



Hotel "Zum Pfingsttor" Pfingsttorstr. 24 31737 Rinteln  
Tel: 05754/666 Fax: 05754/649

[www.zum-pfingsttor.de](http://www.zum-pfingsttor.de) email: [info@zum-pfingsttor.de](mailto:info@zum-pfingsttor.de)

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge für  
Catering- Bewirtungen von rustikal bis exklusiv.  
Vom deftigen Braten bis zum festlichen Buffet, unterbreite  
ich Ihnen auch gerne individuelle Vorschläge, die sich nach  
Ihren Wünschen und Preisvorstellungen richten.

Benötigen Sie noch Geschirr, Besteck, Gläser, Stehtische  
oder die Getränke? Wir bringen es gleich mit!

Aufmerksame Servicemitarbeiter gehören ebenso zu,  
unserem Team, damit Sie sich ganz entspannt um Ihre Gäste  
kümmern können!

Die Speisen werden in einem speziell für  
Lebensmitteltransporte geeigneten Fahrzeug geliefert!

**Cocktailbrote, Canapee's, Fingerfood, der Sektempfang  
oder ein rustikales kaltes Buffet!**

*...die leckere Alternative für den Stehempfang,  
die Feier zu Hause oder immer da wo wenig Platz zur Verfügung  
steht...*

**Canapee's  
dekorativ belegt mit:**

zartem Kernschinken  
geräucherter Putenbrust  
italienischer Salami  
rosa Roastbeef  
Brie  
Filetmedaillons  
Land- Hähnchenbrust  
Barbarie- Entenbrust  
Eismeer- Shrimps  
Räucherlachs

Wir empfehlen 4- 5 Stk. pro Person:  
ab 2,50- 2,90 p. Stk.



**Fingerfood:**

Mozzarella- Tomaten- Sticks  
Bruschetta

Mixed Canapee's  
(mit Lachs, Brie, Kernschinken usw. )

Datteln im Speckmantel  
Teriyaki- Hähnchenspieße mit Dip  
Garnelen im Backteig

Mix 7 Stk. pro Person:  
€ 14,50 p. P.



## Einige Beispiele unserer Hauptgerichte

( ab 12 Pers einheitliche Bestellung )

*Beilagen können nach Absprache selbstverständlich geändert werden! Die Preise richten sich nach der Personenzahl und sind saisonal unterschiedlich.*

Grillhaxe

Krautsalat, Specksauerkraut  
und Bratkartoffeln, Senf

Krosser Krustenschinken in Biersauce  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln

Gefüllter Spießbraten mit Kräuterkruste  
Zwiebelsauce, Bratkartoffeln,  
Krautsalat und Specksauerkraut

Geschmorter Rinder – und Schweinebraten  
mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Gemüse  
und Salzkartoffeln

Rinderrouladen mit Bratensauce  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce  
dazu Gemüsereis und gemischter Salat

Hähnchenbrust in Pinienkernpanade  
auf Tomaten- Zucchini Gemüse  
mit Rosmarinkartoffeln

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Ungarisch Gulasch von Rind und Schwein mit Paprika  
und Pilzen dazu Nudeln und Bohnensalat Euro 13,50

Schweinefilet mit Rahmchampignons, Kartoffelgratin  
und Gemüseplatte des Marktes Euro 14,50

**Menüvorschläge:**

(ab 15 Pers.)

**Suppe inklusive:**

„Schaumburger Festtagsuppe“  
Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich

\*\*\*\*

**Menü 1:**

Putenbrustfilets mit frischen Champignons in Rahm  
und  
Kassler- Rückenbraten mit Ananas und Käse  
überbackenbacken, Bratensauce  
dazu  
Kartoffelgratin und Gemüseplatte  
Euro 17,50 inkl. Suppe

**Menü 2:**

Zarte Schweinelendchen mit Rahmpilzen  
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison  
und  
Hirschbraten in Trollingersauce, Preiselbeerbirne,  
dazu  
Rotkohl, Salzkartoffeln oder Semmelknödeln  
Euro 18,50 inkl. Suppe

**Die Bratenparty (ab 25 Gästen )**

Krustenbraten  
Gefüllter Braten  
Kassler mit Ananas und Käse  
( überbacken )  
Bratensauce  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Specksauerkraut  
Krautsalat  
Brot und Senf  
Euro 15,90 p. P.

