

## Büffet 1 Hof Holz

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate
- ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel ◆ Kalte Aufschnitt Platte

### angemachter Salat

- ◆ Tomatensalat

### Fleischgericht

- ◆ Gulasch vom Schwein

### Vegetarisch

- ◆ Zwiebelkuchen

### Beilagen

- ◆ Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

### Gemüse

- ◆ Brokkoli

### Dessert

- ◆ Rote Grütze mit Vanillesauce und Obstsalat

**Büffetpreis ab 18,50 €**

## Büffet 2 Hof Holz

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Sülze vom Schwein mit eingelegtem Essiggemüse ◆ Gefüllte Eier ◆ Frisches Mett mit Zwiebeln

### Angemachte Salate

- ◆ Krautsalat ◆ Käse-Wurst-Salat

### Fleischgericht

- ◆ Kassler und Mettenden ◆ Krustenbraten

### Vegetarisch

- ◆ Käse-Spätzle

### Beilagen

- ◆ Kartoffel-Stampf ◆ Schupfnudeln

### Gemüse

- ◆ Rotkohl ◆ Sauerkraut

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Schokoladenpudding und frische Waffeln zum selber backen

**Büffetpreis ab 22,50 €**

## Büffet 3 Hof Holz

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Wiener Würstchen und Pfefferbeißer ◆ Spargel-Schinken-Röllchen ◆ Gefüllte Eier ◆ Fischvariation

### Angemachte Salate

- ◆ Nudelsalat ◆ Krautsalat ◆ Gurkensalat

### Fleischgerichte

- ◆ Krustenbraten ◆ Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce ◆ Putenbraten

### Vegetarisches

- ◆ Gemüse-Quiche

### Beilagen

- ◆ Kroketten ◆ Klöße

### Gemüse

- ◆ Möhren ◆ Buttererbsen

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Schokoladenpudding ◆ Bayrisch Creme

**Büffetpreis ab 26,50 €**

## Büffet-Möglichkeiten Hof Holz

### Kalte Vorspeisen zur Wahl:

- ◆ Kleine Frikadellen und Schnitzel ◆ Kalte Aufschnittplatte ◆ Wiener Würstchen und Pfefferbeißer
- ◆ Spargel-Schinken-Röllchen ◆ Sülze vom Schwein mit eingelegtem Essiggemüse ◆ Gefüllte Eier
- ◆ Frisches Mett mit Zwiebeln ◆ Fischvariation

### Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Nudelsalat ◆ Kartoffelsalat ◆ Salat von gelben Bohnen ◆ Tomatensalat
- ◆ Gurkensalat ◆ Krautsalat ◆ Käse-Wurst-Salat

### Fleischgerichte zur Wahl:

- ◆ Kassler und Mettenden ◆ Gulasch vom Schwein ◆ Currywurst ◆ Krustenbraten
- ◆ Putenbraten ◆ Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce
- ◆ Geschnetzeltes vom Huhn in Paprikasauce ◆ Grobe Bratwurst

### Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gemüse-Quiche ◆ Käse-Spätzle ◆ Zwiebelkuchen

### Beilagen zur Wahl:

- ◆ Salzkartoffeln ◆ Kartoffel-Stampf ◆ Kartoffelgratin ◆ Klöße ◆ Reis
- ◆ Spätzle ◆ Schupfnudeln ◆ Kroketten ◆ Pommes

### Gemüse zur Wahl:

- ◆ Rotkohl ◆ Sauerkraut ◆ grüne Bohnen ◆ Möhren ◆ Brokkoli ◆ Blumenkohl ◆ Buttererbsen

### Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Rote Grütze mit Vanillesauce ◆ Vanillepudding ◆ Schokoladenpudding
- ◆ Milchreis ◆ Bayrisch Creme ◆ frische Waffeln zum selber backen

## Mediterranes Büffet 1

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Tomato-Mozzarella ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse

