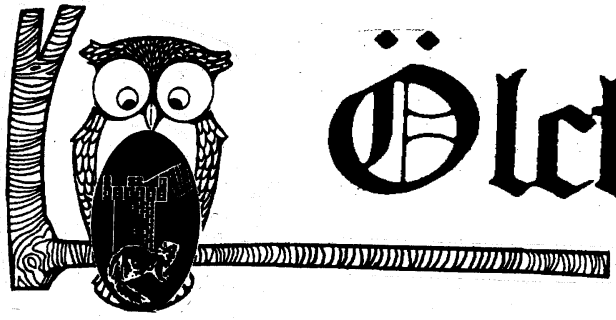


Ölckenthurm

MENÜ- & BUFFET-VORSCHLÄGE
PARTYSERVICE & CATERING

Eine gelungene Feier, ein fröhliches Fest im Kreise der Familie, ein harmonischer Empfang mit Freunden und Geschäftspartnern. Gibt es etwas Schöneres ?
Was oft übersehen wird: Erfolg ist eine Frage der Planung.

Mit dem Ölckenthurm–Team steht Ihnen ein zuverlässiger Partner sowohl für Ihre Feier in unserem Restaurant, als auch im Partyservice- und Catering-Bereich zur Seite. Ein Partner, der dazu beitragen will, dass alles genauso läuft, wie Sie sich es vorstellen. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, auf unseren Service und die Qualität unseres Angebots.

In unserer Angebotsmappe finden Sie Anregungen und Vorschläge zur Gestaltung Ihrer Feier oder Veranstaltung – selbstverständlich alles in einem überschaubaren Kostenrahmen.

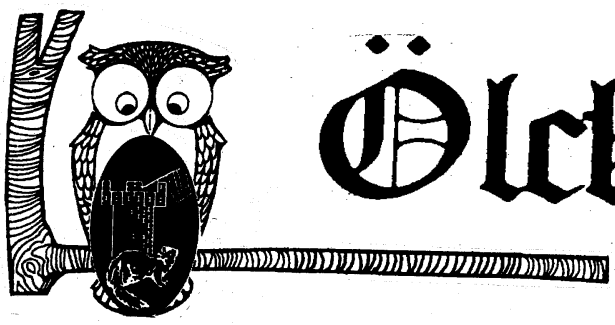
Gerne stellen wir mit Ihnen auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen eine individuelle Speisen- und Getränkefolge zusammen.

Unser Veranstaltungs-Team steht Ihnen unter unten genannten Telefonnummern oder per E-Mail für Fragen oder Wünsche jederzeit zur Verfügung. Gerne kommen wir auch zu Ihnen.

Wir bieten Ihnen den kompletten Service rund um Ihre Feier, ob in unserem Restaurant, bei Ihnen zu Hause oder in Ihrer Firma: Menüs und Buffets in großer Auswahl und alles was dazu gehört: Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration, Warmhaltegeräte .....

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine schöne Feier !!!

*GSU Gastronomie-Service-Unna GmbH * Restaurant Ölckenthurm*
*Grabengasse 27 * 59423 Unna*
*Tel. 02303/772007 und 983698 * Fax 02303/983387*
Internet: www.oelckenthurm.de
E-Mail: info@oelckenthurm.de



Ölckenthurm

Allgemeine Informationen

- *Unsere Buffets bieten wir ab 20 Personen an.*
- *Menükarten können durch uns erstellt werden: 2,50 € pro Stück*
- *Bevorzugen Sie eine spezielle Blumendekoration, bestellen wir diese nach Ihren Wünschen bei einem Fachgeschäft.*
- *Weitere Dekorationswünsche , wie z.B. „80. Geburtstag“, „Hochzeit“, „Italienisch“, etc. erfüllen wir Ihnen gerne - Preise auf Anfrage*
- *Der Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen beträgt 1,50 € p.P.*
- *Bei mitgebrachten Weinen und Sekt berechnen wir ein Korkgeld von 22,50 € pro Flasche 0,75 l.*
- *Nachstehende Preise gelten für das Restaurant Ölckenthurm incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.*

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier kostengünstige Pauschalangebote an !

Selbstverständlich liefern wir auch außer Haus:
Fragen Sie bitte nach der separaten Preisliste!
Lieferungen sind im Umkreis von Unna kostenlos.

- *Feiern Sie in unserem Restaurant (Speisen- u. Getränkeabnahme), fällt keine Raummiete an.*

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Ölckenthurms.
Alle Angaben ohne Gewähr. Es gelten die Angaben im Restaurant.