( ab 30 Personen )

### **Mediterranes Buffet :**

( ab 30 Personen )

#### **warm ( wählen Sie 2 Hauptgänge )**

Schweinelendchen in Gorgonzolasauce

Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken gefüllt auf

Tomaten- ZucchiniGemüse

Schweinefilet mit Austernpilzen in Ricotta- Peperonisauce

gefülltes Schweinefilet mit Parma- Schinken, Kräutern und

Käse dazu Pfefferrahmsauce

Lachsfilet in Zitronengras - Safransauce

#### **Beilagen :**

Rosmarin- Kartoffeln

Kartoffelgratin mit Lauch und getrockneten Tomaten

frische Gemüseplatte des Marktes

#### **kalt:**

dekorative Fischplatte mit Auswahl von

geräuchertem und gebeiztem Fisch

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Auberginen mit Schafskäse

Antipastigemüse und Oliven

luftgetrockneter Schinken mit Melone

Mediterraner Geflügelsalat

Salatauswahl mit Dressings

Käsespezialitäten mit Grissini

Brotauswahl und Butter

#### **Dessert:**

Hausgemachtes Tiramisu

Rotweincreme "al Barolo"

Gerne mache ich Ihnen hierzu ein Angebot,  
welches sich nach Personenzahl und Umfang richtet

### **Buffet „Klassik“ :**

#### **warm:**

Hirschbraten in Rotweinsauce ( aus eig. Zucht )

Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm

#### **Beilagen :**

Kartoffelgratin und Butterspätzle

Gemüseauswahl des Marktes , Apfelrotkohl

#### **kalt:**

dekorative Fischplatte mit Auswahl von

geräuchertem und gebeiztem Fisch

Shrimpscocktail

Westfälischer Kernschinken mit Honigmelone

Spargel- Kochschinkenröllchen

gefüllte Eier

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Curry- Geflügelsalat

bunte Salatplatte mit Dressings

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Brotauswahl und Butter

#### **Dessert:**

Mousse au chocolat

Limonen- Joghurt- Mousse

Gerne mache ich Ihnen hierzu ein Angebot,  
welches sich nach Personenzahl und Umfang richtet

**...weitere Buffetvorschläge aus unserem großen Angebot wie  
Brunch, Barbecue, Spanisch, Bayrisch, usw.  
sowie Ihren individuellen Wunsch, können wir selbstverständlich  
absprechen...**



Ein Geschirrverleih, falls benötigt, liegt je nach Menge  
€ 1,50 bis € 3,- pro Gast inkl. Säuberung.  
Die Lieferung mit Aufbau berechnen wir mit € 15,-  
Die Säuberung der Warmhaltegeräte nach Aufwand

## Suppen, Desserts, Torten und Kuchen ( ab 15 Pers.)

### Suppen:

- Schaumburger Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich
- Hühnersuppe mit Nudeln und Petersilie
- Italienische Gemüsesuppe "Minestrone"
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Shrimps
- Deftige Goulaschsuppe mit Paprika
- Käsesuppe mit Hack und Lauch
- + verschiedenste Suppen der Saison

Euro 2,50 bis 5,50 je nach Menge und Personenzahl

### Desserts:

- Mousse au chocolat ( braun oder weiß )
- Joghurt- Mousse mit Früchten
- Welfenspeise
- Rotweincreme
- hausgemachtes Tiramisu
- Beerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce

Euro 2,50 bis 4,50 je nach Auswahl und Personenzahl

**Gerne liefern wir Ihnen auch unsere beliebten hausgemachten Torten und Kuchen, sowie professionelle Hochzeits- und Thementorten!**