



# MENÜBROSCHÜRE

02-2019





# BEI ALTEKÖSTER HAT QUALITÄT TRADITION

Seit mehr als 50 Jahren liefern wir erstklassige Qualitätswaren aus der eigenen Produktion, vom kleinen Buffet bei Ihnen zu Hause bis zum Galaevent. In unserer Küche werden alle Speisen frisch und liebevoll zubereitet und zusammen gestellt. Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Produkte und beziehen unsere Ausgangsprodukte und Rohwaren deshalb nur bei ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region.

## Genießen Sie feierliche Stunden...

bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass. Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen?

## Wir helfen Ihnen dabei!

Wir beraten Sie gerne, wenn sie unsere langjährige Erfahrung nutzen möchten, um eine professionelle Auswahl zu treffen.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen eine Auswahl unserer Speisen und Leistungen vorstellen. Selbstverständlich ist jedes Fest individuell und so freuen wir uns darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch unverbindlich und kompetent zu beraten.

Thr Stefan Alteköster







## VOM VORSPEISENLÖFFEL

Räucherforelle auf Kohlrabipüree

Krabbencocktail

Lachsröllchen

## VORSPEISENSUPPEN \_

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen, Eierstich und Blumenkohl

Spargelcremesuppe

Cremesüppchen von Waldpilzen

Tomatensuppe mit Creme-fraiche

Brokkolirahmsuppe Blumenkohlsuppe

## FINGERFOOD \_\_\_

Canapes – Edle Häppchen für großes, belegt mit verschiedene Wurst- und Käsesorten, Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Grönland Krabben

Schweinefilet-Medaillons auf Röstbrot

Medaillons vom Schwein am Spieß

Mini-Pulled Chicken Burger

Mini-Schnitzel

Mini-Frikadellen

Mini-Frikadellen mit Käse gefüllt

Kl. Hackbällchen im Knuspermantel

Pikante Rinderhackbällchen mit BBQ-Sauce

mil bbQ-Sauce

Hähnchenfilet im Kräuterund Kokosmantel KI. Hähnchenschenkel

Kl. Wraps, verschieden gefüllt

KI. Wurstbrötchen

Hähnchennuggets

Geflügelspieße

Geflügelspieße "Hawaii"

Schinken-Melone-Spieße

Pumpernickelwürfelchen

Dattel im Speckmantel

Goudaspieße mit Obst

Roastbeefröllchen

Minipizzen

Garnelen im Kartoffelnest

Scampispieße

Krabbencocktail im Martiniglas

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer

Lachshäppchen im Blätterteig

Spargelröllchen

Party-Landjäger frisch aus dem Rauch

Flammkuchenröllchen

Mozzarellasticks

Tomate/Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum

Camembert-Snack

Verschiedene Salate im Glas

Spaghetti Muffins

Chinesische Glasnudeln

am Spieß

Bifteki Rind





## SCHWEIN \_

Deftiger Krustenbraten vom Jungschwein an Biersauce

Schweinebraten verschieden gefüllt

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Prager Grillschinken mit Zwiebelsauce

Schweinefilet mit Champignonoder Pfifferlingsauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Gorgonzolasauce

Schweinefilet im Speckmantel mit leckerer Erdnuss-Lauchsauce

Schweinefilettopf in Rahmsauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Toscanasauce

Schweinerahmgeschnetzeltes

Spare Ribs

Zarte Schnitzel, heiß aus der Pfanne mit verschiedenen Saucen, wahlweise mit Paprikarahm-, Champignonrahm-, Zigeuner-, Cognac-Pfeffer oder Käse-Sahnesauce

Schnitzel mit Champignons und Lauch überbacken

Eingelegte Sahneschnitzel mit Salami, Kochschinken und Champignons

KI. Schnitzel mit Camembert und Preiselbeeren

Pizza-Schnitzel, mit Kochschinken, Salami und Käse überbacken Kasseler mit Käsesauce