VEREHRTE GÄSTE !

Die nachfolgenden Menü- und Buffet-Vorschläge sind als Anregung gedacht und geben nur einen Teil unseres Gesamtprogramms wieder.
Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Champignonrahm
mit Pariser-Möhrchen und Rösti-Taler
***
Bourbon-Vanille-Eis auf einem rote Grütze-Beeren-Spiegel und Sahnetupfen

€ 31,90

Menü 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***
Bunte Salatvariation mit Croûtons
***
Hähnchenbrustfilet und Schweinemedaillon
mit frischen Champignons auf Rahm
mit Bohnenbouquet und Gratin-Kartoffeln
***
Törtchen von Himbeer- und Mousse au Chocolat

€ 39,90

€ 36,90 (ohne Salat oder Suppe)

Menü 3

Bunte Salate der Saison mit gebratenen Champignons & Kräuter-Seitlingen
in Kräutervinaigrette und Croûtons
***
Gemütlich geschmorte Rinder-Roulade
mit Rosenkohlbouquet und Mini-Knödel
***
Tiramisu

€ 39,50

Stand April 2026

Ölckenthurm

Menü 4 – „Spargel“

von Mitte April – Mitte Juni

Spargel-Creme
mit Kresse-Sahnehaube und Grissini
***

Frischer Spargel
wahlweise mit Lachsfilet oder Schweinefilet
neue Kartoffeln, Kroketten, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter
***

Dessertteller „Ölckenthurm“
von frischen Erdbeeren, Eis und Schlagschaum

€ 49,50

Menü 5

Aufgeschlagenes Brunnenkresse-Süppchen
mit Sahnehaube
***

Scheiben vom Graved Lachs auf Rösti-Taler
mit einem Spritzer Honig-Senf-Sauce und Salatsträusschen
***

Medaillons vom Rind und Schwein im Schinkenmantel auf Cognac-Pfefferrahm
mit Broccoli-Röschen und Gratin dauphinoise
***

Tartufo auf warmen Rum-Kirschen

€ 49,50

Menü 6

Vorspeisen-Variation
AntiPasti nach Phantasie des Küchenchefs
***

Pfifferling-Creme-Süppchen
mit Kresse-Sahnehaube
***

(Weibliche) Barberie-Entenbrust auf Rotwein-Jus
an einem Apfel-Rotkraut-Nest und Mini-Knödel
***

Warme Apfelküchle an Vanille-Saucen-Spiegel

€ 49,90
€ 44,90 ohne Suppe

Stand April 2026

Ölckenthurm

Menü 7

Carpaccio vom Rinderfilet
pikant mariniert, mit Rucola und Hobelkäse
***
Pasta-Variation
auf einem Spiegel von leichter Gorgonzolacreme
***
Zitronen-Sorbet
mit Champagner aufgefüllt
***
Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeer-Jus
dazu Broccoli-Röschen und Gnocchi
***
Warmer Apfelstrudel an Vanille-Saucen-Spiegel
und Sahnetupfen

€ 59,90
ohne Sorbet € 54,90

Menü 8

Lauwarme Streifen von der Barberie Entenbrust
auf einem bunten Pilz-Salatnest
***
Waldpilz-Süppchen
mit Serano-Schinken-Streifen und Kresse-Sahnehaube
***
Zarte Entenkeule auf Jus
im Wirsing-Nest, dazu Thymian-Kartoffeln
***
Crème brûlée
an einem Grütze-Spiegel mit frischen Beeren

€ 57,50
ohne Barberie Entenbrust 44,50

Stand April 2026

Ölckenthurm

Menü 9 – „Fisch“

Neptun`s Fischtrilogie
Rauchlachs, Forellenfilet und Shrimps-Cocktail an Kaviar-Ei
***
Aufgeschlagenes Hummercreme-Süppchen
mit einem Klecks Crème fraîche
***
Lachs-Filets aus dem Ofen
auf frischen Kräuterseitlingen in Sahne-Sauce,
dazu gefüllte Rucola-Gnocchi
***
Schokoladen-Creme-Törtchen

€ 51,50
ohne Fischtrilogie € 39,50

Menü 10 „Ölckenthurm“

Flädlesuppe
klare Rindfleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen
***
Variation von Vorspeisen
Vorspeisen-Teller an den Tischen eingesetzt
mit Schinken-Melone-Schiffchen, Tomate & Mozzarella,
gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika,
gefüllte Champignons,
Shrimpscocktail, Rauchlachs & Forellenfilets
dazu eine Brotauswahl, Butterkugel und Kräuter-Dip
***
Tournados vom Black Angus Rinderfilet auf Steinpilzrahm,
mit einem Bohnenbouquet und Gratin-Kartoffeln
***
Tartufo auf warmen Amaretto-Kirschen

