

KOLPINGHAUS HÖNTROP

— seit 1966 —

Unsere Buffets

**Für jeden Anlass der passende
Genuss**



www.kolpinghaus-hoentrop.de



Hochzeits Buffet

AUF IMMER UND EWIG

Hochzeitgenuss für den
schönsten Tag im Leben

KALTES BUFFET

- “Caprese” Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Mini-Schnitzel vom Schwein
- Hausgemachte Partyfrikadellen
- Ketchup & Senf
- Salatbuffet mit 2 Dressing
- Baguette & Mini-Laugengebäck mit Kräuterbutter & 2 Dips

DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeer Spiegel
- Mousse au Chocolat

WARMES BUFFET

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Hähnchenmedaillons in Ananas-Kokos Sauce
- Basmati Reis
- Kartoffel Gratin
- Pasta Pomodoro
- Saison Gemüse-Auswahl mit Sauce Hollandaise

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 38,90€

Hochzeits Buffet

Verliebt, Verlobt, Verwöhnt

Ein Genuss, so besonders wie
eure Liebe

KALTES BUFFET

- Hausgeräucherte Fischvariation
- Schweinemedallions fein garniert
- "Caprese" Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Ceaser Salat im Weck Glas
- Baguette & Mini-Laugengebäck mit Kräuterbutter & 2 Dips

DESSERT

- Kokos Panna Cotta
- Himbeer Mascarpone Creme

WARMES BUFFET

- "Stroganoff" Geschnetzeltes von der Rinderhüfte in Senfsauce mit Champignons & Paprika
- Hähnchenschnitzel in Knusperpanade
- Lachs- in Teriyaki Marinade
- Sesam-Jasmin Reis
- Butter-Kartoffelpüree
- Tomaten Lasagne - Al Forno
- Knackiges Pfannengemüse

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 46,90€

Themen Buffet

Ti amo

...das heißt ich lieb dich so

KALTES BUFFET

- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Vitello Tonnato
- "Caprese" Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Baguette & Mini-Laugengebäck mit Kräuterbutter & 2 Dips

DESSERT

- Tiramisu
- Himbeer Mousse

WARMES BUFFET

- Schweinefilet im Speckmantel auf Estragon Saucen Spiegel
- Hähnchengeschnetzeltes in Paprika Rahm Sauce
- Kabeljau Loins in Dijon Senf Sauce
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Champagner Risotto
- Saisongemüse mit Hollandaise

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 45,90€

**Kommunion,
Konfirmation & Taufe**

Sternstunden

**Für einen besonderen Tag mit
besonderen Gästen**

KALTES BUFFET

- "Caprese" Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Salatbuffet mit 2 Dressing
- Baguette & Mini-Laugengebäck mit Kräuterbutter & 2 Dips

WARMES BUFFET

- Großmutter's Rinderbraten in deftiger Sauce
- Hähnchengeschnetzeltes mit Rahm Sauce
- Chicken Nuggets
- Kartoffel Kroketten
- Butterspätzle
- Saison Gemüse mit Sauce Hollandaise

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 24,90€

www.kolpinghaus-hoentrop.de

Tel.: 02327/8380646

**KOLPINGHAUS
HÖNTROP**
— seit 1966 —

**Kommunion,
Konfirmation & Taufe**

Himmliche Vielfalt

**Leckere Genüsse für kleine
und große Gäste**

KALTES BUFFET

- Kartoffelsalat nach Großmutters Art
- Nudelsalat mit Erbsen & Fleischwurst
- Brotkorb mit Kräuterbutter und Aioli

WARMES BUFFET

- Schnitzel paniert vom Schwein
- Rahmsauce
- Putenmedaillons "Caprese" mit Tomate & Mozzarella gratiniert
- Kartoffelgratin
- Mini Röstinchen
- Buttergemüse
- Nudeln mit Tomatensauce

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 25,90€

Klassiker Buffet

Hoch soll er Leben

Zum Anstoßen, Schlemmen
und Feiern

KALTES BUFFET

- Roastbeef rosa gebraten mit Remouladen Sauce
- Käse-Trauben Spieße
- Gurkensalat mit Dillrahm
- Brotauswahl - Frischkäse Creme und Knoblauch Butter