Cordon bleu mit Kerbelsauce

KI. Haxen mit Pfeffersauce

Schaschlikpfanne

Pfannengyros mit Zaziki

Ofenfrischer Fleischkäse an glasierten Zwiebeln

Hüttenspieß-Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck und Paprika an pikanter Zigeunersauce

Pulled Pork Lasagne

Pulled Pork über 9 Std. in der Firmenzentrale auf niedrig Temperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch mit BBQ Sauce

Paprika-Ofenschnitzel

#### RIND \_\_\_\_

Rinderbraten aus der Semmerrolle

Rinderbraten mit Burgundersoße

1a Rinderrouladen in leckerer Sauce

Rinderfilet am Buffet geschnitten, dazu Rotwein-Schalotten-Sauce oder Gorgonzolasauce Tafelspitz in Sahnemeerrettichsauce

Rinder-Schmorsteak "Esterhazy" in eigener Sauce

Malzbiergulasch vom Sauerländer Weiderind

Rindergeschnetzeltes in Guinness-Sauce

Rouladengeschnetzeltes mit Pfifferlingen

Sauerbraten aus der Rinderkugel mit herzhafter Sauce

Filetstreifen "Stroganoff" aus dem ganzen Filet geschnitten

Rindfleischtopf mit Früchten

Ab 250 Personen bieten wir Ihnen einen knusprig gebratenen Ochsen vom Spieß an.

## KALB \_\_\_\_\_

Kalbsmedaillons auf Austernpilzen

Kalbsrouladen mit Pfifferlings-Füllung

Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" in Champignon-Rahmsauce Kalbshaxe





## WILD & LAMM \_

Geschmorte Rehkeule in Wildpfeffersauce

Hirschgulasch in Rotwein geschmort

Hasenkeule zart geschmort im Rotwein-Zwiebel Sud

Hasenpfeffer nach alter Tradition abgeschmeckt Lammkeule mit frischen Kräutern & Knoblauch gebraten

## GEFLÜGEL \_

Hähnchen- oder Putenschnitzel

Putengeschnetzeltes "Curry-rahm" mit Ananas und Pfirsiche

Putenmedaillons mit Mandelkruste auf Blattspinat

Puten-Chili mit Paprika

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel wahlweise mit Früchte-Curry-, Kräuter-, oder Zwiebelsahnesauce

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Mozzarella Hähnchenbrustfilet im Speckmantel mit Paprikarahmsauce

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet mit Gnocchi und Blattspinat

Hähnchenbrustfilet an Curry-Sahnesauce mit Bananen und Pfirsiche

Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken

Gefülltes Hähnchenbrustfilet "Elsässer Art"

Zitronenhähnchenfilets mit Thymian

Hähnchenbrust Gourmet mit einem Topping aus Sauce Hollandaise und grünem Spargel

Entenbrust an Preiselbeersauce

Entenkeulen mit Rotwein-Zwiebelsauce

## FISCH

Ganzer Lachs am Stück aus dem Ofen, vor Ort tranchiert dazu Weißweinsauce

Gebackener Lachs in Senf-Dill-Sauce

Lachsfilet auf Blattspinat

Lachsfilet in Weißweinsauce

Edelfischgratin

Seezunge in Butter gebraten

Seeteufel auf bretonische Art

Scholle knusprig gebraten

Zanderfilet auf gerahmten Blattspinat

Rotbarschfilet an Weißweinsauce

Seelachsfilet "mediterran"

Pangasiusfilet an heller Zitronensauce

Scampi-Lachs-Spieße





## PASTA \_

Penne al Forno

Spaghetti Bolognese oder Carbonara

Bandnudeln

mit Lachssahnesauce

Grüne Bandnudeln mit Hähnchenfleisch

Lasagne

Lasagne mit Thunfisch

Lasagne "Vegetarisch"

