

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Italienisches Büffet

Suppen

- Parmesansuppe mit Pinienkernen
- "Minestrone " Gemüsesuppe

Vorspeisen

- Canneloni mit Kräuterhack gefüllt, in Bechamelsonsoße
- " Pomodori alla Siciliana " gebackene Tomaten mit Anchovis, Thunfisch und Oliven gefüllt
- Scampis in Knoblauchsoße auf gebackenen Auberginen
- Gratinierte Jakobsmuscheln "Mailänder Art", mit Scharlotten und Kirschtomaten

Hauptgerichte

- " Pollo a la Bolognese " Hähnchenbrust mit Prosciutto und Parmesan überbacken
- " Coda a la Vaccinara " geschmortes Ochsensteak auf Staudensellerie
- " Osso bucco " Kalbshaxe auf bunter Gemüseauswahl
- " Livorner Fischtopf " verschiedene Fischarten in Weißweinsonsoße mit Zwiebeln und Petersilie

dazu

- " Risotto Milanese " gebratener Reis mit Safran
- " Gnocchi Romana " mit Butter und Kräutern
- Tortellini mit Spinatfüllung
- " Insalata di Pomodori " Tomatensalat mit Knoblauch und Basilikum-Mozzarella, anti Pasti
- bunte Salatauswahl: Eisbergsalat, Paprika, Radicchio, Ruccola
- Obstschale, Brotauswahl, Butter

Desserts

- Panna Cotta mit Himbeermark
- " Tiramisu "
- italienische Eissorten

Mitternachts-Snack:

- Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet!
- Ciabatta und Paninos mit Provolone und Parmaschinken
 - Pizzastücke verschieden belegt

Hotel-Restaurant Kloppendiek Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Familie Van den Berg – Ahrens Fax +49 (0) 2564 - 912301
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden www.kloppendiek.de



Münsterländer Büffet

Vor weg:

Brotkorb mit Kräuterbutter und Zwiebelschmalz

Suppen:

Westfälische Rindfleischsuppe mit Kräuterklößchen und Eierstich
Rahmsuppe von der Zwillbrocker Moorschnucke mit Lauch und Sahne

Vorspeisen:

Westfälischer Knochenschinken mit Honigmelone und Sahnemeerettich
Münsterländer Töttchen mit Perlzwiebeln und Essiggurken
Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeersahne und Zitrone

Hauptgerichte:

Gebratene Poulardenbrüstchen auf Rahmwirsing
Westfälisches Zwiebelfleisch mit süß-saurer Zwiebelsoße
Schmetterlingsschnitzel "Vredener Art", mit Porree und Sauce Hollandaise überbacken
Schweinefiletmedaillons in Weißweinrahm
Gedünstete Lachssteaks auf Sauerkohl mit Zitronenschaumsoße
dazu:
Möhrensalat, Eisbergsalat, Bohnensalat, Tomatensalat und
herbstliches Gemüse, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis und Kartoffelgratin

Dessert:

Westfälische Herrenkrem
Münsterländer Quarkspeise mit Pumpernickel und Sauerkirschen

Obstschale

Mitternachtsnack:

Käseplatte mit Baguette und Mettbrötchen

Hotel-Restaurant Kloppendiek
Familie Van den Berg – Ahrens
Zwillbrock 8, D-48691 Vreden

Tel. +49 (0) 2564 - 9120
Fax +49 (0) 2564 - 912301
www.kloppendiek.de



Büffet-Bayerisch

Vor weg:

Brotkorb mit Kräuterbutter und Zwiebelschmalz

Suppen:

Leberknödelsuppe mit Majoran
Schwäbische Spätzlesuppe mit Zwiebeln und Speckwürfeln

Vorspeisen:

Gefüllte Williams-Christ-Birne mit Kream vom Schimmelkäse
Semmelknödel mit Schwamerln in Specksahne
Hirschpastete mit Cumberlandsoße und Preiselbeeren
Ohazta mit Brezeln

Hauptgerichte:

Gebratener Leberkäse mit Spiegelei
Grillhaxen auf Sauerkraut
Münchener Zwiebelrostbraten in Speckkruste mit gebratenen Zwiebeln
Wildschweinbraten in Wacholderrahm mit gefülltem Pfirsich
"Starnberger Fischragout", verschiedene Fischarten in Dillrahm
dazu:
Krautsalat, Schichtsalat, Feldsalat, Tomatensalat und
Gemüseauswahl, Kartoffelknödel, Kroketten, Schmorkartoffeln und Butterspätzle

Dessert:

Bayerische Cremé mit Himbeermark
Vanilleeis mit Zimt-Pflaumensoße
Skekulatiuskrem mit Sahnehaube

Obstschale

Mitternachtsnack:

Salzbrezeln mit Weiswurst und süßem Senf