Schenken HOF

Zeit für Genuss.

SPEISENAUSWAHL

für Feste auf dem Schenkenhof.

schenke

frischen Genuss erleben

BÄCKEREI, GASTRONOMIE & BIERGARTEN

COCKTAILHÄPPCHEN

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Leckereien und Buffets in diesem Katalog bieten wir Ihnen für Ihre Feier in unserem Schenkenhof an.

Unser Serviceteam im Schenkenhof berät Sie gern!

COCKTAILHÄPPCHEN ALLERLEI LECKERES

Kleine runde Mischbrottaler mit Holzspießchen

belegt und garniert mit Garnele auf Ei, dänischem Kaviar auf Ei, Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, Kasslerbraten, Fleischbällchen, Schinkenröllchen, Salami, verschiedenen Frischkäse-Spezialitäten, Schnittkäse

Preis pro Person 16,90
10 Häppchen

COCKTAILHÄPPCHEN GOURMET

Kleine runde Mischbrottaler mit Holzspießchen

belegt mit Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, dänischem Kaviar auf Ei, Garnele auf Ei, geräucherter Forelle, Heilbutt, Poulardenbrust, Schweinelendchen, Schinkenröllchen mit Sahne-Meerrettich, Roastbeef medium, internationalen Käse-Spezialitäten

Preis pro Person 17,90
10 Häppchen

COCKTAILHÄPPCHEN ROYAL

Etwas größere runde Mischbrottaler mit Holzspießchen

belegt mit Norweger Räucherlachs und Sahne-Meerrettich, Garnele auf Ei, garniertem Ei und Ceta-Lachs-Kaviar, Lachsstremelchen, französischer Geflügelpastete, Roastbeef medium, Parmaschinken mit Parmesan, Schweinelendchen, Brie de Meaux sowie mit Tête de Moine und Feigensenf, auf Salatblatt garniert

Preis pro Person 21,90
10 Häppchen

Bestellungen ab 6 Personen

FINGERFOOD UND CANAPÉS

FINGERFOOD-BUFFET RUSTIKAL

Rauchmatjes auf Schwarzbrot mit Oliven und Gurke garniert, delikate Lachs-Häppchen

Fleischbällchen gespießt, Sopressa-Salami mit Antipasti und Mozzarella gespießt, Hähnchenschnitzel im Sesammantel, Mettendchen-Spieße mit Mixed Pickles, Curry-Dip-Ball mit Geflügel und Cocktailsauce, Laugenkonfekt mit Leberkäse

Käsespieße pikant mit Oliven und fruchtig mit Weintrauben garniert, Schwarzbrot-Goudaecken

Dessert im Minigläschen:
Mangomousse, Mascarponecreme mit Früchten

12 Teile pro Person
Preis pro Person 25,90

FINGERFOOD-BUFFET CLASSIC

Kalte Snacks:

Feine Fischhäppchen mit dänischem Kaviar auf Ei, Räucherlachs auf Ei, Shrimpscocktail im Gläschen, Crêpe-Röllchen mit geräucherter Putenbrust, Chili-Dip-Ball mit Fleischbällchen und Barbecuesauce, Knochenschinken auf Schwarzbrot, Käse-Häppchen pikant und fruchtig

Quiche Lorraine und Pflaume mit Bacon und Walnuss

Dessert im Gläschen:

Mousse au Chocolat und Zitronencreme mit frischen Beeren

12 Teile pro Person
Preis pro Person 29,90

CANAPÉS AUF WESTFÄLISCHE ART

Mischbrotscheiben

belegt und garniert mit
Norweger Räucherlachs auf Ei, geräucherter Forelle mit dänischem Kaviar, Schinkenröllchen gefüllt mit Meerrettichcrème, Salami mit Antipasti und hausgemachter Frischkäsecrème fruchtig garniert