Lachs-Spinat-Lasagne

Tortellini in

Käse-Schinkensauce

Wok-Nudeln mit Pute

und Gemüse

## BEILAGEN \_\_\_

Altekösters Kartoffelgratin

Röstiauflauf

Schwedische Ofenkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck

und Zwiebeln

Salzkartoffeln

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelpüree

Süßkartoffelgratin

Süßkartoffelpüree exotisch abgeschmeckt mit Kokosmilch

und Curry

Lauchkartoffeln überbacken

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Räucherlachs

KI. Pfannenkartoffeln

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Kartoffelauflauf

mit Paprika in Sahne

Kartoffel-Apfel-Auflauf

mit Camembert

Gefüllte Kartoffeln Lorraine

Sauerländer Potthucke

Kroketten

Mandelkroketten

Röstinchen

Gnocchi an leichter

Bechamelsauce

Gnocchi-Thunfisch-Auflauf

Schupfnudeln

Semmelknödel

Kartoffelknödel

Butterspätzle

Käsespätzle

Butterreis

Curryreis

# GEMÜSE \_\_\_

Blumenkohl

Brokkoli

Prinzesßböhnchen

im Speckmantel

Rosenkohl

Erbsen

Fingermöhren

Spargel grün oder weiß

Frische Champignons

geschmort

Blattspinat

Romanesco

Rotkohl

Rosenkohl-Schinken-Auflauf

Sauerkraut

Rahmwirsing

Rahmkohlrabi

Zucchinigemüse

Kaisergemüse

Sommergemüse

Leipziger Allerlei

Speckböhnchen

Grünkohl

Spitzkohl





## SALATE \_\_\_\_

Eisbergsalat mit Joghurtdressing

Krautsalat

Karibischer Krautsalat

Nudelsalat

Schnittnudelsalat Essig/Öl

Kartoffelsalat

Hirtensalat mit Schafskäse

Waldorfsalat

Rohkostplatte

Schichtsalat

Krabbensalat

Couscous-Salat mit Karottenwürfeln und Kichererbsen

Zucchini-Salat

Schleifennudelsalat

# Verschiedenes aus dem Glas

Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten

Feiner Currygeflügelsalat

Waldorfsalat mit Hähnchenbrustspieß

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Garnelenspieße

# KALTE PLATTEN - MAL EDEL, MAL HERZHAFT

#### **Edelfischplatte**

Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Scampi und Aal -Feinstes aus Neptuns Reich mit Meerrettichsahne und Kaviar ausdekoriert.

#### Italienische Antipasti

Verschiedene Gemüse sanft mit Kräutern geschmort, mit Olivenöl und Balsamicoessig abgeschmeckt.

#### **Hausmacher Platte**

Von Kochmett über Leberwurst bis hin zur Sülze, hier wird deftig rustikal angerichtet, mit Cornichons und Tomaten.

#### Schinken - Melone

Saftige Honigmelone mit aromatischen Parmaschinken.

#### Räucherfischplatte

Rauchlachs, Forelle, Makrele, Heilbutt, goldgelb geräuchert, verfeinert mit Kaviar und Sahnemeerrettich.

#### Käseplatte

Internationale Käsesorten mit Trauben und frischen Brot, garniert mit Crackern und Salzstangen.

Zu allen kalten Platten reichen wir einen Partybrotkorb!







Der Hingucker für ihre Feier: Unser nostalgischer Eiswagen!

## DESSERT \_\_

Bayrisch Creme mit Roter Grütze

Herrencreme

Mousse au Chocolate

Tiramisu

Spekulatius-Tiramisu

Mascarponecreme mit Himbeeren

Mascarponecreme mit Zimtsternen im Glas

Joghurt-Mascarponecreme mit Cashews und Cranberrys im Glas

Tiramisu

Spekulatius-Tiramisu

Crème brûlée mit karamellisierten Rohrzucker, vor Ort geflammt

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bratapfel mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Mango - Joghurt - Mousse

Banoffee Pie

Mandarinendessert

Rotkäppchens Geheimnis

Bayerischer Apfelschmaus

Unsere Desserts sind auch im Glas erhältlich!

