



## Liebe Gäste

Auf den nächsten Seiten finden Sie Buffetvorschläge für jeden Anlass.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen frisch von uns für Sie eingekauft und zubereitet werden. Deswegen ist es unbedingt notwendig spätestens zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung eine genaue Personenzahl mitzuteilen.

Die speziellen Buffets können erst ab 25 Personen angeboten werden.

Alle Preise sind ohne Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld berechnet. Die meisten Gäste, die übernachten (Mitgliedschaft vorausgesetzt) sind in den Herbergen nicht mehrwertsteuerpflichtig. Gäste, die nicht bei uns übernachten sind mehrwertsteuerpflichtig. Über spezielle Sonderfälle informieren wir Sie gerne.

Bedienungsgeld wird nur berechnet, wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung Service wünschen. Die Buffets werden von uns aufgebaut und durch unsere Küchenmitarbeiter betreut. Die aufgeführten Speisen können nur in vorheriger Absprache und mit der Buchung eines separaten Raumes angeboten werden. Der Raum ist in diesem Fall kostenfrei.

Unsere Buffets sind großzügig kalkuliert, so dass Sie keine Angst haben müssen, dass Ihre Gäste nicht satt werden. Aufgrund der Hygienebestimmungen ist es nicht erlaubt übrig gebliebene Speisen mitzunehmen. Wir sind verpflichtet, diese fachgerecht zu entsorgen.

Die Getränkepreise sind ebenso ohne Service kalkuliert. Mehrwertsteuer fallen bei den alkoholischen Getränken immer an, so dass diese bereits im Preis enthalten ist.

Weine und Fassbier sollte spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bei uns bestellt werden. Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Weinangebot. Diese haben wir nicht aufgeführt, da wir ein sehr häufig wechselndes Weinsortiment haben. Spirituosen haben wir hier nicht aufgeführt. Diese können aber auf Wunsch bestellt oder gegen ein im Vorfeld festgelegtes „Korkgeld“ mitgebracht werden.

**Das Mitbringen von eigenen Getränken und Speisen ist nicht erlaubt.**

Sollten Sie Fragen zu den Speisen und Getränken, oder weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.

Die Preise gelten für das Jahr 2017, Preisänderungen vorbehalten

*Ihr Team der Jugendherberge Möhnesee*



## **Festtagsbuffet classic**

### ***Vorspeisen***

Schwarzwälder Schinken mit Melone  
Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum  
gebeizter Lachs mit einer Senf-Dill-Soße

### ***Suppe***

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich und Gemüseeinlage

### ***Hauptgerichte***

Putengeschnetzeltes „Jägerart“  
-Putengeschnetzeltes mit Champion und Zwiebeln, in einer braunen Soße-  
Schweinebraten mit Senf-Braten-Jus

### ***Beilagen***

Gemüse der Saison  
Salzkartoffeln, Spätzle

### ***Dessert***

Obstsalat mit Vanillesoße  
Marmoriertes Mousse au chocolat  
Käsevariation  
-wie zum Beispiel: Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit  
Buttersorten  
-gesalzene Butter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

**Preis pro Person**  
**28,50 €**



## Festtagsbuffet elegant

### ***Vorspeisen***

Fenchelsalat mit Orangenfilet  
gebratener grüner Spargelsalat  
Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

### **Fischvariation**

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt --mit einem Senfdilldip und Knoblauchmayonnaise -

gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Antipasti bestehend aus:

- Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-
- Tomate-Mozzarella mal anders
- im Glas , als Terrine-

### ***Suppe***

Curry-Kokos-Cremesuppe

### ***Hauptgerichte***

gedünsteter Lachs in einer Dillsahnesoße  
gebratenes Schweinefilet in einer Cherrysoße  
Ragout Fin

### ***Beilagen***

Gemüseauswahl der Saison  
Spätzle, Reis, Bandnudeln

### ***Dessert***

Orangen-Mousse au chocolat  
Panna-Cotta mit Himbeermark  
Käsebrett mit Käse aus aller Welt  
-wie zum Beispiel Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit  
verschiedene Buttersorten  
-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