DESSERT

- Mousse au Chocolate
- Vanille Panna Cotta mit Mangospiegel

WARMES BUFFET

- Zartes Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce
- Hähnchengeschnetzeltes "Zürcher Art"
- Spinatlasagne
- Butterspätzle
- Petersilen Kartoffeln
- Gemüse der Saison

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 38,90€

MITTERNACHTSSNACK

- Gulaschsuppe nach Großmutter's Art
 - Ab 20 Portionen
 - Preis pro Portion : 4,80€

Hellweg Buffet

Von herzhaft bis fein – ein
Buffet für jeden Geschmack

KALTES BUFFET

- Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Tunfisch Sauce & Kapern
- Tomate und Mozzarella "Caprese"
- Bunte Salatplatte mit 2 Dressings
- Brotkorb mit Dip

DESSERT

- Waldbeeren
Grütze mit
Vanille Sauce
- Nuss Nougat
Mousse

WARMES BUFFET

- Rindergulasch "Hausmacher Art"
- Schollenfilet in Weißwein Sauce
- Hähnchenmedaillons "Italia" mit Tomate und Mozzarella gratiniert
- Rigatoni mit Rucola und Parmesan
- Petersilien Kartoffeln
- Wild- und Basmati Reis
- Mandel Brocoli

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 37,90€

Buffet á la Sascha

Das Lieblings Buffet unseres Chef´s

KALTES BUFFET

- Honigmelone mit Bauernschinken
- Tomate und Mozzarella "Caprese"
- Bunte Salatplatte mit 2 Dressings
- Brotkorb mit Dip

DESSERT

- Bayrisch Creme mit Erdbeer Sauce
- Mokka-Schoko Mousse

WARMES BUFFET

- Krustenbraten mit Sambal-Honig Kruste
- Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm Sauce
- Cremiges Risotto a la "Milanesse"
- Butterspätzle
- Kartoffel Krokette
- Speck Sauerkraut
- Kaisergemüse mit Hollandaise

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 35,90€

Schnitzelparade

Ein Hoch auf den Klassiker

KALTES BUFFET

- Kartoffelsalat nach Großmutters Art
- Nudelsalat mit Erbsen & Fleischwurst
- Brotkorb mit Kräuterbutter und Aioli

DESSERT

- Mousse au Chocolate
- Obstsalat

WARMES BUFFET

- Schnitzel paniert vom Schwein
- "Bauernschaufel" Schnitzel mit Zwiebeln und Käse gratiniert
- Pfeffersauce
- Paprikasauce
- Jägersauce
- Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Buttergemüse mit Hollandaise



Auch als Vegane Schnitzel
Alternative möglich

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 29,90€

Der Berg ruft

Herzhaftes Spezialitäten von Bayern bis Südtirol

KALTES BUFFET

- Deftige Brotzeit (Wurst & Speck, Käse & Gemüse)
- Krautsalat mit Kümmel
- Mini-Laugengebäck mit Obazda

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Vanille Sauce
- Topfen Dessert mit Marillen

WARMES BUFFET

- Rinderragout - Tiroler Art
- Zwiebelrostbraten vom Schweine-Nacken
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Cremige Polenta
- Servietten Knödel
- Gemüse Auswahl mit Bozner Sauce

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 35,90€

Route 66

Eine Genussreise durch die
USA

KALTES BUFFET

- Mini Burger Auswahl
- Ceaser Salad mit Speck und Croutons
- Coleslaw Salad

DESSERT

- Lemon Cheesecake Dessert
- Brownie Bites

WARMES BUFFET

- Pulled Pork Station - mit BBQ Sauce & Tortilla Wraps
- Buffalo Chicken Wings
- Süßkartoffel Pürree
- Mac´n Cheese
- Gebutterte Masikolben

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 32,90€

Themen Buffet

Viva España

Tapas, Paella & süße Versuchungen

KALTES BUFFET

- Tapas Platte
(Manchego, Serrano Schinken, Spanische Salami & Oliven)
- Spinat-Salat mit Orange & Chili
- Brotkorb mit Aioli, Salsa Mojo & Verde