WIR EMPFEHLEN TELLER UND BESTECK

Preis pro Person 18,90
5 Canapés

FINGERFOOD-BUFFET MEDITERRAN

Lachs-Crêpe-Röllchen, feiner Garnelen-Spieß an Aioli im Gläschen, Bruschetta mit Tomatenpesto, Tomaten mit Mozzarella-Kugeln gespießt, Spießchen mit Parmaschinken und Melone, Antipasti-Spieße, Vitello Tonnato im Schiffchen, Hähnchenbrustfilet >Saltimbocca< im Gläschen, Focaccia mit Sopressa-Salami, Datteln mit Frischkäse und Walnuss

Aus dem Minigläschen:

Espressomousse und Mascarpone-crème mit frischen Himbeeren

12 Teile pro Person
Preis pro Person 32,90

FINGERFOOD-BUFFET SUPRÊME

Avocadosalat mit Garnele im Gläschen, Mini-Röstitaler mit Jakobsmuschel, Thai-Garnelen mit Spargelspitzen

Barbarie-Entenbrust an Mangochutney im Gläschen, Schweinefilet mit Blütenmixkruste gespießt, Roastbeef-Röllchen mit pikanter Füllung,Tête-de-Moine-Häppchen mit Feigensenf, Rohmilch-Käse-Häppchen mit Chutney

Mousse au Chocolat und feine Mangomousse mit Himbeeren im Porzellanschälchen

10 Teile pro Person
Preis pro Person 39,90

CANAPÉS EXQUISIT

Mischbrotscheiben

belegt und garniert mit Lachsstremel-chen mit Dill-Safransauce, Norweger Räucherlachs auf Ei, Parmaschinken garniert mit Oliven, Schweinelend-chen mit Früchten und Camembert fruchtig garniert

Preis pro Person 21,90
5 Canapés

Bestellungen ab 6 Personen

KALTE BUFFETS

TAPAS-BUFFET

Chorizo-Champignon-Spieß mit Paprika, Zucchiniröllchen mit Frischkäse, Serranoschinken mit Feigen

Thunfisch mit Kapernäpfeln, marinierte Meeresfrüchte

marinierter Ziegenkäsetaler mit Honig-Feigen-Senf-Glasur Manchego-Käse

Oliven und hausgemachte Aioli

Preis pro Person 27,90

BUNTE PLATTE

Schweinelendchen gefüllt mit Zwiebelkonfitüre

gebackene Tomate auf mit Pesto marinierter Putenbrust

gegrillte Geflügelbrust auf Rucola-Aprikosen-Salat

Schweinelachsröllchen mit Brokkoli-Frischkäsefüllung und Feigen-Balsamico

Artischockenböden mit Feigen-Senf-Crème

Crêperöllchen mit Spinat-Gemüse-Füllung

Preis pro Person 23,90

DAS KLEINE BUFFET

Fischvorspeisen:

Wacholdergeräucherte Forellenfilets

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kresseeier auf Kräutersauce

garnierte Eier mit dänischem Kaviar

Feinkostsalate:

Vitasalat und Waldorf-Salat

Kalte Fleischspezialitäten:

Hähnchenschnitzel mit Mandeln und Früchten

westfälischer Wacholderschinken

Schweinefilet in Kräutersauce

glasierter Kasselerrücken

Käseauswahl

Preis pro Person 29,90

ITALIENISCHES BUFFET
LA DOLCE VITA

Antipasti (kalt):

Bruschetta (geröstete Ciabatta-Scheiben mit Olivenöl, Tomatensalsa und frischem Basilikum)

marinierte Antipasti-Gemüse

marinierter Feta in Kräuter-Olivenöl

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Kalte Fleischspezialitäten:

Putello Tonnato (Poulardenbrustscheiben in delikater Thunfrischcrème)

Carpaccio vom Parmaschinken mit Kapernäpfeln und Parmesanspänen

Auswahl an italienischen Salami-Spezialitäten

Käseauswahl

Exotische Obstplatte mit Mascarponecrème

Preis pro Person 29,90

KALTE BUFFETS

FEINSCHMECKER-BUFFET

Kalte Fischvorspeisen:

Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

geräucherte Wildwasserforellen

Rauchmatjes, Matjesröllchen mit Preiselbeeren

garnierte Eier mit dänischem Kaviar und Eismeershrimps

marinierte Shrimps auf Tomatenpesto

Kalte Fleischspezialitäten:

Schweinefilet-Spieß auf Mango-Bohnensalat

gebratene Entenbrust auf Orangen

marinierter Tafelspitz mit Kerbel-Vinaigrette

Salatvariationen:

Kartoffelsalat mit Lachswürfelchen im Miniglas serviert

Gurkensalat mit Limette, Eiersalat

Käseauswahl

Preis pro Person 36,90

Bestellbar ab 10 Personen

ORIENTALISCHES BUFFET

Kalte Leckereien:

Windbeutel mit Forellenmousse

Glasierter Lachs mit Senf-Honigmarinade

Gebackener Schafskäse mit Sesam-Honigdressing auf Roter Bete

Spinatroulade mit Rinderhack, Datteln und Feigen

Gefüllte Zucchini mit Minzdip

Hummus und Auberginenpaste mit Walnuss

Blätterteigtaschen mit Gehacktem und Aprikosen

Zitronenschnitzel-Röllchen

Ananas-Gurkensalat

Bunter Linsensalat

Tabouleh (Bulgursalat mit gebratenem Gemüse)

Dessert:

Mandelcreme

Kokosmilchreis mit Pfirsich

Granatapfelquark mit Kardamom und Honig

Preis pro Person 29,90

Bestellbar ab 10 Personen

GALA-BUFFET

Kalte Fischvorspeisen:

Lachsstremelchen mit Champagner-Senfsauce, Räucherlachspralinen, garnierte Eier mit dänischem Kaviar und Shrimps, geräucherte Wildwasserforellen, Heilbutt, Lachscrêperöllchen mit Dillcrème

Kalte Leckereien:

Parmaschinken mit Melonenbällchen und Parmesanspänen

Entenbrust mit Mangochutney

Roastbeef mit Remoulade

Kalbsröllchen >Saltimbocca< auf Antipastigemüse

Gefülltes Schweinefilet mit Calvadospflaumen

Französischer Apfelsalat, Pfirsich-Rucolasalat mit Hähnchenbrust, marinierte Vanille-Garnelen im Gläschen serviert

Dessert serviert in Minigläschen:

Aprikosen-Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person 42,90

Bestellbar ab 10 Personen

SCHENKES BROTKORB CLASSIC

Brotkorb mit aufgeschnittenem frischen französischen Baguette, Steinofenbaguette, Ciabatta und dunklem Körnerbaguette

Preis pro Person (ab 12 Pers.) 1,50

Zusätzlich mit Minibrötchen

Preis pro Person + 0,20

SCHENKES BROTKORB BAYRISCH

Brotkorb mit aufgeschnittenem Zwiebelbaguette, Laugenbrezel, Laugenstangen und dunklem Körnerbaguette

Preis pro Person (ab 12 Pers.) 3,00

Portion Butterkugeln zu allen Brotkörben bestellbar

Preis pro Person 0,30

SCHENKES BROTKORB MEDITERRAN

Brotkorb mit aufgeschnittenem frischen Steinofenbaguette in den Sorten natur und mediterran, Ciabatta und Pan Oli

Preis pro Person (ab 12 Pers.) 1,50

Brotkörbe bestellbar ab 6 Personen

KALT-WARME BUFFETS

KLEIN ABER FEIN

Bunte Vorspeisenplatte (kalt):

Hähnchenbrustfilets in Sesamkruste mit Früchten

Fleischbällchen mit Barbecue-Dip

Kresseeier mit Remouladensauce

grüner Bohnensalat mit frischen Gurken und Dill

Warmer Teil:

Glasierter Schinkenbraten mit Kümmeljus

Blumenkohl mit Butterbrösel

Kartoffelgratin

Käseauswahl

Preis pro Person 25,90

Bestellungen ab 15 Personen

BAYRISCHES BUFFET

Kalte Schmankerl:

Bayrischer Wurst-Käsesalat

Original bayrischer Obatzda

Handkäs mit Musik

Radisalat (Rettichsalat)

Gurkensalat in Dillsahne

bayrischer Krautsalat mit Speck

bayrischer Kartoffelsalat

Warme Schmankerl:

Gegrillte Schweinshaxe

Original bayrischer Leberkäs

Original bayrische Weißwurst mit süßer grobkörniger Senf

Sauerkraut mit Kümmel

Preis pro Person 21,90

Bestellungen ab 15 Personen

OSTWESTFÄLISCH-RUSTIKALES BUFFET

Kalter Teil:

Westfälische Platte mit Knochenschinken, frischem Mett, Pfefferbeißer und Fleischbällchen

Schalottenfrischkäse

Möhrensalat mit Joghurtdressing

Rote-Bete-Salat

weißer Heringssalat mit frischen Gurken

Warmer Teil:

Frische Reibeplätzchen mit Crème Fraîche, Schnippelschinken und Apfelmus

Pfefferpotthast mit eingelegten Gurken und Butterkartoffeln

Gegrillter Schweinebraten auf Weißkohlgemüse

Preis pro Person 25,90

Bestellungen ab 15 Personen

KALT-WARME BUFFETS

ITALIENISCHES BUFFET ROSSINI

Antipasti (kalt):

Champignon-Carpaccio mit Parmesanspänen

gemischte Antipasti mit Fetakäse

italienischer Bohnensalat mit Rucola und Cocktailtomaten

Tomaten-Zucchinisalat mit Mozzarellakugeln

Vitello Tonnato (gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Gamberetti al´aglio (Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl) im Gläschen

Warmer Teil:

Schweinelendchen >Saltimbocca< mit Salbeijus

Poulardenbrüstchen mit Tomaten-Salsa, Kartoffelgratin mit frischem Basilikum, Tagliatelle mit Pesto

Große Auswahl frischer Gartensalate mit Balsamico-Vinaigrette

Dessert:

Limettenmousse mit frischen Beeren, Espressocrème mit Amarettinis

Preis pro Person 29,90

Bestellungen ab 15 Personen

BUFFET CLASSIC

Kalter Teil:

Graved Lachs, Räucherlachs, Forelle, Shrimps-Eier, Heilbutt und Matjes mit hausgemachten Saucen und Dips

Rosmarin-Schweinebraten

Melonenfächer mit Parmaschinken und frischen Feigen

Caesars Salad

Birnen-Apfel-Lauchsalat mit frischer Ananas

Fitness-Salat mit frischen Beeren und Himbeer-Vinaigrette

Warmer Teil:

Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce

Poulardenbrüstchen in Honig-Balsamico-Sauce

Kartoffelgratin

Romanescogemüse mit gelben Rübchen

Dessert:

Mousse au Chocolat, exotischer Obstsalat mit Mascarponecrème

Preis pro Person 31,90

Bestellungen ab 15 Personen

BUFFET GOURMET

Kalter Teil:

Tranchen vom Lachs an hausgemachten Saucen und Dips

Avocado-Garnelensalat, garnierte Eier mit Kaviar und Shrimps

wacholdergeräucherte Forellenfilets schwarzer Heilbutt, Graved Lachs an Honig-Senfsauce, Shrimps mit Spargel in Balsamico-Ei-Vinaigrette

Barbarie-Entenbrustfilet an Cumberlandsauce und rotem Pfeffer

Gemüseterrine mit Macadamia-Nußsauce

Artischockensalat, Spitzkohlsalat mit Aprikosen und Cashewkernen

Warmer Teil:

Rinderfilet im Kräutermantel an Barolo-Schalottensauce und buntem Gemüse-Trio

Zanderfilet an Fenchel-Mangoldgemüse

Linguine mit frischem Pesto und Pecorino-Spänen, Risoleekartoffeln

Dessert in kleinen Schälchen:

Panna Cotta mit Mangosauce, Mousse au Chocolat und Himbeermousse

Preis pro Person 44,90

Bestellungen ab 15 Personen

KALT-WARME BUFFETS

SPANISCHES BUFFET

Tapas (kalt):

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Kartoffeltortilla mit Kräutern und Spinat

Spaghettinisalat mit Tomaten und Tapenade (Olivenpesto)

Mallorquinischer Salat mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Birnen und Pinienkernen

Chorizo (spanische Knoblauchsalami)

Oliven mit Kräutern

getrocknete Tomaten

hausgemachte Aioli

Warmer Teil:

Rosmarinkartoffeln, mediterranes Tomaten-Käse-Gratin

Spanische Paella

Für den 2. Hauptgang wählen Sie bitte aus drei Varianten:

Spanferkel >rusticale>

Lammkeule >exquisit< mit mediterranen Kräutern

Lammcarrée >premium< in Knoblauch gebraten, medium

Zum Abschluss:

Spanische Käseauswahl mit Früchten

Preis pro Person
jje nach Hauptgangvariante:

Spanisches Buffet

>rusticale<	29,90
>exquisit<	33,90
>premium<	39,90

Bestellungen ab 15 Personen

VEGETARISCHES BUFFET ITALIA

Kalte Vorspeisen:

Bruschetta mit Tomatenpesto

marinierter Ziegenkäse mit Feigenhonig

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Champignon-Carpaccio mit Parmesanspänen

Bunte Rohkostplatte mit verschiedenen hausgemachten Dressings

Spaghettinisalat mit Mozzarella

Melonen-Gurkensalat

Warmer Teil:

Blätterteigstrudel mit Spinat, Frischkäse und Pinienkernen

Gemüse-Lasagne

Tomaten-Zucchini-Gratin

gebackene Aubergine mit Couscous

gebratene Polentaschnitten mit Tomaten-Oliven-Topping

Dessert:

Mousse au Chocolat, Erdbeertiramisu, Panna Cotta auf Mangospiegel

Preis pro Person 27,90

Bestellungen ab 15 Personen

VEGANES BUFFET ASIATRAUM

Kalte Vorspeisen:

Frittiertes Gemüse mit Hummus-Dip

marinierte Gemüse in Tamarisauce

Auberginen-Zucchiniröllchen mit Oliven und Kräuter-Knoblauchöl

Süsskartoffelecken mit Chilisauce

Quinoasalat mit Mango, Lauchzwiebeln und Paprika

Couscoussalat mit Tahini und frischem Koriander

Kichererbsensalat mit grünen Bohnen, Tomaten und Minze

Warmer Teil:

Gebratene Sojastreifen mit asiatischem Wok-Gemüse, Kokos und Ingwer

Sellerieschnitzel in der Körnerkruste auf buntem Paprikagemüse

Kartoffel-Möhrengratin mit Sojasahne

Dessert:

Exotischer Obstsalat mit Ahornsirup
Kokos-Beeren-Tiramisu

Preis pro Person 26,90

Bestellungen ab 15 Personen

KÄSE

KÄSEAUSWAHL CLASSIC

Schenkes Käseauswahl, Holländer Gouda jung, Brie pasteurisiert, Camembert, Schnittlauchkranz, Blauschimmelkäse, Chaumes (französischer Weichkäse)

100g Portion pro Person 9,90

Bestellungen ab 6 Personen

KÄSEAUSWAHL EXQUISIT

Feinste internationale Käseauswahl, Schenkes Hauskäse (mittelalter Gouda), Bergblumenkäse, Beemster jung, Tallegio Vero, Südtiroler Stilfser, Brie de Meaux, Delice d´Argental, Manchego, Edelschimmelkäse

100g Portion pro Person 11,90

Bestellungen ab 6 Personen

SCHENKENHOF

Zeit für Genuss.