€ 59,50
ohne Suppe € 55,50

Stand April 2026

MENÜ-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Menü „Westfälisch 1“

Carpaccio von der Ardenner Bauernsülze
mit Remouladensauce und buntem Salatsträusschen
***

Westfälisches Kartoffelsüppchen
mit Rauchlachsstreifen
***

Zarter Rinderbraten in Altbier-Sauce geschmort
mit Rahm-Rosenkohl und Petersilienkartoffeln
***

Pumpernickelcreme im Gläschen

€ 47,90

Menü „Westfälisch 2“

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
an Pumpernickel und Butterkugel
***

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage
mit Eierstich, Gemüse, Nudeln und Markklösschen
***

Tafelspitz in milder Meerrettich-Sauce
dazu rote Beete-Scheiben und Petersilienkartoffeln
***

Herrencreme im Gläschen
auch für die Damen !

€ 47,90

Menü „Mediterran“

Vitello tonnato
Hauchdünne Scheiben vom Kalb, mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
***

Marinierte Mozzarella-Kugeln
auf einem Rucola-Feldsalat-Nest mit Kirschtomaten
***

„Saltimbocca“
Schweinemedaillons im Schinkenmantel & Salbei auf Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Broccoli
***

Tartufo auf warmen Rum-Kirschen

€ 49,50

Stand Mai 2026

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm



Kalte und warme Snacks u. Fingerfood zum Empfang und anderen Anlässen

(mindestens 15 Stück pro Sorte)

- Wir empfehlen bei einem Empfang 3 bis 4 Stück pro Person -

Canapeès / Mini-Brötchen verschieden belegt	
Kategorie 1 z.B. Salami, Käse, Truthahnbrust	*€ 2,70*
Kategorie 2 z.B. Roastbeef, Rauchlachs, Forelle	*€ 3,50*
Mini-Schnitzel oder Frikadelle im Party-Brötchen	*€ 3,50*
(Kleine) Mini-Blätterteighäppchen verschieden gefüllt	*€ 1,80*
Mini-Salzkuchen mit Käse oder Schwartemagen oder Mett	*€ 3,50*
Mini-Schnitzel 50 gr. (Schwein oder Hähnchen) ausgarniert	*€ 1,90*
Party-Frikadellen oder Schnitzel (je ca. 80 gr.) verschieden ausgarniert	*€ 2,90*
Frühlingsröllchen mit Gemüse oder Rindfleisch gefüllt (2 Stück)	*€ 2,20*
Riesengarnelen im Kartoffelnest	*€ 2,50*
Mini-Wraps (verschiedene Sorten: Falafel / Chicken / Thunfisch)	*€ 3,20*
Hähnchen-Sticks / Hähnchenspieß gefüllt mit Paprika	*€ 2,20*
Matjes oder Lachscreme auf Pumpernickel-Taler	*€ 2,50*
Schweinemedaillons verschieden ausgarniert	*€ 3,60*
Goudaspießchen mit Früchten	*€ 2,60*
Mozzarella-Spießchen mit Cocktail-Tomaten	*€ 2,60*
Gerollte Tortilla-Flammkuchen (2 Stück)	*€ 1,80*
Mini-Rösti belegt mit Rindfleischstreifen in Frischkäse-Meerrettich	*€ 3,50*
Currywurst im Schälchen und Mini-Brötchen	*€ 2,80*













Vermissen Sie etwas ? Bitte fragen Sie uns danach !

Fingerfood wird immer beliebter. Wohl, weil es sich besonders für Empfänge oder Partys eignet. Die Gäste konnen Fingerfood zwanglos im Stehen ohne Besteck genießen und so eine begonnene Unterhaltung fortsetzen.

Stand Mai 2026

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet 1

Fischplatte: Rauchlachs, Forellenfilets & Shrimpscocktail an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
AntiPasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Brotkorb & Butter

***

Gemütlich geschmorte Rinderrouladen in Bratensauce
Lachsfilets auf Kräuter-Blattspinat
Hähnchenbrustfilets auf Champignon-Rahm

Kartoffelgratin, Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, bunte Gemüseplatte, Sauce Hollandaise

***

Panna Cotta mit Himbeersauce (in kleinen Gläschen präsentiert)

€ 39,50 p.P.

