

Schlemmerbiiffets



Gasthaus Goeke **im Grumbeektal**

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum
Tel.: 0234 / 59 15 01 ~ Fax: 0234 / 950 31 59
E-Mail: info@gasthausgoeke.de
www.gasthausgoeke.de

Kalt-warmes Schlemmerbüffet

Vorspeisen

Mediterrane Spezialitäten

*Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika*

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Italienischer Landschinken mit Melone

Verschiedene Baguettes

Butter und Dipp

Hauptgang

Schweinerücken

*~ im Ganzen gebraten und
vor den Gästen tranchiert ~*

Schalottenjus

Erlasene Gartengemüse

Drillinge aus der Pfanne

*Rahmgeschnetztes
von der Putenbrust
mit frischen Champignons
Reis*

Nachspeisen

Hausgemachte Rote Grütze

Bayrisch Creme

Vanillesauce

€ 25,50 p.P.



Auswahl warmer Hauptgänge

*Die unter den Hauptgängen genannten Preise beinhalten
den kompletten Vor- und Nachspeisenteil des Schlemmerbüffets*



*Gemischter Braten
vom Rind und Schwein
Bratensauce ~ Bohnen im Speckmantel
Geschmorte Champignons ~ Röstzwiebeln
Erlasene Gartengemüse
Kroketten ~ Petersilienkartoffeln
€ 27,90
* * * * **

*Tranchen von der Putenbrust
Kräutercremesauce
Erlasene Gartengemüse
Kroketten ~ Reis
€ 27,90
* * * * **

*Hähnchenbrust mit Tomaten-Basilikumkruste
Tomatensauce
Zucchini-Gemüse
Bunte Nudeln
€ 28,40
* * * * **

*Schweinefilet auf Blattspinat
mit Gorgonzola-Käse überbacken
Rahmsauce
Bunte Nudeln
€ 29,40
* * * * **

*Überbackenes Schweinefilet
mit Tomaten, Brokkoli, Creme fraîche
und Mozzarella-Käse überbacken
Kroketten
€ 29,80
* * * * **

*Argentinisches Roastbeef
~ im Ganzen gebraten und vor den Gästen tranchiert ~
Pfeffersauce
Speckböhnchen
Drillinge aus der Pfanne
€ 33,90*

*Kalbsbraten und Schweinerücken
Schalottenjus
Erlasene Gemüse
Drillinge aus der Pfanne
Kroketten
€ 28,90

*Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet
Champignons in Rahm
Pfefferrahmsauce
Bohnen im Speckmantel
Erlasene Gartengemüse
Kroketten ~ Petersilienkartoffeln
€ 35,90

*Rahmgeschnetztes
~ vom Schwein oder von der Putenbrust ~
klassisch nach Züricher Art
oder fruchtig/pikant in Curryrahm
Erlasene Gartengemüse
Kroketten und Reis
€ 24,50

*Hähnchencurry
mit frischem Asia-Gemüse
Frische Salate
Reis und Kroketten
€ 25,50*

Fisch- und Nudelhauptgänge:

*Lachsfilet mit Honigmarinade
Brokkoliröschen
Reis
€ 29,80

*Penne mit
Gorgonzola-Spinat-Sauce
€ 23,50

*Thunfisch-Bolognese
mit Spaghetti
€ 24,50

*Farfalle
mit Tomaten-Feta-Sauce und Rucola
€ 23,50*



vegane Hauptgänge:

mit Couscous Tomaten und Paprika

Gemüsebratlinge

mit Süßkartoffelpüree und Röstzwiebeln

Spinatknödel

mit Tomaten-Linsen-Sauce

Schwenkgemüse aus der Pfanne

mit frischen Champignons und Reis

Ofenkartoffeln

mit verschiedenen Dips und Füllmöglichkeiten

Polenta-Zucchini-Schiffchen

Crepes mit Mangold- oder Spinatfüllung

Saisonale Nudel- oder Kartoffelgerichte



Kalte Alternativen

~ Varianten für das Schlemmerbüffet ~

Fischvariationen aus Fluss und Meer

Hausgebeizter Lachs ~ Ganzer pochierter Lachs

Marinierte Shrimps und Garnelen

Geräucherte Forellenfilets ~ Paprika-Makrelenfilets

Cocktailsauce ~ Sahnemeerrettich ~ Honig-Dill-Sauce

Röstinchen

Herzhaftes vom Brett

Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade

Putenschnitzel im Knusper- und Sesammantel

mit Blattspinat gefüllte Putenbrustscheiben

Pikant gefüllte Schweinefilets

Verschiedene Saucen und Dips

Frisches Baguette und Butter

Internationaler Käse

Reichhaltige Auswahl verschiedener Weich- und Hartkäse

Frisches Baguette und Butter

Kleinigkeiten zum Empfang

*Cräcker mit Frischkäse
verschieden garniert ~ eine Aufmerksamkeit des Hauses*

zusätzlich:

