



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 €



„Rund 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 €

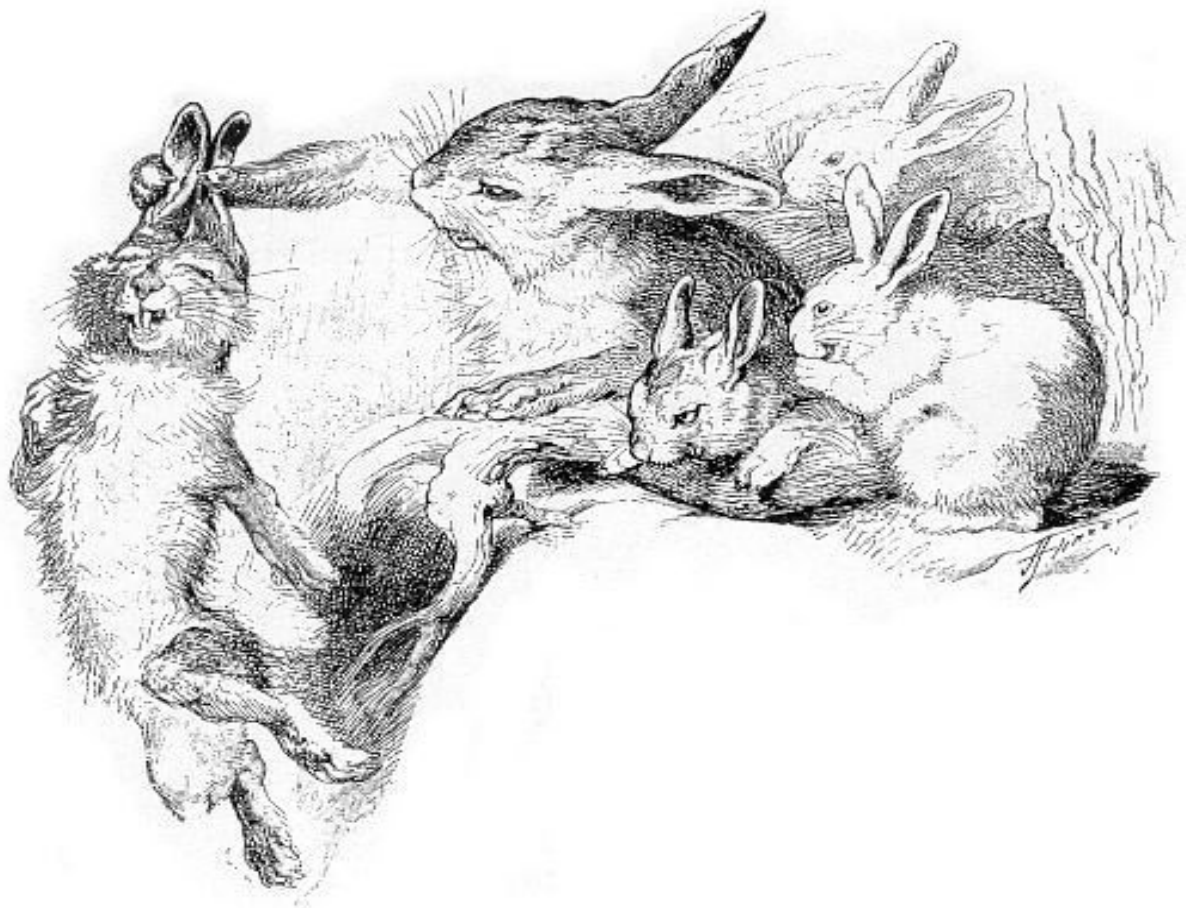


„Oster-Buffer“

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 Mojosaucen
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 €