DESSERT

- Crema Catalana
- Churros mit Schokoladen Sauce

WARMES BUFFET

- Albondigas - Hackbällchen in Tomatensauce
- Paella Pfanne mit Meeresfrüchten
- Pollo - Mandel Hähnchen
- Papas Arrugudas - Kanarische Kartoffeln
- Fideua - Nudel Paella Vegetarisch
- Pisto- Spanisches Ratatouille

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 36,90€

Arabische Nacht

Verführung aus 1001 Nacht -
Genüsse wie aus einem Märchen

KALTES BUFFET

- Mini Falafel mit Sesam Dip
- Tabouleh - Bulgur Salat mit Granatapfel
- Dolma - Gefüllte Weinblätter
- Joghurt - Gurken Salat
- Brotkorb mit Hummus & Baba Ganoush

DESSERT

- Pistazien Creme mit Engelshaar
- Orangen Grieß-Pudding

WARMES BUFFET

- Lammragout mit Mandeln & Datteln
- Hähnchen Schawarma mit Joghurt - Tomaten Sauce
- Lavas - Fladenbrot
- Kichererbsen - Eintopf
- Safran Reis
- Orientalische Knoblauch Kräuter Kartoffeln
- Ofengemüse mit aromatischen Gewürzen

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 36,90€

Themen Buffet

Aus ´m Pott

So schmeckt das Ruhrgebiet

KALTES BUFFET

- Mini-Schnitzel vom Schwein
- Hausgemachte Partyfrikadellen
- Ketchup & Senf
- Kartoffelsalat nach Großmutter's Art
- Nudelsalat mit Erbsen & Fleischwurst
- Baguette & Mini-Laugengebäck mit Kräuterbutter & Griebenschmalz

DESSERT

- Pumpernickelr Creme
- Rote Grütze mit Vanillesauce

WARMES BUFFET

- Westfälischer Pfefferpotthast
- Deftiger Salzbraten mit Senfkruste
- Currywurst "Bochumer Art" mit hausgemachter Sauce
- Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln
- Bratkartoffeln
- Sauerkraut mit Speckwürfeln
- Erbsen & Möhren aus der Butterpfanne

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 35,90€

Sonne und Mehr

Eine Reise rund um das
Mittelmeer

KALTES BUFFET

- "Caprese" Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Anti Pasti Variation - Gegrilltes Gemüse
- Bauernschinken mit Honig Melone
- Nudelsalat mit Rucola & Kirschtomaten
- Brotkorb mit 2 Dips

DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeer Spiegel
- Joghurt Creme mit Honig & Nüssen

WARMES BUFFET

- Zitronen-Kräuter Hähnchen
- Tilapiafilet in Kapern Sauce
- Moussaka - Aubergine mit Hackfleisch
- Rosmarin Kartoffeln
- Tomaten Risotto
- Ratatouille Provencale

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 36,90€



Saison Buffet

Frühlingsgefühle

Leichte Küche und frische
Aromen der Saison

SUPPE

- Bärlauchsuppe mit Croutons

KALTES BUFFET

- Spargelsalat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Brotkorb mit hausgemachter Kräuterbutter

DESSERT

- Limetten Mousse
- Erdbeer-Rhabarber
Grütze mit Vanille
Sauce

WARMES BUFFET

- Hähnchenbrustfilet mit Kräuter Sauce
- Lachsfilet auf Spinat Sauce
- Tagliatelle mit grünem Spargel und Zitronen Sauce
- Petersilienkartoffeln
- Frühlingsgemüse
- Kartoffelgratin

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 38,90€

www.kolpinghaus-hoentrop.de

Tel.: 02327/8380646

**KOLPINGHAUS
HÖNTROP**

— seit 1966 —

Sommerfrische

Urlaub auf dem Teller

KALTES BUFFET

- Honigmelone mit Bauernschinken
- Tomate-Mozzarella "Caprese"
- Brotvariation mit Kräuterbutter und Pikantem Quark