1,50 € pro Stück

überbackenes Bruschetta

hausgemachte Flammkuchen Ecken

Tomate-Mozzarella-Basilikum Stäbchen

Garnele auf mariniertem Feldsalat im Glas

Baguettescheiben/Canapées

- verschiedenen garniert (vegan/vegetarisch/klassisch) -

~ Preis nach Garnitur ~



„Kaffeezeit“

Kuchen und Torten bestellen wir gerne für Sie nach Ihren Wünschen. Sie haben auch die Möglichkeit Kuchen mitzubringen, den wir für Sie schneiden und auf Kuchenplatten anrichten!

Kaffeebüffet (zur Selbstbedienung)

inklusive Kaffee, Tee und Kakao sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets

€ 4,80

Kaffeetafel (eingedeckt und serviert)

inklusive Kaffee, Tee und Kakao sowie Aufbau und Herrichten des Kuchenbüffets

€ 5,80

Hausgebackene Waffeln mit Kaffeebüffet

mit heißen Kirschen, Sahne und Puderzucker

sowie Kaffee, Tee und Kakao

€ 9,50

Stärkung zur späteren Stunde

Grummer Currywurst mit frischem Baguette

€ 3,30 pro Portion

Herzhafte Suppe oder Kalte Snacks vom Brett

€ 4,80 pro Portion

„American-Snack-Bar“

Hot Dog- oder (Mini-)Burger- oder Pulled Pork-Station

(ab 25 Portionen) - € 5,90 pro Portion

Goeke Büffet 1

Mediterrane Spezialitäten

*Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika
Tomaten-Mozzarella-Salat*

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Italienischer Landschinken mit Melone

Fischvariationen aus Fluss und Meer

*Hausgebeizter Lachs ~ Ganzer pochierter Lachs
Marinierte Shrimps und Garnelen
Geräucherte Forellenfilets ~ Paprika-Makrelenfilets
Cocktailsauce ~ Sahnemeerrettich ~ Honig-Dill-Sauce
Röstinchen*

Hauptgänge

*Hähnchenbrust
mit Tomaten-Basilikumkruste*

*Spinatknödel
mit Tomaten-Linsen-Sauce*

*Zucchini-Gemüse
Bunte Nudeln*

Grummer Dessertauswahl

*Braunes und weißes
Mousse au chocolat*

€ 29,80 p.P.



Goeke-Büffet 2

Vorspeisen

Fischvariationen aus Fluss und Meer

Hausgebeizter Lachs ~ Ganzer pochierter Lachs

Marinierte Shrimps und Garnelen

Geräucherte Forellenfilets ~ Paprika-Makrelenfilets

Cocktailsauce ~ Sahnemeerrettich ~ Honig-Dill-Sauce

Röstinchen

Hauptgang

Gemischter Braten

vom Rind und Schwein

Bratensauce

Röstzwiebeln

Geschmorte Champignons

Bohnen im Speckmantel

Erlesene Gartengemüse

Kroketten

Petersilienkartoffeln

kalt

Herzhaftes vom Brett

Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade

Putenschnitzel im Knusper- und Sesammantel

mit Blattspinat gefüllte Putenbrustscheiben

Pikant gefüllte Schweinefilets

Verschiedene Baguettes

Butter

Saucen und Dips

Grummer Dessertauswahl

Tiramisu ~ Mousse au chocolat

Bayrisch Creme mit Fruchtpüree

€ 31,50 p.P.



Goeke Büffet 3

Vorspeisen

Mediterrane Spezialitäten

*Gegrillte Zucchini und Aubergine
Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons
Oliven ~ Gebratene Paprika*

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Italienischer Landschinken mit Melone

Verschiedene Baguettes

Butter und Dipp

Hauptgänge

Roastbeef

*~ im Ganzen gebraten und
vor den Gästen tranchiert ~*

Pfeffersauce

Speckböhnchen

Drillinge aus der Pfanne

Tranchen von der Putenbrust

Kräutercremesauce

Erliesene Gartengemüse

Kroketten ~ Reis

Nachspeisen

Internationaler Käse

Baguetteauswahl und Butter

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

Tiramisu

€ 35,80 p.P.



