



Dreamalliance

Buffet und Speisenkarte

Willkommensgruß an Ihre Gäste

Ihre Gäste haben Sie schon einige Zeit begleitet (Standesamt, Kirche oder ähnliches) und sind jetzt ziemlich hungrig. Bis zum Buffet sind es aber noch ein paar Stunden. Mit diesen Kleinigkeiten können Sie Ihren Gästen erst einmal etwas Gutes tun:

Antipasti Buffet verschiedenste eingelegte Gemüsen. Tomate Mozzarella und Parmaschinken mit Melone dürfen natürlich nicht fehlen. Für den verwöhnten Gaumen haben wir original italienische Salami dabei und natürlich gibt es Original Ciabatta Brot dazu

ab 40 Personen 13,50 € pro Person

Canapes

Gerne servieren wir Ihren Gästen diese Appetithäppchen, die wahlweise mit Wurst, Käse oder frischem Fisch belegt sind. Sie sind sehr lecker und toll dekoriert. Man rechnet ca. 3 Stück pro Person

Stückpreis 4,- € mit Käse oder Wurst belegt, 5,- € mit frischem Fisch oder Roastbeef belegt

Blätterteigteilchen

Diese kleinen Teilchen sind ein beliebter Snack für Ihre Gäste. Die Teilchen sind mit verschiedenen Füllungen versehen. Rechnen Sie mit ca. 5 Stück pro Gast.

Stückpreis 2,50 €

Minipizza

Warm servierte Minipizzen im Durchmesser von ca. 5 cm, die frisch zubereitet und nach Ihren Wünschen belegt sind. 2 Stück pro Person sollten ausreichend sein.

Stückpreis 4,- €



Dreamalliance

Partybuffet

Hier haben wir ein Buffet zusammengestellt, das gleichermaßen preiswert, aber auch sehr lecker ist. Genau das Richtige für Ihre Geburtstagsfeier

- Käsesuppe
- Kartoffelsalat klassisch zubereitet
- Nudelsalat mediterrane Art
- Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings
- Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln
- Partyschnitzel
- Hähnchenschenkel
- Frikadellen
- Warmer Krustenbraten vom Schwein
- Käsespieße
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Preis pro Person 25,- €

Nostalgisches Partybuffet der 70er

Back to the roots heißt es bei unserem nostalgischen Buffet. Dieses besteht aus:

- Hawaitoast
- Mettigel nett dekoriert
- Pumpernickelspieße mit Frischkäse gefüllt
- Gefüllte Eier
- Fliegenpilze" aus hart gekochten Eiern mit Tomaten-Deckel und Mayonnaisetupfen
- Spargel-Schinkenröllchen
- Schichtsalat
- Gemischter Salat
- Käseigel
- Frikadellen
- Schnitzel
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Preis pro Person 29,- €



Dreamalliance

Vegetarisches Buffet

Sie haben ausschließlich vegetarische Gäste. Dann ist dieses Buffet genau das richtige für Sie. Wir verwenden ausschließlich vegetarische Zutaten:

Vorsuppe:

Italienische Minestrone. Eine leckere Gemüsesuppe, die wir Ihnen am Tisch servieren

Salatbuffet:

Als 2. Gang bieten Sie Ihren Gästen ein umfangreiches Salatbuffet an. Ihre Gäste werden es lieben und sich ihren Salat mit Genuss selber zusammenstellen. Dazu gibt es verschiedene Dressings und einen reichhaltigen Brotkorb

Hauptgerichte:

- Spätzle in Champignonrahm
Wir bereiten Ihnen Champignons in einer leckeren Sahnesoße zu, frische Spätzle runden dieses leckere Gericht ab
- Mediterrane Lasagne
Eine Lasagne mal ganz ohne Hackfleisch zubereitet. Die Füllung besteht aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Zwiebeln. Natürlich lecker mit Mozzarella überbacken
- Spaghetti mit Kirschtomaten
Unübertroffen lecker diese Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Parmesanspähnen

Gemüse:

- Brokkoli, Blumenkohl gedünstet

Nachspeise:

- Erdbeer und Mango Panacotta

Preis pro Person 29,- €



Dreamalliance

Klassisches Buffet

Hier haben wir eine Auswahl zusammengestellt, die bei unseren Gästen sehr beliebt ist:

- Vorspeise
Wir servieren Ihnen eine Rindfleisch- oder Hühnersuppe am Tisch

- Salate
Als 2. Vorspeise können sich Ihre Gäste an unserem Salatbuffet bedienen. Viele verschiedene frische Salate der Saison stehen zur Auswahl. Dazu können sie aus verschiedenen Dressings wählen und sich ihr Lieblingsbrot in unserem Brotkorb aussuchen.

