



## Bankett Speisenangebot

Zumeist entsteht bei uns ein kulinarisches Konzept in einem persönlichen Gespräch oder durch ein individuelles Angebot, ganz nach dem Anspruch und Anlass Ihrer Veranstaltung.

Die im Folgenden angebotenen Speisen sollen Ihnen Aufschluss geben und Inspiration sein.

Wir sind für Sie da, wenn es darum geht, Ihre nächste Tagung, Ihr nächstes Seminar, Ihre nächste Firmenfeier oder ein besonderes Jubiläum mit Ihnen, oder für Sie zu planen...

...und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald persönlich im Hause zu begrüßen.

Herzlichst  
Ihr  
Hotel - Restaurant Essener Hof

Maximilian Bosse  
Direktor  
[bankett@essener-hof.com](mailto:bankett@essener-hof.com)

David Ellinghaus  
Küchenchef  
[essen@essener-hof.com](mailto:essen@essener-hof.com)

Telefon: +49-201-2425-0  
Fax: +49-201-2425-751





## Inhalt

## Seite:

### Snacks & Fingerfood

3-5

...Brötchen & Co.

...Fingerfood

...Imbisspauschalen (ab 25 Gästen)

### Menüs in Komponenten

6-8

...Vorspeisen

...Suppen

...Hauptgänge Fisch und Meeresfrüchte

...Hauptgänge Fleisch

...Desserts

### kleinere Imbissbuffets (ab 15 Gästen)

9-10

### Unsere Buffets (ab 30 Gästen)

11-14

### Kuchen & Torten

15

# Snacks & Fingerfood

## Brötchen & Co.

Wählen Sie erst Ihre Lieblingsorte, dann die Kategorie(en)...

halbe belegte Brötchen	→ der Klassiker
Cocktailbrötchen	→ kleine Partybrötchen als Doppeldecker belegt
Handschnittchen	→ rustikal, des Bäckers liebste Brotsorten
Canapeés	→ eine echte Diva unter den Schnittchen
Mohn- oder Sesambagel	→ das Trendbrötchen

### Kategorie 1:

mit Käse, Frischkäse, Pfeffersalami, Kochschinken, Putenbrust oder Bierschinken:

- halbes Brötchen, Cocktailbrötchen	2,00 €
- Handschnittchen, Canapees	2,20 €
- Mohn- oder Sesambagel	3,20 €

### Kategorie 2:

mit Westfälischem Kernschinken, Schweinebraten oder Zwiebelmett:

- halbe Brötchen, Cocktailbrötchen	2,50 €
- Handschnittchen, Canapees	2,40 €
- Mohn- oder Sesambagel	3,70 €

### Kategorie 3:

mit Gorgonzola, Roastbeef, Forellenfilet, Rauch-, oder Graved Lachs:

- halbe Brötchen, Cocktailbrötchen	3,20 €
- Handschnittchen, Canapees	3,00 €
- Mohn- oder Sesambagel	4,20 €

## **KALTE SNACKS UND FINGERFOOD**

Melonenspieße mit Serranoschinken	1,80 € / Stk.
Toaströllchen mit Gorgonzolakäse	1,65 € / Stk.
Matjeshäckerle mit Pumpernickel	1,80 € / Stk.
Mini Frühlingsröllchen mit Koriander Chilidipp	2,15 € / Stk.
Knusprige Chorizo Tortilla mit Avocadodipp	1,85 € / Stk.
Knusprige Käse Tortilla mit Tomatensalsa	1,65 € / Stk.
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	2,10 € / Stk.
Gerollte Wraps mit Putenbrust und Rucola	2,25 € / Stk.
Gerollte Wraps mit Rauchlachs	2,45 € / Stk.
Mini Clubsandwich mit gebratener Hähnchenbrust und Speck	2,50 € / Stk.
Mini Lachsburger mit Graved Lachs und Honig Senfsauce	2,80 € / Stk.
Mini Crossaint mit Rauchlachs und Meerrettich	2,90 € / Stk.

