

## Familienfeiern / Bankettmappe

### Vorspeisen und Suppen (am Tisch serviert)

#### Vorspeisen:

Tomaten- und Mozzarellascheiben, mit Basilikum,  
an kleiner Salatgarnitur, Baguette und Aufstriche

Honigmelone mit westf. Knochenschinken,  
an kleiner Salatgarnitur, Baguette und Aufstriche

Geräucherter Lachs auf einem kl. Reibekuchen, Salatgarnitur

Gebeizter Lachs auf einem kl. Reibekuchen, Salatgarnitur

Tatar vom Matjes auf Pumpernickel, Salat

„Fischvorspeisenteller“  
Rauchlachs, Forelle, Matjes und Grönländer Garnelen  
Salatgarnitur, Baguette

„Bunter Vorspeisenteller“  
Melone-Schinken, Tomate-Mozzarella,  
Hähnchenbrust mit Currymajonaise, Salatgarnitur, Baguette

Garnelencocktail  
Grönland Garnelen in Cocktailsauce, bunt angerichtet, Baguette

Geflügelcocktail  
Hähnchenbrust mit Früchten in Curry, Baguette

## Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Markklöschen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Oxtail clear mit Chesterstangen

Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Lauchrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Broccolirahmsuppe mit Schinkenstreifen

Tomatenrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Champignonrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Kräuterrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Spargelrahmsuppe mit Schinkenstreifen (Saison)

### MÖHNEHOF GMBH

Restaurant – Café Sämer

Inhaber: Familie Wild

Zum Wildpark 1

59519 Möhnesee-Völlinghausen

Telefon: 02925 / 629

Telefax: 02925 / 614

e-Mail: moehnehof@t-online.de

<http://www.moehnehof.de>

Bank: Sparkasse Soest

BLZ: 414 500 75 Konto: 50 021 013

### Unsere kleine Buffetauswahl:

( ab 10 Personen)

1. Rinderbraten mit Rotweinsauce,  
Putenmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce
2. Spießbraten , gefüllt oder ungefüllt, mit Pfefferrahmsauce,  
Hähnchenbrust mit Früchten in Currysauce
3. Kasslerbraten,  
Spanferkelbraten mit Jus
4. Panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronen,  
Putenmedaillons mit Zwiebelsahne und Käse überbacken
5. Medaillons von der Putenbrust mit Tomaten-  
Basilikumsauce,Spanferkelbraten
6. Hähnchenbrust mit Paprika in Sahnesauce  
Schweinebraten mit Jus
7. Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Medaillons vom Schweinefilet, Pfefferrahmsauce
8. Putenmedaillons mit Curryrahmsauce und Früchten,  
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce
9. Hirschbraten mit gefüllten Birnen,  
Panierte Putenschnitzel mit Sauce nach Wahl
10. Rheinischer Sauerbraten mit Mandel-Rosinensauce,  
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce
11. Saltimbocca vom Schweinefilet“ mit Rohschinken gefüllt,  
Lammkeulenbraten „Provencial“ mit Champignons,  
grünem Pfeffer und Kirschtomaten

#### **MÖHNEHOF GMBH**

Restaurant – Café Sämer

Inhaber: Familie Wild

Zum Wildpark 1

59519 Möhnesee-Völlinghausen

Telefon: 02925 / 629

Telefax: 02925 / 614

e-Mail: moehnehof@t-online.de

<http://www.moehnehof.de>

Bank: Sparkasse Soest

BLZ: 414 500 75 Konto: 50 021 013

12. Hirschbraten „Baden Baden“ mit Preiselbeersauce  
Gefüllte Rinderrouladen mit Rotweinsauce
13. Wildschweinbraten mit gebratenen Champignons,  
Wildragout
14. Wildschweinbraten mit gefüllten Birnen  
Zanderfilet mit Schnittlauchsauce, Grönland Garnelen und  
Gemüwestreifen  
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Gurke und Paprika in Sahne
15. Schweinefilet mit Ananas und Curryrahmsauce  
Zanderfilet mit Blattspinat, Garnelen-Speck Butter  
Gyrosgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse in Rahm
16. Schweinefilet im Blätterteig gebacken, Champignonrahmsau-  
ce,  
Geschnetzeltes von der Pute mit Curry und Früchten  
Lachsfilet auf französischem Zucchini Gemüse