Buffet 2 „Happy Birthday“

Suppe nach Wahl (wird serviert oder am Buffet)
Rauchlachs & Forellenfilets an Kaviarei
Tomate & Mozzarella
AntiPasti: gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika, Oliven, Schinken
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Brotkorb & Butter

***

Scheiben von der Schweinerolle auf Rahm
Lachsfilets auf Hummersahnesauce
Hähnchenbrustfilets auf Paprika-Sahne-Sauce

Kroketten, Pesto-Gnocchi, Rosmarin-Kartoffeln, buntes Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise

***

Dessertvariationen von Mousses & Cremes (in kleinen Gläschen präsentiert)
Kleine Käseauswahl

€ 45,90 p.P.

Stand Mai 2026

Ölckenthurm

Buffet 3 „Rustikal“

Schinken-Spargel-Röllchen
Rustikale Platte mit Party-Schnitzel, Frikadellen und Mettwürstchen
Nudel-, Kartoffel- und Coleslaw-Salat
Brotkorb, Butter & Partyschmalz

***

Krustenbraten und Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut
Schweinemedaillons im Schinkenmantel auf Jus
Hähnchen-Mini-Cordon Bleu
Vegetarische oder vegane Paprikaschoten auf Tomatenreis

Beilagen: Kartoffelgratin, Semmelklöße, gebratene Drillinge, Kroketten,
Leipziger Allerlei

***

Herrencreme
Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Käsebrett mit Trauben

€ 45,90 p.P.



Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Mai 2026

Ölckenthurm

Buffet 4 „Spargel“

von Mitte April – Mitte Juni

Spargel-Creme (wird serviert oder am Buffet)
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Schinken-Spargel-Röllchen
Spargelsalat mit Ei & Erbsen
Schinkenplatte
Brot- und Brötchenkorb



***

Frischer Stangen-Spargel
Schnitzelplatte
vom Schwein und Hähnchen, Mini-Cordon Bleu
Schweinemedaillons im Schinkenmantel auf Jus
Lachsfilets auf Hummersahnesauce

Beilagen: Kartoffel-Spargel-Gratin, Petersilienkartoffeln, Kroketten,
Leipziger Allerlei

***

Dessert Variation im Gläschen mit frischen Erbeeren
Erdbeer-Törtchen
Tiramisu-Torte

€ 44,90 p.P.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Mai 2026

Ölckenthurm

Buffet 5 „Eure Hochzeit“

geräucherte Forellenfilets und Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Anti-Pasti-Platte
Frische Salate Auswahl mit 3 Dressings
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Mini-Rinderrouladen
Hähnchenbrustfilets auf Rahmsauce
Gebratene Lachsfilets auf Kräuter-Blattspinat
Vegetarische/vegane Zucchini-Schiffchen und Paprikaschoten auf Tomaten-Reis

Beilagen: Kartoffelgratin, Rosmarin-Drillinge mit Dipp, Kroketten, Pesto-Gnocchi, buntes Markt-Gemüse, Sauce Hollandaise

***

Dessert-Variation im Gläschen
Tiramisu

€ 44,90 p.P.

Zur vorgerückter Stunde:

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben & Brot	+ € 5,00 p.P.
Curry-Wurst mit Brotkorb	+ € 4,50 p.P.
Rustikale Platte (Schnitzel, Frikadellen, Mettwurst)	+ € 5,90 p.P.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand Mai 2026

Ölckenthurm

Buffet „Herbst & Winter 1“

Kartoffelsuppe (wird serviert oder am Buffet)
Melonen-Schiffchen an rohen Schinken
Tranchen von der Entenbrust mit Preiselbeeren
Geflügelsalat mit Ananas
Farmersalat mit Karotten
Winterliche Salate Auswahl mit 3 Dressings
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Schweinefilet Dejon in französischer Senfsauce
Gemütlich geschmorte Rinderrouladen
Barberie-Entenkeulen auf Geflügeljus

Beilagen: Kartoffelgratin, Semmel- und Kartoffelklöße, Spätzle, Apfel-Rotkraut, Rahmgemüse, überbackener Blumenkohl, Krokettenbällchen

***

Warmer Apfelstrudel
Lebkuchen-Mousse
Rote Grütze mit Sahne-Vanilleschaum
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

€ 46,90 p.P.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand September 2023

Ölckenthurm

Buffet „Herbst & Winter 2“

Pfifferlingcreme (wird serviert oder am Buffet)
Roastbeef mit Kräuterremoulade
Hirschrücken rosa mit Cumberlandsauce
Terrine vom Hirsch mit Preiselbeeren
Garnierte Schweinemedaillons
Geflügelsalat mit Ananas
Farmersalat mit Karotten
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Winterliche Salate Auswahl mit 3 Dressings
Brot- und Brötchenkorb, Butter & Partyschmalz

