

BUFFET

Vorschläge



Kontakt:

Gastronomische Leitung: Petra Nimmegern

UFERLOS LIVE!

Bismarckallee 11 | 48151 Münster

Tel.: 0251 837-9574 | Fax: 0251 837-9599

petra.nimmegern@uferlos-muenster.de

www.uferlos-muenster.de

VIVa Café

Ansprechpartner: Björn Schulz

Domagkstr. 61 | 48149 Münster

Tel.: 0251 837-9609 | Fax: 0251 837-9606

viva@studentenwerk-muenster.de

www.viva-muenster.de

FESTE FEIERN ...

... können Sie selbstverständlich bei uns im Uferlos und im VIVa Café. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den geeigneten Rahmen. Für Familienfeiern, Betriebsfeste oder Partys mit 40 bis 1200 Personen sind wir mit unserem Team für Sie und Ihre Gäste da.

Natürlich bieten wir Ihnen neben kompetentem Service auch kostenlose Parkmöglichkeiten und, wenn Sie es wünschen, Übernachtungsmöglichkeiten in unserem angrenzenden Hotel Agora. Darüber hinaus sind Uferlos, VIVa Café und Hotel Agora behindertengerecht ausgestattet und verfügen über barrierefreie Zugänge, Aufzüge und entsprechende sanitäre Einrichtungen.

Und für die kulinarischen Freuden auf ihrer Veranstaltung finden Sie bei uns westfälische und internationale Gerichte für jeden Anlass und Geschmack. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein individuelles Angebot.

BUFFET

Münsterländer Bäuerin

SUPPE

Klare Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich

VORSPEISEN UND SALATE

*Münsterländer Spezialitätenplatte mit Mettendchen,
Lachsschinken, Westfälischem Knochenschinken, Gewürzgurken*

Krautsalat

Münsterländer Kartoffelsalat

Tomatensalat

Rote-Bete-Salat mit Zwiebeln

HAUPTGÄNGE

Mini-Haxen mit Schmorzwiebeln und kräftiger Sauce

Zartes Rindfleisch mit Zwiebelsauce

Sauerkraut

Grüne Bohnen

Semmelknödel

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

DESSERT

Westfälische Herrencreme

Rote Beerengrütze mit süßem Reis

*Rustikaler Brotkorb mit Bauernstuten, Vollkornbrot,
Schwarzbrot und gesalzener Butter*

17,50 EUR pro Person

BUFFET

Westfalen

VORSPEISEN UND SALATE

Frische Blattsalate vom Markt mit diversen Dressings

Tomatensalat, Rahmgurkensalat, Krautsalat mit Speck

Gebratene Mettbällchen mit Senfsauce

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne

HAUPTGÄNGE

Westfälischer Pfefferpotthast (vom Rind)