Sie möchten im Schenkenhof feiern?

Wir bieten Ihnen in unserem Schenkenhof eine wunderbar atmosphärische Location im neu renovierten denkmalgeschützten Gebäude geeignet für Feste mit 10 bis 100 Personen. In der Regel bleibt der Schenkenhof auch für andere Gäste geöffnet, wir können aber Ihren Sitzbereich sichtgeschützt gestalten.

Ab einer Personenanzahl von 10 bis 25 Personen bitten wir um eine vorherige Absprache der Speisen mit unserem Koch und Servicepersonal, da eine à-la-Carte Bewirtung dann nicht mehr ideal ist.

Wir empfehlen Ihnen unsere hier vorliegende Auswahl an Buffets und Fingerfood, die wir auch im Schenkenhof hervorragend präsentieren und servieren können.

Bitte beachten Sie, dass mit dem Servieren in unserer Gastronomie die angegebene Preise einen gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von 19 % beinhalten.

Wir beraten Sie gern und sind Ihnen gern bei der Planung und Ausrichtung Ihrer Feier behilflich.

Schauen Sie einfach bei uns im Schenkenhof vorbei oder rufen Sie uns an !

Das Schenkenhof Serviceteam

Wir sind für Sie da: am Telefon unter 05241.2115599
oder Sie schreiben uns eine Mail an info@schenkenhof-gt.de. Wir rufen gern zurück!

Das Angebot ist freibleibend.

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste sind die alten Preise ungültig.

Geringfügige Änderungen oder Irrtum vorbehalten.

Gütersloh im September 2019

Schenken HOF

Zeit für Genuss.

Alles unter einem Dach.

Infos, Speisekarten und Termine
für Events finden Sie unter
www.schenkenhof-gt.de

Das ist der Schenkenhof – ein Platz zum Glücklichsein!

schenke Bäckerei – frisch. lecker. von hier.

Schenkes Bäckerei
+ geöffnet ab 6.^{00} Uhr
+ frisch gebackene Brötchen & Brot & hausgebackener Kuchen
+ belegte Brote und Bäckersnacks
+ Getränke und Schenke-Kaffee zum Hier-Trinken und Mitnehmen

MittagsTisch schenke

Schenkes MittagsTisch
+ ab 11.^{30} Uhr bis 14.^{30} Uhr warme Mittagsgerichte
+ sonn-/feiertags ab 12.^{30}
+ frisch zubereitete Salate
+ Kaffee, Eis, Kuchen und Torten

Frühstücks Buffet

Schenkes Frühstücksbuffet
+ ab 8 Uhr bis 11.^{30} Uhr
+ sonn-/feiertags bis 12.^{30} Uhr
+ 9.90 € zzgl. Kaffee & Getränke
+ Kinder bis 3 Jahre sind frei dabei, Kinder bis 10 Jahre essen für die Hälfte

Schenken HOF Biergarten

Schenkes Biergarten
+ täglich geöffnet ab 9 Uhr
+ rote Bude mit Biergarten-gerichten geöffnet je nach Wetterlage und Bedarf
+ großer Kinderspielplatz

Das Abendessen – Westfälische Spezialitäten - Neu entdeckt. – original schenke – Regionale Küche

Schenkes Abendessen
+ ab 18 Uhr >à la Carte<
+ Westfälische Küche mit einem „Augenzwinkern“
+ bevorzugt mit regionalen Zutaten
+ frisch zubereitet vor Ihren Augen in der offenen Schenkenhofküche

Sie möchten im Schenkenhof feiern?
Bitte sprechen Sie uns an.
reservierung@schenkenhof-gt.de

BÄCKEREI, GASTRONOMIE & BIERGARTEN