Lachsfilet im Zucchini-mantel

In der Tüte gegart

\* \* \*

Petersilienwurzelsüppchen mit Wildsalami

\* \* \*

## *Am Buffet*

Rotkohlsalat,  
Feld- und Endiviensalat

Zander mit gebratener Blutwurst  
auf Rahmsauerkraut

Kleine Entenkeulen  
mit Cranberry-Jus

Pochierter Kalbsrücken  
mit Kräuterseitlingen

Rehnüsschen  
mit Lebkuchensauce

Bandnudeln mit Rucola, Tomate und Parmesan

Vanillekarotten frischer Mangold,  
Rosmarinkartoffeln und hausgemachte Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Mousse von der Tonkabohne  
mit Blätterteigbirne