## BACKWAREN

Partybrötchen, gemischt

Neutrale Partybrötchen

Partybrötchenrad (30 Stk.)

# Gerne liefern wir Ihnen frische Blechkuchen!

Baguette

Baguette mit Schinken

Baguette mit Zwiebeln

Ciabatta

Dekorbackwaren nach Aufwand

## **ZUM ABSCHLUSS**

Gute Butter

8

Hausgemachte Kräuterbutter

Hausgemachte Zwiebelbutter

Hausgemachter Griebenschmalz

Brotkorb

Internationale Käsespezialitäten





# AUS DEM WÜRSTCHENSTAND ODER IMBISSWAGEN \_

## Egal ob Polterhochzeit, Einweihungen oder Eröffnungsfeiern

Altekösters Rostbratwurst Nack

Gourmet Bratwurst mit Blattspinat und Käse gefüllt

Currywurst

Grillkoteletts

Nackensteaks

Magere Steaks aus dem

Schweinerücken

Pommes Frites

Reibeplätzchen

Chili con Carne

Erbsensuppe

Gulaschsuppe

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Grillbuffet zusammen!

## PARTYSUPPEN \_\_\_\_\_

Gyrossuppe

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Chili sin Carne (vegetarisch)

Farmersuppe

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

Käse-Lauchsuppe

Möhren-Ingwer-Suppe

Kürbiscremesuppe

mit Kokosmilch und Garnelen

Pizza-Suppe

Broccolicremesuppe

Geflügelsuppe

mit Paprika und Mais

Cremesuppe mit Pastinaken

## AUS DER RIESENPFANNE

Geschnetzeltes nach Wunsch

Rinderwurst

Bratkartoffeln

KI. Pfannenkartoffeln mit Dip

Pfannengemüse

Asiatisches Pfannengemüse mit Hähnchenbruststreifen

frische Champignons mit Lauch und Zwiebeln

Brutzelfleisch mit Kräutersauce

## HEISSES AUS DEM OFEN \_\_

Fleischkäse, fein

Zwiebelfleischkäse

Pizzakäse

Frikadelle

Gegrillte Hähnchenkeule

1/2 Hähnchen

# **GRILL-EVENT**





## STELLEN SIE SICH IHR GRILLBUFFET ZUSAMMEN

Altekösters Rostbratwurst, aus eigener Herstellung

Rostbratwurst mit Chili

Gourmetbratwurst mit Blattspinat und Käse

Grobe Bratwurst "Grilli" nach altem Hausrezept

Käsegriller

Krakauer, frisch aus dem Rauch

Bratwurstschnecke

Grillkoteletts

Hacksteaks

Schweinenackensteaks à la Minute zubereitet, in Kräutermarinaden

Würzig marinierte magere Schweinelachssteaks

Moink Balls

Honig-Chili BBQ Spare Ribs

Zarte Schweinefilet-Spieße

Rinderhüftsteaks in würziger Western-Marinade

Geflügelspieße mit Safran-Marinade

Grillfackeln mit Paprika-Marinade

Feuerspieß Budapest mit Bacon und Paprika

Garnelen-Rindfleisch-Spieße

Scampi-Lachs-Spieße

Zanderfilet auf Blattspinat in der Alutasche

In Knoblauch marinierte Scampi-Spieße

Flammlachs, nach Finnischer Tradition über Buchenholz geräuchert mit Kräutercreme im Roggenbrötchen oder in der Schale

Mango-Halloumi-Spieße

#### Aus unserem Smoker:

Pulled-Pork über 9 Std. in der Firmenzentrale auf niedrig Temperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch mit BBQ Sauce

Pulled Veal (Kalbsfleisch)

Pulled Turkey (Putenfleisch)

Rumpsteaks vom Black Angus in grüner Pfeffer-Marinade

ganze Rinderschulter vor Ort vom Fleischermeister tranchiert an Pfeffersauce

Premium Beef Brisket aus Nebraska / USA

Mit Buchenholz betriebene Grillplatte: Köstliches Fleisch, Gemüse und andere Raritäten!