Deftiger Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln

Sauerkraut

Stampfkartoffeln mit Zwiebeln

Schnittlauch-Butterkartöffelchen

DESSERT

Sahne-Karamel-Creme

Westfälische Stippmilch mit Sauerkirschen, Pumpernickel und Schokoraspeln

Minibrötchen, Stangenbaguette, Gesalzene Butter

17,00 EUR pro Person

BUFFET

Mediterran

SUPPE

Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum

VORSPEISEN UND SALATE

Variationen von saisonalen Salaten mit diversen Dressings

Käsewürfel (Feta Art) mit roten Bohnen und Paprika

Auswahl von Anti Pasti

HAUPTGÄNGE

Lachslasagne mit Käse gratiniert

Hähnchenbrust mit Pesto gratiniert auf einer Gemüsepefferscauce

Piccata Milanese

Mandelbroccoli

Kräuterspaghetti

Mandelkroketten

DESSERT

Creme Cappuccino

Stracciatellacreme

Minibrötchen, Stangenbaguette, Butter

21,50 EUR pro Person

BUFFET

Bella Italia

SUPPE

Minestrone – herrlich frische Gemüsesuppe mit Parmesan

VORSPEISEN UND SALATE

Variationen von saisonalen Salaten mit diversen Dressings

Resche Rauke mit gehobeltem Parmesankäse

Auswahl von Anti Pasti

Eingelegte Scampispieße

Pollo Tonnato – Hähnchenbrust-Satés mit Thunfisch-Kapern-Dip

HAUPTGÄNGE

Gratinierte Tortellini in Tomaten-Zucchini-sauce

Gebratenes Lachsfilet mit südländischem Gemüse umlegt

Schweinefilet im Speckmantel auf Blattspinat

Variation von Blütengemüsen

Kräuter-Parmesan-Gnocchi

Knoblauch-Backkartoffelchen

DESSERT

Panna Cotta mit Früchten

Orangencreme

Tiramisu-Schnitte

Olivenbrot, Stangenbaguette, Butter

24,00 EUR pro Person

BUFFET

Kratzers

SUPPE

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroûtons

VORSPEISEN UND SALATE

Komposition von frischen Blattsalaten mit diversen Dressings

Verschieden gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

HAUPTGÄNGE

Poelierte Lammhaxen in provençalischer Sauce

In Alpenmilch geschmorter Kalbsrollbraten in einer Gemüse-Pfefferrahmsauce

Gratinierte Rahmkartoffeln

Prinzessböhnchen im Speckmantel

Macaïrekartoffeln

DESSERT

Vanilleeis mit Himbeersauce

Zweierlei Mousse von der Schokolade

Minibrötchen, frisches Stangenbaguette, Butter

23,00 EUR pro Person

BUFFET

Grand Café

VORSPEISEN UND SALATE

Geräucherte und gebeizte Lachsspezialitäten, Dill-Senfsauce

Roastbeef, zartrosa gebraten, mit Remouladensauce

Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossen Speckstreifen und Croûtons

HAUPTGÄNGE

Hirschrückensteaks mit Pfeffer-Kirschsauce

Zarter Kaninchenrücken in Rosmarinjus

Kartoffelklöße mit Semmelbrösel

Reinettenkraut

Butterspätzle

Cremiges Schwarzwurzelgemüse

DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillerahm

Weinschaumcreme

Walnuss-Mousse

Minibrötchen, Butter

27,50 EUR pro Person

BUFFET

Titanic Lounge

SUPPE

Steinpilzessenz mit Streifen von frischem Gemüse

VORSPEISEN UND SALATE

Platte mit geräucherten Edelfischspezialitäten

Auswahl von Gartensalaten

Flusskrebs- und Krabbensalat

Feldsalat mit Kartoffeldressing, krossen Speckstreifen und Croûtons

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Filet vom Zander auf Rahmwirsing

Westfälischer Sauerbraten vom Rind

Geschmorte Lammkotelettes in provençalischer Sauce

Schweinemedallions mit sautierten Champignons in Rahm mit rosa Beeren

Reinettenkraut

Grüne Bohnen im Speckmantel

Schwarzwurzelgemüse im Rahm

Pariser Kartoffeln mit Petersilienbutter

Schupfnudeln mit geröstetem Weißbrot

Herzhaftes Kartoffel-Lauch-Gratin

DESSERT

Vanille-Mousse mit Himbeersauce

Pralinencreme

Minibrötchen, Stangenbaguette, Butter

27,00 EUR pro Person

BUFFET

Fingerfood

FINGERFOOD

Buffalo Chicken Drums – knusprige Hähnchenflügel, pikant gewürzt

Mozzarella-Sticks – gebackene Mozzarellstangen in würziger Knusperpanade

Fisch-Double-Stick „Sweet Chili“ – pikant-scharf mariniertes Pangasius-Fischfilet

Red Hot Chili Peppers – rote Jalapeno-Hälften im Knuspermantel gebacken, gefüllt mit Cream Cheese

Saté-Spieße – zarte, marinierte Spießchen vom Poulardenbrustfilet

Riesengarnelen aus Wildfang, umhüllt von einem knusprigen Kartoffelnest

Mini Samosas – Kusperteigtaschen mit Gemüsefüllung

Mini-Pizzen, verschieden belegt

DIP IT – TASTE IT!