DESSERT

- Panna Cotta mit Erdbeeren
- Tiramisu

WARMES BUFFET

- Medaillons vom Schwein mit Pfifferlingrahm Sauce
- Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenschaum
- Vegetarische Sommergemüse-Lasagne
- Wild-und Basmati Reis
- Kroketten
- Mediterranes Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen)

PREISINFORMATION

 AB 25 PERSONEN

 PREIS PRO PERSON : 38,90€

Saison Buffet

Goldene Jahreszeit

Herbstliche Genüsse

SUPPE

- Kürbiscreme mit Kokosmilch

KALTES BUFFET

- Feldsalat mit Walnüssen und Ziegenkäse
- Deftiger Speck Kartoffel-Salat
- Krautsalat mit Kümmel
- Brotvariation mit Obazda und Griebenschmalz

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayrische Creme mit Beeren-Spiegel

WARMES BUFFET

- Hirschragout mit Preiselbeeren
- Geschmorte Ochsenbäcken in Burgunder Sauce
- Cremiges Waldpilz Risotto
- Butterspätzle
- Walnuss-Kartoffelpürree
- Glasierter Rosenkohl
- Preiselbeer Rotkohl

PREISINFORMATION

 AB 20 PERSONEN

 PREIS PRO PERSON : 42,90€

Winterzauber

Feine Küche für kalte Tage

KALTES BUFFET

- Waldorf Salat mit Apfel & Sellerie
- Hausgebeizter Lachs mit Senf Dill Sauce auf Kartoffelplätzchen
- Brotkorb mit Kräuterbutter & Gänseschmalz

DESSERT

- Warmer Apfel Crumble mit Vanille Sauce
- Schokoladen Mousse mit feiner Rum Note

WARMES BUFFET

- Rinderbraten in Burgundersauce
- Schweinefilet mit Apfel-Calvados Sauce
- Herzoginkartoffeln
- Schupfnudeln mit Butterbröseln
- Wintergemüse
- Gnocchi mit Walnuss-Salbei-Butter

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 38,90€

Weihnachten

Oh du fröhliche

Ein Fest für Genießer

SUPPE

- Maronensuppe

KALTES BUFFET

- Käse-Trauben Spieße
- Grill Gemüse - Zucchini, Aubergine & Paprika
- Brotkorb mit hausgemachtem Gänseschmalz

DESSERT

- Marzipan
Panna Cotta
- Lebkuchen
Mousse

WARMES BUFFET

- Gänsebrust auf Orangen Sauce
- Sauerbratengulasch "Rheinischer Art"
- Kartoffelklöße mit Butterbrösel
- Butterspätzle
- Preiselbeer Rotkohl
- Speck Rosenkohl
- Wirsing Risotto mit Parmesan

PREISINFORMATION



AB 20 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 44,90€

Gänse Spezial

Gans schön lecker!

**Festliche Spezialitäten rund
um die Weihnachtsgans**

KALTES BUFFET

- Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing
- Räucherfischvariation
- Rote Beete- Apfel Salat
- Brotkorb mit hausgemachtem Gänseschmalz

DESSERT

- Bratapfel mit Marzipanfüllung
- Spekulatius-Creme

WARMES BUFFET

- Ganze Gans – am Buffet tranchiert, mit Orangensauce und Apfel-Calvados-Sauce
- Gänsekeulen in kräftiger Bratensauce
- Preiselbeer Rotkohl mit glasierten Maronen
- Speck Rosenkohl
- Kartoffelklöße mit Butterbrösel
- Schupfnudeln

PREISINFORMATION



AB 25 PERSONEN



PREIS PRO PERSON : 44,90€

Mitternacht & Kleinigkeiten

Suppen, Häppchen und kleine Freuden

Suppen

- Großmutter's Gulaschsuppe
pro Portion, 4,80 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Vegane Tomatensuppe
pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst
pro Portion, 4,80 € (Mindestabnahme 20 Portionen)

Snacks

- Bochumer Currywurst
pro Portion, 5,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Chili con Carne
pro Portion, 5,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Chili sin Carne
pro Portion, 5,20 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Käseplatte Regional mit Baguette
pro Portion, 5,90 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Vespa Platte mit Pfefferbeißer, Mini Frikadellen, Mini Schnitzel & Schinken Auswahl
pro Portion, 6,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)

Einzelbestellungen von Suppen & Snacks nur möglich bei einer mindesten Abnahme von 2 Einheiten oder in Verbindung mit weiteren Fingerfood-Einheiten.