Oder aus unseren Themenbuffets

17. „Pastabuffet“  
Spaghetti mit Garnelen in Curryrahmsauce  
Penne mit Geschnetzeltem  
Celletoni mit Salami, Paprika und Zucchini  
Käse-Tortellini mit Broccoli  
Fussili mit Champignons, Schinkenwurst und Tomate in Rahm
18. Wildbuffet“  
Hirschbraten mit gefüllten Birnen  
Wildschweinbraten mit gebratenen Pilzen  
Hirschragout
19. „Fischbuffet“  
Lachsfilet auf Blattspinat mit Kirschtomaten  
Victoriaseebarsch mit Schnittlauchrahmsauce, garniert mit  
Gemüwestreifen und Grönland Garnelen  
Zanderfilet auf einem mediterranem Zuchinigeüse

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:

Gemüse , Salat  
Und 2 Sättigungsbeilagen: z. B:  
Kroketten, Röstinchen, Pommes frites,  
Kl. runde gebratene Kartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle,  
Reis, Petersilienkartoffeln, kl. Klöße  
Potatoe wedges (Kartoffelecken) Kartoffelplätzchen

Wir stellen mit Ihnen die Menüfolge nach Ihren Wünschen zusammen. Alle Buffetvorschläge können miteinander kombiniert werden. Natürlich sind auch andere Gerichte, z. B. aus der Saison möglich. Bitte sprechen Sie uns an.

Für Vegetarier wird als Alternative oft das Blumenkohlmedaillon gewählt.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten kommen aus der Küche separate Speisen.

Für Diabetiker ist immer Diabetiker-Eis und Kuchen vorrätig.

---

Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte auch am Tisch, doch dann berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 2 €/Person für den erhöhten Aufwand.

**MÖHNEHOF GMBH**

Restaurant – Café Sämer

Inhaber: Familie Wild

Zum Wildpark 1

59519 Möhnesee-Völlinghausen

Telefon: 02925 / 629

Telefax: 02925 / 614

e-Mail: moehnehof@t-online.de

<http://www.moehnehof.de>

Bank: Sparkasse Soest

BLZ: 414 500 75 Konto: 50 021 013

## Vorschläge für Hauptgangvarianten

### **Rind/Kalb**

Rinderrouladen	Tafelspitz	Kalbsbraten
Sauerbraten	Rinderbraten	

### **Schwein**

Schweinebraten	Spanferkelbraten	Kasslerbraten
Spießbraten (gefüllt oder ungefüllt)		
Schweinefilet	Schweinefilet im Blätterteig	Schnitzel
Schweinefilet mit	Saltimbocca vom	
Rohschinken	Schweinefilet	
Schweinerücken mit	Schweinerücken mit Back-	
Champignons	pflaume	

### **Geflügel**

Putenmedaillons	Überbackene Pute	Hähnchenbrust
Piccata von der Pute	Putenrollbraten	Putenschnitzel
Hähnchenschnitzel	Hähnchen Nuggets	
Ente	Gans	