## **WARME SNACKS UND FINGERFOOD**

Datteln im Speckmantel	0,90 € / Stk.
Nürnberger Würstchen in Blätterteig	1,80 € / Stk.
Gebackene Tomaten Mozzarellabrote	2,40€ / Stk.
Saté Hühnchenspieße mit Erdnussdipp	2,20€ / Stk.
Maurische Schweinefleischspieße mit Chilidipp	2,40€ / Stk.
Blätterteig Olivenschnecke	1,20 € / Stk.
Blätterteig Pizzaschnecke	1,20 € / Stk.
Mini Quiche mit Porree und Speck	1,65 € / Stk.
Mini Quiche mit Tomaten, Mozzarella und Garnelen	1,85 € / Stk.
Mini Quiche mit Blattspinat und Fetakäse	1,70 € / Stk.

## **SNACKS IM GLAS**

Bunte Gemüsestäbchen mit Quarkdipp	1,25 € / Glas
Bauernsalat „Crumble“	1,80 € / Glas
Würziger Dippkäse mit Blätterteiggebäck	2,20 € / Glas
Bambini Mozzarella mit halbtrockenen Tomaten	1,90 € / Glas
Salatgurke mit Hüttenkäse, Minze und Chilis	1,70 € / Glas
Wassermelonen- Gazpacho mit Tomateneis	2,10 € / Glas
Bulgur mit Entenbrust auf orientalische Art	2,60 € / Glas
Rindfleischsülze mit Kartoffelstroh	2,30 € / Glas
Gelber Linsenschaum mit Maronen und Räucherwurst	2,40 € / Glas
Kartoffelterrinen mit Blattspinat und Parmesan	2,40 € / Glas
Antipasti mal anders..!	2,00 € / Glas
Garnelen mit Mango und Madras Curryfrischkäse	2,70 € / Glas
Getrüffelter Kartoffelsalat mit Coppa	2,60 € / Glas

## SÜ SSE SNACKS

Mini Muffins (gemischte Sorten)	0,70 €/ Stk.
Double Chocolate Muffin	1,95 € / Stk.
Blueberry Muffin	1,95 € / Stk.
Windbeutel mit Vanillesahne	0,95 € / Stk.
Windbeutel gefüllt mit Schokocreme	0,80 € / Stk.
Heidelbeertiramisu	2,25 € / Glas
Schokoladen Charlotte	2,20 € / Glas
Weißer Kaffeeccreme mit türkischem Nougat	2,00 € / Glas
Passionsfruchtsorbet	1,80 € / Glas
Rotweindeidelbeeren mit Rosmarin und Quarkmousse	2,00 € / Glas
Lavendel Panna Cotta mit roten Früchten	2,00 € / Glas
Milchreis mit Frischkäse und grünem Apfel	1,60 € / Glas

## IMBISS PAUSCHALEN ( ab 25 Personen)

Sie möchten nicht selber Planen?

Sie möchten nichts dem Zufall überlassen?

Kein Problem! Wählen Sie eine unserer Pauschalen und wir stellen eine Auswahl individuell für Sie zusammen. Kulinarisch abgestimmt und der richtigen Stückzahl.

### **Pauschale „Basic“** 15,50 € pro Gast

- 1 kaltes Fingerfood
- 3 warme Fingerfood
- 2 Snacks im Gläschen
- 2 süße Snacks

