



**Stand Januar 2015**

**Bitte beachten Sie,  
dass wir Buffets ab 20 Personen zubereiten.**

**Im Umkreis von 15 km berechnen wir keine  
Anfahrtskosten.**

**Bei Feiern in unserem Haus gelten ebenfalls die  
Preise pro Person des Partyservice - Angebotes.**

**Sollten Sie besondere Wünsche haben, die Sie dem  
Heft nicht entnehmen können, sprechen Sie uns  
einfach an.**

**Wir richten auch kalte Platten an, die je nach Wunsch  
individuell zusammengestellt werden können.**



## „frische, knusprige Brötchen“

halbe belegte Weizen-, Roggen- und Mehrkornbrötchen  
Wir empfehlen pro Person 3-4 halbe Brötchen  
und wir liefern ab 40 Stück.  
(mind. 5 Stück pro Sorte)

Braunschweiger Mettwurst, Kräuterfleischsalat,  
Eischeiben mit Tomate, mittelalter Gouda,  
Kräuterquark mit Gurkenscheiben, Zwiebelmett,  
Leberwurst mit Gewürzgurke,  
Frischkäsecreme  
pro Stück 1,80 €

luftgetrocknete Salami, Katenschinken mit Melone,  
magerer Kasselerrücken, geräucherte Putenbrust,  
geräuchertes Makrelenfilet, Dillhappen,  
Matjestatar mit Apfel, französischer Brie  
pro Stück 2,30 €

luftgetrockneter Schinken, gebratenes Schweinefilet,  
marinierte Poulardenbrust, Curry-Geflügelsalat,  
Appenzeller mit Radieschen, Mozzarella/Tomate,  
hausgemachter Obatzda  
pro Stück 2,50 €

milder geräucherter Fjordlachs, Graved Lachs,  
Wacholder Forellenfilet, geräucherter Aal,  
Büsumer Krabbensalat, rosa gebratenes Roastbeef,  
Serranoschinken, Manchegokäse  
pro Stück 3,30 €



## „Beuters Suppentopf“

Preise pro Portion (½ Liter), inklusive knusprigem  
Meterbrot  
(ab 10 Portionen)

Erbseintopf mit Würstchen  
5,90 €

Tomatencremesuppe mit Reis und Fleischbällchen 6,50 €  
cremige Kartoffelsuppe mit viel Gemüse  
5,50 €

ungarische Gulaschsuppe  
7,50 €

Chili con Carne mit Creme fraîche  
7,50 €

Niedersachsensuppe  
8,50 €



## „Canapés und Cocktailbrote“

Die folgenden Arrangements können ab 10 Personen bestellt werden.

Canapés sind rund ausgestochene Häppchen von Weiß- und Schwarzbrot.

Unsere Cocktailbrote sind knusprige Meterbrotsscheiben unterschiedlicher Brotsorten.

Wir liefern 7 Canapés oder 6 Cocktailbrote pro Person.

### Arrangement 1

Räucherlachs mit Dill,  
Käsebraten mit  
Melone,  
Eiswürfel mit Tomate,  
zarter Bratenkasseler,  
luftgetrocknete Salami  
mit Cornichon,  
mittelalter Gouda

Preis pro Person: 12,90 €

### Arrangement 2

Basilikum-Lachs mit  
grüner Olive,  
Hummerkrabbe mit Rucola,  
Thunfischsalat mit roter Paprika,  
italienischer Kochschinken  
mit Aioli,  
gebratenes Hähnchenbrustfilet,  
Mozzarella / Tomate mit  
Basilikum

Preis pro Person: 13,90 €

### Arrangement 3

norwegischer Räucherlachs  
mit Honigsensauce,  
argentinisches Roastbeef,  
rosa gebratenes Schweinefilet,  
Serranoschinken mit Melone,  
Edelpilzkäse mit Feigensenf

Preis pro Person: 14,90 €

### Arrangement 4

Lachstatar mit  
Frühlingszwiebeln,  
Flusskrebsschwänze mit  
Avocadosalat,  
Knoblauchgarnele mit Aioli,  
glacierte Entenbrustscheiben,  
Serrano mit Manchegokäse,  
französischer Rohmilch-  
Camenbert

Preis pro Person: 15,90 €



## „frische Tortilla - Wraps“

Maispfannkuchen mit köstlichen Füllungen  
gerollt und schräg halbiert

Wir empfehlen 2-3 Wraps pro Person  
und liefern ab 40 Stück.