## BEILAGE

Pfannengemüse

Gemüsegrillspieß

Geschmorte Champignons mit leckerer Kräutersauce

Süßkartoffelpommes

Pfannenkartoffeln mit Sour Cream

Kartoffelwedges

Gegrillte Maiskolben mit Butter

Blumenkohl im Backteig dazu Kräuter-Sauce Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Mini-Baked Potatos mit Sour Cream

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

## **SALATE**

Frischer Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing

Tomatensalat mit kleinen Zwiebelwürfeln und frischen Kräutern

Knackiger Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesanspänen an Balsamisco-Dressing Flamenco-Mischsalat & Al Capone Mix mit Dressing nach Wahl

Bruschetta Salat

Griechischer Bauernsalat mit Feta

Gartenfrische Rohkostsalate

Sonnengereifte Tomaten mit Italienischem Mozzarella und frischem Basilikum

Chili-Mangosalat

Hausgemachter Nudelsalat Essig / Öl

Exotischer Krautsalat

## **ZUM ABSCHLUSS**

Ofenfrische Brotund Brötchensorten im Korb

Hausgemachte Kräuterbutter

hausgemachte Zwiebelbutter verschiedene Dips und hausgemachte Grillsaucen

Antipastiauswahl, in Kräuter und Knoblauch eingelegtes Gemüse Desserts nach Wahl im Glas serviert







# MENÜVORSCHLAG \_\_\_\_\_

#### zB. für Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern

## VORSPEISEN \_\_\_\_\_

Garnelen im Kartoffelmantel frittiert mit raffiniertem Dip

Melonenschiffchen à la Venedig mit Hausgemachtem Knochenschinken Sonnengereifte Tomaten mit Italienischem Mozzarella und frischem Basilikum Chicken-Wraps mit zartem Hähnchen und orientalischen Gewürzen

## **HAUPTSPEISEN**

zarte Medaillons vom Schwein an einer leckeren Erdnuss-Lauchsauce oder alternativ in einer Rahmsauce mit frischen Champignons Fangfrisches Lachsfilet an einer Weißweinsauce

Altekösters 1a Rinderrouladen mit leckerer Sauce

gefülltes Hähnchenbrustfilet "Elsässer Art"

## **BEILAGEN**

Schwedische Ofenkartoffeln Butterspätzle Gnocchi an leichter Bechamelsauce Mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin

# **GEMÜSE**

Romanesco mit Sauce Hollandaise

Karamellisierte Fingermöhrchen Blattspinat mit Bacon Prinzessböhnchen im Speckmantel

Rosenkohl am Spieß Frischer Spargel (Saison)





**SALATE** 

Frischer Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing

Knackiger Rucolasalat mit Cherrytomaten und Balsamico-Dressing Marktfrische Rohkostsalate

**ZUM ABSCHLUSS** 

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb Goudaspieße mit Obst

Hausgemachte Kräuterbutter

**DESSERT** 

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren im Glas (Saison)

Mascarponecreme mit Himbeeren im Glas

Mango-Joghurt-Mousse im Glas

## MITTERNACHTSSNACK \_\_\_\_\_

Altekösters Currywurst mit Hausgemachter Currysauce dazu ofenfrisches Brötchen

Sie haben individuelle Ideen? Sprechen Sie uns an.