Goeke Büffet 4

Hauptgänge

Tranchen von der Putenbrust

Kräuterrahm

Erliesene Gartengemüse

Kroketten

Reis

und

Ofenkartoffeln mit verschiedenen Toppings:

Streukäse / Sauce Hollandaise

Kräuterbutter / Kartoffelcreme

Vegane Guacomole Dipp

Röstzwiebeln

Tomaten-Schalotten-Paprika-Salat

kalt

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine

Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons

Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella

*Rucola mit Kirschtomaten und
frischem Parmesan*

Internationaler Käse

Baguetteauswahl und Butter

Dessert

„Eis am Stiel“

~ aus dem Bauchladen ~

€ 29,40 p.P.



Menü ~ Büffet Mischungen



Goeke Vorschlag 5

Vorspeisen

~ am Tisch zur eigenen Auswahl serviert ~

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine

Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons

Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Currydipp und Schnittlauchcreme

Brotauswahl

** * * * **

Hauptgang und Dessert

~ B Ü F F E T ~

Schweinefilet

Champignonrahmsauce

Erlesene Gartengemüse

Kroketten

** * * * **

Lachsfilet mit Honigmarinade

Estragonsauce

Brokkoliröschen

Reis

Grummer Dessertauswahl

Mousse au chocolat ~ Tiramisu

Schokolobrunnen mit frischem Obst

€ 31,80 p.P.

zusätzlich verschiedene Fischspezialitäten bei der Vorspeise serviert: +2,40€

Selbstverständlich sind auch alle anderen Hauptgänge bei dieser Variante möglich



Goeke Vorschlag 6

Rindfleischsuppe

„Celestine“

~ am Tisch serviert ~

B Ü F F E T

Mediterrane Spezialitäten

Gegrillte Zucchini und Aubergine

Getrocknete Tomaten und geröstete Champignons

Oliven ~ Gebratene Paprika

Tomaten-Mozzarella-Salat

Rucola mit Kirschtomaten und frischem Parmesan

Italienischer Landschinken mit Melone

Hauptgänge

Tranchen vom Rinder- und Schweinefilet

Champignons in Rahm

Pfefferrahmsauce

Bohnen im Speckmantel

Erlesene Gartengemüse

Petersilienkartoffeln

Kroketten

Nachspeisen

Tiramisu

Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

Vanillesauce

€ 38,50 p.P.

Hilfreiche Informationen



Unsere beiden Büffetmappen sind untereinander uneingeschränkt kombinierbar. Sie können also die verschiedenen Gerichte und auch Beilagen gerne austauschen.

Natürlich ist auch die Ergänzung weiterer Hauptgänge und Vor- sowie Nachspeisen möglich.

Die genauen Details Ihrer Feier sollten wir spätestens 10-14 Tage vorher festgelegt haben. Eine endgültige Personenanzahl reicht dann auch ca. drei Tage vorher.

Bei kleinen Kindern berechnen wir den Verzehr ~ wenn überhaupt ~ nur anteilig. Gerne können die Kinder auch vor Ort aus unserer Kinderkarte auswählen. Lassen Sie uns aber immer wissen mit wie vielen kleinen Gästen Sie rechnen. Schließlich brauchen sie ja in der Regel auch einen Platz am Tisch.

Die Preise beinhalten:

- einen ansprechend gedeckten Tisch mit weißem Tischtuch, Besteck und passender Serviette nach Ihren Wünschen*
- eine dezente Blumen- und Kerzendeckoration; diese kann aber auch von Ihnen ergänzt oder übernommen werden.*
- natürlich auch den Raum und unseren Speisen- und Getränkeservice. Es fallen dafür somit keine Extrakosten an.*

Die Büffetpreise sind für Gruppen ab ca. 35 Personen kalkuliert. In der Regel sind Büffets aber auch für geringere Gästeanzahlen denkbar.

Bei einer „Stärkung zur späteren Stunde“ reicht meist die Menge für die Hälfte der eingeladenen Gäste.

Im Bereich der Getränke bieten wir sowohl eine Abrechnung nach Verbrauch als auch Getränkepauschalen an. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.