



## 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 zu planen...*

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

*Herzlichst  
Ihr  
Hotel - Restaurant Essener Hof*

*Maximilian Bosse  
Direktor  
Telefon: +49-201-2425-0  
Fax: +49-201-2425-751*

*David Ellinghaus  
Küchenchef  
Telefon: +49-201-2425-0  
Fax: +49-201-2425-751*

*bankett@essener-hof.com*

*essen@essener-hof.com*



## INHALT

### Seiten:

3-5	.....	Snacks & Fingerfood
6-9	.....	Buffets
10-11	.....	kleinere Imbissbuffets
12-13	.....	Menükomponenten
14-15	.....	Regionale Menüs "Menüs vonne Stange"
16	.....	Kuchen & Torten

## Snacks & Fingerfood

### **BELEGTES**

<i>halbe Brötchen</i>	→ <i>der Klassiker</i>
<i>Cocktailbrötchen</i>	→ <i>kleiner feiner Doppeldecker</i>
<i>Handschnittchen</i>	→ <i>rustikal, des Bäckers liebste Brotsorten</i>
<i>Canapeés</i>	→ <i>eine echte Diva unter den Schnittchen</i>
<i>Mohn oder Sesambagel</i>	→ <i>mit reichlich Sprossen und Salat garniert</i>

*mit Käse, Kräuterfrischkäse, Pfeffersalami, Kochschinken, Putenbrust oder Bierschinken:*

- <i>halbe Brötchen, Cocktailbrötchen</i>	<i>2,50 €</i>
- <i>Handschnittchen, Canapees</i>	<i>2,20 €</i>
- <i>Mohn, oder Sesambagel</i>	<i>3,20 €</i>

*mit Westfälischem Kernschinken, Schweinebraten oder Zwiebelmett:*

- <i>halbe Brötchen, Cocktailbrötchen</i>	<i>3,00 €</i>
- <i>Handschnittchen, Canapees</i>	<i>2,70 €</i>
- <i>Mohn, oder Sesambagel</i>	<i>3,70 €</i>

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

- <i>halbe Brötchen, Cocktailbrötchen</i>	<i>3,50 €</i>
- <i>Handschnittchen, Canapees</i>	<i>3,20 €</i>
- <i>Mohn, oder Sesambagel</i>	<i>4,20 €</i>

## KALTE SNACKS UND FINGERFOOD

<i>Nussschinken mit Birne und Rucolasalat</i>	0,85 € / Stk.
<i>bunte Gemüwestäbchen mit Quarkdipp</i>	1,25 € / Portion
<i>Melonenspieße mit Serranoschinken</i>	1,80 € / Stk.
<i>Toaströllchen mit Gorgonzolakäse</i>	1,35 € / Stk.
<i>Matjeshäckerle mit Pumpernickel</i>	1,80 € / Stk.
<i>Frühlingsröllchen mit Meeresfrüchtesalat und süßer Chili Koriandersauce</i>	2,15 € / Stk.
<i>knusprige Chorizo Taccos mit Avoadodipp</i>	1,85 € / Stk.
<i>knusprige Käse Taccos mit Salsa</i>	1,65 € / Stk.
<i>Buscetta mit Tomaten und Basilikum</i>	2,10 € / Stk.
<i>Tortillawraps mit Putenbrust und Rucola</i>	2,25 € / Stk.
<i>Tortillawraps mit Rauchlachs</i>	2,45 € / Stk.
<i>Mini Clubsandwich mit gebratener Hähnchenbrust und Speck</i>	2,20 € / Stk.
<i>Mini Lachsburger mit Graved Lachs und Honig Senfsauce</i>	2,80 € / Stk.
<i>Mini Crossaint mit Rauchlachs und Meerrettich</i>	2,90 € / Stk.

## **WARME SNACKS UND FINGERFOOD**

<i>Datteln im Speckmantel</i>	0,80 € / Stk.
<i>Nürnberger Würstchen im Schlafrock</i>	1,60 € / Stk.
<i>gebackene Tomaten Mozzarellabrote</i>	1,80€ / Stk.
<i>Stück Flammkuchen mit Crémé fraîche</i>	1,60 € / Stk.
<i>Knusprige Jakobsmuscheln mit Wasabi Mayonnaise</i>	2,10 € / Stk.
<i>Saté Hühnchenspieße mit Erdnussdipp</i>	1,80€ / Stk.
<i>Maurische Schweinefleischspieße mit Chilidipp</i>	1,90€ / Stk.
<i>Blätterteig Olivenschnecke</i>	0,80 € / Stk.
<i>Blätterteig Pizzaschnecke</i>	0,90 € / Stk.
<i>Mini Quiche mit Porree und Speck</i>	1,65 € / Stk.
<i>Mini Quiche mit Tomaten, Mozzarella und Garnelen</i>	1,85 € / Stk.
<i>Mini Quiche mit Blattspinat und Fetakäse</i>	1,70 € / Stk.