# **MENÜVORSCHLAG**

## KALT / WARM

Altekösters Currywurst mit Hausgemachter Currysauce dazu ofenfrisches Brot

Mini-Schnitzel am Spieß

KI. Hackbällchen mit Mozzarella gefüllt

Hähnchenfilet mit knuspriger Kokospanade

Orientalische Chicken-Wraps mit zartem Hähnchen und orientalischen Gewürzen Garnelen im Kartoffelmantel frittiert mit raffiniertem Dip

Ofenfrische Partybrötchen im Korb

Schnittnudelsalt Essig/Öl im Glas

Karibischer Krautsalat im Glas

Verschiedene Dips und Saucen

#### **KALT**

Zarte Medaillons vom Schwein am Spieß

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer

Scampi-Spieße

Mini-Schnitzel am Spieß

Mini-Frikadellen am Spieß

Pikante Rinderhackbällchen mit BBQ-Sauce

Geflügelspieße

Geflügelspieße "Hawaii" mit Ananas

Flammkuchenröllchen mit Rahm, Speck

und Zwiebeln

Mozzarellasticks

Melonenschiffchen a la Venedig mit Hausgemachtem Knochenschinken

Sonnengereifte Tomaten mit Italienischem Mozzarella und frischem Basilikum am Spieß

Reissalat mit Shrimps im Glas

Schnittnudelsalt Essig/Öl im Glas

Marktfrische Rohkostsalate

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb

Hausgemachte Kräuterbutter

Verschiedene Dips und Saucen





## **ITALIENISCHES BUFFET**

#### **VORSPEISE**

Vor Ort aus dem Pizzaofen frisch gebacken Buscetta belegt mit...

- · Käse & Tomatenwürfeln, Feta-Käse & Spinat, Käse, Salami und Paprikawürfeln
- · Käse-Schinken Champignons am Spieß
- · Pizzabrotstangen mit Bacon und Rosmarin
- Garnelen im Kartoffelmantel mit raffiniertem Dip

Melonenschiffchen a la Venedig mit hausgemachten Knochenschinken

Tomate-Mozzarella mit Basilikum am Spieß

#### HAUPTGANG

Ganzer Lachs am Stück, heiß aus dem Ofen, vor Ort tranchiert dazu leckere Weißweinsauce

"Surf & Turf" zartes Medaillon vom Schwein mit Garnele am Spieß

Fleischröllchen "Saltimbocca" gefüllt mit Salbei, Schinken und Käse in einer leckeren Weißwein-Sahnesauce

Hähnchenbrustfilet im Bacon-Mantel an einer feinen Gorgonzola-Champignonsauce

gegrillte Hähnchenbrust an einer feinen Käse-Tomatensauce verfeinert mit edlen Kräutern aus der Toskana

#### **BEILAGEN**

Mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin Gnocchis an einer leichten Bechamelsauce Rosmarinkartoffeln

#### **GEMÜSE**

Karamellisierte Fingermöhrchen mit Pinienkerne Grillgemüse sanft mit Kräutern geschmort

#### **SALATE**

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan in weißem Balsamico

Zucchinisalat

Hirtensalat mit Schafskäse

Marktfrische Blattsalate mit Joghurt-Dressing

#### **ZUM ABSCHLUSS**

ofenfrisches Baguette und Ciabatta-Brot mit hausgemachter Kräuterbutter verschiedene Käsevariatonen

#### DESSERT

Mascarponecreme mit frischen Früchten im Glas Panna Cotta mit frischen Erdbeeren im Glas





## **BAYRISCHER ABEND** VORSCHLAG 1

## **VOM VORSPEISEN BUFFET**

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen dazu frisches Baguette

Canapes mit frischem Lachsfilet und Hausgemachtem Bauernschinken

Bayrischer Obatzter mit Camembert und feinen Zwiebeln

#### HAUPTGANG

Wildschweingulasch an Rotweinsauce
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen
Zert Rose gebretene Entenbruet

Zart Rosa gebratene Entenbrust an Honig-Ingwer-Jus

Spanferkelbraten mit Biersauce

#### **BEILAGEN**

Bretzenknödel

Hausgemachte Käsespätzle

Pfannenkartoffeln, vor Ort gebraten

## **GEMÜSE**

Rahmwirsing

Speckböhnchen

Rotkohl aus der Soester Börde

#### SALATE

Backhendlsalat

warmer Speckkartoffelsalat

#### **ZUM ABSCHLUSS**

reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Brezeln ergänzen das Buffet