**Preis pro Person**  
**59,00 €**



## Festtagsbuffet rustikal

### **Vorspeise**

Wurstbrett

-mit unterandrem Mettwurst, Fleischwurst, gek. & rohem Schinken-

### **Suppe**

Championcreme

### **Hauptgerichte**

Schweinbraten in eigener Jus

Rinderbraten in einer Schalotten-Rotweinsöße

### **Beilagen**

Rotkohl, Erbsen-Möhrengemüse

Spätzle, Klöße

### **Dessert**

Cappuccino Crème

Sahnepudding

Käsebrett

-unterandrem Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brotkorb & Butter

-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

**Preis pro Person**

**25,00 €**



## Frühlingsbuffet

### ***Vorspeisen***

Schinken mit Melone  
Gravedlachs und Rauchlachs  
mit einer Senf-Dill-Soße, Cocktailsoße und Kräuterdip  
Salat von grünem Spargel und Tomate  
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
dazu ein Joghurtdressing und ein Essig-Öl-Dressing  
sowie angemachte Salate

### ***Suppe***

Spargelcreme

### ***Hauptgerichte***

Putengeschnetzeltes nach „Züricher Art“  
-Putenfleisch in einer Weißweinsoße mit Champignons und Zwiebeln-

Kalbsrückenbraten in eigener Jus

### ***Beilagen***

Romanesco, Prinzessbohnen  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

### ***Dessert***

Bayrisch Creme an Rhabarberkompott

**Preis pro Person**  
**29,00 €**



## Sommerbuffet

### ***Vorspeise***

Kaltschale von der Schlangengurke  
oder Gazpacho

-eine Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe aus Spanien-

Paprika-, Möhren- und Kohlrabisticks  
zum dippen in einem Kräuterquark

eine Auswahl von eingelegter Antipasti

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten der Saison  
mit verschiedenen Dressings

### ***Hauptgerichte***

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Schmorzwiebeln  
und einer Sauce Béarnaise

Jäegerschnitzeltes

-Putengeschnitzeltes mit Waldpilzen und Perlwiebeln-

### ***Beilagen***

Romanesco, Möhren „Pariser-Art“  
Bandnudel, Schwenkkartoffeln

### ***Dessert***

Marinierte Pfeffererdbeeren an einer Vanillecreme  
Zitronen-Biskuit-Rolle

**Preis pro Person**

**39,00 €**



## Herbstbuffet

### **Suppe**

Kürbiscreme

### **Hauptgerichte**

Gänsekeule mit einer  
Orangen-Balsamico-Soße

Rehragout  
mit Perlzwiebel und Preiselbeeren

### **Beilagen**

Kartoffelplätzen, Klöße  
Apelrotkohl, geschwenkter Rosenkohl

### **Dessert**

Pflaumenkompott  
Hefezopf mit Vanillesoße

**Preis pro Person**

**28,00 €**



## Winterbuffet

### ***Vorspeise***

Aufschnitt-Wurstbrett  
mit einer Brotauswahl ,Butter und Schmalz

### ***Suppe***

Rinderkraft mit Einlage

### ***Hauptgerichte***

Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße  
Wirsing oder Spitzkohl  
dazu servieren wir jeweils frische Kartoffeln

### ***Dessert***

Glasierte Apfelspalte an einer Zimtcreme  
**oder**  
eine Orangen-Pflaumen-Terrine  
Käsebrett mit Brot & Butter

**Preis pro Person**  
**20,50 €**





## Adventsbuffet

### **Suppe**

Wildpilzrahmsuppe

### **Hauptgerichte**

Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“  
-Putenfleisch in einer Weißweinsauce mit Champignons und Zwiebeln-