### **Pauschale „Standard“** 19,50 € pro Gast

- 2 kalte Fingerfood
- 4 warme Fingerfood
- 2 Snacks im Gläschen
- 3 süße Snacks

### **Pauschale „Standard Plus“** 23,50 € pro Gast

- 3 kalte Fingerfood
- 4 warme Fingerfood
- 3 Snacks im Gläschen
- 3 süße Snacks

### **Pauschale „Exclusiv“** 31,50 € pro Gast

- 5 kalte Fingerfood
- 5 warme Fingerfood
- 4 Snacks im Gläschen
- 4 süße Snacks

## MENÜS IN KOMPONENTEN

### **Vorspeisen**

Hausgebeizter Graved Lachs mit Kartoffelplätzchen und Wildkräutersalat	6,90 €
feinste Scheiben vom Kalbstafelspitz mit sauren Linsen und deren Sprossen als Salat	7,50 €
„Westfalenburger“ Gebratene Blutwurstscheiben mit Reibekuchen	6,50 €
gebratener Ziegenkäse mit fruchtigem Feigensenf und Orangen Chicoréesalat	7,20 €
Cocktail von Nordseekrabben mit Avocado im Blätterteigpastetchen	Tagespreis
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit mariniertem Austernpilz und Trüffelravioli	9,20 €
geräucherte Entenbrust mit Orangenmarmelade und Appenzeller Käsekrapfen	8, 50 €
Jakobsmuschelspieß mit Chorizowurst auf Tomatensalsa und Röstbrot	8, 90 €
Gänselebervariation mit süßem Weingelee und hausgebackenem Brioche	9, 50 €
Roastbeefröllchen und grüner Spargel mit karamellisierten Kapernäpfeln und Mandelbutter	8, 70 €

### **Suppen**

Rindfleischboullion mit Flädli und Schnittlauch	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Ginsahne und Basilikum	4,20 €
Möhren Ingwersuppe mit Flusskrebsschwänzen	5,20 €
Petersilienwurzelsuppe mit Brunnenkresse	4,50 €
Bergische Kartoffelsuppe mit Mettenden	5,50 €
Suppe vom Reihnischen Sauerbraten	5,90 €

## **Hauptgänge Fisch und Meeresfrüchte**

„Der Teufel trägt Parma“ Saltimbocca vom Seeteufel auf warmen Pesto Kartoffelsalat mit Ruccolastroh	16,90 €
Supreme vom Flusszander mit Rote Beetestreifen und Petersilienwurzel an weißer Buttersauce	15,90 €
Jakobsmuscheln und Riesengarnelen am Spieß mit Australischer Lemonmyrthe gegrillt serviert mit Endivien Kressesalat und Frischkäserisotto	18,90 €
Zanderfilet im Speckmantel mit sahnigem Fasssauerkraut und Petersilienwurzeln	16,90 €
wie wäre es mal mit Hummer satt? genießen Sie einen Abend zum Thema Hummer Details besprechen wir bei einem persönlichen Gespräch in unserem Haus ...!	Tagespreis

## **Hauptgänge Fleisch**

Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Blauschimmelkäse und Birnen überbacken dazu Spinat Kartoffeltörtchen	16,70 €
gebratene Barbarie Entenbrust an Rosmarin Honigjus mit Tomaten Zucchinirolade und geschrumpten Ofenkartoffeln	18,50 €
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen serviert mit Salzkartoffeln	16,90 €
Schweinefilet im Kartoffelmantel auf Thymianbutterjus, mit buntem Saisongemüse	17,20 €
geschmorte Kalbsbäckchen mit Kartoffel Selleriepüree und Vanillemöhren	17,50 €
„Pfaffenstück“ vom Ochsen geschmorte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Boulliongemüse mit Kartoffeln	17,90 €
dem „Kumpel Anton“ seine Perlhuhnbrust mit Blutwurstfüllung auf Apfel Schnapssauce serviert mit Graupen und Knollenallerlei	18,20 €

## Desserts

dreierlei Mousse au chocolate mit Jamaica Rumsabayon und Waldfrüchten	7,50 €
Himbeercreme mit Thymian dazu Pfirsichsauce und weißes Schokoladeneis	6,90 €
Parfait vom Ziegenfrischkäse im Hippenblatt mit eingelegten Birnenspalten	7,90 €
Armer Ritter mit Pumpernickel Krokanteis	6,50 €
Oma´s Scheiterhaufen mit Äpfeln, Mandeln und Stippmilch	6,20 €
Rote Beerengrütze mit kleiner Bergischer Waffel und Sahne	6,90 €
Kalte Schnauze von weißer Schokolade mit Kompottkirschen und Pumpernickelpraline	7,50 €
Griessflammerie mit Orangencrepe und saurer Sahne	7,20 €
Dessertvariation, Lassen Sie sich überraschen...!	8,00 €
Dessert vom Buffet Fruchtcremes und Mousse, frisches Obst, Käseauswahl und diverse Eiscremesorten....	14,50 €