### Angemachte Salate

- ◆ Italienischer Bauernsalat

### Fleisch

- ◆ Schweinerückensteak in Kräuterfond

### Vegetarische

- ◆ Gemüse-Nudel-Auflauf

### Beilagen

- ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Gnocchi

### Gemüse

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Gemischtes Marktgemüse

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Tiramisu

**Büffetpreis ab 20,50 €**

## Mediterranes Büffet 2

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme ◆ pochierter Rinderbraten in pikanter Sauce ◆ Melone-Schinken

### Angemachte Salate

- ◆ Gemüse-Couscous-Salat ◆ Kartoffel-Rucola-Oliven-Salat

### Fleisch- und Fischgerichte

- ◆ Hackbällchen in pikantem Tomatensugo ◆ Lachslasagne

### Vegetarisches

- ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten

### Beilagen

- ◆ Meersalzkartoffeln ◆ Gnocchi

### Gemüse

- ◆ Ratatouille ◆ Geschmorte Tomaten

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Cappuccinocreme ◆ Tiramisu

**Büffetpreis ab 24,50 €**

## Mediterranes Büffet 3

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Tomato-Mozzarella ◆ Melone-Schinken ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme

### Angemachte Salate

- ◆ Nudelsalat Caprese ◆ Italienischer Bauernsalat ◆ Bohnen-Schafskäse-Salat

### Fleisch- und Fischgerichte

- ◆ Saltimbocca von der Pute ◆ Schweinerückensteak in Kräuterfond ◆ Lasagne von Spinat und Fisch

### Vegetarisches

- ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten

### Beilagen

- ◆ Ofenkartoffelscheiben ◆ Kräuterreis

### Gemüse

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Geschmorte Tomaten

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Panna Cotta ◆ Mousse au Chocolat

**Büffetpreis ab 28,50 €**

## Mediterranes Büffet Möglichkeiten

### Kalte Vorspeisen zur Wahl:

- ◆ Tomato-Mozzarella ◆ Melone-Schinken ◆ mediterrane Aufschnittplatte ◆ Gegrilltes und mariniertes Gemüse
- ◆ verschiedene Bruschetta ◆ Putenbrust mit Thunfischcreme ◆ pochierter Rinderbraten in pikanter Sauce

### Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Nudelsalat Caprese ◆ Italienischer Bauernsalat ◆ Bohnen-Schafskäse-Salat ◆ Gemüse-Couscous-Salat
- ◆ Kartoffel-Rucola-Oliven-Salat

### Fleisch- und Fischgerichte zur Wahl:

- ◆ Saltimbocca von der Pute ◆ Lachlasagne ◆ Hackbällchen in pikantem Tomatensugo ◆ Schweinerückensteak in Kräuterfond ◆ Zander unter der Knoblauchkruste ◆ gebratene Fischfilets in Limonensauce
- ◆ Lasagne von Spinat und Fisch

### Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gemüselasagne ◆ Nudeln mit Pesto und Strauchtomaten ◆ Gemüse-Nudel-Auflauf

### Beilagen zur Wahl:

- ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Meersalzkartoffeln ◆ Ofenkartoffelscheiben ◆ Kräuterreis ◆ Gnocchi
- ◆ Nudeln in Tomatensauce ◆ Couscous

### Gemüse zur Wahl:

- ◆ Mediterranes Gemüse ◆ Ratatouille ◆ Paprika-Fenchel-Gemüse ◆ Geschmorte Tomaten
- ◆ Gemischtes Marktgemüse

### Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Panna Cotta ◆ Mousse au Chocolat ◆ Crème brûlée ◆ Tiramisu ◆ Cappuccinocreme ◆ Fruchtcreme
- ◆ frische Waffeln zum selber backen

## Gourmet Buffet 1

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Tomate-Mozzarella-Spieße ◆ Geräucherte Edelfische

### Angemachte Salate

- ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat

### Fleischgerichte

- ◆ Tafelspitz in Meerrettichsauce

### Vegetarisch

- ◆ Gefüllte Zucchini mit Schafskäse

### Beilagen:

- ◆ Kroketten ◆ Petersilienkartoffeln

### Gemüse:

- ◆ Brokkoli ◆ Kohlrabi

### Dessert

- ◆ Obstsalat und hausgemachte Kuchenstücke

**Büffetpreis ab 24,50 €**

## Gourmet Buffet 2

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Grillgemüse ◆ Geräucherte Edelfische ◆ Tomate-Mozzarella-Spieße