***

Lachslasagne mit jungen Blattspinat
Entenkeulen mit Geflügeljus
Viertel von der Gänsebrust mit Rotwein-Sauce
Züricher Kalbsgeschnetzeltes
Hähnchenrouladen

Beilagen: Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Butter-Spätzle, Apfel-Rotkraut, Rahmgemüse, überbackener Blumenkohl, Salzkartoffeln

***

Warme Bratäpfel mit Zimt und Vanille-Sauce
Lebkuchen-Mousse
Rotweincreme, Weißweincreme
Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

€ 48,90 p.P.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand September 2023

Ölckenthurm

Buffet Italienisch *(ab 25 Personen)*

Minestrone (wird serviert oder am Buffet)
Hähnchenbrust mit frischen Früchten
AntiPasti: Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven, gefüllte Champignons und Peperoni
Garnelencoktail mit Melonenbällchen
Tomate & Mozzarella
Geflügelsalat mit Ananas
Vitello tonnato
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Frische Salate Auswahl mit 2 Dressings
Weißbrot & Ciabatta, Butter & Kräuterbutter



***

Saltim Bocca mit Salbei und Parmaschinken
Lammhaxen in Jus
Lasagne (klassisch)
Mailänder Schnitzel mit Tagliatelle in Tomaten-Mozzarella-Sauce
Frische Lachsfilets auf Kräuter-Blattspinat

Beilagen: Kartoffel-Lauch-Gratin, Gnocchi in Kräuterwürzung,
Butter-Bandnudeln, ital. Zucchini-Sommergemüse,

***

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Obstsalat mit Mascarpone
Italienische Käsespezialitäten mit Trauben

€ 43,50 p.P.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

Stand September 2023

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet Westfälisch *(ab 25 Personen)*

Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheibchen (wird serviert oder am Buffet)
Warmer Kartoffelsalat
Weißkrautsalat in Dillsahne
Dicke Bohnen Salat
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Räucher-Fisch-Auswahl
Schlachtplatte: Party-Mettwurst & Frikadellen, Sülze, Blut- u. Rotwurst, Schwartemagen,
Mett-Igel, Knochenschinken, Braten, Roastbeef
Rustikaler Brotkorb, Butter & Schmalzauswahl

***

Pfefferpothast
Tafelspitz in Meerrettich-Sauce
Kassler in Zwiebelsauce
Krustenbraten auf Ananas-Kraut
Mini-Haxen & Bratwurstschnecke auf Rahm-Wirsing
Kohl- und Jägerroulade in Bratenjus

Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, kleine Pellkartoffeln mit Kräuter-Dipp, Kaisergemüse,
Rote Beete & Mixed Pickles, Altbier-Sauce

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Herrencreme
Pumpernickelcreme
Käsespezialitäten mit Trauben

Zusammenstellung und Preis nach Absprache.

Buffets außer Haus:

Bitte fragen Sie nach der separaten Preisliste

BUFFET-VORSCHLÄGE

Stand September 2023

Ölckenthurm

Grill-Buffet 1

Weißkrautsalat (exotisch und/oder in Dillsahne)
Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
Tomaten-Mozzarella-Salat
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Paprikaschoten mit Tomaten-Reis gefüllt
Kidney-Bohnen, Mais und Zwiebelringe

***

Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch
Putensteaks auf Curry-Rahm
Schaschlik-Spieße & Curry-Wurst
(Nürnberger) Rostbratwürste

Beilagen: Rosmarin-Kartoffeln mit Sour Cream
Tomaten-Reis
Bunte Gemüsepfanne mit Champignons
Butter- und Kräuterbutter
Verschiedene Grillsaucen & Tzatziki
Brot- und Brötchenkorb

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce

€ p.P.