## **UND NOCH WAS SÜSSES ?**

<i>3 Stück Mini Muffins Schoko, Blaubeere und Vanille</i>	2,20 € / 3 Stk.
<i>Double Chocolate Muffin</i>	2,00€ / Stk.
<i>Blueberry Muffin</i>	2,00€ / Stk.
<i>Mini Windbeutel gefüllt mit Sahne</i>	0,65€ / Stk.
<i>Mini Windbeutel gefüllt mit Schokomousse</i>	0,80 € / Stk.
<i>Heidelbeertiramisu</i>	1,90€ / Port.
<i>Mousse au chocolate</i>	1,60€ / Port.
<i>Weißer Mousse au chocolate</i>	1,70€ / Port.
<i>Mango Passionsfruchtsorbet im Gläschen</i>	2,40€ / Port.

## UNSERE BUFFETS

### **„Fit &Vital“**

#### VORSPEISEN

*große Salatbowle mit frischen Gartenkräutern  
verschiedene Dressings  
Sprossenauswahl und Rohkost*

*bunter Glasnudelsalat  
mit marinierten Shitake Pilzen*

*Tortillawraps mit Hüttenkäse und Rucola*

*Maki Sushivariation  
mit grünem Meerrettich und Sojasauce*

*Brotkorb mit Möhrenbrot, Graubrot und Steinofenbaguette*

#### HAUPTGERICHTE

*pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch  
gebratener Zartweizen mit Wurzelgemüse*

*gebratenes Saiblingsfilet  
Gurken Chiligemüse  
Pellkartoffeln und Duftreis*

*Möhren Ingwersuppe*

#### DESSERT

*Fruchtsalat mit Ananas Espuma  
Geeister Passionfruchtsmoothie  
Joghurtmousse mit Kirschen*

32,50 €

# „Mediterrane“

## VORSPEISEN

*Rucolasalat mit Parmesanspänen*

*bunte Antipastivariationen*

*„Caprese“*

*Strauchtomaten mit Büffelmozzarella*

*mediterrane Wurstplatte*

*Serranoschinken, Coppa di Parma und italienische Salami*

*Minestrone*

*Brotkorb mit Ciabatta, Baguette und Walnussbrot*

## HAUPTGERICHTE

*Saltimbocca von der Maishähnchenbrust  
mit fruchtiger Tomaten Kräutersauce  
gratinierte Maispolenta*

*gebratene Meerbarben und Doradenfilets mit Basilikum Nusskruste  
Zucchini Paprikagemüse  
Rosmarinkartoffeln*

## DESSERT

*Panna Cotta mit Lavendel und frischen Früchten  
Heidelbeer Tiramisu mit Mandelkrokant*

*Käseauswahl vom Brett*

33,50€

# „Westfälisch“

## VORSPEISEN

*Kopfsalatherzen  
mit Joghurt- oder Kartoffeldressing  
Spinatsalat mit Knoblauchchips*

*„Westfälische Wurstplatte“  
Schinken und Wurstausswahl,  
Essiggemüse*

*kleine Frikadellen und Schnitzel mit Radieschen*

*Erdäppelsalat mit Gurkchen  
marinierte Strauchtomaten*

*Petersilienwurzelsuppe  
Rustikaler Brotkorb mit Holzofenbrot, Laugenstangen und Butter*

## 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  
Vanillepudding mit Schlag*

31,50€

# „Rustikal“

## VORSPEISEN

*Feldsalat und Bunter Salatmix  
Verschiedene Dressings  
Rohkost*

*Forellenfilet, Räucheraal, und Lachsstremelchen  
mit Senfsauce und Meerrettich*

*unsere Hausgemachten:*

*Paprikasalat mit Linsen und Linsensprossen  
und Nudelsalat mit Lyoner Wurst und Erbsen*

