



KUPFERSAAL

IM ALTEN BAHNHOF PETERSHAGEN

Speisenauswahl Arrangement „Classic“

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 am Bufferet
3. Zwei bis Drei Hauptspeisen am Bufferet (je nach Personenzahl)
4. Zwei Desserts am Bufferet

SUPPEN (bitte wählen Sie Eine)

KLARE SUPPEN

„Westfälische Festtagssuppe“

Rinderbrühe | Fleischbällchen | Blumenkohlrischen | 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)

Kürbiscresmesuppe | 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 Maispouardenbrust | 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 mariniertes 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-Buffet 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 | Blumenkohlrischen | 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)

Kalbsschwanz-Lauchsuppe | Kalbstatar | Weißer Kaffee-Schaum

SAISONALE SUPPEN

Bärlauchcremesuppe | Espresso-Öl (vegetarisch)

Spargelcremesuppe | Backerbsen (vegetarisch)

Pfifferlingrahmsuppe | Thymian-Croûtons (vegetarisch)

Kürbiscresmesuppe | 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 Rauchsalz | Portwein-Jus | buntes Marktgemüse | Kartoffel-Gratin

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

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

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

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-Walnusstaler 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 | Blumenkohlrisotto | Eierstich | Perlnudeln

„Consommé Oxtail“

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz | Sherry | Gemüseperlen | Chesterstange

Tomatensauce | Basilikum-Ricotta-Nocken (vegetarisch)

Wildkraftbrühe | Steinpilznocken

GEBUNDENE SUPPEN

Bergkäsesuppe | Brunnenkresse-Pesto (optional: vegetarisch)

Süßkartoffel-Chili-Suppe | Zitronengras-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 Rauchsalz | 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-Kartöffelchen

Geschmorte Reh-Keule | Madeirasofe | 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 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