- Hauptgerichte
Hähnchenbrustfilet mit Ananas überbacken (alternativ mit mediterranem Gemüse)
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Burgunderbraten

dazu servieren wir:
Gemüseplatten mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen/Möhren, Rosenkohl,
Prinzessbohnen, Kohlrabi Streifen

Kroketten
Kartoffelgratin
Spätzle

- Nachspeise
Obstsalat
Mousse au chocolate
Mousse au Vanille

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 35,- € pro Person. Buffet ohne Suppe 33,50 €.



Dreamalliance

Iserlohner Buffet

Im Sauerland gibt es herrliche Spezialitäten, die wir hier zu einem Buffet zusammengestellt haben.

- Vorspeise
Iserlohner Senfsüppchen – mit original Iserlohner Senf zubereitete Senfsuppe, die wir am Tisch servieren

- Hauptgerichte
Iserlohner Senfbraten – zartes Schweinefleisch in einer feinen Senfsoße mit leckeren Kräutern zubereitet

Pfefferpotthast – die Sauerländer Spezialität aus magerem Rindfleisch butterweich gegart

Hähnchencurry – Hähnchenbrustfilet, Wokgemüse, Kokosmilch

dazu servieren wir:
Nudeln
Reis
Rösties

Gemüse: gedünsteter Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

- Nachspeisen Baileyscreme
Obstsalat

Diese Buffetzusammenstellung erhalten Sie für 36,- € pro Person



Dreamalliance

Leckerschmecker Buffet:

Einige Gerichte werden bei uns sehr oft bestellt und sind somit sehr beliebt bei den Gästen. Alle diese Gerichte haben wir in diesem Buffet zusammen gestellt.

- Vorspeise
Als Vorspeise stellen sich Ihre Gäste an unserem beliebten Salatbuffet einen tollen Salat zusammen. Dazu gibt es verschiedene Dressings sowie einen Brotkorb.

- Hauptgerichte butterzart über Nacht gegarter Rinderbraten aus der Oberschale
Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße
Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Sahne Soße
Penne mit mediterranem Gemüse (vegetarisch)

- Beilagen Krokette
Spätzle
Reis

- Gemüse
Kaisergemüse – Brokkoli, Blumenkohl, Möhren

- Nachspeisen
Rote Grütze mit Vanillesoße
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Diese Buffetzusammenstellung erhalten Sie für 36,- € pro Person



Dreamalliance

Italienisches Buffet

Wer kennt sie nicht die italienischen Spezialitäten wie den Parmaschinken, italienische Salami oder das Tiramisu

- Vorsuppe
Wir servieren Ihnen eine italienische Minestrone mit vielen frischen Gemüsen. Dazu erhalten Sie leckeres Ciabatta Brot

- Antipasti -Buffet
Als zweite Vorspeise verwöhnen wir Ihre Gäste am Buffet mit den verschiedensten eingelegten Gemüsen. Auch Tomate Mozzarella und Parmaschinken mit Melone dürfen natürlich nicht fehlen. Für den verwöhnten Gaumen haben wir original italienische Salami dabei

- Hauptgerichte
Vegetarischen Zucchini/Tomaten Auflauf
Gefülltes Schweinefilet in einem Mantel aus luftgetrocknetem Schinken
Rinderfiletsteaks , dazu eine köstliche Pfefferrahmsoße

Als Beilagen servieren wir:
Mediterranes Gemüse mit frischen italienischen Kräutern Brokkoli
und Blumenkohl goldgelb frittierte Krokette
italienische Nudeln
Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken

- Nachspeise Obstsalat
Tiramisu

Der Preis für dieses exklusive Italienische Buffet beträgt 49,50 € pro Person



Dreamalliance

Bayrisches Buffet

Wer von uns hat nicht schon einmal in Bayern gegessen. Dort gibt es leckere deftige Hausmannskost. Sie werden es sicherlich nicht bereuen, dieses Buffet ausgesucht zu haben.

- Vorspeise
Rindfleischsuppe

- Salate
Salatbuffet – stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen, inkl. verschiedene Dressings und Brotkorb

- Hauptgerichte
Schwarzbierbraten – mit Köstritzer Bier zubereiteter Schweinebraten
Rinderbraten mit karamellisierten Zwiebeln
Hähnchenkeulen
dazu servieren wir:
frisch zubereiteten Rotkohl
Leipziger Allerlei
Speckrosenkohl
Kroketten
Spätzle
Kartoffelklöße

- Nachspeise
Jetzt wird es richtig lecker!
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Kaiserschmaren

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 38,50 € pro Person.