(10 Stück pro Sorte)

### *Cesar-Wrap (vegetarisch)*

mit Romanasalat, Parmesanspäne  
und Joghurtdressing

pro Stück 2,20 €

### *Thunfisch-Paprika-Wrap*

mit pikanter Paprikacreme, Rucolasalat,  
roten Zwiebeln und Thunfisch

pro Stück 2,50 €

### *Indisch-Curry-Chicken-Wrap*

mit gebratener Hähnchenbrust,  
Eisbergsalat, Ananas und Banane

pro Stück 2,80 €

### *Mexican Cream Cheese Roll ups*

mit Putenbrustaufschnitt, Tomaten-  
Paprikawürfel und Frischkäse

pro Stück 2,90 €

### *Skandinavian-Wrap*

mit gebeiztem Lachs, Eisbergsalat,  
frischer Gurke und Dill-Senfsauce

pro Stück 3,20 €



## „Spanferkel und Hax'n-Buffer satt!“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
ofenfrisches Spanferkel  
knusprige Schweinshax'n  
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Kartoffel-Specksalat  
und Sauerkraut

Dessert: Vanillepudding mit Himbeersauce

Preis pro Person: 16,90 €

## „Rouladen-Buffer“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
gefüllte Rouladen vom Rind  
Rouladen von Schwein und Pute, Kohlrouladen  
Apfelrotkohl und Saucen  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert: Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 19,90 €



## *„Großes bayrisches Schwaukerl-Buffer“*

Bayrische Leberknödelsuppe  
frische Rohkost und Salate  
Leberkäs mit Bratkartoffeln  
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle  
Weisswürste, Laugenbrezeln  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln  
Spanferkel, Schweinshax'n  
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel  
Obatzda

Dessert: Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Preis pro Person: 18,90 €

## *„Schnitzel, Gulasch und Geschnetzeltes“*

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Schweine- und Putenschnitzel  
Champignon- und Paprikasauce  
Bratkartoffeln, Kartoffelecken  
Geschnetzeltes von Rind, Schwein und Pute  
Hirschgulasch  
bunte Gemüseauswahl  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert: Schokoladenpudding mit Orangenfilets

Preis pro Person: 20,90 €



## „Beuters Partytöpfe“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Geschnetzeltes vom Putenfilet  
mit Spargel und Brokkoli  
Chili con Carne  
Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps  
Geflügel – Ofengyros  
Lammcurry mit Butterschwenkkartoffeln  
Fischbällchen mit Frischkäsesauce  
und Zitronenreis

Preis pro Person: 17,90 €

## „Beuters Fleischtöpfe“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce  
indisches Biryani mit Reis  
Geflügelofengyros  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle  
Hirschbraten mit Wirsinggemüse  
und Kroketten  
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen  
Geschnetzeltes in Chili – Pfeffersauce

Dessert: dunkle Mousse

Preis pro Person: 20,50 €



## **„Fund um die Kartoffel“**

Currykartoffelsuppe  
frische Rohkost und Salate  
Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat/Feta und Art „St. Moritz“  
Bratkartoffeln mit Spiegelei  
Kartoffelauflauf mit Hähnchen und Zucchini  
verschiedene Steaks  
mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen  
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dips  
lauwarmer Kartoffelsalat, Schweineschnitzel  
Kartoffel-Mozzarella-Gratin

Dessert: Apfelkuchen vom Blech mit Vanillesauce

Preis pro Person: 19,90 €

## **„Schnitzel, Steaks & Co.“**

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Sahneschnitzel „Schweizer Art“  
Zwiebelschnitzel, Paprikaschnitzel  
Schnitzel „Holsteiner Art“  
Hüftsteaks mit Pfeffersauce  
exotische Schweinerückensteaks mit Chili-Pepper-Sauce  
Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Dessert: Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Preis pro Person: 19,90 €



*„Gestern Spätzle aus dem Ländle,  
heute Steaks aus den Staaten“*

Gemüsecremesuppe,  
frische Rohkost und Salate,  
Steaks von Rind, Schwein und Pute,  
verschiedene Grillsaucen und Sour Cream,  
Spareribs,  
Hamburger und Lammburger,  
Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln und Tomaten,  
gegrillte Maiskolben,  
Ofenkartoffeln, Kartoffelecken,  
Weißbrot, Toastbrot und Erdnussbutter,  
Tacos und Popcorn

Dessert: Apfelkuchen mit Vanillesauce

Preis pro Person: 20,90 €



## **WANTED**

### „BENTERCITY WESTERN BBQ“

#### STARTERS

Frische Rohkost und Salat  
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse  
Cesar Salad Station  
marinierte Chickenwings  
Spiegel vom geräucherten Lachs  
Auswahl an Backwaren