### Angemachte Salate

- ◆ Nudelsalat mit Brokkoli und Schinken ◆ Couscous-Salat mit Meeresfrüchten

### Fleisch und Fischgerichte

- ◆ Spanferkelbraten ◆ pochierter Kabeljau

### Vegetarisches

- ◆ Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

### Beilagen

- ◆ Reis ◆ Petersilienkartoffeln

### Gemüse

- ◆ Fingermöhren ◆ gemischte Bohnen

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Topfen-Mohn-Mousse ◆ Panna Cotta

**Büffetpreis ab 28,50 €**

## Gourmet Buffet 3

### Kalte Vorspeisen

- ◆ Brotkorb mit Butter und Schmalz ◆ Gemischte Blatt- und Rohkostsalate ◆ 2 Dressings und geröstete Brotwürfel
- ◆ Geräucherte Edelfische ◆ Grillgemüse ◆ Roastbeef mit Remoulade ◆ Tomato-Mozzarella-Spieße ◆ mit Frischkäse gefüllte Pepperoni ◆ Senf ◆ Aioli ◆ Ketchup

### Angemachte Salate

- ◆ Waldorfsalat ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat ◆ Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln

### Fleisch und Fischgerichte

- ◆ Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella ◆ Hähnchenbrust im Schinkenmantel ◆ gratiniertes Zanderfilet

### Vegetarisches

Gefüllte Zucchini mit Schafskäse

### Beilagen

- ◆ Kartoffelgratin ◆ Rosmarinkartoffeln

### Gemüse

- ◆ Fingermöhren ◆ Kohlrabi ◆ Erbsen

### Dessert

- ◆ Obstsalat ◆ Käseauswahl ◆ Schokoladen-Brunnen ◆ Fruchtmousse

**Büffetpreis ab 32,50 €**

## Möglichkeiten Gourmet Buffet

### Kalte Vorspeisen zur Wahl:

- ◆ Braten- und Aufschnittplatte ◆ Canapes ◆ Grillgemüse ◆ Roastbeef mit Remoulade ◆ Matjes Hausfrauenart
- ◆ Geräucherte Edelfische ◆ Tomato-Mozzarella-Spieße ◆ Verschieden gefüllte Wrapscheiben
- ◆ mit Frischkäse gefüllte Pepperonis

### Angemachte Salate zur Wahl:

- ◆ Waldorfsalat ◆ Linsen-Wurzelgemüse-Salat ◆ Kartoffelsalat mit Speck und roten Zwiebeln ◆ Apfel-Möhren-Rohkostsalat ◆ Nudelsalat mit Brokkoli und Schinken ◆ Coleslaw ◆ Couscous-Salat mit Meeresfrüchten

### Fleisch und Fischgerichte zur Wahl:

- ◆ Gulasch von Schwein oder Rind ◆ gefüllter Schweinerücken ◆ gefüllte Hähnchenbrust ◆ Schweinemedallions mit Tomate und Mozzarella ◆ Hähnchenbrust im Schinkenmantel ◆ Rinderroulade ◆ Tafelspitz in Meerrettichsauce
- ◆ Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce ◆ Spanferkelbraten ◆ gratiniertes Zanderfilet ◆ gebratenes Lachsfilet ◆ pochiertes Kabeljau

### Vegetarisches zur Wahl:

- ◆ Gefüllte Zucchini mit Schafskäse ◆ Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

### Beilagen zur Wahl:

- ◆ Kartoffelgratin ◆ Kroketten ◆ Rosmarinkartoffeln ◆ Reis ◆ Spätzle ◆ Petersilienkartoffeln ◆ Bouillon-Kartoffeln
- ◆ Schupfnudeln ◆ Gnocchi

### Gemüse zur Wahl:

- ◆ Brokkoli ◆ Blumenkohl ◆ Fingermöhren ◆ gemischte Bohnen ◆ Erbsen ◆ Kohlrabi ◆ Rotkohl