# kleinere Imbissbuffets

(ab 15 Gästen)

## „Vesperzeit“

### VORSPEISEN

Weißkrautsalat mit Ampelpaprika  
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Käsestreifen

Bayrisch´Rohkost:  
Rohschinken, Radi und Sauergemüse

Obatzter mit Laugenbretz´n und Holzofenbrot

### WARM

Leberkäse und Weißwürste mit zweierlei Senf  
Warmer Speckkartoffelsalat

### DESSERT

Buchteln mit Kirschen und Vanillesauce

16,90 €

## „Mediterrana“

### VORSPEISEN

Ruccolasalat mit Parmesanspänen  
Antipastivariationen und Chiabattabrot  
„Caprese“

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella  
Serranoschinken und Melone

### WARM

Saltimbocca alla Romana  
kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei  
hausgemachte Kartoffelgnocchi

### DESSERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen  
Heidelbeer Tiramisu

18,90 €

## **„Westfälisch“**

### **VORSPEISEN**

Kopfsalatherzen  
mit Senfdressing und Croutons  
kleine Frikadellen und Mettenden  
Kartoffelsalat mit Gürkchen und Ei  
marinierter Tafelspitz mit Zitronen Petersilienvinaigrette

### **WARM**

Senfkrustenbraten mit Altbiersauce  
gebratene Kartoffeln mit Speck und Porree  
knackige Marktgemüse

### **NACHTISCH**

Pumpenickelcreme mit Kirschen und Schokoladencroutons  
Käsevariation und Brotkorb

18,50 €

## **„Fit & Vital“**

### **VORSPEISEN**

große Salatbowle mit aromatischen Gartenkräutern  
verschiedene Dressings

Sprossenauswahl, Nüsse und Gemüsestäbchen

Maki Sushivariation mit grünem Meerrettich und Sojasauce

süß saure Linsen und Linsensprossen mit Chinakohl

### **WARM**

pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch  
gebratener Zartweizen mit Karotten und Petersilienwurzel

### **DESSERT**

frische Früchte mit gerösteten Mandeln und Fruchttopping  
geeister Maracujakefir

€ 17,50

## UNSERE BUFFETS

(ab 30 Gästen)

### **„Fit &Vital“**

#### **VORSPEISEN**

Große Salatbowle mit aromatischen Gartenkräutern  
verschiedene Dressings  
Sprossen, Nüsse und Kerne, Gemüsestäbchen

Bunter Glasnudelsalat  
mit marinierten Shiitake Pilzen

Strauchtomaten und Avocadospalten mit nativem Olivenöl und Basilikumkresse

Geröstetes Sonnenblumenbrot mit Hüttenkäse und Ruccola

Maki Sushivariation  
mit grünem Meerrettich und Sojasauce

Brotkorb mit Möhrenbrot, Graubrot und Steinofenbaguette

#### **SUPPE**

Kürbissuppe mit Curry

#### **HAUPTGERICHTE**

Pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch  
gebratener Zartweizen mit Möhren und Ingwer

Gebrautes Saiblingsfilet  
Schmorgurken mit Chilis und Minze  
Pellkartoffeln und Duftreis

#### **DESSERT**

Melonen -Ananassalat mit Waldfruchtespuma  
Maracuja Bananensmoothie  
Zartbittermousse mit Olivenöl und Meersalz

34,50 €

# „Mediterrane“

## VORSPEISEN

Bunte Salatbowle mit Ruccola, Radicchio und Lollo Rosso  
mit Parmesanspalten und Brotchips

Große Antipastiauswahl mit:  
eingelegten Möhren, Zucchini, Oliven, Auberginen, Balsamicozwiebeln, Champignons,  
Kräutersaitlinge, Dörrtomaten, Artischocken

„Caprese“

Tomaten mit Büffelmozzarella und frischen Basilikumblättern

Mediterrane Wurstplatte:  
Coppa di Parma und italienische Salami  
Serrano und marinierte Melonenwürfel

Chiabatta, Baguette Olivenbrot mit Dipp und Butter

## SUPPE

Italienische Minestrone oder Gazpacho andaluz (Saisonabhängig)