#### SOUP

Pumpkinsoup mit gerösteten Kernen

#### FRYING PAN

Baked Beans mit Chilischoten

#### GRILLED

Rib Eye Steaks  
marinierter Jungschweinrücken mit Salsa  
BBQ-Maispoulardenkeule  
Schwertfisch mit Tomaten-Chilisauce  
BBQ-Saucen

#### SERVED WITH

Maiskolben, gegrilltes Gemüse  
Baked Potato mit Sour Cream, Potato Wedges

#### BAKER'S CHOICE

Duett von weißer und dunkler Mousse

**Preis pro Person: 21,90 €**



## „Beuters Kreative Küche“

Orangen - Ingwersuppe  
frische Rohkost und Salate  
Melone mit Serrano  
Büffelmozzarella mit Tomaten  
Feigen-Anchovyhappen  
Pangasius mit Tomatensalsa und Crispy Potatoes  
Putobuco mit Minzgremolata und Wokgemüse  
Papaya-Steaksalat mit Wildreis  
antiautoritäre Involtinis vom Schwein  
auf Blattspinat mit provenzalischen Kartoffeln  
Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps

Dessert:  
weiße und dunkle Mousse

Preis pro Person: 18,90 €



## „Fit for Fun“

Minestrone

frische Rohkost und Salate

marinierter Mozzarella in Crème fraîche

mit Zitrone und Majoran

Zucchini-Salat mit Minze und Knoblauch

Lasagneblätter mit Tomaten, Tintenfisch und Shrimps

Hähnchenbrust mit Granatapfel und Spinat

Fischknusperli mit Hot-Chili-Pepper-Sauce

gebratene Tomaten mit Lauchzwiebeln und Basilikum

gegrilltes, mariniertes Gemüse

japanische Rouladen in Sojasauce

gebackene Lammkeule

mit Auberginen, Tomaten und Minzöl

Wok-Gemüse, Limonensauce

Dessert: Orangencreme

Preis pro Person: 19,90 €



## „Und es ist Sommer“

Gemüscremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Wassermelonensalat mit Radieschen,  
Rucola mit Schafskäse  
Gurkensalat mit Ingwer, Koriander,  
Minze und Reisweinessig  
Rindfleisch mit Reisnudeln,  
Pak Choi und Pilzen  
in Folie gegarter Schafskäse mit  
Tomate und Zwiebeln  
verschiedene Steaks vom Grill  
mit Steaksaucen  
Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps  
Mexican-Cream-Cheese-Rollups  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Kartoffelecken

Dessert: Green Lemon Mousse

Preis pro Person: 19,90 €



## **„Benters Little Italy“**

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Antipasti  
saftige Steaks vom Rind, Schwein  
und Pute mit Grillsaucen  
Maccaroni Stroganoff  
Penne Amatriciana  
Lasagne classico  
Linguine mit Gemüsestreifen und Shrimps  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream  
und Kartoffelecken

Dessert: Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis pro Person: 20,90 €

## **„Benters Pasta und Antipasti Buffet“**

Minestrone  
frische Rohkost und Salate  
frittierte Möhren und Blumenkohl  
gebratene Zucchini, rote Zwiebeln und Aubergine  
marinierte Champignons, Paprika  
Mozzarellabällchen im Pestomantel  
Linguine mit Pesto, Zucchini und Shrimps  
Penne arrabiata  
Maccaroni mit Fleischbällchen à la Stroganoff  
Rigatoni mit Wurst und Parmesan

Dessert: Limonencreme

Preis pro Person: 13,00 €



## *„Benters leichte Küche“*

Orangen-Ingwer-Suppe  
frische Rohkost und Salate  
Salat aus Spinat, Erbsen und Feta  
gebratener Pangasius mit Chili und Limetten  
Sirloinsteaks vom Rind auf Pak-Choi-Gemüse  
in Sojasauce und Ingwer  
Tagliatelle mit Zucchini, Zitrone und Basilikum  
gegrillter Radicchio in Balsamico-Knoblauch-Marinade  
leichte Pizzen mit Rucola und Pancetta /  
Tomaten und Mozzarella  
marinierte Schweinerückensteaks mit Rhabarber  
Pilzrisotto, Kräuterreis  
Kartoffelhälften mit Rosmarin  
bunte Gemüseauswahl  
und Baguettebrot

