



Hotel "Zum Pfingsttor" Pfingsttorstr. 24 31737 Rinteln  
Tel: 05754/666 Fax: 05754/649  
www.zum-pfingsttor.de email: 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!

Stand 06/2020

## 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.

**Hauptgerichte** ( ab 12 Pers einheitlich )

*Beilagen können nach Absprache selbstverständlich geändert werden! Bei der Auswahl mehrerer Einzelgerichte oder Gerichten als Mix wären ggf. Aufpreise.*

und Bratkartoffeln, Senf Euro 11,80

Backschinken „Burgunder Art“  
mit Krautsalat und Specksauerkraut,  
Schalottensauce und Kartoffelgratin Euro 11,80

Krosser Krustenschinken in Biersauce  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln Euro 12,50

Gefüllter Spießbraten mit Kräuterkruste  
Zwiebelsauce, Bratkartoffeln,  
Krautsalat und Specksauerkraut Euro 13,50

Geschmorter Rinder – und Schweinebraten  
mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Gemüse  
und Salzkartoffeln Euro 15,50

Rinderrouladen mit Bratensauce  
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Euro 15,8

Hirschbraten in Trollingersauce, Preiselbeerbirne,  
Rotkohl, Salzkartoffeln oder Semmelknödeln Euro 16,80

Würziges Rahmgeschnetzeltes  
mit Bauernkäse überbacken, Tsatsiki,  
Krautsalat, Baguette und Reis Euro 12,50

Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce  
dazu Gemüsereis und gemischter Salat Euro 12,80

Hähnchenbrust in Pinienkernpanade  
auf Tomaten- Zucchini-Gemüse  
mit Rosmarinkartoffeln Euro 12,80

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignons in Rahm,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat Euro 13,50

Schnitzel mit Paprika- Zwiebelsauce  
Bratkartoffeln und gemischtem Salat Euro 13,50

Schnitzel in Mandelpanade auf Tomaten- Zucchini- Ragout  
mit Mozzarella überbacken  
dazu Penne- Nudeln mit Pesto Euro 13,50

Ungarisch Gulasch von Rind und Schwein mit Paprika  
und Pilzen dazu Nudeln und Bohnensalat Euro 13,90

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

Schweinefilet im Kräuter- Speckmantel  
Ratatouille- Gemüse und Rosmarin- Kartoffeln  
Euro 14,50

### Menüvorschläge:

(ab 15 Pers.)

#### Suppe:

„Schaumburger Festtagssuppe“  
Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich  
€ 3,-

\*\*\*\*

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

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

#### Menü 3:

Ofenfrischer Schweinebraten und  
Geschmorter Rinderbraten, Bratensauce  
dazu  
Apfelrotkohl und Gemüse der Saison  
sowie  
Schwenkkartoffeln, Gratin oder Semmelknödeln  
Euro 17,50

#### Die Bratenparty (ab 25 Gästen)

Krustenbraten  
Gefüllter Braten  
Kassler mit Ananas und Käse  
( überbacken )  
Bratensauce  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Specksauerkraut  
Krautsalat  
Brot und Senf  
Euro 16,50 p. P.

## 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“ :

( ab 30 Personen )

### 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 umfangreichen Buffets liegen je nach Auswahl bei ca 25,- bis 30,- Euro p. Pers.

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
- Orangencreme
- 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!**