*Bergische Kartoffelrahmsuppe  
mit Mettenden*

*Brotkorb mit Holzofenbrot, Schwarzbrot und Butterstoast*

## HAUPTGERICHTE

*Spanferkelrückenbraten  
mit Pflaumen Specksauce  
Kartoffelgratin  
Spargel Möhregemüse*

*Pochiertes Dorschfilet  
mit körniger Senfsauce  
Wildmischreis*

## NACHTISCH

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Milchreis mit Früchten  
Schokoladenkuchen mit Schlag*

29,90 €

# kleinere Imbissbuffets

## **„Mediterrana“**

### **VORSPEISEN**

*Ruccolasalat mit Parmesanspänen  
Antipastivariationen und Ciabattabrot  
„Caprese“  
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella  
Serranoschinken und Melone*

### **WARM**

*Saltimbocca alla Romana  
kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei  
hausgemachte Kartoffelgnocchi*

### **DESSERT**

*„Baklava“ – Blätterteiggebäck mit Nüssen  
Heidelbeer Tiramisu*

17,90 €

☆☆☆☆☆

## **„Westfälisch“**

### **VORSPEISEN**

*Kopfsalatherzen  
mit Senfdressing und Croutons  
kleine Frikadellen und Mettenden  
Kartoffelsalat mit Gurkchen und Ei  
Tafelspitzterrinen mit grüner Sauce*

### **WARM**

*Senfkrustenbraten mit Altbiersauce  
gebratene Kartoffeln mit Speck und Porree  
knackige Marktgemüse*

### **NACHTISCH**

*Pumpnickelcreme mit Kirschen und Schokoladencroutons  
Käsevariation und Brotkorb*

17,20€

## „Fit & Vital“

### VORSPEISEN

*große Salatbowle mit frischen Gartenkräutern  
verschiedene Dressings  
Sprossenauswahl und Rohkost*

*Maki Sushivariation mit grünem Meerrettich und Sojasauce*

*Belugalinsensalat mit Paprika und Brunnenkresse*

### WARM

*pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch  
gebratener Zartweizen mit Karotten und Petersilienwurzel*

### DESSERT

*Frische Früchte mit gerösteten Mandeln und Fruchttopping  
geeister Maracujakefir*

€ 17,50

\*\*\*\*\*

## „Vesperzeit“

### Vorspeisen

*Weißkrautsalat und Bayrischer Wurstsalat mit Lyoner*

*Bayrisch Rohkost:  
Rohschinken, Rudi und Sauergemüse*

*Obatzter mit Laugenbretz 'n, Grau- und Schwarzbrotecken*

### Warm

*Leberkäse und Weißwurst mit zweierlei Senf  
Warmer Speckkartoffelsalat*

### Dessert

*Buchteln mit Kirschen und Vanillesauce*

16,90 €

## MENÜKOMPONENTEN

### **Vorspeisen**

<i>Hausgebeizter Graved Lachs mit Kartoffelblini und Wildkräutersalat</i>	6,90 €
<i>Perlhuhnbrust, lackiert mit Honig und grobem Senf dazu Rucolasalat und Parmesanhippe</i>	7,90 €
<i>G'schmelzter Ziegenkäse mit Tiroler Nusschinken und Orangen Fenchelsalat</i>	7,20 €
<i>Cocktail von Nordseekrabben mit Avocado im Blätterteigpastetchen</i>	Tagespreis
<i>Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbsfilet mit mariniertem Kräutersaitling und Trüffelravioli</i>	9,20 €

### **Suppen**

<i>Rindfleischboullion mit Flädli und Schnittlauch</i>	4,90 €
<i>Tomatencremesuppe mit Ginsahne und Basilikum</i>	4,20 €
<i>Ingwersuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	5,20 €
<i>Petersilienwurzelsuppe mit Brunnenkresse</i>	4,50 €

### **Hauptgänge Fisch und Meeresfrüchte**

<i>„Der Teufel trägt Parma“ Saltimbocca vom Seeteufel auf warmen Pesto Kartoffelsalat mit Pinienkernen</i>	16,90 €
<i>Supreme vom Flusszander mit Rote Beetestreifen und Petersilienwurzel an Sauerampfer Buttersauce</i>	15,90 €
<i>Jakobsmuscheln und Riesengarnelen am Spieß mit Lemonmyrthe gegrillt serviert mit buntem Kressesalat und Frischkäserisotto</i>	18,90 €
<i>halber Hummer à l'Américaine gedünstetes Bretonisches Hummerfleisch mit feiner Sauce aus Tomaten, Provencekräutern und Safran Beilagen beliebig nach Absprache....!</i>	Tagespreis