Griebenschmalz und gute Butter

#### **DESSERT**

Bayrischer Apfelschmaus an Vanillesauce

Bratapfel mit Vanillesauce

#### **MITTERNACHTSNACK**

Große Auswahl an Internationalen Käsespezialitäten

Hausmacher-Platte, von Kochmett über Schinkenspezialitäten bis hin zur Sülze

ofenfrische Brot-und Brötchensorten im Korb









## **BAYRISCHER ABEND** VORSCHLAG 2

#### **VOM VORSPEISEN BUFFET**

Bayrischer Obatzter mit Camembert und feinen Zwiebeln

#### HAUPTGANG

Deftiger Krustenbraten vom Jungschwein an Dunkelbiersauce

Gegrillte Mini-Haxen mit leckerer Pfeffersauce ofenfrischer Fleischkäse an glasierten Zwiebeln mit süßem und scharfen Senf

Malzbiergulasch vom Sauerländer Weiderind

## **BEILAGEN**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Hausgemachte Käsespätzle Kartoffelstampf

#### **GEMÜSE**

Rotkohl aus der Soester Börde Sauerkraut auf westfälische Art

#### **SALATE**

Weißkrautsalat, mit und ohne Kümmel warmer Speckkartoffelsalat

#### **ZUM ABSCHLUSS**

reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Brezeln ergänzen das Buffet Griebenschmalz und gute Butter

#### **DESSERT**

Bratapfel mit Vanillesauce Spekulatius-Tiramisu

## OCHSE VOM SPIESS

Ab 250 Personen bieten wir Ihnen einen knusprig gebratenen Ochsen vom Spieß an.













# MENÜVORSCHLAG WEIHNACHTSFEIER

#### **VORSPEISEN**

Vorspeise als Flying Food -frisch vor Ort aus dem Pizzaofen gebacken-

Flammkuchen und Mini-Pizza, Serviert auf dem Holzbrett

#### **HAUPTSPEISEN**

Hähnchenbrustfilet an Curry-Sahnesauce mit Pfirsichen und Bananen

Saftiger Rinderschmorbraten vom Sauerländer Färse an Glühweinsauce

zartes Schweinefilet an Lebkuchen-Jus

Eingelegte Sahneschnitzel mit Kochschinken und Champignons

#### **BEILAGEN**

Kartoffel-Apfel-Auflauf mit Camembert überbacken

In Butter geschwenkte Eierspätzle

Rosmarinkartoffeln, in Olivenöl gebraten

#### **GEMÜSE**

Klassischer Apfel-Rotkohl

Blanchierte Prinzeßböhnchen herzhaft mit Speck ummantelt

Gehobelter Spitzkohl in cremiger Rahmsauce

Rosenkohl-Schinkenauflauf

#### SALATE

Flamenco-Mischsalat und Al Capone-Mix mit Dressing nach Wahl

Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern und erfrischenden Mandarinen

#### **DESSERT**

Rotkäppchens Geheimnis im Glas

Spekulatius Tiramisu im Glas

Mousse au Chocolat im Glas

















# PARTY LOCATION GESUCHT?

Es kommt nicht nur darauf an, mit wem Sie feiern, sondern auch wo!

Die richtige Location muss zur Veranstaltung passen! Feiern Sie z.B. im Kraftwerk-Event Wickede, im Kunstwerk Neheim, in der Schloßscheune Sundern-Amecke oder ... - sprechen Sie uns einfach an, Herr Alteköster berät Sie gerne.