(nicht außer Haus)



Party-Spanferkel
gegen Aufpreis

BUFFET-VORSCHLÄGE

Stand September 2023

Ölckenthurm

Grill-Buffet 2 *(ab 40 Personen)*

Weißkrautsalat(exotisch und/oder in Dillsahne)
Pellkartoffelsalat mit Ei & Gurke
Tomaten-Mozzarella-Salat
AntiPasti: Gefüllte Weinblätter, Champignons und Peperoni
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven, Peperoni
Kidneybohnen, Mais & Zwiebelringe
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Paprikaschoten mit Tomaten-Reis gefüllt (in Folie)

***

Vom Holzkohle-Grill

Marinierte Nackensteaks & Bauchfleisch
Marinierte Lammkoteletts
Gegrillte Schweinelendchen
BBQ Rumpsteaks
Spareribs
Lachsfilet und/oder Forellen und/oder Doraden (Aufpreis) in Folie
Putensteaks auf Curry-Rahm
Schaschlik-Spieße & Curry-Wurst
(Nürnberger) Rostbratwürste



Party-Spanferkel
gegen Aufpreis

Beilagen:
Thymian-/Rosmarin-Kartoffeln mit Sour Cream
Tomaten-Reis
Bunte Gemüsepfanne mit Champignons
Gegrillte Zwiebeln & Tomaten
Butter- und Kräuterbutter
Verschiedene Grillsaucen, Tzatziki & Aioli
Brot- und Brötchenkorb

***

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Gegrillte Bananen mit Zucker, Zimt und Weinbrand (in Folie)
Muffins (verschiedene Sorten)

€ p.P.

Stand September 2023

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Buffet Vegetaria



Minestrone (wird serviert oder am Buffet)
Weißkrautsalat(exotisch und/oder in Dillsahne)
Gefüllte Weinblätter, Champignons und Peperoni
Gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika
Eingelegte grüne und schwarze Oliven
Große frische Salatauswahl (2 Dressings nach Wahl)
Vollkorn Brot- und Brötchenkorb, Butterrose

***

Gemüse-Lasagne
Überbackener Blumenkohl
Gemüse-Schnitzel
Vegetarische Maultaschen in einer Tomaten-Sahne-Sauce
Vegetarische Kohlrouladen
Vegetarische Gemüsefrikadellen auf Kohlrabi in Rahm
Tofu-Würstchen auf Sauerkraut
Vollkorn-Spaghetti in Tomatensauce
Rösti überbacken (Blattspinat/Spargel und/oder Ananas/Preiselbeeren)
mit Tomaten-Reis gefüllte Paprika-Schote

Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Thymian-Kartoffeln, Wild-Reis,
Bandnudeln in Knoblauchöl, veg. Tortellini in milder Käsesauce

***

Frucht-Quark
Frischer Obstsalat (mit Mascarpone)

Zusammenstellung und Preis nach Absprache.

Weitere vegetarische Produkte auf Anfrage.

Saison- und Motto - Buffet

Fragen Sie nach unseren Motto- und saisonalen Buffets,
z.B. Spargel, Pfifferlinge, Oktober-Fest, Grillabend, Österreich, Thanks-Giving, Weihnachten,
Ostern, Silvester, Pasta, ...

Stand September 2023

BUFFET-VORSCHLÄGE

Ölckenthurm

Speisen im Überblick

NUR EIN KLEINER TEIL ZUR ANREGUNG ....
SOLLTEN SIE ETWAS VERMISSEN, SO SPRECHEN SIE UNS BITTE AN !
WIR MACHEN (FAST) ALLES MÖGLICH !

SUPPEN

* *Rinderkraftbrühe (einfach, doppelt, Consomeè, Buchstaben, Sternchen)*
* *Hühnerbrühe (mit Einlage)*
* *Gemüsebrühe (mit Einlage)*
* *Ochsenschwanzsuppe (mit Sherry, klar oder gebunden)*
* *Tomaten-Cremesuppe (auf Wunsch mit Garnelen)*
* *Broccoli-Cremesuppe*
* *Spargel-Cremesuppe*
* *Geflügel-Cremesuppe*
* *Mexikanische Pfeffersuppe*
* *Gulaschsuppe*
* *Kartoffel-Suppe*
* *Kürbis-Cremesuppe*
* *Hochzeitssuppe*
* *Frühlingssuppe*
* *Fleischklößchensuppe*
* *Flädlesuppe*
* *Maultaschensuppe*
* *Blumenkohl-Cremesuppe*
* *Sonntagssuppe*
* *Zwiebelsuppe*
* *Pfifferling-Cremesuppe*
* *Bärlauch-Cremesuppe*
* *Champignon-Cremesuppe*
* *Steinpilz-Cremesuppe*
* *Brunnenkresse-Süppchen*
* *Karotten-Orangen-Creme*
* *Leberknödelsuppe*
* *Lachs-Cremesuppe*

EINTÖPFE

* *Erbseneintopf*
* *Linseneintopf*
* *Kartoffeleintopf*
* *Möhreneintopf*
* *Pichelsteiner Rindfleisch-Gemüsetopf*
* *Mexikanischer Bohneneintopf*
* *Graupen Eintopf mit Rindfleisch*