Dessert: Ananascarpaccio

Preis pro Person: 19,90 €



## *„Columbus entdeckt Amerika“*

Gemüsecremesuppe,  
frische Rohkost und Salate,  
Paella mit Hühnchenfleisch und Meeresfrüchten,  
Miesmuscheln in pikanter Sauce,  
Hamburger und Lamburger mit roten Zwiebeln,  
Tomaten, Gewürzgurken und verschiedenen Saucen,  
Steaks von Rind, Schwein und Pute,  
Spareribs und Coleslaw,  
Ofenkartoffeln mit Sour Cream und Kartoffelecken

Dessert: Green Lemon Mousse

Preis pro Person: 19,90 €

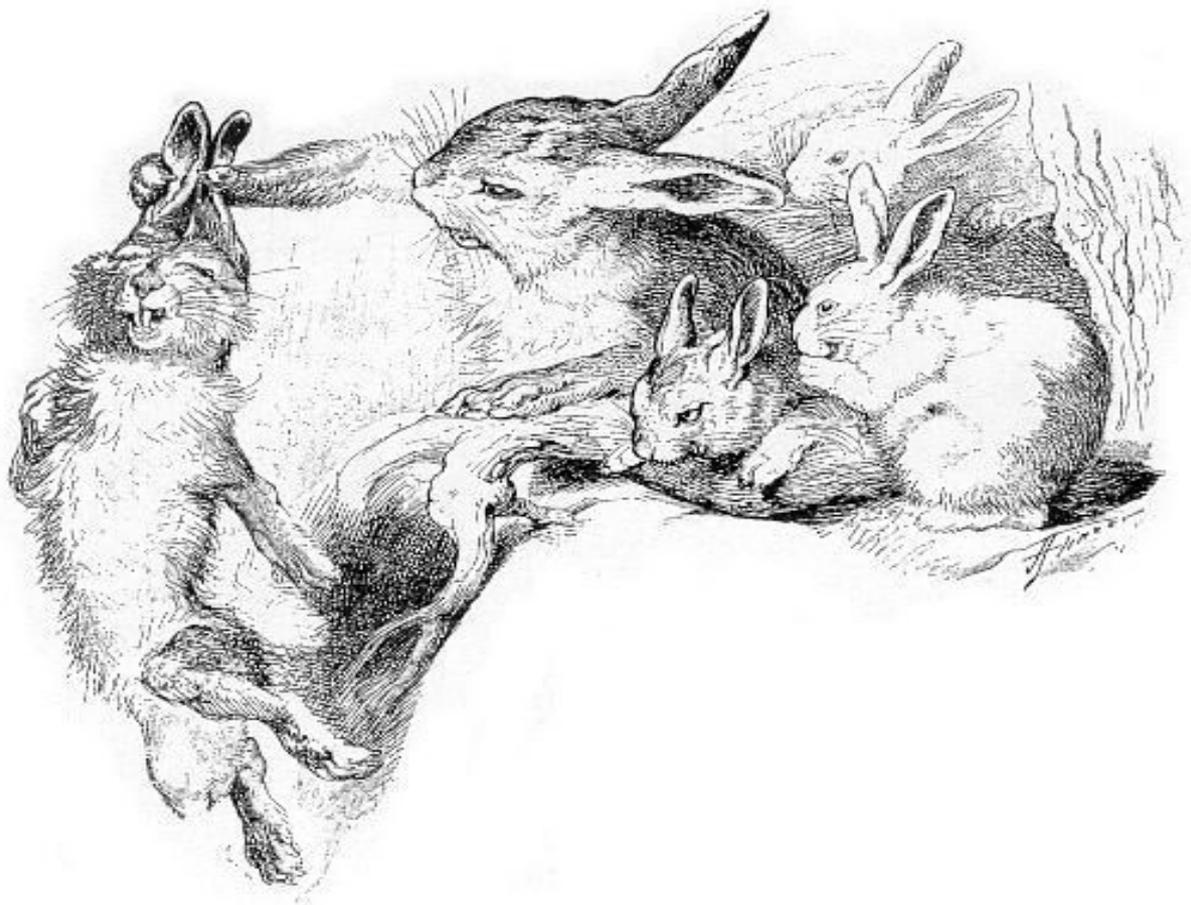


## „Oster-Buffer“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Eiersalat, Falscher Hase  
Rouladen von Rind  
mit Gemüseplatte  
und Butterschwenkkartoffeln  
Lammgeschnetzeltes mit Zitronenthymian  
Putenschnitzel in Kräuterpanade  
Tilapiafilets in Kräuter - Eihülle  
mit Kartoffelsalat  
Lammkeule in Honig - Senfsauce  
Mascarpone – Kartoffelgratin

Dessert: Vanillepudding

Preis pro Person: 22,90 €





## „Spargelbuffet satt“

Saisonal bieten wir  
Ihnen unser Spargelbuffet satt!