## Hauptgänge Fleisch

<i>Medaillons vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Blauschimmelkäse und Birnen überbacken dazu Spinat Kartoffeltörtchen</i>	15,90 €
<i>Geschnetzelte Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons, Gurken und Rote Beetestreifen dazu wahlweise Kartoffeln oder Reis</i>	16,50 €
<i>Kross gebratener Kalbsrücken im Kartoffelmantel auf Thymianbutterjus, mit buntem Saisongemüse</i>	18,20 €
<i>gebratene Barberie Entenbrust an Rosmarin Eschalottensauce mit Tomaten Zucchinirolade und geschrumpften Ofenkartoffeln</i>	18,50 €
<i>U.S. Texas Beef „Striploin“ Amerikanisches High Quality Roastbeef am Brett tranchiert...! dazu servieren wir zweierlei Saucen, Kräuterbutter, Saisongemüse und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl</i>	Tagespreis

## Desserts

<i>dreierlei Mousse au chocolate mit Jamaica Rumsabayon und Waldfrüchten</i>	7,50 €
<i>Himbeercreme mit Thymian dazu Pfirsichsauce und weißes Schokoladeneis</i>	6,90 €
<i>Parfait vom Ziegenfrischkäse im Hippenblatt mit eingelegte Honigfeigen</i>	7,90 €
<i>gemischtes Eis (Sorten nach Absprache) Sahne und Früchten der Saison</i>	4,90 €
<i>Dessert vom Buffet Fruchtcremes und Mousse, frisches Obst, Käseauswahl und diverse Eiscremesorten....</i>	14,50 €

## REGIONALE MENÜS

### **Ers ma wat zum picken:**

<i>Kartoffel Selleriesuppe mit Pumpernickel</i>	5,50 €
<i>feinste Scheiben vom Kalbstafelspitz mit sauren Linsen und deren Sprossen als Salat</i>	7,50 €
<i>leckes Bratheringsfilet, sauer eingelegt auf Schwarzbrot mit Butter und Senfgurken</i>	7,90 €
<i>„Westfalenburger“ Gebratene Blutwurst mit Reibekuchen</i>	6,50 €
<i>geräuchertes Aalfilet mit Meerrettich dazu Feldsalat, Toastbrot und Salbeibutter</i>	8,90 €

### **Getz abber ma richtig:**

<i>Westfälisches Sauenfilet im Brotteig mit Malzbiersauce dazu gedöpppte Dicke Bohnen mit Kartoffeln</i>	17,50 €
<i>„Pfaffenstück“ vom Ochsen geschmorte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce dazu Boulliongemüse und Steckrübenpüree</i>	17,90 €
<i>„Der Pfefferpotthast“ gesottene Rindfleischwürfel in würziger Sauce mit Pellkartoffeln und Preiselbeeren</i>	15,90 €
<i>„Kumpel Anton“ seine Perlhuhnbrust mit Blutwurstfüllung auf Apfel Schnapssauce serviert mit Graupen und Knollenallerlei</i>	18,20 €
<i>Zanderfilet im Speckmäntelchen mit sahnigem Fasskraut und Petersilienwurzeln</i>	16,90 €
<i>gebratenes Forellenfilet mit heimischen Kräutern gebackene Rote Bete Knollen und Kartoffelpü</i>	15,80 €

### zum Nachtisch gibtet noch...

<i>Armer Ritter mit Pumpernickel Krokanteis</i>	6,50 €
<i>Omma´s Scheiterhaufen mit Äpfel, Mandel und Stippmilch</i>	6,20 €
<i>Fliederbeerensuppe mit Brombeeren, Sahne und en bällken Vanilleeis</i>	7,60 €
<i>Rote Beerengrütze mit Mutti´s Waffel und Sahne</i>	6,90 €
<i>Kalte Schnauze von weißer Schokolade mit Kompottkirschen und Pumpernickelpraline</i>	7,50 €
<i>Griessflammerie mit Orangencrepe und saurer Sahne</i>	7,20 €

*Bitte beachten Sie:*

*Bei allen Gerichten handelt es sich um Menüportionen –  
dementsprechend ergeben sich auch die Menüpreise.*

## Kuchen & Torten

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

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