Omas Buffet

Die Oma, die kann kochen!

- Vorspeise
Tomatencremesuppe mit einem Schuss Sahne

- Salate
Wildkräutersalat mit verschiedenen Dressings

- Hauptgerichte
Burgunderbraten über Nacht gegart
Schweinegulasch nach Omas Rezept
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken

dazu servieren wir:

Rotkohl
Brokkoli
Blumenkohl
Erbsen/Möhren
Petersilienkartoffeln
Spätzle
Rösties

- Nachspeise
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Obstsalat

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 36,50 € pro Person.



Dreamalliance

Exklusives Buffet z.B. bei Hochzeiten

Wenn Sie Ihren Gästen etwas ganz Besonderes anbieten möchten, dann sind Sie hier genau richtig. Wir bieten Ihnen ein exklusives Menü an:

- Vorspeise

Wir starten mit der klassischen Hochzeitssuppe, die Sie als Rindfleisch- oder Hühnersuppe bekommen können. Natürlich servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch. Auch gehören hier Herznudeln als Einlage dazu.

- Weitere Vorspeisen

Danach geht es für die Gäste an unser reichhaltiges Salatbuffet. Hier haben wir viele verschiedene frische Salate zur Auswahl. Dazu können sie aus verschiedenen Dressings wählen und sich ihr Lieblingsbrot in unserem Brotkorb aussuchen. Eine Fischplatte mit frischen Krabben, Lachs, Forelle und weiteren verfügbaren frischen Fischen runden das Buffet ab.

Hauptgerichte

Bei den Hauptgerichten haben wir Wert darauf gelegt, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Putenbraten in einer Honig-Senf Soße gegart
Schweinemedallions in Sauce Bernaise gratiniert
Rindersteaks mit einer Whisky Sahne Soße

Österreichischer Kaiserschmarren mit Apfelmus (vegetarisch)

dazu servieren wir:

Gemüseplatten
Spätzle
Kartoffelgratin
Kroketten

- Nachspeise

2 Dessert nach Wahl

- Käse

Frei nach dem Motto „Käse schließt den Magen“ können Ihre Gäste von unserer umfangreichen Käseplatte wählen.

Dieses Buffet erhalten Sie zum Preis von 62,50 € pro Person.



Dreamalliance

Im weiteren Verlauf der Feier

Bei den meisten Feiern wird den Gästen so ca. um 22.00 Uhr noch etwas zu Essen angeboten. Wir empfehlen an dieser Stelle Kleinigkeiten zu servieren. Als Beispiel:

- Käseplatte
- Party-Mettwürste
- Mini-Frikadellen hausgemacht
- Brotkorb

Diese Zusammenstellung bieten wir Ihnen für 7,50 € pro Person an

Falls Sie lieber einen Mitternachtssnack anbieten möchten, hier die gängigsten Varianten:

- Gulaschsuppe
Wir stellen Ihnen eine leckere scharfe Gulaschsuppe auf das Buffet. Dazu gibt es natürlich einen Brotkorb. Genau die richtig deftige Speise zum Bier.
Preis 6,50,-€ pro Person
- Currywurst
Vielleicht möchten Sie Ihre Gäste auch mit einem Klassiker verwöhnen. Preis 6,50€ pro Person

Oder Sie haben eine ganz andere Idee. Lassen Sie es uns wissen. Wir können das sicherlich für Sie realisieren.

Nichts Passendes gefunden?

Auch das ist kein Problem! Sie haben auch die Möglichkeit Ihr Menü selber zusammen zu stellen. Wir beraten Sie gerne dabei. Lassen Sie sich von einem unserer Mitarbeiter eine Auflistung aller verfügbaren Speisen geben. Den Preis für Ihre Auswahl errechnen wir Ihnen dann gerne.



Dreamalliance

Einzelauflistung möglicher Speisen

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum an Balsamico Dressing
- Seranoschinken mit Melone
- Garnelenspieße im Teigmantel
- Gambas in Knoblauch
- Canapes (werden nach Stückzahl abgerechnet)
- Fischplatte
- Käseplatte
- Wurst/Käseplatten

Besondere Salatdressings auf Wunsch: -

- Honig Balsamico Dressing
- Himbeer Walnuss Dressing

Salate

Lassen Sie Ihre Gäste Ihren Salat selber zusammenstellen. Perfekt für Vegetarier und Gäste, die Probleme mit Allergien haben

- Salatbuffet mit vielen verschiedenen Salaten, Joghurt und Thousand Island Dressing aus der gekühlten Salatbar, Brotkorb
- Besondere Salatdressings auf Wunsch:
- Honig Balsamico Dressing
- Himbeer Walnuss Dressing