## KRAFTWERK-EVENT, WICKEDE









KUNSTWERK, NEHEIM









SCHÜTZENSCHEUNE, WERL









HUBERTUSHALLE, NIEDERENSE













SCHÜTZENHALLE, MÜSCHEDE









SCHÜTZENHALLE, HÜSTEN









HERR NILSSON, ARNSBERG









SCHLOSSSCHEUNE, SUNDERN-AMECKE















Obwohl wir an Räumlichkeiten für Parties und Events einiges zu bieten haben, sind wir doch ständig auf der Suche nach "neuen Möglichkeiten".
Sie haben eine Hütte, Halle oder einen Saal, die wir für unsere Feste mieten können?
Dann melden Sie sich bei uns.





## ERFOLGREICHE FIRMENEVENTS \_\_\_\_\_

Ein lückenloses Gesamtkonzept, eine perfekte Location, neue Geschmackserlebnisse, erstklassigen Service, eine zuverlässige und einwandfreie Logistik, sowie innovative Deko-Ideen: Das sind einige wichtige Kriterien, die ein anstehendes Firmenevent zum Erfolg führen.

Ob Jubiläen, Betriebsfeiern, Produkteinführungen, Tagungen oder Seminare, profitieren Sie von unserem Know-how und genießen Sie faszinierende und köstliche Stunden im Namen Ihrer Firma.









## **EVENT - AUSSTATTUNG**

Mit unserem Partner EVENTIC aus Olsberg sind wir in der Lage Ihr Wünsche in den Bereichen Licht-, Ton- und Raumgestaltung für Ihrer Veranstaltung umzusetzen. Nach Ihren Vorstellungen und mit viel Liebe für's Detail entwickeln wir ein Gesamtkonzept für Ihr Event.

#### **Unser Produktportfolio:**

Tontechnik Lichttechnik

Raumkonzepte Video- und Präsentationstechnik

Traversen- und Bühnentechnik Bar- und Gastroequipment

Specials

Eventmobiliar

Outdoor

Je nach Bedarf lassen sich einzelne Produkte flexibel kombinieren.













## **VERLEIHSERVICE**

Alteköster bietet Ihnen, neben den kulinarischen Ereignissen Ihrer Veranstaltung, auch die Möglichkeit, für das gewünschte Ambiente einen Auslieferservice in Anspruch zu nehmen.

Ob kleine Party, Schützenfest oder TOP-Event, Alteköster hält für jede Veranstaltung das passende Zubehör für Sie bereit. Hochwertiges Geschirr, Gläser und Besteck sind ein Teil unseres Angebots, genauso wie Verkaufsstände, Verkaufswagen und mobile Küchen.

Lassen Sie sich fachkundig beraten.

Alteköster ist dank erstklassigen Personals und ausgefeilter Logistik in der Lage, Veranstaltungen mit mehreren 1000 Gästen zu betreuen.

Frische Produktion vor Ort, funktionales, mobiles Küchenequipment und eigener Fuhrpark stellen höchste professionelle Qualität an jedem Ort, zu jeder Zeit sicher.

- Geschirr und Besteck aller Art
- Gläser aller Art
- Tischwäsche
- Bierzeltgarnituren und Hussen
- mobile Küchen
- Kühlanhänger

- Toilettenwagen
- Gasgrill
- Fritteusen
- Klapptheken
- Stehtische mit und ohne LED Beleuchtung
- Dekoration und Beleuchtung

- Banketttische und Stühle
- Stuhlhussen sowie Tischhussen
- Partyzelte
- Pagodenzelte
- Terrassenheizstrahler
- Kellner
- Zapfteam

Auch Servicepersonal zur perfekten Betreuung Ihres Buffets, zum Fleisch tranchieren vor Ort oder zum Grillen, stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



# IMMER INFORMIERT \_\_\_\_

Über unsere Homepage und auch Facebook sind Sie immer auf dem neusten Stand: aktuelle Veranstaltungen, besondere Angebote, neue Locations oder Events - schauen Sie doch mal vorbei!



www.alteköster.de





## **ALTEKÖSTER - Catering und Eventservice**

Bruchstraße 25 Tel. +49 2938 49210 D-59469 Ense-Niederense Fax +49 2938 49212 info@alteköster.de www.alteköster.de