Chunky Salsa – rote Tomaten-Chili-Sauce

Guacamole – mexikanisches Avocadopüree, fein gewürzt

Garlic Dip – Knoblauch-Dip mit Kräutern

Redpeppajam – süß-scharfe Dipsauce

Mango Dip – fruchtig-scharfes Mango-Chutney mit Zwiebeln

Baguette und Butter

17,00 EUR pro Person

BUFFET

Grillbuffet Lukullus

VORSPEISEN UND SALATE

*Variationen von saisonalen Blattsalaten mit diversen Dressings
Karottensalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum*

VOM GRILL

*Spareribs
Grillwürstchen
Rinderhüftsteaks
Truthahnsteaks
Nackensteaks vom Schwein
Auberginen-, Paprika- und Zucchinispieße in Rosmarinöl
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Kartoffelgratin
Ofenfrisches Baguette und Minibrötchen
Tomaten-Salsa, Kräutercreme, Tsatsiki, Mangodip, Kräuterbutter*

DESSERT

Beerengrütze mit Vanillesauce

23,00 EUR pro Person

BUFFET

Viva España

SUPPE

Kresseschaum-Süppchen

VORSPEISEN UND SALATE

Landestypische Tapas, u. a. mariniertes Muschelfleisch, Chorizo, Serrano Schinken, gegrillte Champignons, Artischockenherzen, Oliven, kräftiger Käse und Tortillas mit Spinat

HAUPTGÄNGE

Schweinefilet „al Ajo“ in pikanter Weißweinsauce

Thunfisch „a la Plancha“ mit buntem Pfeffer und Röstzwiebeln

Pinchitos – Hähnchenspieße in Zitronengras-Sauce

Südländische Gemüsepfanne

Fenchelgratin

Safranreis

Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Vanilleeis

Ananas-Chili-Salat mit Minze

Crema Catalana

Mediterranes Stangenbrot, Butter

18,50 EUR pro Person

BUFFET

Neptun

VORSPEISEN UND SALATE

Feine Räucherfischspezialitäten aus der Region, dazu Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne, Meeresfrüchtesalat mit italienischem Dressing, marinierte Scampispieße mit Cocktaildressing

Auswahl von Antipasti und Gartensalaten

HAUPTGÄNGE

Schwertfischfilet mit Tomate und Thymian in Folie gegart

St. Pierre – gebratener Petersfisch auf einem Gemüsebett mit Weißweinsauce

Medaillons vom Bio-Stör in einer Crevetten-Pfeffersauce

Pommes rissolées mit Rosmarin

Bandnudeln

Ratatouille

Bohnen im Speckmantel

DESSERT

Panna Cotta mit Früchten

Limettenmousse mit Himbeersauce

Mediterranes Stangenbrot, Butter

27,00 EUR pro Person

GETRÄNKE

<i>Radeberger, Krombacher, Maisel's Weizen und Frankenheimer Alt vom Fass Krombacher alkoholfrei, Erdinger free</i>	<i>je 1 l</i>	<i>6,80 EUR</i>
<i>Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle</i>	<i>je 1 l</i>	<i>4,80 EUR</i>
<i>Niehoff's Fruchtsäfte</i>	<i>je 1 l</i>	<i>4,90 EUR</i>
<i>Apollinaris</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>3,80 EUR</i>
<i>Vio</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>3,80 EUR</i>
<i>Sekt Schloss Rheinberg</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>13,90 EUR</i>
<i>Rotwein:</i>		
<i>Chianti / Merlot Aimery</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>14,90 EUR</i>
<i>Weißwein:</i>		
<i>Pinot Grigio / Weißer Burgunder</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>14,90 EUR</i>
<i>Spirituosen</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 EUR</i>
<i>Kaffeespezialitäten</i>		<i>1,70 – 2,90 EUR</i>

uferlos ^{LIVE!}

viva