

WINTERMENÜ I

Sie sagen uns, ob Sie 3 oder 4 Gänge genießen möchten und lassen sich dann von unserem Küchenteam überraschen:

3 Gänge: Vorspeise/Fleisch/Dessert 24 €

4 Gänge: Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert 28 €

WINTERMENÜ II

AB 12 Personen!

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Blumenkohl und Klößen

•••••

Münsterländer Zwiebfleisch

*Gekochtes Rindfleisch mit süß-saurer Zwiebelsauce,
eingelegten Gurken und saisonaler Salatauswahl*

•••••

Kleine Rinderrouladen Hausfrauen Art
Hähnchenschnitzel mit warmen Früchten
Medaillons vom Schwein
mit einer Kräuterkruste überbacken

Saisonale Gemüseauswahl
Diverse Kartoffelbeilagen und Saucen

•••••

Münsterländer Herrencreme

Vanilleeiscreme mit warmen Schattenmorellen

29,50 € als 4-Gang-Menü

26 € ohne Zwiebfleisch

WINTERMENÜ III

Winterlicher Antipasti-Teller
mit gebratenem Wurzelgemüse, Hirsch-
Schinken
und gratiniertem Ziegenkäse

•••••

Wildschweinrücken mit Spekulatiuskruste
Poulardenbrust in Kürbiskernpanade
mit Apfel-Speck-Sauce

Gerösteter Rosenkohl, Rahmwirsing
Risolé-Kartoffeln und Kroketten

•••••

Glühwein-Cheesecake mit Spekulatiusboden,
eingelegten Zimtpflaumen und Zimteiscreme

27,50 €

WINTERMENÜ IV

hausgebeizter Lachs
mit Spitzkohl-Granat-Apfelsalat
und Steckrüben-Plätzchen

•••••

Rosa gebratene Entenbrust
Roastbeefbraten mit Spekulatiuskruste
Portwein-Zwiebeljus, Süßkartoffelgratin,
Ofengemüse, Endiviensalat

•••••

Warmer Gewürzkuchen mit Nougatkern,
serviert mit Vanillesauce
und eingelegten Orangen

31,50 €

WINTERMENÜ V

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
und Bacon

•••••

Westfälische Hochzeitssuppe

•••••

Geschmorter Rehbraten mit Apfel-Zimtsauce
Rotkohl und Kartoffelklößen

ODER

Schweinefilet im Speckmantel gebraten, dazu
Bratapfel-Chutney, Brätlinge und grüne Bohnen

•••••

Dreierlei von der Herrencreme

28,00 €

WINTERMENÜ VI

Westfälische Hochzeitssuppe

•••••

Schnitzel vom Schwein und Geflügel
Zweierlei Saucen, Pommes frites
Salatauswahl

•••••

Münsterländer Herrencreme

20 €

nur Hauptgang 14 €

WAS SIE SONST NOCH WISSEN

SOLLTEN:

Unsere Winterlich-Weihnachtlichen Menüs bieten wir Ihnen ab 6 Personen an.
(ausgenommen Menü II, ab 12 Personen)
(PRO GRUPPE NUR 1 MENÜ)

Gerne können Sie die Vorschläge auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändern, Gänge weglassen oder hinzufügen. Natürlich sind auch alle Menüs untereinander kombinierbar

(Dessertvariation Aufpreis 1 € pro Person)

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen.

Wintermenü I und V sind als "Tellermenü" gedacht, d.h. jeder Gang wird Ihnen auf Tellern serviert. Wenn Sie den Hauptgang „Auf Platten“ serviert haben möchten, berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von 3 € pro Person.

Bei Reservierungen ab 15 Personen wird bis 24 Stunden vor der Veranstaltung eine verbindliche Personenanzahl benötigt, die auch Rechnungsgrundlage sein wird. Wir behalten es uns vor, bei kurzfristiger Absage oder Nicht-Erscheinen von mehr als 3 Personen eine Ausfallpauschale berechnen zu können.

Diese beruft sich auf 80% des vereinbarten Speisenumsatzes. War kein Speisenumsatz vereinbart, wird pauschal 10 € pro Person berechnet. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Wir können Ihnen keinen eigenen Raum zusagen, werden unsere Räumlichkeiten gemäß den Abstands-Regeln reservieren.

Bitte beachten Sie:

Die jeweils aktuelle Corona-Schutz-Verordnung muss beachtet werden!

- 3 G Nachweise bitte vorzeigen!
Ohne Nachweis dürfen und werden wir Sie im Haus nicht bedienen!
- Mund-Nasen-Schutz-Pflicht sobald Sie sich vom Platz erheben

Sie haben noch Fragen?

Sprechen Sie uns an-

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Familie Büld

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, einen Termin zur Absprache mit uns zu vereinbaren!!



COESFELDER TOR
Hotel & Restaurant



WINTERLICHE
Menüs

emVELENSwert