### **Wild**

Wildschweinbraten	Hirschbraten	Wildragout
Hirschragout	Hirschgulasch	Ente
Gans		

## Lamm

Lammkeulenbraten

Lammhaxen

Lammragout

## Geschnetzeltes/Ragout

Gyrosgeschnetzeltes

Züricher Geschnetzeltes

Filetspitzen „Stroganoff

Putengeschnetzeltes mit Curry

Hirschragout

Wildragout

## Fisch

Victoriaseebarsch

Zander

Pangasius

Lachs

Seehecht

Hamburger Fischragout

### MÖHNEHOF GMBH

Restaurant – Café Sämer

Inhaber: Familie Wild

Zum Wildpark 1

59519 Möhnesee-Völlinghausen

Telefon: 02925 / 629

Telefax: 02925 / 614

e-Mail: moehnehof@t-online.de

<http://www.moehnehof.de>

Bank: Sparkasse Soest

BLZ: 414 500 75 Konto: 50 021 013

## Dessert am Tisch serviert

### **Teller:**

Parfait (Nach Wahl), Sauce, Früchtegarnitur, Sahne

Apfelbeignet (gebackener Apfelring)  
mit Vanille- oder Caramelsauce, 1 Kugel Eis  
Früchtegarnitur, Sahne (bis 30 Personen)

Bratapfel mit Vanille- oder Caramelsauce,  
1 Kugel Eis, Früchtegarnitur, Sahne

Frische Erdbeeren mit creme de cacao überzogen,  
1 Kugel Eis (Saison)

Rote Grütze mit Vanillesauce, 1 Kugel Eis und Sahne

Erdbeer-Rhabarbergrütze, 1 Kugel Eis und Sahne

„Bunter Dessertteller“  
Mit Parfait, Mousse, einem kleinem Beignet,  
Sauce, Früchte, Sahne

### **Kleine Eisbecher:**

3 Kugeln Eis mit Sahne und frischen Erdbeeren

3 Kugeln Eis mit Sahne und heißen Kirschen

3 Kugeln Eis mit Sahne und Roter Grütze

3 Kugeln Eis mit Sahne und heißen Himbeeren

Apfeltiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce, 1 Kugel Eis

Westf. Quarkspeise  
Quark, Kirschen und Pumpernickel



## Dessert vom Buffet

Wählen Sie aus unserem breiten Angebot aus:

### Cremes, u. s. w.

Vanillecreme	Schokoladencreme	Herrencreme
Zitronencreme	Erdbeer-Joghurtcreme	Joghurt-Himbeercreme
Weincreme	Orangen-Maracujacreme	
Caramelcreme	After-Eightcreme	
Tiramisu	Apfel-Tiramisu	
Milchreis	westf. Quarkspeise	Sahnequark
Grießpudding		
Götterspeise (Rot/gelb/grün)		
Kaiserschmarrn		
Mousse au chocolate	weisses Mousse	Mousse noisette

### Obst/Früchte

Rote Grütze		
Frischer Obstsalat		
Heiße Kirschen		
Heiße Himbeeren		
Rhabarbergrütze		
Fruchtcocktail		
Frische Erdbeeren/Beeren (Saison)		
Zimtpflaumen		
Apfelmus		
Erdbeersauce	Schokoladensauce	Caramelsauce
Vanillesauce	Mangosauce	

**Parfait: (hausgemachtes Eis, in Stangenform, in Scheiben geschnitten)**

Vanille-	Vanille-Schoko	Vanille-Erdbeer
Vanille-Nougat	Schokoladen	Fürst Pückler
Erdbeer	Himbeer	Heidelbeer
Waldfrucht-	Pfirsich-Mango	Pfirsich
Zitronen-	Orangen	
Pina-Colada	Kokos	Mandel-Amaretto
Eierlikö	After Eight	Pralinen
Pralinen	Caramel-Krokant	Haselnuss
Krokant	Mandel-Caramel	Walnuss
Stracciatella	Caramel	Nougat
Cappuccino	Mocca	Kaffee
Tiramisu	Pumpernickel	
Zimt-	Advents	Weihnachts
Spekulatius	Lebkuchen	

**Großes Eis- und Dessertbuffet**

Eine riesige Auswahl an verschiedenen Dessertspezialitäten,  
bunt gemischt durch unser Programm