### Dessert zur Wahl:

- ◆ Käseauswahl ◆ Topfen- Mohn - Mousse ◆ Apfelstrudel ◆ Zweierlei Mousse au Chocolat ◆ Hausgemachte Kuchenstücke ◆ Schokoladen-Brunnen ◆ Eisbombe ◆ Fruchtmousse ◆ Panna cotta ◆ Crème brûlée ◆ frische Waffeln zum selber backen

## Getränkepauschalen

Wir stellen Ihnen unsere flexible Getränkempauschale vor: Alle Pauschalen sind flexibel und können wahlweise zum Eintreffen, Essen oder Tanzen beginnen. Vor oder nach der Pauschale ist natürlich auch eine einzelne Abrechnung der bestellten Getränke möglich. Andere Zeit- oder Sortimentsangebote mit zum Beispiel Cocktails planen wir selbstverständlich individuell für Sie.

ab 40 Personen	3 Stunden	5 Stunden	8 Stunden
<b>Getränkempauschale 1:</b> Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Kaffee und Tee	16,00 €	23,00 €	33,00 €
<b>Getränkempauschale 2:</b> Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine)	25,00 €	32,00 €	43,00 €
<b>Getränkempauschale 3:</b> Sekt Hausmarke, Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine), Kaffee und Tee 1 Digestif pro Person nach dem Essen	29,00 €	35,00 €	46,00 €

Bei den Pauschalen 1, 2 und 3 berechnen wir für jede weitere Stunde für alle vorbestellten Erwachsenen 5,00 € pro Person.

<b>Getränkempauschale 4:</b> Sekt Hausmarke, Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke, Säfte, Wasser & Limonaden, Roséwein, Rot- und Weißwein (Hausweine), Kaffee und Tee, Kaffeespezialitäten 3 Spirituosen zur Auswahl 3 Longdrinks zur Auswahl	39,00 €	45,00 €	60,00 €
--	---------	---------	---------

Bei der Pauschale 4 berechnen wir für jede weitere Stunde für alle vorbestellten Erwachsenen 6,00 € pro Person.



## Menüvorschläge Hof Holz

### Menü 1 zu 16,90 € pro Person

Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube

★★★

Geschnetzeltes vom Huhn in Paprikasauce im Spätzlenest

★★★

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

### Menü 2 zu 19,90 € pro Person

Hühnerbrühe mit Wurzelgemüwestreifen und Langkornreis

★★★

Schweinerückensteaks in Champignonrahmsauce mit Kroketten und Mandelbrokkoli

★★★

Bayrisch Creme mit eingelegten Beeren

### Menü 3 zu 22,90 € pro Person

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce und gebackenem Kartoffeltaler

★★★

Krustenbraten vom Schwein mit Dunkelbiersauce, Kartoffelklößen und Rahmsauerkraut

★★★

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Holz Betriebsgesellschaft gGmbH, Braukämperstraße 80, 45899 Gelsenkirchen

Di.-So. 9-18 Uhr Fr. 9-22 Uhr

Tel.: 0209/408 583 00 Fax: 0209/408 583 029 E-Mail: info@hof-holz.com



## Menüvorschläge Gourmet

### Menü 1 zu 20,90 € pro Person

Rinderbrühe mit Markklößchen, Gabelspagetti und Gemüseeinlage

★★★★

Hähnchenbrust im Schinkenmantel auf bunten Bohnen mit Schupfnudeln und Rotweinjus