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
hiesiger, frischer Spargel mit  
Koch- und Katenschinken  
Rührei

Schweineschnitzel und Putenschnitzel  
Fischvariation

Spargelgemüse mit Mettklößchen  
zerlassene Butter, Sauce Hollandaise  
und Salzkartoffeln

sowie frischer Spargelsalat nach Art der Spargelbauern

Preis pro Person: 23,90 €





## „Beuters kleines Mexiko“

Feuriger Bohneneintopf  
frische Rohkost und Salate  
Ensalada Cesar  
Mexican Cream Cheese Rollups  
Chili con Carne,  
Tilapiafilet mit Limone und Chili  
Meersalzkartoffeln mit Mojosaucе  
Hähnchenbrust an Kürbiskern-Tortilla-Sauce  
Champignons mit Chilis und Knoblauch  
Steaks vom Schwein & Rind  
mit Cowboy-Bohnen und Kartoffelecken  
gegrillte Maiskolben

Dessert: Mangopudding

Preis pro Person: 19,90 €



## „Pfiffige Pfifferlinge“

(saisonal)

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen  
Pfifferlinge in Rahmsauce  
und mit Speck und Zwiebeln gebraten  
Pfifferlings - Rührei  
Schweinerückensteaks  
Puten- und Schweineschnitzel  
mit Rösti, Bratkartoffeln  
und Butterschwenkkartoffeln

Preis pro Person: 23,90 €

## „Beuters Braunkohlbuffet“

(saisonal!)

Erseneintopf  
frische Rohkost und Salate  
Braunkohl mit Ente  
Kasseler  
Bregenwurst frisch und geräuchert  
knusprige Brat- und Salzkartoffeln

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 17,90 €



## „Lockruf des Waldes“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Hirsch- und Wildschweinbraten  
Kaninchenkeulen mit Waldpilzragout  
Hirschschnitzel in Haselnusskruste  
Holzfällersteaks mit  
geschmorten Zwiebeln  
Wirsinggemüse, Rotkohl und Rosenkohl  
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln  
und Bratkartoffeln

Dessert: Waldfrüchte mit Vanillesauce

Preis pro Person: 21,90 €



## „Herbstbuffet“

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Hirsch- und Wildschweinbraten  
Rinder- und Krustenbraten  
verschiedene Saucen  
Waldpilzragout, Apfelrotkohl  
Wirsinggemüse und Rosenkohl  
Kartoffelklöße, Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert: dunkle Mousse

Preis pro Person: 21,90 €

## *„Paus aus den Federn“*



Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Geflügelsalat

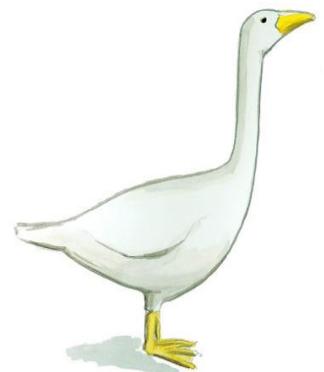
Backhändl mit buntem Kartoffelsalat  
halbe Ente mit Rotkohl und Klößen  
Gänsebrust mit Rosenkohl  
Hühnerfrikassee mit Reis  
Putengeröstl mit Ajvar  
und Sour Cream  
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat  
und Schinken dazu Kartoffelpüree

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 21,90 €



## *„Gänsebraten aus dem Ofen“*



Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust und Gänsekeule mit Apfelrotkohl  
geschmorten Bratäpfeln  
und Preiselbeeren  
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Dessert: Vanillepudding mit Himbeersauce

Preis pro Person: 23,90 €



## „Benters Adventsbuffet“

(saisonal)

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust  
mit Bratäpfeln und Preiselbeeren  
Krustenbraten  
Ente aus dem Ofen  
Hirschgulasch  
Apfelrotkohl, Rosenkohl  
hausgemachte Kartoffelklöße  
und Salzkartoffeln

Preis pro Person: 23,90 €

## „Benters Weihnachtsbuffet“

(saisonal)

Gemüsecremesuppe  
frische Rohkost und Salate  
Gänsebrust mit Rotkohl  
Hirschbraten mit Rosenkohl  
Hirschgulasch mit Wirsinggemüse  
Rinderbraten  
Fischvariation  
verschiedene Saucen  
hausgemachte Kartoffelklöße  
Salzkartoffeln und Spätzle

Preis pro Person: 23,90 €