BUFFET-VORSCHLÄGE



Stand September 2023

Ölckenthurm

VORSPEISEN

Fleisch	*Schweinemedaillons verschieden garniert, Carpaccio vom Rind, Rehrücken-Carpaccio, Roastbeef, Königin-Pastete mit Ragout Fin, Rustikale Platte (Schnitzel, Frikadellen, Mettwürstchen, Mett-Igel, Schinken) Vitello tonnato, Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel,*
Fisch	*Rauchlachs, Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Shrimpscocktail, Garnelencocktail, Flusskrebse in Dill, Räucherfischauswahl, Riesen-Gambas in Öl, Miesmuscheln, Grünschal-Muscheln, Muschelfleisch in Tomatensauce, Lachskonfekt, Nordseekrabben, Kaviar-Ei, Garnelenspieße, Garnelen im Kartoffelnest, Doppel-Matjesfilets, eingelegte Matjes, Sherry-Matjes, Heringsröllchen, Sardellen, Räucher-Aal, Jacobs-Muschelfleisch, Lachs-Carpaccio, Lachs-Tartar .....*
Italienisch	*Carpaccio von der Pellkartoffel, Rösti-Taler verschieden belegt,*
Vegetarisch	*Schinken-Melonen-Schiffchen, Schinken-Spargel-Röllchen, Salami u. Schinken,*
AntiPasti	*gegrillte Auberginen, Zucchini, Champignons, Paprika*
Pasta	*eingelegte Peperoni, Tomaten, Oliven, Schafskäse, Artischocken gefüllte Peperoni, Champignons, Weinblätter, Paprika, Oliven Tomate und Mozzarella mit Basilikum Tortellini, Penne, Canelloni, Tagliatelle, Tortelli, Lasagne, Spaghetti (alle Sorten in verschiedenen Variationen möglich)*

SALATE

* *Krautsalat (bayrisch, Dill-Sahne, exotisch)*
* *Kartoffelsalat (warm, Schwäbisch, Majonaise)*
* *Waldorfsalat*
* *Frische Blattsalate Mix (Eisberg, Lollo Bionda u. Rosso, ...)*
* *Gurkensalat*
* *Tomatensalat*
* *Bohnensalat*
* *Rote-Beete-Salat*
* *Zigeuner-Salat mit Mais, Paprika, Kraut*
* *Kirschtomatensalat mit Mozzarella-Kugeln*
* *Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven*
* *Nudelsalat (Farfalle, Tortellini, Gabelspaghetti oder Penne) auf Wunsch mit Thunfisch*
* *Käse-Wurstsalat Schweizer Art*
* *Geflügel-Salat mit Ananas*
* *Gemüse-Salat in Sahne*
* *Indonesischer Reissalat mit Soja-Sprossen und Curry*
* *Fleischsalat*
* *Schinken-Spargel-Salat*
* *Champignon-Kräutersalat*
* *Floridasalat mit Früchten*

* *Heringssalat*
* *Matjessalat*
* *Thunfischsalat*
* *Muschelsalat*
* *Meeresfrüchtesalat*
* *Krabbensalat*

BUFFET-VORSCHLÄGE



Stand September 2023

Ölckenthurm

HAUPTSPEISEN

Fleisch	*Krustenbraten, Kasslerbraten, Zwiebelbraten, Tafelspitz (in Meerrettich- oder Zwiebelsauce), Schweinerücken, Schweinerücken im Blätterteig, Schweinerolle (in Rahm, Champignonrahm, Pfeffersauce),* *Rinderbraten (Burgunder, Rotwein, Sauerbraten, Pfifferlinge, Steinpilze,...)* *Roastbeef und Rinderfilet (im ganzen am Buffet tranchiert, Tellergericht),* *Geschnetzeltes vom Rind, Schwein, Kalb, Wild (z.B. Züricher, Stroganoff)* *Schweinemedaillons (in Pfeffer, Gorgonzola, Champignonrahm), Schnitzel (Schwein, Hähnchen), Mini-Cordon Bleu*
Geflügel	*Truthahn (Puter) gefüllt, Hähnchen (Brustfilet, Schenkel), Putengeschnetzeltes, gefüllte Poulardenbrust* *Ente (Barberie-Brust, Barberie-Keule, halbe Ente, Brust geräuchert, Grill-Ente), Halbe Hähnchen* *Gans (Brust, Keule) mit Jus, Preiselbeer-, Apfelsauce ...*
Bayrisch	*Grillhaxen (mini o. groß, Eisbein), Party-Spanferkel (im Ganzen, Keule, Brust, Rollbraten), Schweinebauch gefüllt, Pfefferspießbraten, Carpaccio vom Haxenfleisch, Weißwürste (mini,maxi), Leberkäse (mini,maxi), Rostbratwürstchen (Nürnberger, Schnecke), Hackbraten*
Wild	*Wild-, Reh-, Hirschgulasch, gespickter Reh- o. Hirschrücken, Wildschweinbraten, Hirschrouladen, Hasenrückenfilets, Perlhuhnbrüste, Fasanenbrüste, Straußenfilets, Wachteln, Kaninchen, Känguruh, ...*
Fisch	*Lachsfilets (Portionen oder im Ganzen), Lachs im Blätterteig, Fischroulade, Zander, Pangasius, Victoria-Barsch, Thunfisch (Medaillons), Gambas, Shrimps, Garnelen*
Lamm	*Lammfilets, Lammragout, Lammkoteletts, Lammkeule (Haxe)*