★★★★

Topfen-Mohn-Mousse mit eingelegten Pflaumen

### Menü 2 zu 25,90 € pro Person

Gegrilltes und mariniertes Gemüse mit Rucola

★★★★

Pochierter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln

★★★★

Zweierlei Mousse au Chocolate

### Menü 3 zu 28,90 € pro Person

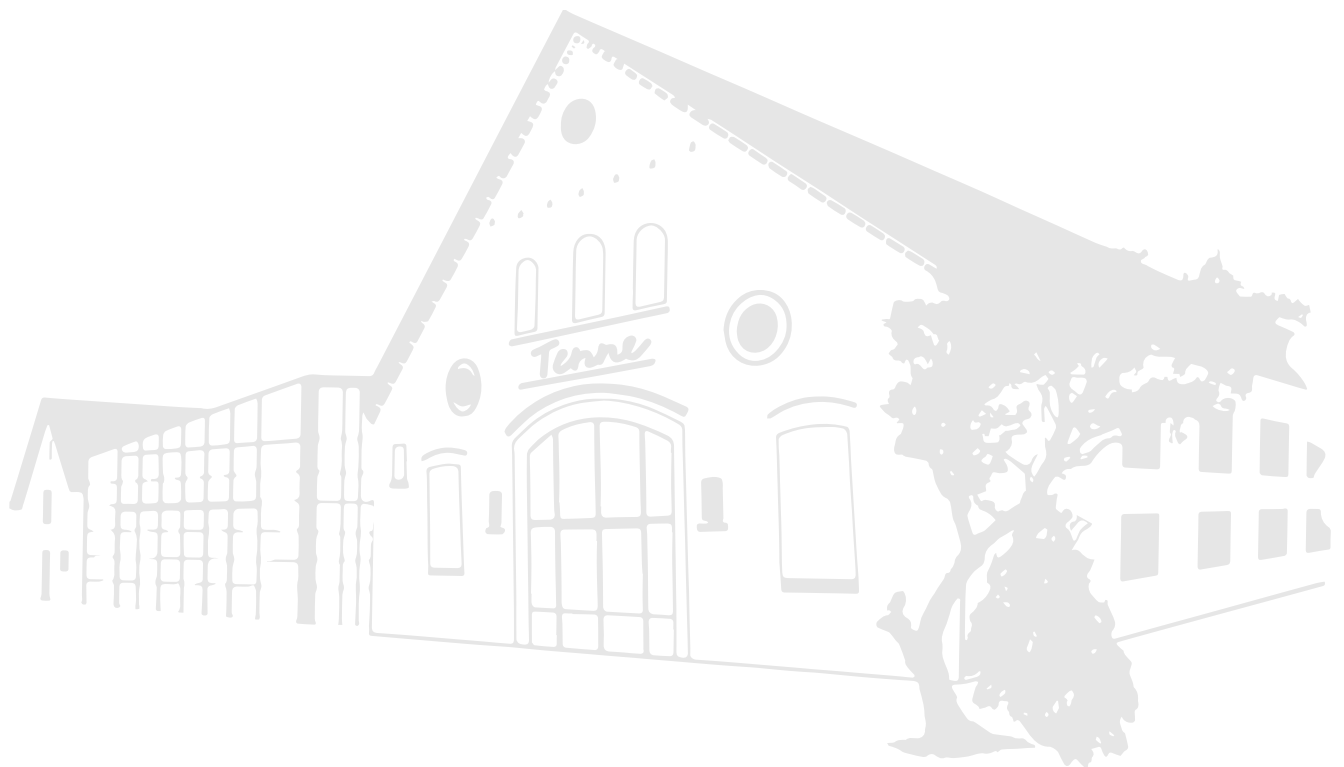
Rosa gegartes Roastbeef mit Remoulade und Salatgarnitur

★★★★

Spanferkelbraten mit Kartoffelgratin, Mandel-Brokkoli und Weißweinsauce

★★★★

„Mini Eisbombe“



Holz Betriebsgesellschaft gGmbH, Braukämperstraße 80, 45899 Gelsenkirchen

Di.-So. 9-18 Uhr Fr. 9-22 Uhr

Tel.: 0209/408 583 00 Fax: 0209/408 583 029 E-Mail: info@hof-holz.com

  
**Hof Holz**  
Leben gemeinsam erleben

## Menüvorschläge Mediterran

### Menü 1 zu 18,90 € pro Person

Pikante Paprikacremesuppe mit gebackenen Kräutern

★★★

Schweinerückensteak mit Rosmarinkartoffeln, geschmorter Tomate und Pfeffersauce

★★★

Mousse au Chocolate

### Menü 2 zu 22,90 € pro Person

Tomaten und Mozzarella mit Pesto Genovese und Rucola

★★★

Saltimbocca von der Pute an gebackenen Ofenkartoffelscheiben mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce

★★★

Tiramisu

### Menü 3 zu 25,90 € pro Person

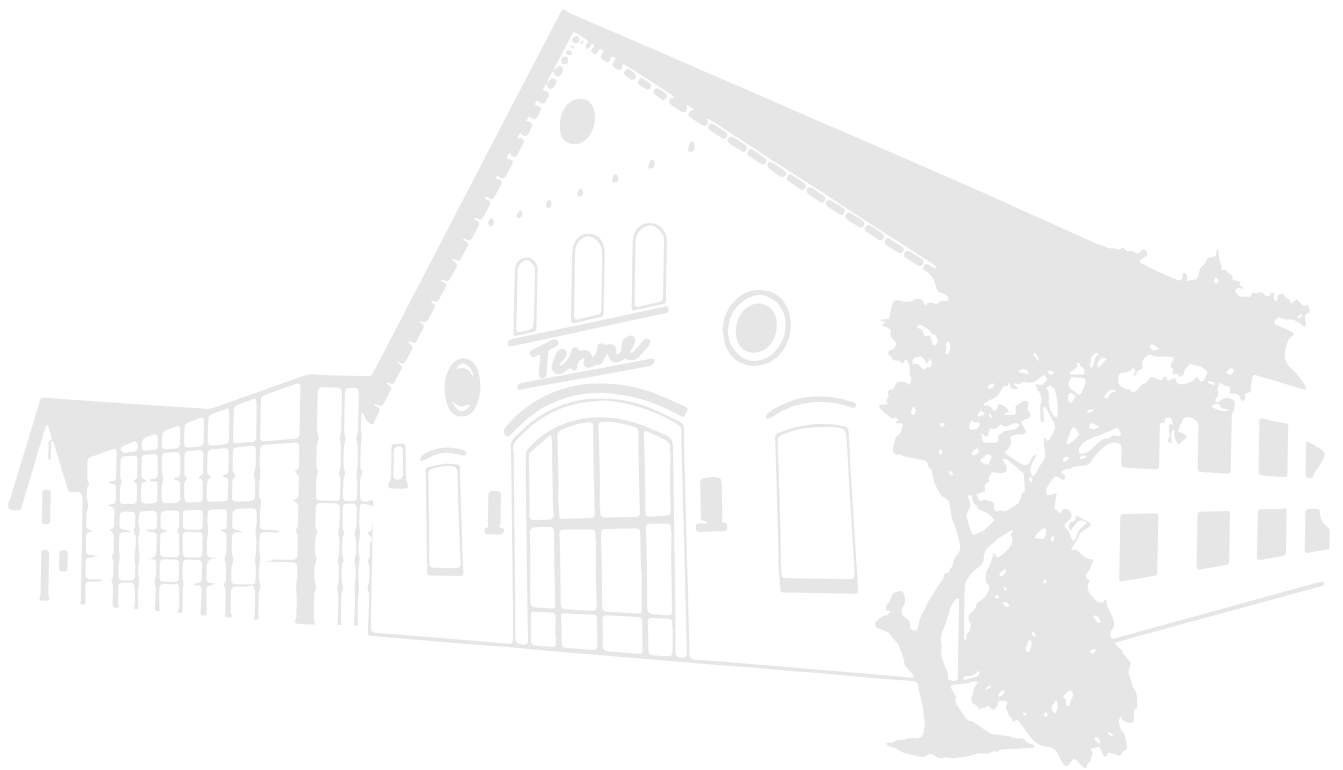
Putenbrust mit Thunfischcreme, Kapern und Tomaten

★★★

Gebackenes Zanderfilet unter der Knoblauchkruste auf cremiger Kräuterpolenta mit Ratatouille

★★★

Panna Cotta mit frischen Früchten



Holz Betriebsgesellschaft gGmbH, Braukämperstraße 80, 45899 Gelsenkirchen

Di.-So. 9-18 Uhr Fr. 9-22 Uhr

Tel.: 0209/408 583 00 Fax: 0209/408 583 029 E-Mail: info@hof-holz.com