Dreamalliance

Salate die mit Dressings angerichtet sind:

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Schichtsalat
- Weißkrautsalat
- Krautsalat
- Grüner Salat
- Maissalat
- Kartoffelsalat
- Griechischer Salat
- Feldsalat mit Walnüssen
- Blattsalate mit Himbeer-Walnuss Dressing

Suppen:

- Iserlohner Senfsüppchen
- Rindfleischsuppe
- Hochzeitssuppe
- Hühnersuppe
- Leberknödelsuppe
- Gemüsesuppe (Minestrone)
- Gulaschsuppe
- Erbsensuppe
- Linsensuppe
- Grünkohlsuppe (Spezialität des Hauses)
- Käse- Lauchsüppchen
- Spargelcremesuppe

Hauptgerichte

Schwein:

- Schweinemedallions Bernaise
- Schweinemedallions Pfefferrahm
- Schweinegulasch
- Schwarzbierbraten
- Krustenbraten
- Kasslerbraten
- Lummerbraten Bernaise
- Iserlohner Senfbraten
- Spießbraten
- Schweineroulade mit Krautfüllung
- Nürnberger Röstbratwürste
- Leberkäse
- Mini-Grillhaxen
- Chilli con carne



Dreamalliance

- Überbackene Schnitzelpfanne mit Pfirsichen
- Gegrillte Pfeffersteaks
- Schweinegeschnetzeltes
- Schweinefiletspieße mediterran

Rind:

- Burgunderbraten
- Geschmorter Rinderbraten
- Sauerbraten
- Rindergulasch
- Rindsroulade klassisch
- Rinderfilet am Buffet aufgeschnitten
- Roastbeef mit Kräuterkruste am Buffet aufgeschnitten
- Boeuf Stroganoff
- Pfefferpotthast
- Rinderbraten mit karamellisierten Zwiebeln

Hähnchen:

- Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse
- Hähnchencurry
- Hähnchenschenkel
- Hähnchenbrustfilet mit Ananas oder Pfirsich überbacken

Pute:

- Putenbrustfilet mit Ananas oder Pfirsich überbacken
- Putenbraten in einer Honig Senf Paste gegart

Fischgerichte:

- Lachsfilet in Kräutersoße
- Gratiniertes Lachs
- Zanderfilet in Dillsoße

Wildgerichte:

- Wildgulasch
- Hirschragout in Rotweinsauce
- Rehgulasch
- Gänsekeule

Nudelgerichte:

- Vegetarischer mediterraner Nudelaufbau
- Verschiedene Nudeln mit Bolognese, Sahnesauce, Mediterraner Sauce



Dreamalliance

Aufläufe:

- Rosenkohlaufauf
- Mediterraner Auflauf (vegetarisch)
- Lasagne
- Lasagne mediterran

Gemüse

- Gemüseplatte (G=Gemüseplatte)
- Brokkoli (G)
- Blumenkohl (G)
- Rosenkohl (G)
- Prinzessbohnen (G) - Erbsen/Möhren (G)
- Kohlrabistreifen (G)
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Spargel je nach Saison
- Zuckerschoten
- Romanesco
- Mexikanische Speckbohnen
- Kaisergemüse
- Leipziger Allerlei
- Bohnen im Speckmantel
- Auberginen/Tomatenragout mit Käse gratiniert
- Gegrilltes Gemüse

Beilagen:

- Rosmarin Kartoffelspalten
- Kroketten
- Petersilienkartoffeln
- Reis
- Herzoginkartoffeln
- Spätzle
- Käsespätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Rösti oder Mini-Rösti Taler oder Rösti Sterne oder Röstinchen
- Kroketten Zapfen
- Pommes Croquettes
- Semmelknödel



Dreamalliance

- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln, auch als gebratene Schupfnudeln
- Wedges mit Meersalz und Pfeffer
- Orecchiette (italienische Nudeln)
- italienische Nudeln verschiedene Möglichkeiten
- Drillinge mit frischen Kräutern

Nachspeisen:

- gebackene Bananen
- Erdbeer Lasagne mit feinen weißen Schokoladenraspeln (zur Erdbeerzeit)
- Fruchtsalat mit Honig und Nüssen
- Eisbombe a la Traumschiff, frische Früchte, Eierlikör Sahne
- Eis mit heißen Himbeeren
- Schokobrunnen mit frischen Früchten der Saison
- Baileyscreme
- Tiramisu
- Amarettocreme
- Panna Cotta
- Obstplatte
- Obstsalat (italienisch Macedonia)
- Mousse chocolate
- Mousse vanille
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Apfelblechkuchen je nach Jahreszeit auch mit Pflaumen