BEILAGEN

* *Rösti, Kroketten, Herzogin-Kartoffeln, Pommes frites*
* *Kartoffelgratin mit Käse überbacken*
* *Rahmkartoffeln*
* *Speck-Bratkartoffeln*
* *Drillinge mit und ohne Schale (Thymian-/Rosmarin-Kartoffeln)*
* *Kartoffel-Lauch-Gratin*
* *Kartoffel-Püree*
* *Kartoffel-Klösse, Serviettenknödel*
* *Salzkartoffeln, Folienkartoffeln*
* *Butter-Spätzle, Schupfnudeln, Gnocchi*
* *Butter-Reis, Wild-Reis, Basmati-Reis*
* *Bandnudeln, Hochzeitsnudeln*
* *Penne*
* *Sauerkraut (Speck o. Ananas)*
* *Apfelrotkohl*
* *Broccoli, Romaneso, Rosenkohl*
* *Blumenkohl*
* *Blattspinat*
* *Buntes Rahmgemüse*
* *Erbsen, Finger-Möhren Pariser Karotten*
* *Zucchini-Tomaten-Gemüse*
* *Ratatouillegemüse*
* *frischer Spargel (Saison)*
* *Pfifferlinge, Steinpilze Waldpilze, Champignons*
* *(Rahm-) Wirsing*

BUFFET-VORSCHLÄGE

Stand September 2023

Ölckenthurm

DESSERT



* *Rote oder grüne Grütze (mit Vanille-Sauce)*
* *Warme Apfelküchle (mit Vanille Sauce)*
* *Warme Apfelstrudel-Schnitten (mit Vanille Sauce)*
* *Frucht-Quark, Frucht-Joghurt (verschiede Sorten)*
* *Österreichischer Topfenstrudel*
* *Mini-Plunder Teilchen und Plunder- Schnecken*
* *Schoko- und Vanille-Muffins*
* *Mini-Windbeutel*
* *Donuts*
* *Petit-Fours*
* *Mousse au Chocolat (Schokolade, Vanille, Marzipan, Lebkuchen, ...)*
* *Cremes (Zitrone, Vanille, Erdbeer, Caramel, Stracciatella, ...*
* *Rot- und Weißwein-Creme*
* *Bayrisch Creme*
* *Herrencreme*
* *Pumpernickelcreme*
* *Panna Cotta*
* *Profiteroles*
* *Helles und dunkeles Tiramisu*
* *Tartufo*
* *Frische Obstsalate, frisches Obst (Obstkorb), saisonbedingt*
* *Weihnachts-Bratäpfel*
* *Kaiserschmarrn*
* *Creme Brulee*
* *Schokoladen-Creme-Törtchen*

* *Nationale und internationale Käsespezialitäten*















MENÜ-VORSCHLÄGE

Stand September 2023

Ölckenthurm

Ritterschmaus (nicht nur im Turmzimmer)

Willkommens-Trunk mit Schmalz-Brot

***

Fein Süppelin mit Brunnenkresse drin aus dem Klostergarten

***

Knusprig gebackene Roggenweck
mit gewürztem Mett von der Sau und rustikalen Schinken

***

Spanferkel und Schweinshaxe vom Feuer
mit Brotknödel, Zwiebelsauce und Kraut nach Raubritterart

Iß Sauerkraut nie allein, so musst heut Nacht nicht einsam sein !

***

Zur besseren Verdauung ein gebranntes Elixier aus feinstem Obst
Schnaps von der Magd

***

Backofen frischer Strudel vom Boskop
mit Vanille und Himbeeren heiß herbeigetragen

€ auf Anfrage

Stand September 2023