Krustenbraten vom Schwein  
mit einer Altbier-Honig-Soße

### **Beilagen**

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings

### **Gemüseplatte**

-Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli-

Klöße, Spätzle

### **Dessert**

Bratapfel mit Vanillesoße  
Mouse von gebrannten Mandeln

**Preis pro Person**

**22,50 €**



## Italienisches Buffet elegant

### **Vorspeise**

#### Antipasti Platte

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Tomaten an Mozzarella auf Ruccola

Schinken an der Melone

gebratene Garnelen mit verschiedenen Soßen

#### Vitello Tonato

-dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Sardellen-Kapern-Marinade-

### **Suppe**

Linsenschaumsuppe

### **Hauptgerichte**

#### Saltimbocca alla Romana

-Schweinemedallions mit Schinken und Basilikum-

Poulardenbrust mit einer Kräuterpestofüllung

Schmorbraten an Rotweinzwiebeln

### **Beilagen**

Risotto, Bandnudeln

grüner Spargel, Romanesco, Möhren

### **Dessert**

Tiramisu

Panna-Cotta mit Erdbeermark

**Preis pro Person**

**49,00 €**



## Italienisches Buffet rustikal

### ***Vorspeise***

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum

Bruschetta

-geröstetes Ciabatta mit leckeren Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Belag-

Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

### ***Hauptgerichte***

Lasagne

Tortellini mit Käse und Fleisch gefüllt

Spaghetti

Bolognesesoße, Tomatensoße , Käsesoße

### ***Dessert***

Panna-Cotta mit Erdbeermark

**oder**

Zitronenschaum

**Preis pro Person**

**17,50 €**



## Französisches Buffet

### ***Vorspeise***

Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat  
gedünsteter Chicoree im Schinkenmantel gebraten  
gebratene Poulardenbrust auf Linsensalat

### **Fischvariation**

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt-

### ***Suppe***

Zwiebelsuppe

### ***Hauptgerichte***

geschmorter Rotweinbraten mit Schalotten

- Rinderbraten mit Rotwein geschmort, dazu sautierte Schalotten-

### **Ragout Fin**

-Putenfleisch in einer Weißweinsauce und Champignons-

Rotatouille, Gemüseplatte

### ***Beilagen***

geschwenkte Thymiankartoffeln , Bouillonkartoffeln, Kartoffelgratin

### ***Dessert***

Käsebrett mit Butter und einem Brotkorb

Apfel-Tarte

Crème-Brûlé

**Preis pro Person**

**38,00 €**



## Asiatisches Buffet

### ***Vorspeise***

Garnelen-Saté mit einer Erdnusssoße  
Thailändischer Papayasalat  
Frühlingsrollen

### ***Suppe***

scharfe Currysuppe

### ***Hauptgerichte***

Fischpfanne Hong-Kong  
Putencurry süß-sauer

### ***Beilagen***

geratene Nudeln mit Wok-Gemüse  
Reis, Nudeln

### ***Dessert***

gebackene Bananen mit Honig  
Ananasragout  
Kokosnusscreme

**Preis pro Person**  
**22,00 €**



## Amerikanisches Buffet

Salat der Saison

Hamburger & Hot-Dogs  
zum selbst belegen

Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahmdip  
Pommes

Brownies mit Vanillesoße  
Donuts

**Preis pro Person**  
**9,00 €**



## **Bayrisches Buffet**

### ***Vorspeise***

Krautsalat  
bayrischer Kartoffelsalat  
bayrischer Wurstsalat  
bayrischer Käse  
-Obazda-

Wurstbrett  
Schmalz, Salzbutter  
Laugengebäck

### ***Suppe***

Schwammerlsuppe (Pilze)

