

Bowlerei Buffets & Menüs

mit Vorbestellung ab 30 Personen

Schnitzelbuffet

mit Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel mit Zigeuner- und Jägersauce dazu verschiedenen Salaten und Bratkartoffeln und/oder Kartoffelgratin

Dessert: Quarkspeise mit Frucht und Schokoraspeeln

Bratkartoffel-Buffer

Mit Roastbeef vom Schleswig-Holstein-Rind, Kräuter- oder Putenbraten vom Stück, Sauerfleisch mit Remouladensauce und holländischem Matjes mit Hausfrauensauce und frischer Gurkensalat

Dessert: Frischer Obstsalat

Party Buffet

Räucherlachs mit Senf-Dillsoße, Roastbeef mit Remoulade, geräucherte Putenbrust, Schinkenröllchen, Russische Eier auf Remoulade, Zwiebelmett, Partyfrikadellen, Geflügelsalat, Flusskrebssalat, Tomate-Mozzarella, Auswahl an Käse, Butter, Baguette und Bierkrustenbrot und mit Geschnetzeltem und Reis
- Anstelle Geschnetzeltem: Krusten- oder Kräuterbraten mit Kartoffelgratin +2,50€ pro Person

Dessert: Waldbeeren Traum mit Baiserkrümeln

Holsteiner Grill Buffet

je nach Wetter vom Riesenschwenkgrill auf unserer Terrasse oder von der Buffetstation Nacken-Steaks in Kräutermarinade, Hähnchenbrustfilet in Bacon, Schinken und Rostbratwurst, Backkartoffel, Bierkrustenbrot mit Sauercreme, Kartoffel- und Nudelsalat, Knobibrot, gemischter grüner Salat mit Sylter Dressing, dazu verschiedenen Steaksaucen und Kräuterbutter.

Dessert: Holsteiner Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße

Burger-Buffer

Fingerfood zum Empfang: Twister Fries, Nachos, gebackene Champignons, Tomate-Mozzarella Spieß, Onionrings, Oliven und milde Lombardi Peperoni dazu Pestocreme zum Dippen

Burger Station: Kleine Burger Brötchen mit verschiedenen Pattys aus 100% Beef, Hähnchenschnitzelchen und hausgemachten Falafeln zum selbst zusammenstellen dazu verschiedenen Beläge, Salat, Gemüse, Saucen und Dips. Beilagen: Big Pommes, Twister Fries mit Sour Crème, Blattsalate und Rohkost mit Dressing und Coles Law

Dessert: Schokoladen-und Vanillecreme mit Cookies Crumbles oder Rote Grütze mit Vanille Soße

Pfannen-Buffer

mit großem Antipasti- und Salatbuffet dazu Baguette und Bierkrustenbrot
Sucht Euch von über zehn verschiedenen Schlemmer-Pfannen zwei Eurer Wahl aus:

- Currywurstpfanne mit Paprika, Pilzen und Zwiebeln – fruchtig-scharf
- Zwiebel-Sahnehähnchen mit Reis
- Züricher Geschnetzeltes mit Butterspätzle
- Hähnchengeschnetzeltes mit Pilzen und Butternudeln
- Holsteiner Pfanne mit Kartoffeln

Dessert: Schokoladen- und Vanillepudding mit Kekskrümeln

American Buffet

Honey-Mustard-Turkey vom ganzen Stück geschnitten, Spareribs, Burger-Station zum Belegen, Onion Rings, Farmer- und Coleslaw, gemischter grüner Salat mit American Dressing und Big Pommes und Twister Fries.

Dessert: Schokoladen-Mousse mit kandierten Marshmallows

Reservierung unter reservierung@bowlerei.de oder **04531/8973235**

Bowlerei Cook&Catering GmbH, Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe



Stand 01.09.2014

Mediterranes Braten Buffet

vom Stück tranchiert an der Buffetstation: Kräuter-Krustenbraten vom Schwein und marinierte ganze Putenbrust mit Basilikum Pesto dazu Beilagen vom Buffet: Rosmarinkartoffeln mit hausgemachter Pestocreme, warmer mediterraner Bratkartoffelsalat, geschmorte Zwiebeln und Pilze in einer feinen Jus, vielfältige Auswahl an Antipasti, Tomate-Mozzarella, Baguette, Ciabatta und Bierkrustenbrot mit verschiedenen Saucen und Dips, Rohkost und Blattsalate mit Balsamico Dressing