Kleine Häppchen – große Freude

Herzhaft & süß – ideal für Empfang oder Firmenanlass

HERZHAFT

- Mini Falafel mit Sesam Dip
3 Stück pro Portion, 3,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Puten-Schnitzel
2 Stück pro Portion, 4,00 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- "Caprese" Spieße - Tomate & Mozzarella
1 Stück pro Portion, 3,80 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Frühlingsrollen mit Süß-Sauer Dip
3 Stück pro Portion, 3,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Ham- oder Cheese Burger
2 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Chicken Nugget Burger
2 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Canapes - Brie, Lachs, Serrano Schinken & Roastbeef
1 Stück pro Portion, 3,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Chicken Terriyaki Spieße
1 Stück pro Portion, 3,80 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Anti Pasti Spieße
1 Stück pro Portion, 3,80 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Blätterteig Häppchen - 4 fach sortiert (Champignon, Spinat, Käse-Schinken & Tomaten Füllung)
4 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Grissini mit Serranoschinken
2 Stück pro Portion, 3,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Käse-Trauben Spieß
2 Stück pro Portion, 3,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Picobelli Mini Pizzen - Schinken, Salami & Spinat
3 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)

Finger Food

SÜß

- Mini Strudel - 3 fach sortiert (Apfel, Kakao & Waldfrucht)
3 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Obstspieße
2 Stück pro Portion, 3,00 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini NY Cheesecake
1 Stück, 3,50 € pro Stück (Mindestabnahme 20 Stück)
- Macarons - Bunte Auswahl
3 Stück pro Portion, 6,50 € (Mindestabnahme 20 Stück)
- Mini Muffin - 3 fach sortiert (Red Velvet, Blaubeer & Marmor)
3 Stück pro Portion, 4,50 € (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Eclairs - Vanille & Schokolade
2 Stück pro Portion, 3,50€ (Mindestabnahme 20 Portionen)
- Mini Sahnwindbeutel
3 Stück pro Portion, 2,50€ (Mindestabnahme 20 Portionen)

Bitte beachten: Bei Einzelbestellungen von Fingerfood ist eine Mindestabnahme von 3 Einheiten erforderlich.

Getränkeflatrate

Von Softdrinks bis Wein – alles inklusive

GETRÄNKEFLAT "CLASSIC"

- Heißgetränke, Softdrinks, Fass- & Flaschenbiere, Hauswein - Rot & Weiß,
- 2 Spirituosen nach Wahl

PREIS PRO PERSON : 38,90€

GETRÄNKEFLAT "EXTRA"

- Heißgetränke, Softdrinks, Fass- & Flaschenbiere, Hauswein - Rot & Weiß,
- 3 Spirituosen nach Wahl
- Sektempfang

PREIS PRO PERSON : 42,90€

GETRÄNKEFLAT "SPEZIAL"

- Heißgetränke, Softdrinks, Fass- & Flaschenbiere, Hauswein - Rot & Weiß,
- 3 Spirituosen nach Wahl
- Sektempfang
- 2 Longdrinks nach Wahl

PREIS PRO PERSON : 49,90€

KINDERPREISE

- 0-2 Jahre - Gratis
- 3-6 Jahre - 20,-€
- 7-9 Jahre - 25,- €
- 10-13 Jahre - 30,-€
- Ab 14 Jahre gelten volle Preise

Die Getränkeflatrate gilt ausschließlich im Kolpinghaus Höntrop und nicht für außer Haus Bestellungen.

Die Flatrate ist zeitlich auf maximal 8 Stunden pro Veranstaltung begrenzt.

KOLPINGHAUS HÖNTROP

— seit 1966 —



www.kolpinghaus-hoentrop.de