### ***Hauptgerichte***

Krustenbraten vom Schwein in einer Biersoße  
kleine Haxen  
Leberkäse

### ***Beilagen***

Sauerkraut, Blaukraut  
Püree , Semmelknödel

### ***Dessert***

Bayrische-Creme mit Himbeermark  
Mandel-Hefebrot mit Vanillesoße

**Preis pro Person**  
**24,00 €**



## Schnitzelbuffet

### ***Suppe***

Broccolicreme

### ***Hauptgerichte***

Verschiedene Salate

Puten-, Schweineschnitzel

dazu servieren wir  
eine Champignonsoße und eine ZwiebelrahmsöÙe

Kartoffelgratin oder Schwenkkartoffeln

### ***Dessert***

Vanille-, Schokopudding

**Preis pro Person**

**13,50 €**

## Grünkohlbuffet

Grünkohl

Kassler, Mettwurst  
mit Senf

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

### ***Dessert***

Zimtcreme

**oder**

Bratapfel

**Preis pro Person**

**10,50 €**





## **Fischbuffet**

### ***Vorspeise***

Fischvariation mit  
Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt  
gebratene Garnelen

### ***Hauptgerichte***

gegrillter Lachs mit einer Honig-Senfsoße  
pochiertes Zanderfilet mit einer Weißweinsauce

### **Fischpfanne „Sylt“**

-gebratene Seelachswürfel in einer Sahnesauce mit Streifen von Wurzelgemüse-

### ***Beilagen***

Reis, Salzkartoffeln  
Spinat, Blumenkohl  
Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate  
mit verschiedenen Dressings

### ***Dessert***

Helgoländer Becher  
-Himbeergelee, Waldmeistergelee, Vanillesauce-

Zitronenmousse

### **Preis pro Person**

**29,00 €**

## **Imbissbuffet**

Verschiedene Salate  
Frikadellen, Schnitzel und Bratwurst  
dazu eine  
Currysauce und Zigeunersauce

Bratkartoffel, Gemüseis  
Sahnepudding mit Erdbeermark

### **Preis pro Person**

**10,50 €**



## Belegte Brötchen und Canapés

### belegte halbe Brötchen

- mit verschieden Aufschnittsorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,  
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,80 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 2,00 € / Stück

### Canapés

- mit verschieden Aufschnittsorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,  
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,20 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,80 € / Stück



## Eintöpfe

- |  |                  |
|--|------------------|
| ▪ Erbsensuppe mit Bockwursteinlage                   | 2,50 € / Portion |
| ▪ Erbsensuppe mit Mettwursteinlage                   | 3,00 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Bockwursteinlage                   | 2,50 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Mettwursteinlage                   | 3,00 € / Portion |
| ▪ Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Paprika   | 3,30 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe                                  | 1,60 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe mit Bockwursteinlage             | 2,00 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe                              | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe mit Bockwurst                | 2,20 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe                              | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleischeinlage | 2,60 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen     | 3,50 € / Portion |

Die Portionsgröße beträgt 0,25 l und es gibt ein Brötchen pro Person dazu.



## Getränke

### **Alkoholfreie Getränke (Automaten)**

Vio / Mineralwasser	0,5l	1,50€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light	0,5l	2,00€
Lift Apfelschorle	0,5l	2,00€

### **Alkoholfreie Getränke (Kistenpreis)**

Mineralwasser Engelbert classic	12 x 1,0	12,00€
Mineralwasser Engelbert medium	12 x 1,0	12,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light, Lift	24 x 0,5l	48,00€*

- wird nur bei einer vorherigen Bestellung ( 2 Wochen vor Anreise ) zu einer Feierlichkeit angeboten. Für die normale Abnahme stehen unsere Automaten zur Verfügung.

### **Bier**

Flasche Becks Pils	0,33l	1,80€
Flasche Becks Green Lemon	0,33l	1,80€
Flasche Franziskaner Weizenbier hell oder alkoholfrei	0,5l	3,00€

### **Bier (Kistenpreis/Faßpreis)**

Becks Pils	24 x 0,33l	34,80€
Franziskaner Weizenbier hell	20 x 0,5l	40,00€
Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	20 x 0,5l	40,00€
Becks Pils	50l	210,00€
Becks Pils	30l	120,00€

Die Kistenpreise gelten nur bei einer kompletten Abnahme mind. einer Kiste. Vollgut (angebrochene Kisten) werden nicht zurückgenommen.