Dessert: Panna Cotta von weißer Schokolade mit Fruchtspiegel

Tapas-Buffet

Ein Fest der Sinne - 25 verschiedene Tapas und Fingerfood-Sorten

Dessert: Grießflammeri mit Rotweinkirschen

Feines Italienisches Buffet

Saltimbocca von der Pute und Lasagne Classico mit Tomatensoße, dazu eine italienische Aufschnittplatte, Vitello tonnato, Mozzarella mit Basilikum und Tomate, Zucchini Carpaccio mit Meeresfrüchten, getrocknete marinierte Tomaten mit Balsamico, Rucola mit Parmesankäse, weiße Bohnen mit Frühlingzwiebeln, gegrillte Austernpilze, Parmaschinken mit Honigmelone, Zitronenoliven, Pesto und Rosmarin-Kräuterbutter sowie Bowlerei-Brot.

Dessert: Hausgemachtes Tiramisu

Drei-Gänge-Gourmet-Menüs

Vorschlag I:

Aperitif: Bowlerei Bowle mit Prosecco

Vorspeise: Süppchen von gelben Hochlandbergglinsen mit Minze und Safran, dazu Fleisch von der Jakobsmuschel

Hauptgang: Mariniertes Lammkarree auf Prinzessbohnen, blanchierten Kirschtomaten und Bouillon-Kartoffeln

Dessert: Geschichtete Mini-Pfannkuchen mit Kokoscreme, syrischen Datteln und Thymianhonig

Vorschlag II:

Aperitif: Bowlerei Bowle mit Prosecco

Vorspeise: Maultaschen in Rinder Bouillon mit Gemüse Streifen

Hauptgang: Maispouardenbrust auf Tagliatelle mit Tomaten Creme Sauce und glasierten Zucchini

Dessert: Panna Cotta mit frischem Obst

Vorschlag III:

Aperitif: Bowlerei Bowle mit Prosecco

Vorspeise: Gefüllte Mini Paprika auf Tomatenreis mit Joghurt Knoblauch Sauce

Hauptgang: Rinderfilet vom Angus Rind mit Portwein Sauce, cremigen Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

Dessert: Hausgemachtes Kaffee Eis mit Eierlikör Sauce

Alternativ können wir Euch nach Absprache auch ein Fisch oder vegetarisches Gericht anbieten.

Weitere Vorschläge gerne auch aus unserer Buffetmappe

Reservierung unter reservierung@bowlerei.de oder 04531/8973235

Bowlerei Cook&Catering GmbH, Sandkamp 7, 23843 Bad Oldesloe



Stand 01.09.2014

Weihnachtsmenü



Eine kulinarische Reise durch die Bowlerei

ab 6 Personen

Vorspeise

Tapas vom Drehteller –
kalte und warme Tapas Variationen
oder

heiße Karotten-Ingwer Suppe aus dem Weckglas mit Honigbrot

Hauptgang

Bowlerei Pfanne

Schweinemedallions mit Bacon in Amazonas-Pfeffer-Jus,
geschmorrte Pilze und Zwiebel mit Bohnenbündchen dazu
Kroketten oder

warmer mediterraner Bratkartoffelsalat

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit halbgefrorenem vom Lebkuchen
oder

Warmer Schokokuchen
mit Vanilleeis, Sahne, Caramel und Kekskrümel

---Gerne bieten wir euch auch hier Alternativen---

Reservierung unter **04531/8973235**

oder per Mail an reservierung@bowlerei.de

Bowlerei

im Sandkamp 7

in 23843 Bad Oldesloe



Weihnachtsbuffet



**Eine kulinarische Reise mit dem Weihnachtsmann
im Orientexpress durch Europa und Asien**

Bowlerei Weihnachtsmenü oder Buffet

ab 25 Personen

Aperitif

Holunder – Weihnachtspunsch am Feuer im Biergarten

Vorspeisen

Karkotten-Ingwersuppe, hausgebeizter Gewürzlachs oder Grissini mit Serrano

Zwischengerichte

Mangolassi, Meeresfrüchtesalat oder gefüllte Roastbeefröllchen,

Hauptgerichte

Hühnchensatée mit Erdnussdipp oder
Rehragout in Portweinjus oder
Wildschweinbraten mit Burgundersoße,
getrüffeltem Rahmwirsing, Preiselbeerrotkohl,
Kartoffelgratin und Ziegenkäsebaklava,

Dessert

Gewürzschokoladenkuchen oder
Halbgefrorenes vom Lebkuchen oder
Apfelstrudel oder
Panna Cotta von weißer Schokolade

Reservierung unter **04531/8973235**

oder per Mail an reservierung@bowlerei.de

Bowlerei

im Sandkamp 7

in 23843 Bad Oldesloe