## HAUPTGERICHTE

Saltimbocca vom Kalb in Barolo Salbeisjus  
gratinierte Maispolenta

Gebratene Meerbarben und Doradenfilets in Oliven Tomatensauce  
Zucchini Paprikagemüse  
Rosmarinkartoffeln

## DESSERT

Panna Cotta mit Lavendel und frischen Früchten  
Pfersich Tiramisu mit süßem Pesto  
Espressomousse mit türkischem Nougat  
Provençalische Käseauswahl vom Brett

36,50€

# „Westfälisch“

## VORSPEISEN

Kopfsalatherzen und junger Spinatsalat  
Joghurt- und Kartoffeldressing  
Knoblauchchips

„Westfälische Wurstplatte“

Schinken und Wurstausswahl mit Mett und Essiggemüse

Blutwurstaufschnitt mit Apfelsalbeimarinade und roten Zwiebeln

Partyfrikadellen

Hähnchenschnitzel mit Zitronen Kapernmayonaise

Erdäppelsalat mit Gürkchen

Nudelsalat mit Mandarine

Rustikaler Brotkorb mit Holzofenbrot, Laugenstangen und Butter

## SUPPE

Petersilienwurzelsuppe

## HAUPTGERICHTE

„Pfaffenstück“ vom Rind

gesottenes Rindfleisch mit zweierlei Saucen

Meerrettichsauce oder Altbiersauce

Boullionkartoffeln

knackige Gemüseauswahl vom Markt

Filet vom Flusszander

Rahmsauerkraut „frisch vom Fass“

## NACHTISCH

Pumpnickelcreme mit Schokoladencroutons

Kirschkompott mit Sternanis

Weißer Kaffee mit Butterkeksstreusel

33,90€

# „Rustikal“

## VORSPEISEN

Feldsalat und Bunter Salatmix  
verschiedene Dressings  
Speckwürfel und Buttercroutons

Forellenfilet, Räucheraal, und Lachsstremelchen  
mit Honig Senfsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Trüffelbutter auf Graubrot

unsere Hausgemachten:

Paprikasalat mit Linsen, Linsensprossen und Endiviensalat  
Nudelsalat mit Lyoner Wurst und Erbsen

Brotkorb mit Holzofenbrot, Schwarzbrot und Butters toast

## SUPPE

Bergische Kartoffelrahmsuppe  
mit Mettenden

## HAUPTGERICHTE

Backschinken vom Spanferkel  
mit Pflaumen Specksauce  
Kartoffelgratin  
Spargel oder Schwarzwurzeln mit Möhren (Saisonabhängig)

Pochiertes Dorschfilet  
mit körniger Senfsauce  
Wildmischreis

## NACHTISCH

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Milchreis mit Früchten  
Schokoladenhappen mit Schlag

32,90 €

## Kuchen & Torten

<b>UNSERE BLECHKUCHEN</b>	€ / Stk.
Panna Cotta Orange	2,80
Himbeer Käse Sahne	2,80
Mandarinen Käse Sahne	2,80
Schwarzwälder Kirsch Schnitte (enth. Alkohol)	2,80
Donauwelle	2,50
Mandel Bienenstich	2,20
Kirsch Schokokuchen	2,20
Apfelschnitte mit Butterstreuseln	2,50
Pflaumen Streuselkuchen (Saison)	2,20
Rhabarber Streuselkuchen (Saison)	2,20
Erdbeerkuchen (Saison)	2,50
Glühweinschnitte (Saison)	2,50

<b>FÜR IHRE KAFFEETAFEL</b>	€ / Kuchen und Torte
Bergische Kaffeewaffel	2,20
mit Kirschen	zzgl. 0,50
und Sahne	zzgl. 0,30
Schoko Napfkuchen 16er	16,00
Frankfurter Kranz 18er	32,50
Gourmet Apfeltorte 12er	21,50
Schwäbischer Rahmkäsekuchen 12er	19,50
Sachertorte 14er	38,50
Marzipancremetorte 16er	42,50
Trüffeltorte 16er (enth. Alkohol)	52,50